

DEZEMBRO 2020 | Nº1

Revista do Centro de Competências para a

Dieta Mediterrânica

**PAISAGENS
ALIMENTARES
MEDITERRÂNICAS**

DIETA  EDITERRÂNICA

As paisagens remetem-nos para lugares, memórias, culturas, poemas. Paisagens alimentares mediterrânicas são, assim, um conjunto de "... mil coisas ao mesmo tempo. Não uma paisagem, mas inúmeras paisagens (...) ideias, religiões, artes de viver..." (Braudel 1987).

As comunidades rurais, com os seus saberes, culturas e modos de vida, aproveitando os recursos territoriais, por vezes escassos, com produtos agrícolas locais adaptados às condições edafo-climáticas, foram constituindo uma paisagem específica que, tradicionalmente, foi dando origem a uma dieta equilibrada e sustentável, agora de certo modo ameaçada mas que se pretende preservar.

Assim, foi partindo da ideia de João Guerreiro "que é no mundo paisagístico, pleno de diversidade e de uma enorme generosidade natural, que constitui hoje a realidade agrícola e rural do Mediterrâneo", que tentámos analisar de que modo as transformações por que passou a agricultura ao longo das últimas décadas se compatibiliza com a preservação e desenvolvimento desta importante dieta.

Tal como diz Carmen Soares, "esta conceção de alimentação como paisagem natural, cultural e sagrada é um marcador identitário das civilizações do Mediterrâneo antigo, que o entendimento holístico atual de Dieta Mediterrânica preserva, ainda que necessariamente ajustado ao pensamento e discurso contemporâneos".

Foi tudo isso que nos levou à escolha de "Paisagens Alimentares" como título deste primeiro número da Revista do Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica (CCDM).

A revista é de âmbito nacional, com edição on-line e pretende contribuir para o debate e reflexão sobre a Dieta Mediterrânica nas suas diversas dimensões. Procura, ainda, dar visibilidade a projetos e iniciativas relevantes ou inovadoras e contribuir para uma intervenção mais qualificada no sentido da salvaguarda e revitalização da Dieta Mediterrânica.

É uma revista temática, com uma estrutura flexível, de acordo com o tema selecionado, mantendo algumas rubricas fixas: "Políticas", «Pontos de Vista» e "Temas"

em que são apresentados artigos de diversos autores de referência, que possam contribuir para um conhecimento holístico, abrangente, integrado e inovador sobre o tema selecionado. Por fim, com a rubrica "Iniciativas" pretende-se dar visibilidade e divulgar práticas ou projetos especialmente interessantes, desenvolvidos em Portugal ou no espaço mediterrânico.

Para este número da revista selecionámos temas como a intervenção das políticas públicas para a salvaguarda e valorização da DM, a importância e papel da agricultura familiar na revalorização dos sistemas agrícolas e alimentares mediterrânicos, os desafios que se colocam à DM para a preservação das espécies autóctones, as questões da biodiversidade e das paisagens culturais, como inovar preservando a tradição, ou seja, reflexões que possam contribuir para afirmar a DM " como um vetor estratégico para o desenvolvimento regional, focado nas pessoas e na sua qualidade de vida".

Selecionamos, ainda exemplos de aposta na biodiversidade regional que têm vindo a desenvolver linhas de investigação para novas utilizações ou melhoramento de produtos com importância regional e associados à DM, como é o caso do chicharo, o grão de bico, ou de criação de marcas para valorizar e diferenciar os produtos e os territórios, como seja o "azeite da montanha" ou o azeite de oliveiras centenárias da região do Vale do Côa.

Damos, também, especial atenção ao importante trabalho que, ao longo das últimas décadas vem sendo desenvolvido em todo o país, relacionado com a preservação e valorização de variedades tradicionais das diversas regiões iniciando, neste número, com um artigo sobre castas de videiras, trabalho desenvolvido pelo Pólo Experimental Central para a Conservação da Variabilidade Genética das Videiras Autóctones, em Pegões.

O presente número da Revista do Centro de Competências da Dieta Mediterrânica pretende, assim, contribuir para um aprofundamento de questões teóricas e práticas relativas à temática da DM, que possam refletir o que nesta área se vai fazendo, na perspetiva da sua salvaguarda e desenvolvimento futuro.

