

# EPAL promove “receitas circulares” para combater o desperdício alimentar

27 de Outubro, 2021

O piloto “Água Circular Por Natureza” promovido, em 2019, pela EPAL (Empresa Portuguesa das Águas Livres), inspirado no projeto “Circular Por Natureza – Promover boas práticas de reaproveitamento alimentar contra o desperdício”, apoiado pelo Fundo Ambiental, tem como objetivos o uso eficiente de recursos e a utilização sustentável da água. Desde a sua criação, os resultados têm sido positivos, permitindo o ganho de uma enorme aprendizagem que é agora capitalizada.

O projeto da EPAL passa assim pela criação de uma série de seis conteúdos vídeo, que estão a ser divulgados através de plataformas online e redes sociais, do [website](#) da empresa, 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.

Esta quarta-feira, dia 27 de outubro, o Chef Vítor Claro vai dinamizar um [direto](#) e irá preparar ao vivo mais umas receitas. Nessa ocasião, “todos os que quiserem colocar questões diretamente ao Chef, sobre o uso eficiente e reutilização de água e alimentos, poderão fazê-lo”, refere a EPAL numa nota.

A sessão será transmitida online através das plataformas digitais da EPAL.