

EPAL promove o Show Cooking mais Circular de Portugal

24 de Julho, 2019

A EPAL vai promover esta quinta-feira, dia 25 de julho, a partir das 18h, um Show Cooking Circular realizado pelo Chef Chakall. Em parceria com a Zomato, o evento vai contar com as presenças de José Sardinha, Presidente da EPAL, de representantes de entidades como o Ministério do Ambiente, Câmara Municipal de Lisboa, Lisboa E-Nova, ERSAR, de reconhecidos *bloggers* e *foodies* portugueses, e terá como convidada especial a jornalista e figura pública, Rita Ferro Rodrigues.

Em comunicado, a EPAL destaca que assegura um compromisso com a transformação de comportamentos e atitudes rumo a um modelo de atuação assente na economia circular. “Ambicionamos um mundo onde se consome apenas o necessário, não há desperdícios, se reutilizam os recursos e se reciclam os que já não podem ser reutilizados”. Fruto deste compromisso e desta ambição, nasceu o projeto inovador “Água Circular por Natureza”, que tem como foco principal “a sustentabilidade ambiental, promovendo a recuperação dos materiais recicláveis, transformando resíduos em novos produtos”. A primeira ação no âmbito deste projeto é a realização de um Show Cooking onde a água da torneira é uma das estrelas da mesa.

A Água, tal como este projeto, é Circular por Natureza e cabe a cada um de nós ser parte ativa de um modelo circular que protege este recurso natural essencial à vida. “Se refletirmos sobre o uso que damos à água, verificamos que grande parte do seu consumo é feito em ambiente doméstico”, refere a empresa no mesmo comunicado. Nesta vertente, convidaram o conceituado e inspirador Chef Chakall para dar algumas ideias sobre como se pode poupar e reutilizar água na cozinha, quais são as vantagens de o fazer e como aproveitar os alimentos na sua totalidade, eliminando assim o desperdício de recursos.

O verdadeiro desafio deste Show Cooking é interligar as receitas entre si, promovendo a utilização da água e a utilização de diversos ingredientes, ou parte delas, de formas distintas do princípio ao fim da execução de uma refeição, inspirando-nos a adotar atitudes e práticas que unam a água à economia circular e nos ajudem a ser mais sustentáveis na cozinha.