Conselho Editorial

Ficha Técnica

TÍTULO Revista do Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica

PROPRIEDADE Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica

EDITOR Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica

CONSELHO EDITORIAL Câmara Municipal de Tavira, DGADR, DRAP Centro, INIAV, Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas, Federação Minha Terra, Universidade do Algarve e DGS.

FOTOGRAFIAS CCDR Algarve, Câmara Municipal de Alvaiázere, Projeto “Promoção e Valorização de Azeites de Montanha”, ITQB NOVA, INIAV, Universidade do Algarve, Évora Local Tours, Centro de Investigação de Montanha, DRAP Algarve, TerriuS, Quinta dos Medronheiros, Universidade de Évora, Projeto TASA e Câmara Municipal de Tavira.

DESIGN Nerve Design

DISTRIBUIÇÃO Online

Distribuição Gratuita

Os artigos assinados são da responsabilidade dos seus autores e não refletem necessariamente a opinião do Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica e do Conselho Editorial desta revista. Foi respeitada a opção de cada autor pela escrita segundo a antiga ortografia ou a do novo acordo ortográfico.

Índice

Editorial

2 Concelho Editorial

Enquadramento

4 Paisagens Alimentares Mediterrânicas de Portugal: Natureza, Cultura e Sagrado

Políticas Públicas

10 Dieta Mediterrânica: Património, Saúde e Futuro

12 A Dieta Mediterrânica enquanto oportunidade para a preservação das paisagens culturais do algarve

Pontos de vista

14 Francisco Aviliez

17 Dulce Freire

Temas

19 A Dieta Mediterrânica e a Agricultura Familiar

22 A Dieta Mediterrânica como desafio societal na RIS3 Algarve 2.0

24 As paisagens agroalimentares do Mediterrâneo: Identidade, mudança e sustentabilidade

26 A importância da Dieta Mediterrânica na defesa das espécies autóctones e na conservação da biodiversidade

Biodiversidade regional e casos de estudo/investigação para novas utilizações

28 Chicharo — da tradição à inovação, uma âncora da promoção territorial

30 Quando a investigação fundamental abraça a investigação participativa: O caso do chicharo de Alvaiázere

34 GRÃO-DE-BICO: Novas variedades e suas aptidões tecnológicas

37 A oliveira no Vale do Côa: um património agrícola, paisagístico e gastronómico a valorizar

39 Azeites de Montanha – Valorização e Diferenciação de um Território

Coleções de variedades regionais no País

43 As castas de videira autóctones, raízes do vinho e da cultura mediterrânica: como estão a ser valorizadas, adaptadas à mudança e conservadas

Iniciativas

46 Projeto de investigação “MD.net — Mediterranean Diet: When Brand Meets People”

48 A Quinta dos Medronheiros e a Dieta Mediterrânica

50 A TerriuS e a valorização da Dieta Mediterrânica

54 Évora Local Tours e Casa do Montado-Eco-Etnografia Uma viagem às raízes do Alentejo

Notícias

56 Rede das Instituições de Ensino Superior para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica



Paisagens Alimentares Mediterrânicas de Portugal: Natureza, Cultura e Sagrado

*É para temperar com sal moído, cominhos e azeite escuro,
que deixas escorrer da tua mão em gotas sagradas.*

Arquéstrato, séc. IV a. C.

Estas palavras – que parecem ser uma mera instrução culinária – foram escritas há mais de 2400 anos. Não pertenceram a nenhum livro de cozinha (que já os havia!), mas exprimem a voz de um poeta. Um poeta que viveu no coração do Mar Mediterrâneo, um mar não só situado ‘no meio’ (*medi-*) de ‘terras’ (*-terrâneo*), mas que, no seu meio, tinha terras – como era o caso

da sua ilha, a Sicília. Não captamos a beleza sonora da língua em que foi originariamente escrito o poema, o grego antigo, mas não podemos deixar de ficar sensíveis ao sentido que estas palavras transmitem do milenar entendimento da Alimentação como espaço de encontro criativo entre Natureza, Ser Humano e Divindade. A natureza é alimento, o Homem trabalha-a, isto é, *cultiva*



Carmen Soares

Professora Catedrática, Faculdade de Letras, Centro de estudos Clássicos e Humanísticos, Universidade de Coimbra

alimentos, e com isso transforma a natureza em paisagem cultural. A natureza é pensada pelo Homem. O Homem pensa-se e concebe a divindade, um sobrenatural que torna compreensível o seu lugar na natureza e a sua relação com ela. Com isso o Homem transforma a natureza em paisagem sagrada.

