



**Produto desenvolvido por Rui Lopes, de Proença-a-Nova**

## Pão de medronho chega ao mercado no final do ano

O pão de medronho, produto desenvolvido por Rui Lopes, com ligações à aldeia de Maljoga, no concelho de Proença-a-Nova, 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 projecto 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 aspecto 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 de Proença, João Lobo. “O Município é, e será sempre, parceiro e agente dinamizador de produtos e ideias que contribuam para a geração de riqueza”.

Rui Lopes, que tem colaborado com o projecto Bioaromas e com o Município de Proença-a-Nova na dinamização de sessões de cozinha ao vivo, tem trabalhado o pão de medronho há já cinco anos e ao 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 flavonóides provenientes do medronho. Estes compostos revelam interesse nutricional pela sua acção anti-inflamatória, na protecção da função cardiovascular, na diminuição do risco de cancro e da oxidação celular, diminuição dos radicais livres, entre outros aspectos 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 agro-florestal 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 em Outubro de 2018 como um dos possíveis usos deste fruto. Recentemente, o pão de medronho foi distinguido no IV Concurso de Ideias Agriempreende com um terceiro lugar, evento realizado no âmbito do Fórum de Empreendedorismo e Inovação da Feira Nacional de Agricultura, que decorreu em Santarém.