

EPAL promove mais um episódio de “Receitas circulares” pelo Chef Vítor Claro a partir do ISEL

9 de Novembro, 2021

No próximo dia 10 de novembro, quarta-feira, o Chef Vítor Claro volta a estar em direto, desta vez na Cantina do ISEL (Instituto Superior de Engenharia de Lisboa), para preparar mais receitas, numa ótica de economia circular.

“Vai ser confeccionado um prato vegetariano e aromatizada água da torneira. Nessas confeções serão aproveitadas as sobras e o que poderia à partida ser considerado desperdício, das refeições servidas ao almoço na Cantina do ISEL”, pode ler-se numa nota da EPAL (Empresa Portuguesa das Águas Livres), promotora do projeto receitas circulares.

Aos “R” de uma Economia Circular, presentes em todas as receitas do Chef Vítor Claro, ele acrescenta mais um “R,” o de Reinventar. Importante também é o uso eficiente que o Chef faz da água da torneira nos pratos que prepara. Por isso, o lema: “Nada se perde, tudo se transforma”.

Esta sessão será transmitida online através das plataformas digitais da EPAL, à semelhança da sessão realizada a 27 de outubro. Nessa ocasião, todos os que quiserem colocar questões diretamente ao Chef, sobre o uso eficiente e reutilização de água e alimentos, poderão fazê-lo.

Este projeto, de combate ao desperdício alimentar, passa pela criação de uma série de seis conteúdos vídeo, divulgados através de plataformas online e redes sociais, do website da EPAL, com ideias e informações sobre como reutilizar a água e aproveitar os alimentos na confeção de várias receitas no dia-a-dia das famílias portuguesas.

Estes conteúdos são apresentados pelo Chef Vítor Claro e dois mini-Chefs, a Clarisse e o Francisco, que sensibilizam para boas práticas de reaproveitamento da água e dos alimentos no combate ao desperdício alimentar e na promoção de uma cultura de economia circular.

O ISEL, já parceiro da EPAL em vários projetos, no âmbito do programa ISEL Eco-Escola está a trabalhar no corrente ano letivo dois temas – “Alimentação saudável e sustentável” e “Água” – tendo como um dos objetivos o envolvimento da comunidade. Rapidamente se associou à EPAL em mais uma parceria.

Para além do ISEL, este projeto EPAL, apoiado pelo Fundo Ambiental, conta também com a parceria da ZERO – Associação Sistema Terrestre Sustentável e da Associação Zero Desperdício.