Esta conceção de alimentação como paisagem natural, cultural e sagrada é um marcador identitário das civilizações do Mediterrâneo antigo, que o entendimento holístico atual de Dieta Mediterrânica preserva, ainda que necessariamente

ajustado ao pensamento e discurso contemporâneos. Comer sobretudo alimentos frescos e da época, procurando um equilíbrio salutar no que se coloca no prato e entre este e a natureza (leia-se a constituição física) de quem come é uma atitude que a literatura dietética tem por pilar desde as suas origens na Grécia antiga (séc. V a.C.) e que se mantém, com ajustes que a evolução sempre implica, ao longo das épocas históricas posteriores. Depois do deslumbramento da industrialização e medicalização alimentar, responsáveis quer pelo distanciamento do consumidor em relação ao produto enquanto elemento da natureza cultivada quer pela redução dos alimentos a meros nutrientes ou sua substituição por compostos fabricados, vivemos num tempo de ressignificação da alimentação.

A alimentação recupera o seu papel primordial de fator decisivo na assunção de um 'estilo de vida' (uma *díaita*, em grego) saudável.

A grande responsável por este movimento a uma escala global é a Dieta Mediterrânica, que não deve ser entendida na sua aceção restritiva de regime alimentar, mas com o sentido abrangente que tem quando nasce, precisamente associada à palavra *díaita* (donde deriva o português 'dieta'), sentido que hoje se lhe reconhece. Repare-se que os pilares da *díaita* que as grandes civilizações colonizadoras e comerciais do Mediterrâneo difundiram pelos espaços em que durante séculos atuaram são, além da alimentação, a atividade física e o estado emocional (tão dependente da convivialidade), as condições materiais de vida (com

destaque para a habitação), sem esquecer o principal dos fatores (pois condiciona todos os anteriores), o meio ambiente (território e clima). Tal como hoje, nas suas origens greco-latinas, a *dieta* mediterrânica (isto é, o 'modo de vida' de que falam textos clássicos antigos e seus sucedâneos medievais e modernos) visa promover a saúde e o bem-estar.

Portugal, apesar de ser um país totalmente banhado pelo oceano Atlântico, apresenta uma paisagem alimentar natural que, fruto do diálogo com sucessivas potências do Mediterrâneo (Gregos, Romanos e Árabes), se transformou numa paisagem alimentar cultural e sagrada de matriz mediterrânica. Como qualquer processo de encontro entre culturas, há sempre fenómenos de acomodação e mestiçagem resultantes das particularidades naturais e históricas de cada circunstância. Contudo essas variações não obstam a que, apesar das diferenças que de país para país (região para região ou mesmo localidade para localidade) se registam, seja abso-

lutamente legítimo que Portugal assumia compromissos públicos (de ordem política, educativa, científica e sanitária) que visem investigar, divulgar, promover e salvaguardar as Paisagens (naturais, culturais e sagradas) Alimentares Mediterrânicas.

Consideremos de seguida, ainda que de forma breve e exemplificativa, os fundamentos que nos permitem conceber a diversidade de paisagens alimentares mediterrânicas sob três prismas de análise: o das suas características naturais, o da ação humana e o da espiritualidade produtora de sentido. Porque estas dimensões se intrinacam umas nas outras, começaremos por ter em conta casos paradigmáticos dessa fusão entre natureza-cultura-sagrado. Sendo a Dieta Mediterrânica um ativo político, social, económico e cultural, importa não perder de vista o alinhamento dessas dimensões natural, cultural e sagrada das Paisagens Alimentares Mediterrânicas com preocupações e recomendações mundiais com a saúde do planeta e dos seres que o habitam.



