



O terceiro Congresso Europeu do Arroz aconteceu esta semana em Lisboa e a Peggada marcou presença. A relação entre o arroz e a água foi o tema central de debate, num dia que serviu também para repensarmos as nossas escolhas enquanto consumidores.

Lisboa recebeu esta semana o Congresso Europeu do Arroz, inserido no Sustainable EU Rice – Don't Think Twice, 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.

Pedro Monteiro, Presidente da organização interprofissional do arroz [Casa do Arroz](#), começou a sua intervenção por pintar o cenário atual. **Portugal tem cerca de 20 mil produtores e dez fábricas de arroz.** O consumo é de 18kg per capita por ano, o que nos põe bem à frente da média europeia, 6kg per capita, mas ainda atrás do que acontece na Ásia, que tem um consumo de 120 kg per capita. Ainda assim, Pedro salienta: "Somos os asiáticos da Europa".

Ainda que tenhamos tanta produção, importamos 45% do arroz que consumimos, e muito, explica Pedro, graças à vontade de experimentarmos novos sabores. "Adorava que os portugueses consumissem mais arroz carolino, mas gostam muito de arroz basmati. O consumo de carolino tem vindo a diminuir em Portugal, e temos conseguido escoar através da exportação", refere.

Há ainda quem ache o carolino difícil de cozinhar, mas, para isso, o responsável responde com estas dicas: 10 minutos a cozinhar, 5 a descansar e, claro, optar por arroz de qualidade.

À margem da conferência, Pedro Monteiro, explica à Peggada que, ainda que o seu papel não seja o de dizer às pessoas o que comer, gostava de alertar para o poder das escolhas. "Quando optamos por arroz basmati ou thai, temos que ter noção que ele é importado do outro lado do mundo, o que requer transporte de barco e de camião, quando cá chega. Consumir localmente é o segredo", garante.

No que toca à sustentabilidade, Pedro refere o consumo, mas não se esquece da produção, que já considera estar num bom caminho. Afinal, com a aplicação de novas tecnologias, nos últimos 30 anos a redução do consumo de água na produção de arroz foi de 50%. "A sustentabilidade é praticada todos os dias no campo quando usamos cada vez menos água para produzir o arroz", reforça.

Peggada.com – 17/11/2023

<https://peggada.com/quieres-comer-arroz-de-forma-mais-sustentavel-diz-adeus-ao-basmati-e-ola-ao-carolino/>