
Matosinhos, 3 de abril de 2019

COZINHAR COM DESPERDÍCIO ALIMENTAR: MENTORA DO RESTAURANTE RETASTE APRESENTA O PROJETO EM LISBOA

- **Ruth Osborne idealizou e materializou o ReTaste, restaurante sueco que recolhe comida de supermercados e lhes dá uma nova vida através de ementas inovadoras**
- **O projeto de combate ao desperdício alimentar é apresentado a 10 de abril, na Conferência Portugal Saudável**

A cozinha sustentável e consciente não é uma tendência, mas sim a evolução natural da gastronomia. É com esta perspetiva que **Ruth Osborne** - fundadora da empresa de consultoria na área da sustentabilidade **Retired Hen** - criou o restaurante sueco **ReTaste**.

Localizado em Estocolmo, o projeto recupera alimentos de supermercados já sem valor comercial, dando-lhes nova vida e invertendo o percurso habitual do setor da restauração como uma das principais fontes de desperdício alimentar.

Criado em parceria com os *chefs* **Christofer Ekman** e **Paul Svensson** – considerado um dos 50 *chefs* do Plant-Forward Global pelo Instituto de Culinária da América –, o **ReTaste** dá vida ao lema “**transformar lixo em luxo**”, com ementas ecléticas e inventivas, que variam todas as semanas consoante os alimentos recolhidos nos supermercados – recorrem, por exemplo, a estratégias inovadoras que prolongam a vida dos produtos, como é o caso da moagem de pão seco para fazer massa.

Aliás, de acordo com a **Food and Agriculture Organization das Nações Unidas (FAO)**, cerca de **um terço dos alimentos produzidos mundialmente para consumo humano é desperdiçado**, sendo que, nos países desenvolvidos, grande parte do desperdício acontece nas últimas etapas da cadeia de valor, nomeadamente no retalho, na restauração e no consumo final. Por isso mesmo, **Ruth Osborne** acredita que os *chefs* têm um papel fundamental na criação de uma gastronomia mais sustentável não só através de adoção de práticas ecológicas na cozinha, mas também como um exemplo para sensibilizar a restante indústria alimentar.

Missão Continente

A Missão Continente é a marca que agrega todas as iniciativas de responsabilidade social do Continente e pretende contribuir para o desenvolvimento das comunidades e para a melhoria da qualidade de vida das populações.

Para mais informações contactar:

SSI – Mariana Amaral | mamaral@sustainablesociety.global | t. + 351 938 802 008

A sustentabilidade do projeto **ReTaste** abrange todas as vertentes do negócio: aproveitar tudo o que os alimentos têm para dar, desde as cascas dos vegetais à calda da fruta em conserva; transformar os alimentos que não podem ser aproveitados na cozinha para a compostagem ou para a produção de biogás que alimenta a rede de transportes públicos; ou garantir que a loiça do restaurante é ecológica, com copos feitos de antigas garrafas de vidro, bases para quentes com tampas e loiça que aproveitam argila antiga, cascas de mexilhão e borras de café.

A mentora do projeto **ReTaste** estará em Portugal, na **Conferência Portugal Saudável**, no próximo dia **10 de abril**, no **Capitólio**, para falar sobre a importância da consciência sustentável na restauração e da colaboração que deve existir entre os vários atores da cadeia alimentar para a construção de um mundo mais saudável e sustentável.

A 4ª edição da Conferência Portugal Saudável tem como mote **“Improving Our Food System”**, e junta várias figuras relevantes nacionais e internacionais para debater o futuro do sistema alimentar e os modelos capazes de conciliar, de forma integrada, a saúde, o ambiente e a economia.

A inscrição na Conferência é gratuita e pode ser feita através do site www.missao.continente.pt.

PROGRAMA

09H00 | RECEÇÃO DOS CONVIDADOS

09H30 | VÍDEO “CONTINENTE: IMPROVING OUR FOOD SYSTEM”

09H35 | ABERTURA

José Fortunato, Presidente da Missão Continente

09H45 | IMPROVING OUR FOOD SYSTEM: O BENEFÍCIO PARA A ECONOMIA NACIONAL E LOCAL

João Torres, Secretário de Estado da Defesa do Consumidor

09H55 | CONNECTING FOOD SYSTEMS FOR CO-BENEFITS: HOW CAN FOOD SYSTEMS COMBINE DIET-RELATED HEALTH WITH ENVIRONMENTAL AND ECONOMIC POLICY GOALS?

Corinna Hawkes, Diretora do Centre for Food Policy da Universidade de Londres

10H15 | BIODIVERSIDADE, CULTURA E COMIDA

Missão Continente

A Missão Continente é a marca que agrega todas as iniciativas de responsabilidade social do Continente e pretende contribuir para o desenvolvimento das comunidades e para a melhoria da qualidade de vida das populações.

Para mais informações contactar:

SSI – Mariana Amaral | mamaral@sustainablesociety.global | t. + 351 938 802 008

Ruth Osborne, Fundadora da Retired Hen e embaixadora do ReTaste

10H35 | COFFEE-BREAK SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL

11H00 | CONVERSAS “À RODA DA ALIMENTAÇÃO”

Moderadora: Catarina Furtado, Embaixadora de Boa Vontade do Fundo das Nações Unidas para a População e Fundadora e Presidente da Associação sem Fins Lucrativos Corações com Coroa

À Roda da origem

Carla Simões, Frutalvor

Henrique Gomes, Biofrade

À Roda da cozinha

Chef Filipa Gomes, Apresentadora do programa “Prato do Dia”

Chef Júnior Maria Manuel, Vencedora do “Júnior Masterchef”

À Roda do dia-a-dia

João Manzarra, Apresentador de televisão

Sónia Morais Santos, Jornalista e blogger Cocó na fralda

Isabel Silva, Apresentadora de televisão

À Roda do saber

João Ramos, Diga Doutor RTP

Helena Real, Secretária-Geral da Associação Portuguesa de Nutrição

À Roda do Compromisso

Ana Alves, Diretora Comercial de Marcas Próprias Continente

Ondina Afonso, Presidente da Comissão Alimentar do EuroCommerce

12H20 | IMPROVING OUR FOOD SYSTEM: O BENEFÍCIO PARA A SAÚDE DOS PORTUGUESES

Guilherme Duarte, Adjunto da Secretária de Estado da Saúde

12H30 | ENCERRAMENTO

Missão Continente

A Missão Continente é a marca que agrega todas as iniciativas de responsabilidade social do Continente e pretende contribuir para o desenvolvimento das comunidades e para a melhoria da qualidade de vida das populações.

Para mais informações contactar:

SSI – Mariana Amaral | mamaral@sustainablesociety.global | t. + 351 938 802 008