Cultivo de alfarroba

Pão, vinho e azeite: a fusão entre natureza, cultura e sagrado na Dieta Mediterrânica

Ao apresentarem solos e climas propícios ao cultivo de cereais, vinha e oliveira, as paisagens naturais do Mediterrâneo transformam-se, por ação humana, em territórios marcados pela produção dos alimentos centrais na dieta das suas populações. A disponibilidade da matéria-prima facilitou a sua elevação a produtos-base da alimentação desses povos, ainda que a sua confeção exigisse conhecimentos e esforço físico humanos assinaláveis. Em tempos em que todo o processo de conversão do grão em pão, da uva em vinho e do fruto da oliveira em azeite era manual, particularmente longo e dependente de circunstâncias naturais (agrícolas e climáticas) fora do controlo humano, estes alimentos ganharam o reconhecimento de bens “culturais” (porque fruto do trabalho/cultivo dos Homens) de origem divina. Note-se que, de todos os alimentos produzidos, apenas estes três mereceram honras de tamanha con-

sagração, sinal inequívoco do destaque que merece(ra)m na Dieta Mediterrânica.

Em sinal de tributo da humildade dos mortais diante de forças que não dominam, mas veneram, cada um desses alimentos recebeu honras de ter um deus patrono, responsável pelas boas produções dos campos e a quem os agricultores e os consumidores em geral retribuem com vários rituais de culto¹. Assim, pães e bolos são uma oferenda comum em muitas festas e altares. O vinho marca presença tanto nas graças aos deuses em santuários, como nos ambientes conviviais dos banquetes. Quanto ao azeite, mais do que o seu uso culinário, era central na *díaita* (“modo de vida”) das gentes do Mediterrâneo por acabar com a escuridão da noite, sendo a luz das residências dos Homens e dos templos dos deuses.

Estes usos e simbólicas associadas encontramos-os ainda hoje em Portugal (assim como noutros países de matriz mediterrânica). As suas mais óbvias evidências observam-se na utilização do pão e do vinho

como alimentos centrais da eucaristia, metáforas do corpo e sangue de Cristo. Aliás, consegue-se fazer recuar a imagem do vinho como sangue de Deus à voz de outro poeta grego, que, descrevendo a prática saudável do consumo moderado de vinho, evoca a sua mistura usual com água: *Vinte medidas [de vinho] derramou, e assim misturava o sangue de Baco com as recém-vertidas lágrimas das Ninfas*.² Os pães (em particular os pães doces) e os bolos continuam a marcar presença obrigatória em festas religiosas e romarias populares, enfeitando andores, compondo ações de graças ou simplesmente animando um comércio hoje laico, mas impulsionado por tradições inicialmente ligadas ao sagrado. O azeite de que atualmente se faz sobretudo um uso culinário, continua a preservar a sua função de combustível sagrado de iluminação no culto religioso, uso que a sabedoria popular preservou na conhecida adivinha sobre o ciclo da azeitona: “Verde foi meu nascimento, de luto me vesti, para dar a luz ao mundo, mil tormentos padeci”.



Ilustrações antigas sobre o Pão, Vinho e Azeite, respetivamente

¹ Os cereais, dádiva da deusa grega Deméter (a que os Romanos chamaram Ceres). As uvas e o vinho, símbolos de Baco. As oliveiras e o azeite, sob a alçada da deusa Atena.

² Timóteo, sécs. V-IV a. C., natural de Mileto, no atual sudoeste da Turquia.



Massa lêveda

Paisagens Alimentares Mediterrânicas: diversidade e sazonalidade

Uma natureza silvestre e uma natureza domesticada (agropecuária) diversificadas marcam as paisagens alimentares do Mediterrâneo e suas áreas de influência. A base de sustento das populações começou por residir numa multiplicidade de cereais (cevada, diversas variedades de trigo, entre eles a espelta, sorgo, centeio, aveia, assim como milho-miúdo, anterior à introdução do americano), legumes e leguminosas. As frutas, consumidas na estação ou conservadas secas ou em doce (primeiro o mel, depois o açúcar), suplementavam a base de uma alimentação fortemente dependente do alimento primordial, o pão. A proteína animal entrava, igualmente, na categoria dos “suplementos” a esse alimento central. Carne de suínos, ovinos, caprinos, bovinos, aves (de capoeira e caça – que a abundância torna

um alimento “natural” disponível) e peixes (de mar e rio) complementavam as refeições das gentes do Mediterrâneo. Contudo, no geral, essa presença era bastante moderada, se se tiver em conta o peso que ocupava relativamente aos outros componentes da refeição. O ciclo de produção condicionava um consumo que respeitava a sua sazonalidade. Contudo a necessidade de garantir abastecimento para as épocas em que os produtos da terra e os animais não estavam disponíveis para a mesa, levou ao desenvolvimento de técnicas de conservação, uma delas, a preservação em sal, favorecida pela disponibilidade que a geografia costeira das paisagens do Mediterrâneo tinha da matéria-prima em questão. O engenho humano foi, uma vez mais, estimulado pelas características naturais do território habitado.



