

## PORTUGAL CELEBRA O ANO INTERNACIONAL DAS LEGUMINOSAS

### Language

Undefined



**Ano Internacional das Leguminosas promove em Portugal um grande Festival de Leguminosas, oficinas de culinária e agricultura, cinema, debates e conferências. Iniciativas que prometem sensibilizar os portugueses para a importância das leguminosas secas na saúde, agricultura e segurança alimentar.**

Cada português consome em média 4 quilos de leguminosas secas por ano, valor muito abaixo da quantidade recomendada para uma dieta saudável e equilibrada. Apesar da popularidade de pratos como a feijoada, o bacalhau com grão e o feijão-frade com atum, o consumo e a produção de leguminosas secas mantém-se reduzido em Portugal, não sendo aproveitadas as suas extraordinárias potencialidades para a saúde, nutrição, agricultura e ambiente. As leguminosas secas são sementes com elevado valor nutricional, armazenáveis por longos períodos de tempo, que ajudam a prevenir e a combater doenças como a obesidade, a diabetes e o cancro. Quando cultivadas, as leguminosas fertilizam naturalmente os solos, prevenindo a sua erosão e reduzindo o impacto ambiental, assegurando uma produção mais sustentável dos produtos alimentares.

Assim, a Assembleia Geral das Nações Unidas declarou o ano de 2016 como o Ano Internacional das Leguminosas (AIL). Sob a égide da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), durante este ano serão dinamizadas atividades de sensibilização para os benefícios das leguminosas secas como parte de uma produção sustentável de alimentos, visando atingir a segurança alimentar e nutricional. O Escritório da FAO em Portugal e junto da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa (CPLP), o Museu Nacional de História Natural e da Ciência da Universidade de Lisboa (MUHNAC-UL) e o Comité Matemática do Planeta Terra da UNESCO (MPT-UNESCO) estabeleceram uma parceria para organizar e dinamizar um programa nacional de atividades de promoção científica, cultural e educacional.

Estão já previstas várias iniciativas: conferências e encontros científicos, oficinas sobre hortas urbanas e agricultura biológica, conversas e debates sobre os bancos de sementes e a pegada ecológica dos sistemas alimentares, e a exibição do documentário Seed Act, da realizadora e produtora Sara Baga do coletivo LIQUEN (programa disponível em <http://www.fao.org/portugal/ano-internacional-leguminosas> [1]). Para incentivar o consumo de leguminosas secas, está também prevista a realização do ciclo de oficinas de cozinha “Leguminosas no Ponto!”, com a participação de Chakall, entre outros chefs portugueses, a produção de um receituário e a realização de um festival onde são esperadas várias centenas de pessoas.

Estas organizações apelam ainda às várias entidades públicas, privadas e da sociedade civil (universidades, escolas, sociedades científicas, centros de investigação, sociedade civil, etc.) de todo o país que participem nas comemorações do AIL e entrem em contacto através do e-mail [aileguminosas2016@gmail.com](mailto:aileguminosas2016@gmail.com) [2].

Lisboa, 08 de março de 2016

Fonte: Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura

---

**Source URL (modified on 14/03/2016 - 12:04):** <http://dietamediterranea.pt/?q=en/node/368>

#### **Links**

[1] <http://www.fao.org/portugal/ano-internacional-leguminosas/en/>

[2] <mailto:aileguminosas2016@gmail.com>