

## CARNE SUSTENTÁVEL “TESTADA” EM MACAU

14 SEP, 2021

[Share](#) [Tweet](#) [Email](#)



A CESL Asia vai lançar em breve, em Portugal, carne de vaca sustentável, produzida no Alentejo, e já comercializada em Macau, disse o seu presidente, em declarações à Lusa. No lançamento público de um menu sustentável, da autoria do “chef” Michele Dell’Aquila, que integra a carne “True Born” do Monte do Pasto, António Trindade sublinhou que a empresa está a “desenvolver todos os padrões de sustentabilidade [da carne] de raiz”, numa aposta num futuro de alimentação sustentável que vai exigir “uma variedade de estratégias”.

O desenvolvimento de uma alimentação sustentável até 2050 é necessário para alimentar 10 mil milhões de pessoas sem usar mais terra e, ao mesmo tempo, reduzir as emissões de gases com efeito de estufa, afirmou. Isso passa por considerações do bem-estar animal, por “inovação e por reequacionar toda a produção, logística, alimentação, tudo, do pasto ao prato”, disse.

“Significa, do lado do consumidor, alterar a dieta, de modo a consumir a quantidade e qualidade adequada de carne, adoptar hábitos alimentares sustentáveis, usar produtos sustentáveis, reduzir o desperdício. Do lado do produtor, significa melhorar o bem-estar animal, a alimentação do gado, a utilização dos solos e também o apuramento genético, produzir carne com mais eficiência, melhor proteína, mais saudável e menos desperdício”, explicou.

“True Born”, a carne de vaca comercializada em Macau e a lançar em Portugal, é produzida no Monte do Pasto, em 2.500 hectares de montado alentejano, em Cuba, no distrito de Beja, onde a empresa tem contribuído para aumentar o investimento e a produção económica da zona rural, uma das mais pobres em Portugal.

“Talvez a partir ainda deste mês, vamos lançar esta carne em distribuidores específicos e numa grande superfície [em Portugal]. Até ao fim deste ano, esperamos estar também em Hong Kong”, adiantou o responsável, lamentando não ser ainda possível “exportar para a China, tanto mais que se trata de inovação pertinente à segurança alimentar”.

António Trindade salientou que este conceito de “carne sustentável”, vendida em porções preparadas para o consumidor doméstico, e diferentes cortes, concebidos para reduzir o desperdício, num processo de produção totalmente controlado pela empresa do “pasto ao prato”, ainda está a ser desenvolvido “desde Portugal e testado no mercado em Macau”, por “exigir também uma mudança de mentalidades”.

“Neste aspecto, a contribuição dos ‘chefs’ é importante, através das escolhas que fazem para um menu, podem fazer a diferença em termos de influenciar os consumidores a aderirem ao conceito de qualidade associado à sustentabilidade alimentar”, considerou, sobre a colaboração com Dell’Aquila, no restaurante The Manor, no hotel St. Regis do resort Londoner, onde o menu sustentável está a ser experimentado há mais de uma semana.