Paisagens Alimentares Mediterrânicas: sustentabilidade, saúde e bem-estar

O desenvolvimento de técnicas de conservação, permitindo aumentar a “vida” dos alimentos para lá da sua época de produção, contribui para a sustentabilidade de recursos alimentares e redução do desperdício. A técnica da salga, fruto da disponibilidade de sal marinho, possibilitou o desenvolvimento de uma das mais antigas indústrias (inicialmente manufatureira) alimentares, as conservas de peixe. Do pescado de menor porte aproveitava-se tudo, inclusive as vísceras, para o fabrico de uma gordura salgada, condimento de consumo a uma escala global. Algum pescado mais nobre preservava-se em postas.

Este foi um conhecimento tecnológico que Portugal, com a sua costa atlântica apta a uma produtiva extração salina, implementou ao tempo da presença romana. Com a descoberta da refrigeração, parte desta tecnologia foi substituída pela conservação em frio.

Salina



O património alimentar das conservas de sal permanece vivo em Portugal, com algumas transformações, na indústria conserveira de peixe enlatado e de bacalhau salgado.

Das potencialidades conserveiras do sal, tiraram proveito as populações também para a salga de carnes. Dos animais domésticos, criados para sustento familiar ou em regime intensivo (em resposta às necessidades do mercado), o porco cedo assume na paisagem alimentar portuguesa o estatuto de suplemento proteico disponível de maior duração, não só graças ao recurso à salgadeira, mas também à sua fácil acomodação a outras formas de conservação (como a vinha d'alhos e o fumeiro).

A culinária e a medicina constituem as duas criações culturais que mais diretamente dependem e transformam as paisagens alimentares dos povos. Às escolhas de produtos e combinatórias de ingredientes no prato presidiram, ao longo da história, fatores de ordem gastronómica (determinados pelo gosto) e dietética (determinados por preocupações com a saúde e o bem-estar). Enquanto o Homem não teve ao seu dispor uma medicina química, a sua dependência em relação aos alimentos como garante de preservação de saúde ou tratamento da doença era uma realidade que acabou por se perder, mas que na contemporaneidade recente se tende a recuperar. O uso de diversas plantas aromáticas autóctones e de especiarias oriundas de paragens distantes (hoje banalizadas na mesa dos consumidores, como a pimenta e a canela) constitui o caso mais expressivo de como culinária e medicina moldaram os regimes alimentares mediterrânicos. Umam e outras gozam do estatuto de temperos, função que modernamente se en-

tende apenas em sentido culinário: adicionam-se ervas aromáticas e especiarias aos outros ingredientes para lhes conferir mais e melhor sabor. Contudo, o seu uso, desde muito cedo e durante muitos séculos, foi estimulado por razões de ordem dietética, ou seja, tanto as ervas de cheiro como as exóticas especiarias adicionadas à comida eram escolhidas de acordo com as suas propriedades intrínsecas, diversas das dos ingredientes-base. O mesmo é dizer, compõem no prato para o *temperar* (termo de origem latina, cujo sentido literal é “equilibrar”). Em suma: há 25 séculos atrás, como hoje, um dos principais pilares da saúde residia numa alimentação equilibrada! Recordemos apenas dois exemplos dos mais comuns ingredientes que nas cozinhas de Portugal e de outros países do Mediterrâneo frequentemente emparelham no mesmo prato: o açúcar ou o mel, a par da canela. Assim sucede com iguarias que encontramos por todo o território nacional, como o arroz doce e diversas massas fritas de Natal, entre muitos outros. Embora hoje a combinatória do açúcar com a canela responda apenas a requisitos gastronómicos, a verdade é que o “casamento” se começou por dar (também) por motivos dietéticos!

