



PROENÇA-A-NOVA

Jovem do concelho aproveita recursos Pão de medronho está quase pronto

O pão de medronho, produto desenvolvido por Rui Lopes, com ligações à aldeia de Maljoga, vai ser colocado no mercado no final deste ano, numa fase inicial em vários pontos nos distritos de Leiria, Castelo Branco e Lisboa, prevendo-se o seu alargamento nos próximos anos ao território nacional. “O projeto encontra-se neste momento na fase de conclusão dos processos produtivos, em colaboração com a Padaria Ritus do Pão, de Monte Redondo, em Leiria. É um pão de aspeto rústico, com farinhas não corrigidas, de longevidade superior, mantendo a frescura e macieza interna até ao sexto dia de vida útil”, revela Rui Lopes, estudante finalista da Licenciatura em Dietética e Nutrição da Escola Superior de Saúde, membro colaborador do Centre for Innovative Care and Health Technology e estudante de Mestrado em Gestão da

Qualidade e Segurança Alimentar da Escola Superior Turismo e Tecnologia do Mar, do Instituto Politécnico de Leiria. “É sempre com orgulho que percebemos que um proencense se destaca e promove um recurso endógeno, como é o medronho, acrescentando-lhe valor e mostrando as potencialidades que se podem e devem extrair dos nossos territórios, como demonstra o Rui Lopes com a sua vertente empreendedora, desejando continuado sucesso com este novo produto”, afirma o presidente da Câmara Municipal, João Lobo. “O Município é e será sempre parceiro e agente dinamizador de produtos/ideias que contribuam para a geração de riqueza”.

Rui Lopes, que tem colaborado com o projeto Bioaromas e com o Município na dinamização de sessões de

cozinha ao vivo, tem trabalhado o pão de medronho há já cinco anos e disponibilizar este pão aromático no mercado pretende dar resposta aos consumidores que procuram produtos alimentares mais naturais e saudáveis. “É um pão que apresenta um perfil nutricional diferenciador em comparação com outros pães do mercado, do qual se destaca o baixo teor de sódio, a presença de vários minerais provenientes do fruto e rico em fibras; destaca-se também a presença de vários ácidos orgânicos voláteis e contém ainda diferentes compostos antioxidantes como os flavonoides provenientes do medronho. Estes compostos revelam interesse nutricional pela

sua ação anti-inflamatória, na proteção da função cardiovascular, na diminuição do risco de cancro e da oxidação celular, diminuição dos radicais livres, entre outros aspetos relevantes da saúde”, adianta Rui Lopes.

O investigador destaca ainda que, no decorrer dos trabalhos, foram encontradas soluções tecnológicas que irão contribuir de forma decisiva para a resolução de alguns problemas no processamento do medronho na indústria de transformação alimentar. “Esta evolução permitirá ajudar a fileira do medronho a reorganizar as estratégias agroindustriais e, deste modo, contribuir para a economia das populações do

interior de Portugal onde este fruto poderá ter forte expressão económica agroflorestal e na preservação dos habitats naturais”.

O Pão de Medronho foi apresentado publicamente pela primeira vez na conferência dedicada ao Medronho que o Município de Proença-a-Nova organizou no dia 12 de outubro de 2018 como um dos possíveis usos deste fruto. Recentemente, o pão de medronho foi distinguido no 4º Concurso de Ideias Agriemprende com um terceiro lugar, evento realizado no âmbito do Fórum de Empreendedorismo e Inovação da Feira Nacional de Agricultura, que decorreu em Santarém.





A Comarca da Sertã

Jornal da Zona do Pinhal

Publicações Periódicas



Autorizado a circular em invólucro fechado de plástico ou papel.

Taxa Paga Portugal Cotação 33825

AUTORIZAÇÃO Nº DE00742019CPE/AGCN

Sexta-feira > 12 julho 2019

Ano LXXXIII > Nº 4171

QUINZENÁRIO 1 Euro (IVA inc.)

Diretor: João Miguel

RICARDO RIBEIRO
PINTURAS

- » Lacagens
- » Pintura
- » Envernizamentos
- » Isolamentos
- » Venda de tintas
- » Limpeza de telhados
- » Sistema Capote

Tel. 964 490 798
6100-597 SERTÃ
www.ricardopinturas.pt
ribeiroricardojorge@gmail.com

Vitor Nunes
Mediador de Seguros, lda.

Chega ao mercado no final deste ano

Proença prepara pão de medronho

Cernache - Ferreira aguarda intervenção

Autarca reclama mexida na EN238

Município promoveu renovada "Maratona de Leitura"

África domina Sertã

"Emblemas" do concelho da Sertã foram reconhecidos

CMS elogia associações

RE/MAX Tradição AMI nº 9234

<p>Trizio, PALHAIS</p> <p>Nuno Ribeiro Tm: 968027038</p> <p>CASA RÚSTICA 79.000€</p> <p>Casal Canastrão, CASTELO</p>	<p>Orvalho, OLEIROS</p> <p>Nuno Ribeiro Tm: 968027038</p> <p>MORADIA 66.000€</p> <p>Serrada da Corga, SERTÃ</p>	<p>OLEIROS</p> <p>Sónia Cardoso Tm: 962191248</p> <p>MORADIA 41.000€</p> <p>Serra S. Domingos, SERTÃ</p>	<p>MONTES DA SENHORA</p> <p>Sónia Cardoso Tm: 962191248</p> <p>CASA RÚSTICA 14.500€</p> <p>Eireira, PALHAIS</p>
<p>Tânia Nunes Tm: 927853166</p> <p>CASA RUSTICA 25.000€</p>	<p>Tânia Nunes Tm: 927853166</p> <p>CASA RÚSTICA 19.000€</p>	<p>Paula Lourenço Tm: 967769650</p> <p>CASA RÚSTICA 30.000€</p>	<p>Paula Lourenço Tm: 967769650</p> <p>TERRENO 17.000€</p>

Rua Proença-a-Nova, Lote 6 r/c Dtº
6100-651 SERTÃ
Tel. 274 604 237 Fax 274 604 239
tradicao@remax.pt