


ID: 47	Reconquista	Tiragem: 11 000	Página: 17	
Data: 30.05.2019		País: Portugal	Cor: preto e branco	
		Âmbito: regional		
		Periodicidade: semanal		

ASPOC DIZ QUE PRODUÇÃO É OPORTUNIDADE PARA A AGRICULTURA

# Campanha quer coelho nas mesas

**ALIMENTAÇÃO** Associação levou o chef Hélio Loureiro a quatro escolas do distrito com cursos de hotelaria. Aumentar o consumo é um dos objetivos.

José Furtado  
jose.furtado@reconquista.pt

É um ingrediente que povoa há séculos a gastronomia portuguesa mas foi perdendo terreno nos hábitos de consumo. Para os mais jovens o coelho é um animal de estimação e a personagem adorável dos filmes, o que não faz dele uma opção para a alimentação. Com a procura a cair, a Aspoc-Associação Portuguesa de Cunicultura decidiu pedir ajuda à União Europeia e criou uma campanha para que o coelho entre nos hábitos de consumo dos portugueses. A estratégia passa também pelas escolas de hotelaria, que levou a associação a convidar o chef Hélio Loureiro para falar e cozinhar para estudantes desta área. No distrito a visita terminou na Escola Superior de Gestão

de Idanha-a-Nova, depois de passar pela Escola Profissional Agostinho Roseta (Castelo Branco), pela Escola Profissional do Fundão e pela Escola Secundária Padre António de Andrade (Oleiros). Em Idanha-a-Nova Hélio Loureiro falou e cozinhou um arroz com coelho, espargos e cogumelos para os alunos do curso de gestão hoteleira do Politécnico de Castelo Branco. Para o chef a primeira grande mudança para trazer o coelho para a mesa dos consumidores foi alterar a maneira como ele se encontra nos supermercados. Hoje já é possível comprar coelho em lombos, pernas, costeletas e até hambúrgueres, em vez de adquirir o animal inteiro. "Ninguém gosta de levar para casa um animal com cabeça por isso é que a associação



Hélio Loureiro esteve na região para falar com alunos

tem este cuidado de ter nos supermercados a carne em cuvetes e com diferentes cortes", salienta o chef. Numa altura em que já se fala dos insetos como a proteína do futuro, Hélio Loureiro diz que vale a pena olhar para o coelho "que está disponível no mercado, nos nossos produtores e que não tem uma pegada ecológica muito grande", por consumir pouca água, entre outros recursos. O argumen-

to da ecologia é um dos que a Aspoc coloca na frente da promoção, quando se sabe que a produção pecuária - em especial de bovinos e suínos - é uma das grandes responsáveis pela emissão de gases para a atmosfera. Em Portugal o consumo de carne de coelho aumentou entre 2011 e 2014, quando atingiu um pico de 9815 toneladas, segundo dados do Instituto Nacional de Estatística citados pela Aspoc.

Desde então tem vindo a diminuir, situando-se no ano passado nas 7207 toneladas. "O consumo de carne de coelho estava a decrescer para níveis preocupantes e o setor precisava de ajuda", reconhece Paulo Alves, o responsável pelo marketing da Aspoc. Elisabete Vaz, que é dirigente da associação e produtora no norte do país, começou há dois anos e tem 900 fêmeas em produção. A carne é procurada pelo

mercado português e pode ser uma oportunidade para muitos agricultores. No seu caso "temos escoamento de toda a nossa produção e mais tivéssemos". O último Recenseamento Agrícola, feito em 2009, indicava que na Beira Interior existiam cerca de 67 mil cabeças desta espécie, bem menos que as 593 mil aves. Mário Rui Ramos, chef e professor na Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova, conta que na gastronomia do distrito de Castelo Branco o animal surge com mais frequência como coelho bravo ou lebre, sendo confeccionado em estufados com ervas aromáticas como o alecrim "mas há também quem comece a introduzir a esteva para dar um toque mais bravo ao coelho manso".

Video em reconquista.pt