O bem-estar, porém, não se resume à preservação da saúde física. Nem a alimentação se restringe a uma nutrição saudável. O atual contexto de redução de convívio social, determinado por medidas de controlo sanitário da pandemia de Covid-19, veio acentuar o papel socializador e gerador de bem-estar emocional inerente à partilha tanto de atividades de confeção como de consumo alimentares. As civilizações clássicas do Mediterrâneo antigo instituíram práticas de convívio (nos trabalhos dos campos, na cozinha e em torno da mesa) que, não obstante o encontro com realidades geográficas e culturais distintas, nos permitem compreender um dos traços comuns mais marcados das paisagens alimentares mediterrânicas: a convivialidade e a festa. Em privado ou no espaço público, no quotidiano ou em ocasiões especiais, “comer com (outros)” faz parte da dimensão social intrínseca à alimentação e tem-se revelado uma garantia de bem-estar e felicidade.

.....

Para saber mais:

C. Soares (2011), “Origens da Dieta Mediterrânea. Breves apontamentos”, *Gastronomias. Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas*, 18 (março) 24-27.

C. Soares (2011), “Origens da Dieta Mediterrânea. Parte II”, *Gastronomias. Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas*, 20 (setembro) 9-15.

C. Soares (2013), “Matrizes clássicas gregas da História da Dieta: contributos da tratadística hipocrática”, in C. Soares (ed.), *Espaços do Pensamento Científico da Antiguidade. Conferências & Debates Interdisciplinares I*. Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 13-36

C. Soares (2015), “Pão com todos na Grécia Antiga”, *Visão História*, n.º 28 (abril) – À mesa: cinco mil anos através da alimentação, 24-27.



Maria do Céu Antunes
Ministra da Agricultura

Dieta Mediterrânica: Património, Saúde e Futuro.

A alimentação, a par da satisfação de uma necessidade básica, reveste-se de tanto mais. Traz a identidade de um país, a história das suas gentes, a tradição, os hábitos, a cultura. Traz também uma forma de estar na vida, traz escolhas, traz saúde. E traz ainda reflexos no seu contexto, no seu cenário, nos impactos ambientais, económicos, sociais. A Dieta Mediterrânica, Património Cultural Imaterial da Humanidade reconhecido pela UNESCO, traz tudo isto e, por isso mesmo, tem de ser protegida, valorizada e sentida como parte de um país que, sim, também se conhece à mesa.

Promotora de uma melhor saúde, a Dieta Mediterrânica caracteriza-se pelo equilíbrio e pela busca da qualidade, da frescura, afirmando o poder da diversidade dos produtos de origem vegetal, nomeadamente fruta e hortícolas da época, cereais, leguminosas e frutos oleaginosos, e reservando um lugar de brilho e destaque para o azeite. Há, portanto, uma ligação natural à Agricultura nacional e aos seus produtos. A assinatura desta Dieta é feita dos produtos endógenos do nosso país, aqueles que nos distinguem e que, muitas vezes, têm origem na pequena agricultura, na agricultura familiar, explorações policulturais, que abastecem os mercados de proximidade, as cadeias curtas que tanto incentivamos, os restaurantes e os hotéis que procuram servir postais gastronómicos. Falamos, então, de uma receita de sucesso na garantia de uma gestão ativa do território, ao serviço de um desenvolvimento coeso, da fixação de populações, do rejuvenescimento dos meios rurais, da mitigação dos efeitos advindos das alterações climáticas, da prevenção de flagelos como os incêndios rurais e da conservação do património natural, da biodiversidade, dos recursos que queremos que sejam a mais preciosa herança deixada à próxima geração.

Lá está: é evidente a conexão que existe ao seu contexto. E é também visível o contributo da Dieta Mediterrânica na manutenção de sistemas agrícolas sustentáveis, na valorização de sistemas alimentares territoriais e na dinamização socioeconómica. Ou seja, mediante a aposta na projeção da Dieta Mediterrânica, estaremos a criar mais e melhores condições para um setor agrícola e agroalimentar mais amigo do ambiente, que alia inovação e tradição, que gera mais rendimentos para os residentes nos territórios rurais.

Desde o primeiro instante, assumimos como prioritária esta missão: dar continuidade à valorização da Dieta Mediterrânica e, se possível, promover o seu reforço. O que vivemos atualmente, um cenário marcado por uma pandemia e por efeitos socioeconómicos ímpares, veio corroborar o quão essencial é seguir em frente neste caminho, redobrando o alerta para o papel da alimentação na manutenção de uma sociedade saudável e consciente do poder das suas escolhas. Reparemos na adesão que registámos à campanha “Alimente quem o alimenta” e à plataforma www.aliementequemoalimenta.pt, iniciativas que visaram isso mesmo: ligar, inclusive digitalmente, produtores e consumidores, despertar a atenção para a relevância de um consumo de proximidade, baseado em produtos da época e sinónimo de uma menor pegada ecológica. Portugal aderiu e, passados alguns meses, continua a dizer presente e a procurar o que o setor nunca deixou de assegurar: produtos seguros e de qualidade.

