

Arroz Europeu.

Bom para si,
precioso para o ambiente.



O futuro do arroz europeu sustentável entre práticas agronómicas inovadoras, gestão eficiente da água e proteção da biodiversidade

Lisboa, 15 de novembro de 2023 - Realizou-se esta manhã, em Lisboa, o **3º Congresso Europeu do Arroz**, uma iniciativa que se insere no projeto **Sustainable EU Rice - Don't Think Twice** de promoção do arroz tipo japónica cultivado na Europa. O encontro abordou as questões da **sustentabilidade agronómica e ambiental da cultura do arroz** e, em particular, a **gestão eficiente dos recursos hídricos** à luz das consequências das alterações climáticas.

Marco Romani, chefe do Departamento de Agronomia e Proteção das Culturas do Centro de Investigação do Arroz, deu início aos trabalhos ilustrando as práticas agronómicas e as técnicas de cultivo favoráveis à **utilização sustentável dos recursos hídricos** e à **atenuação das emissões de gases com efeito de estufa**.

Ao contrário do que a maioria das pessoas pensa, a **cultura do arroz** não desperdiça água, pois o complexo sistema de arrozais permite que a água dos Alpes seja temporariamente retida e posteriormente devolvida aos rios, completando o seu ciclo natural. Este facto não impediu que os produtores de arroz, na via da sustentabilidade, se esforçassem por minimizar a utilização dos recursos hídricos. Uma das técnicas de cultivo descritas pelo Dr. Romani que permite uma gestão eficiente da água é a **submersão invernal**. Esta prática agronómica, que consiste em submergir parcelas de terreno no final da estação de crescimento, durante um período que vai do outono-inverno até ao início da primavera seguinte, permite recarregar o nível dos lençóis freáticos numa estação em que a água é abundante, porque não é necessária para outras culturas, como o milho ou a soja. Outro efeito positivo da submersão invernal é a degradação dos resíduos das culturas, que, por um lado, liberta nutrientes valiosos para o solo e, por outro, reduz as emissões de metano para a atmosfera. A **prática AWD (Alternate Wetting and Drying)**, que consiste em alternar a submersão e a secagem dos arrozais, também provou ser uma estratégia bem-sucedida para reduzir as emissões de gases com efeito de estufa, uma vez que contribui para uma rápida degradação da palha.

Durante a sua intervenção, **Corrine Romero**, Secretária-Geral do Syndicat des Riziculteurs de France et Filière, sublinhou o papel fundamental da cultura do arroz na **proteção da biodiversidade animal e vegetal**, com uma referência específica à riqueza da flora e da fauna presentes na região de Camargue, onde os arrozais são capazes de preservar o habitat das zonas húmidas e atuar como local de alimentação e reprodução, acolhendo uma multiplicidade de espécies animais, incluindo anfíbios, insectos e aves.

Pedro Monteiro, Presidente da Casa do Arroz, falou sobre a **singularidade do património varietal do arroz japónica português**, em particular do **Carolino**, cuja área de cultivo abrange cerca de **30 000 hectares** distribuídos nas zonas próximas dos três rios mais importantes de Portugal: Mondego, Tejo e Sado. Os portugueses, chamados "os asiáticos da Europa", detêm o recorde de maior consumo anual per capita na UE, com 200 000 toneladas de arroz branco "consumidas".

O Congresso foi seguido de uma conferência de imprensa durante a qual **Marco Romani**, **Pedro Monteiro** e **Corrine Romero**, apresentaram aos meios de comunicação social portugueses os objectivos do projeto que estão a promover. **Sustainable EU Rice - Don't Think Twice** é um programa de três anos, financiado com o apoio da União Europeia, que tem como objetivo **divulgar conhecimentos sobre a produção de arroz** e as **utilizações do arroz comunitário na culinária**, bem como reforçar a **sensibilização para o valor da orizicultura em termos de sustentabilidade e proteção dos recursos naturais**.

A manhã terminou com um programa de culinária em que a **versatilidade do arroz europeu foi realçada na preparação de três receitas diferentes** representativas dos países-alvo: risoto de arroz Arborio com rabanete, queijo provolone e bacon estaladiço, de Itália, arroz Carolino com mousse de garoupa e manjerição, de Portugal e "riz rouge" (arroz vermelho) com alho preto e courgettes marinadas, de França.

www.sustainableurice.eu

O conteúdo desta campanha de promoção representa as opiniões do autor e é da sua exclusiva responsabilidade. A Comissão Europeia e a Agência de Execução Europeia da Investigação (doravante «REA») não assumem qualquer responsabilidade pela utilização que possa ser feita das informações neste conteúdo.



CAMPANHA FINANCIADA
COM AUXÍLIO DA
UNIÃO EUROPEIA

A UNIÃO EUROPEIA APOIA
CAMPANHAS QUE PROMOVEM
O RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE.

