

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

3º Congresso Europeu do Arroz em Lisboa

17/11/2023



Realizou-se na passada quarta-feira, 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.

REVISTAS <>



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 por 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, insetos 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 objetivos 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 estalado, de Itália, arroz Carolino com mousse de garoupa e manjerição, de Portugal e 'riz rouge' (arroz vermelho) com alho preto e curgetes marinadas, de França.