Bem sabemos que, para lá da COVID-19, tantos outros são os desafios: o crescimento populacional, a urbanização, a evolução dos rendimentos das famílias, alterações no nosso modo de vida, a transição climática e a perda de biodiversidade, as mudanças tecnológicas, os

choques económicos globais, que têm introduzido profundas alterações nos sistemas alimentares, nos hábitos alimentares e padrões de consumo. Por isso era necessário procurar concertar estratégias, nomeadamente ao nível local, envolver os diversos agentes do território, aprofundar o conhecimento e dinamizar processos inovadores que partissem da tradição. Neste sentido, foi criado, em 2018, o Centro de Competências da Dieta Mediterrânica (CCDM), de âmbito nacional e que pretende assumir-se como um fórum de pesquisa, de partilha e de diálogo sobre esta temática.

A alimentação, em geral, e a Dieta Mediterrânica, em particular, têm um grande relevo na Agenda de Inovação para a Agricultura 20|30, a Terra Futura. Esta Agenda, é a visão estratégica para a década, baseada na investigação, no conhecimento, na inovação, procurando responder aos grandes desafios globais.

Na sua construção foram ouvidos os vários agentes económicos setoriais, os agentes do território, a comunidade técnico-científica e outros atores relevantes no setor agroalimentar. As suas orientações e iniciativas estão em sintonia com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas, o Pacto Ecológico Europeu e a estratégia “Do Prado ao Prato”.

A Terra Futura tem cinco intenções estratégicas muito claras, mais saúde, mais rendimentos, mais inclusão, mais futuro, mais inovação, e com metas bem definidas. Na intenção mais saúde, estabelecemos a meta de aumentarmos, em 20%, o nível de adesão à Dieta Mediterrânica, até 2030. Esta meta é clara quanto ao relevo que pretendemos dar a este modo de estar, a este padrão alimentar e à sua relação com a consciencialização dos cidadãos quanto ao papel da alimentação na promoção da saúde e bem-estar.

A Terra Futura apoia a Dieta Mediterrânica através da iniciativa “Alimentação sustentável”, que inclui uma linha de ação específica de promoção e valorização deste pa-

drão alimentar. Nesta iniciativa, pretende-se promover a alteração de hábitos de consumo e estilos de vida da população, especialmente nos grupos etários mais jovens, criar condições para o consumo de produtos frescos, variados e de época, nomeadamente através de circuitos curtos agroalimentares e da restauração coletiva. Mas o contributo da Agenda não se esgota nesta iniciativa. O fomento da pequena agricultura e da agricultura familiar; a valorização da biodiversidade, das variedades regionais, uma maior resiliência às alterações climáticas, e sistemas agrícolas mais adaptados aos ecossistemas locais; fomento da agricultura biológica, da agroecologia e de outros modos de produção sustentáveis e equilibrados, estão também presentes nesta Agenda. Uma das iniciativas que gostaria ainda de destacar é a Rede de Inovação, onde se inclui um Polo de Inovação dedicado à Dieta Mediterrânica, sediado em Tavira.

Em tom de homenagem a todas e a todos que dão vida à Agricultura e em jeito de agradecimento a todas e a todos que ainda virão, esta Agenda de Inovação para a Agricultura designa-se Terra Futura. A Dieta Mediterrânica, feita dos sabores que contam a nossa história, dos produtos que alimentam a memória e a saudade do nosso país, também vem dessa terra. E com esta estratégia e um país inteiro, estou certa de que seguirá connosco em direção a um futuro ainda melhor.





