

Livro de Receitas da EPAL centra-se na economia circular e na utilização de produtos sazonais e locais

6 de Janeiro, 2021

A EPAL (Empresa Portuguesa de Águas Livres) acaba de lançar a sua primeira coletânea de receitas culinárias: “A Irresistível Água da Torneira à Mesa com...”. Esta primeira edição, reúne 24 receitas da autoria de Cátia Goarmon.

Conhecida carinhosamente por “Tia Cátia”, a autora associou a sua grande paixão pela cozinha à causa ambiental, tornando-se, desta forma, a primeira chef portuguesa a aderir a este inovador desafio da EPAL. Segundo a empresa, este Livro de Receitas visa promover a sustentabilidade ambiental, a economia circular e a utilização de produtos sazonais e locais.

As receitas foram criadas para momentos de partilha, em família ou entre amigos, com recurso à Água da Torneira: “Um gesto tão simples que deve ser cada vez mais valorizado, promovendo a sustentabilidade e as boas práticas ecológicas, reduzindo a pegada ambiental”, refere a EPAL em comunicado.

Desta forma, o livro incorpora o conceito de “reutilização da água na confeção das refeições”, renovando as “opções da gastronomia tradicional com mais sustentabilidade”. Além disso, esta primeira coletânea de receitas culinárias chama a atenção para a importância de se “cozinhar sem desperdício”, aproveitando e reaproveitando a “água” e os “alimentos”, refere o mesmo comunicado.

Para a EPAL, consumir produtos sazonais e locais, inventar e reinventar novas utilizações para os excedentes dos alimentos e praticar o Desperdício Zero são “comportamentos sustentáveis” que se aliam então ao consumo de Água da Torneira, a qual, no país, é de excelente qualidade e pode ser consumida com toda a confiança.

O projeto conta também com a parceria da SEMEAR, que forneceu alguns dos produtos hortícolas para a confeção das receitas da Tia Cátia. A SEMEAR é um projeto de sustentabilidade e de inclusão social para jovens e adultos com dificuldade intelectual e desenvolvimento, que assenta na formação e no desenvolvimento de competências para a empregabilidade e inserção profissional, trabalhando ainda com agricultores e produtores locais. Esta parceria reforça a premissa de compromisso de responsabilidade social da EPAL em contribuir para uma sociedade mais justa, para um ambiente mais limpo e para um mundo mais sustentável.