

-82%

Sabia que Portugal é o 5º maior produtor de tomate indústria do mundo? 82% é a quebra na produção nacional de tomate indústria com a retirada de algumas substâncias ativas da agricultura.*



Gaspacho à Alentejana

- 6 tomates maduros
- 1 cebola
- 2 pepinos
- 1 pimento vermelho
- Azeite Extra Virgem q.b.
- Vinagre de Vinho q.b.
- Pão do dia anterior 300 g
- Sal q.b.
- Água bem fria q.b.

Numa tigela, colocar os dentes de alho com um pouco de sal e pisar até ficarem desfeitos. Juntar o azeite extra virgem e o vinagre de vinho e mexer com uma colher. Nesta mistura colocar tomate sem pele e sem grainhas, pepino descascado sem pevides, pimentos e cebola, tudo cortado aos cubos. Adicionar água bem fresca e polvilhar com os orégãos, acrescentar mais sal se necessário e retificar os temperos. Cortar o pão em cubos e servir misturado com o gaspacho.

* Avaliação do impacto económico causado pela retirada de substâncias ativas de culturas chave em Portugal, ANIPLA, maio 2016.

A campanha **Considere os Factos** propõe uma reflexão pública entre o setor agrícola e toda a sociedade civil, ou seja, todos nós enquanto consumidores. Queremos responder às preocupações e mal-entendidos sobre o papel da ciência na produção agrícola e debater abertamente o assunto.

Enquadrado nas receitas propostas, partilhamos consigo os dados de um estudo efetuado pela ANIPLA em colaboração com 27 organizações de produtores portugueses, para uma análise extensa ao impacto económico e social em Portugal da retirada da tecnologia necessária para a protecção fitossanitária de culturas chave do nosso país, como são a Pera Rocha, o Tomate, o Milho, o Azeite e o Vinho.

Os resultados deste estudo constituem factos que fazem soar um alerta quer para os produtores, quer para os consumidores, quer para a economia nacional.

#considereosfactos
#withorwithout

Junte-se ao debate:
anipla.pt
facebook.com/aniplapt
fitosintese.pt

Queremos continuar a ter produtos nacionais seguros, de qualidade, a um custo aceitável. E você?

Considere os factos.

#considereosfactos
#withorwithout



Associação Nacional da Indústria para a Protecção das Plantas



* Avaliação do impacto económico causado pela retirada de substâncias ativas de culturas chave em Portugal, ANIPLA, maio 2016.

Descascar as peras inteiras mantendo-lhes o pé e envolver o açúcar. Levar ao lume. Adicionar o vinho tinto e deixar levantar fervura. Juntar o pau de canela, a estrela de anis e a casca de limão. Introduzir as peras e deixar cozer em lume brando até ficarem macias. Quando estiverem prontas, retirar com cuidado para uma teta. Manter no lume o vinho com o açúcar e juntar o vinho do Porto. Deixar ferver até a calda apresentar um aspeto de xarope. Nessa altura, retirar o molho do lume e derramar sobre as peras.

Peras Bêbedas



Sabia que com a retirada de algumas substâncias ativas da agricultura, a quebra na produção de vinho representa uma perda direta para os agricultores de 359,1M€? 50% é a quebra na produção nacional de vinho com a retirada de algumas substâncias ativas da agricultura.*

-50%





-56%

Sabia que Portugal está entre os 7 maiores produtores de azeite do mundo? E que a sua exportação representa 434 milhões de euros? 56% é a quebra na produção nacional de azeite com a retirada de algumas substâncias ativas da agricultura.*



Salada de Bacalhau

70ml de azeite extra virgem
600gr de bacalhau (podem ser sobras de bacalhau assado/cozido)
2 tomates maduros
3 dentes de alho
1 cebola
1 pimento vermelho assado (ou 200gr de pimentos já assados)
1 ramo de salsa
Sal e pimenta a gosto

Numa panela, coloque o azeite, o alho e a pimenta. Aqueça em lume brando, sem deixar queimar o alho. Envolve o bacalhau lascado, sem pele e sem espinhas no preparado. Pode utilizar sobras de bacalhau cozido ou grelhado por exemplo. Reserve. Pique os pimentos assados (preparados em casa ou de compra). Envolve com o bacalhau. Corte em cubos pequenos o tomate e em lascas muito finas a cebola. Envolve com o preparado depois de frio. Retifique o sal, pique o ramo de salsa grosseiramente e polvilhe.

* Avaliação do impacto económico causado pela retirada de substâncias ativas de culturas chave em Portugal, ANIPLA, maio 2016.



