

# Arroz Europeu.

Bom para si,  
precioso para o ambiente.



## 3º Workshop Europeu sobre Arroz Sustentável em Frankfurt

21 de fevereiro de 2024 - das 11h00 às 14h00  
Hotel Melià Frankfurt City - Senckenberganlage 13 Frankfurt am Main

Depois de Berlim e Colónia, o ciclo de **workshops dedicados ao arroz sustentável europeu** termina em **Frankfurt**. A última reunião prevista no âmbito do projeto **Sustainable EU Rice - Don't Think Twice**, e destinada às partes interessadas alemãs, terá lugar em **21 de fevereiro de 2024, às 11h00, no Hotel Melià Frankfurt City**.

Será **Fabio Mazza**, agrónomo do **Centro de Investigação Ente Nazionale Risi**, a abrir o seminário com uma intervenção centrada nas práticas agronómicas e nas técnicas de produção do arroz cultivado na Europa, durante a qual abordará também a utilização eficiente dos recursos hídricos nos arrozais, um aspeto que se tornou crucial à luz das recentes emergências ambientais causadas pelas alterações climáticas.

O papel da cultura do arroz na preservação do ecossistema e na proteção da biodiversidade animal e vegetal será o tema principal da intervenção de **Bertrand Mazel, presidente do SRFF - Syndicat des Riziculteurs de France et Filière**.

Por último, intervirá **Pedro Monteiro, presidente da Casa do Arroz - Associação Interprofissional do Arroz**, que ilustrará os dados sobre a produção de arroz nos três principais mercados europeus - Itália, França e Portugal - e no mundo, começando pela rastreabilidade e transparência da cadeia de abastecimento e terminando nos controlos que garantem a segurança alimentar e a salubridade do produto.

No final das três palestras, haverá uma sessão de **show-cooking** durante a qual o chef apresentará os principais passos de três receitas que destacam as características de três variedades diferentes de arroz: risoto **Carnaroli** de açafrão com pato grelhado, crocante de azeitona e amaretti e caviar de avelã; **riz rouge** com gaspacho de melão, legumes em osmose e jardiniere em três consistências; e arroz **Carolino** crocante com bolonhesa de polvo com alecrim, mousse de manjeriço e couve-flor fumada.

Com o objetivo de promover a **sustentabilidade da produção de arroz**, tema central do projeto **Sustainable EU Rice - Don't Think Twice**, e destacar outros aspectos relevantes, como a qualidade e segurança do produto, as propriedades nutricionais do arroz e a sua versatilidade na cozinha, a série de workshops destina-se aos meios gastronómicos alemães, influenciadores alimentares, chefes de cozinha, operadores de gastronomia e restauração, agrónomos e investigadores. A Alemanha é, de facto, um dos maiores países consumidores e importadores de arroz da Europa, representando assim um mercado com um forte poder de atração para os três maiores países produtores europeus, nomeadamente Itália, França e Portugal.

[www.sustainableeurice.eu](http://www.sustainableeurice.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.

