



NESTE RESTAURANTE ATÉ O DETERGENTE É BIO

Chama-se **O. Puro**, fica em Alcochete e trabalha apenas com produtos com certificação europeia de produção orgânica. O objectivo é contribuir para um Planeta melhor, através de práticas sustentáveis que passam, não apenas pelos alimentos do restaurante, mas por tudo o que é utilizado no espaço, com bons princípios de economia circular.

Ana Gomes Oliveira

É com orgulho que Sebastião Alpoim fala do restaurante que gere em Alcochete e que dá pelo nome de O.Puro. É que a par da intenção de oferecer aos clientes comida saudável de qualidade, existe a “missão” de reduzir a pegada ecológica. «Estamos focados na elegância e na sofisticação, mas também na sustentabilidade. E começando pelo menu, confeccionamos produtos de primeira qualidade e frescos, com destaque para os legumes e as carnes. Além disso, temos sempre uma opção vegetariana que replica o prato não vegetariano do menu. Ou seja, damos oportunidade a quem segue este estilo de vida de ter uma refeição de alta categoria tal e qual como qualquer outro cliente (como por exemplo o peixe do dia e o tofu com algas, que aparentemente são iguais)», explica Sebastião Alpoim.

Neste restaurante todos os produtos têm certificação europeia de produção orgânica. «Acreditamos que sabores mais naturais, têm sabores substancialmente melhores».

As bebidas também são biológicas. «Temos bebidas caseiras similares a Fanta, 7Up, Ice Tea, entre outros, mas feito por nós e bio. Faz com que sejam saudáveis, tenha sabores mais

naturais, gerando ao mesmo tempo menos desperdícios em embalagens. Mesmo a água com gás também é gaseificada aqui no restaurante pela nossa equipa», frisa o empresário.

O café e o chá são apresentados em variantes menos comuns, mas 100% orgânicos.



Além desta preocupação com a qualidade dos alimentos e das bebidas, há uma atenção muito particular a uma série de outros detalhes. Por exemplo, os detergentes do chão, da loiça, ou o sabão das mãos, são também orgânicos, ecológicos e vegan, «contribuindo menos para a poluição ambiental e o mau-trato animal».

«Sabemos e estamos cientes que não estamos a ser 100% sustentáveis, mas é nisso que lutamos e tentamos reduzir a pegada daquilo que não conseguimos combater de momento. Como por exemplo, temos um jardim vertical de 56 plantas naturais que fazem reciclagem do ar, o lixo que não conseguimos evitar, é reciclado por nós, e produtos biodegradáveis são todos os dias doados a uma quinta para alimentar galinhas em processo de se tornarem orgânicas. Temos alguns fornecedores que já nos fazem chegar os produtos sem desperdícios», acrescenta Sebastião Alpoim.

Os pedidos não são anotados em blocos e todo o papel usado no restaurante (papel higiénico, menus ou cartões de visita) é 100% reciclado e pronto para ser reciclado uma vez mais no final do seu uso. Por resolver está ainda a permissão das Finanças para que as facturas possam ser enviadas por e-mail. Empenhado em levar esta missão mais longe, Sebastião Alpoim tudo fará para melhorar alguns aspectos que até agora ainda não são exequíveis e, por forma a sensibilizar as preocupações com a sustentabilidade, o restaurante O. Puro associa-se no dia 30 de Março à iniciativa mundial "A Hora do

Planeta". «Nesse dia vamos trabalhar 24 horas sem electricidade. Queremos funcionar como *mind changer*, mostrando o extremo», conclui. ●



Fertipower

CULTIVE e COLHA RESULTADOS.



Flavonin® Agro Ferti Plus (1 litro) é um **complexo inovador constituído por ingredientes naturais** com micronutrientes (Cu e Mn), destinado a corrigir carências nutricionais, numa **combinação exclusiva patenteada pela CNS**, e que por aplicação passam a fazer parte do metabolismo das plantas.

Existem diversas formas de nos contactar:
Tlf: (+351) 963 039 644 (Linha aberta das 9:00 às 17:00 de 2ª a 6ªfeira)
E-mail: geral@fertipower.pt
Morada: Fertipower SA
Rua de São Pedro 573, 4940-441 Paredes de Coura



Mais info em:
www.fertipower.pt