-60%

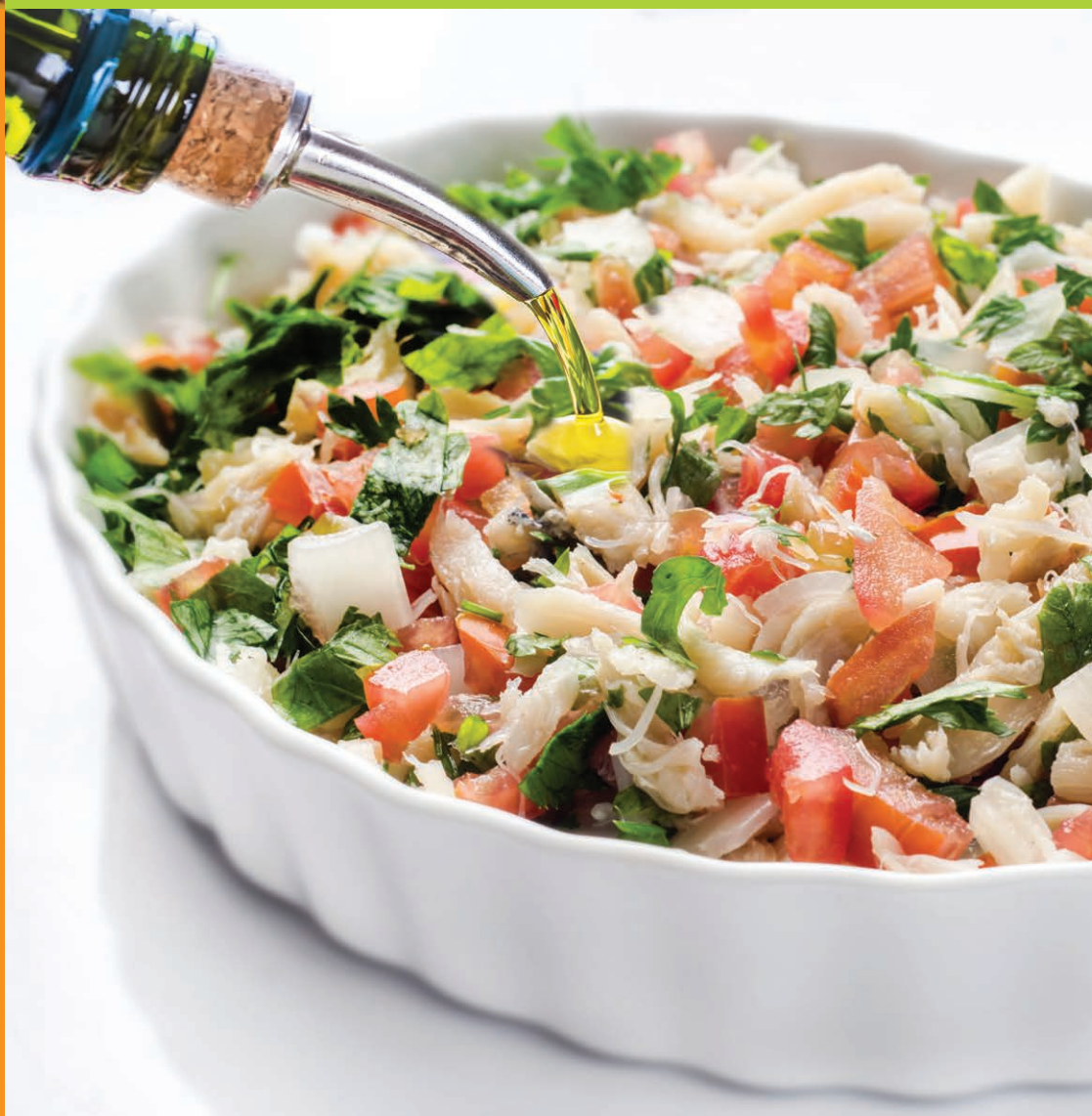
60% é a quebra na produção nacional de milho com a retirada de algumas substâncias ativas da agricultura. Esta redução representa -117.6M€ de rendimento para os agricultores nacionais.*



Broas de milho e mel

500g de farinha de milho
1 kg de farinha de trigo
1/2 chávena de chá de mel
750gr de açúcar amarelo
25g de erva-doce
40g de canela em pó
1/2 litro de óleo
1/2 litro de água
Fermento em pó
Sal q.b.
Nozes picadas (opcional)

Colocar num tacho o óleo (pode usar soja, girassol, canola, grão-de-uva), a água, o sal, a canela, a erva-doce e o mel. Levar ao lume até ferver. Colocar num recipiente as farinhas, o açúcar e o fermento em pó. Misturar bem. Retirar o preparado do lume e deitar logo sobre a mistura das farinhas com o açúcar. Amassar muito bem. Moldar as broas, e levar, em tabuleiro revestido com papel vegetal, ao forno. Quem gostar também pode adicionar, à massa, nozes picadas.



-76%

As exportações de pera rocha deverão atingir um valor total de 100 milhões de euros em 2019*. 76% é a quebra na produção nacional de pera Rocha com a retirada de algumas substâncias ativas da agricultura.**



Tarte de pera Rocha

1 embalagem de massa quebrada redonda
5 peras rocha
4 gemas
2 dl leite
6 + 3 colheres sopa de açúcar
1/2 vagem de baunilha
Canela qb para polvilhar

Descascar as peras e cortá-las em quartos. Cozer as peras com pouca água e 3 colheres sopa de açúcar, de modo a fazer uma calda. Cortar as peras em tiras finas e reservar. Juntar o leite, 6 colheres de sopa de açúcar, 1 dl de água da cozedura das peras e as sementes de meia vagem de baunilha. Levar ao lume a engrossar até fazer creme. Forrar uma tarteira com a massa, colocar papel vegetal e feijão /grão secos por cima para moldar. Levar ao forno a 180° por 12 m. Retirar e deixar arrefecer. Colocar por cima da massa as peras cortadas e por cima o recheio. Polvilhar com canela e levar ao forno até estar dourada.

* De acordo com as estimativas da Associação Nacional de Produtores de Pera Rocha

** Avaliação do impacto económico causado pela retirada de substâncias ativas de culturas chave em Portugal, ANIPLA, maio 2016.

* Avaliação do impacto económico causado pela retirada de substâncias ativas de culturas chave em Portugal, ANIPLA, maio 2016.