Pedro Monteiro

Diretor Regional de Agricultura e Pescas do Algarve

A Dieta Mediterrânica enquanto oportunidade para a preservação das paisagens culturais do algarve

Em 4 de dezembro de 2013, a Dieta Mediterrânica foi declarada património cultural imaterial da Humanidade pela UNESCO, durante a reunião do comité intergovernamental, em *Baku* (Azerbaijão). Também a FAO, que em 2014 decretou o Ano Internacional da Agricultura Familiar, considerou-a uma «dieta sustentável», isto é capaz de garantir, pelas práticas de agricultura de proximidade amigas do ambiente, os urgentes equilíbrios entre o homem e a natureza, a proteção dos ecossistemas e da herança genética. O conceito integrado de Dieta Mediterrânica transcende a sua dimensão alimentar, constituindo-se numa matriz cultural identitária que, apesar de moldada pela necessidade seminal de adaptação à escassez, traduz um modo de viver a vida onde impera a convivialidade e especial sociabilidade, próprio dos povos que habitam um território banhado por um mar interior, o Mediterrâneo, verdadeiro *mare nostrum*, onde durante séculos, tantas civilizações foram capazes de partilhar saberes, tradições, bens, plantas e animais, que influenciaram decisivamente o desenvolvimento. As suas águas temperadas, reduzindo a amplitude térmica, para além das espécies mediterrânicas, permitiram o crescimento e aclimação de fruteiras e plantas hortícolas oriundas de outras geografias mais ou menos exóticas, atualmente já perfilhadas.

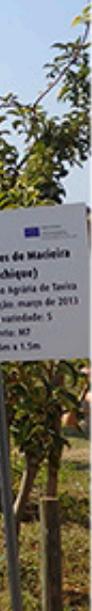
A pergunta interessante que se impõe à data de hoje é: se e como pode este património imaterial da Dieta Mediterrânica contribuir para a emergência e sustentabilidade de um sistema económico paralelo [ao modelo de mercado global] de menor escala, menos pesado ou massificado, de base local e maior vocação social, assente em mercados de proximidade e circuitos curtos, permitindo em simultâneo “puxar” pelo interior ou territórios de baixa densidade, menos dinâmicos e frequentemente ameaçados de desertificação e despovoamento,

e preservar as “Paisagens Alimentares Mediterrânicas”, conferindo-lhes proteção legal e valorizando os seus itinerários produtivos, permitindo manter e potenciar estas, que são também paisagens culturais, como recurso económico e de atração turística, em paralelo com a proteção da biodiversidade?

Na procura de uma possível resposta, vou socorrer-me do caso concreto do Algarve, espaço nuclear da dimensão territorial da Dieta Mediterrânica e berço da comunidade representativa da candidatura portuguesa a património imaterial da Humanidade (Tavira), uma Região marcada nas últimas décadas pela “monocultura” do Turismo, fortemente assimétrica, com um litoral “sobrecarregado” e um interior que apresenta das mais baixas densidades populacionais e índices de natalidade a nível nacional, onde persiste uma crónica falta de integração dos produtos regionais e locais / recursos endógenos nas suas mais importantes cadeias de valor.

O Algarve é uma região muito diversificada, tradicionalmente dividida em 3 zonas biofísicas: Litoral, Barrocal e Serra, com um clima ameno, propício ao antecipar das produções hortofrutícolas (primores) face a outros mercados vizinhos. Os sistemas tradicionais da agricultura algarvia, nomeadamente os sistemas não irrigados da serra e do barrocal, têm experimentado, no passado recente, alguns estrangimentos severos: para escoar os seus produtos no mercado em condições economicamente viáveis, em contrariar a perda e o envelhecimento da sua população (67 anos é a idade média da nossa população agrícola familiar), em suprir necessidades de mão-de-obra para as tarefas necessárias no campo e, como corolário, em continuarem a gerir uma vasta área do território da região, como tradicionalmente sempre fizeram.





Se é certo que o setor agrícola algarvio tem vindo a sofrer nos últimos anos uma forte reestruturação – com abandono de áreas e explorações que não conseguiram sobreviver a um mercado cada vez mais global e liberalizado – e uma clara aposta numa hortofruticultura de cariz empresarial e cada vez mais exportadora, onde predomina uma intensificação dominada pela precisão, não é menos verdade que essas formas de agricultura tidas como menos competitivas, dos sistemas agrários tradicionais, da pequena agricultura familiar ou de pequena escala, continuam a ser fundamentais para a ocupação harmoniosa do território, com um papel relevante não só social mas também ambiental, de conservação e humanização da paisagem. Não nos podemos também esquecer que o flagelo dos incêndios ganha ímpeto a partir do momento em que o Homem (e por arrastamento a agricultura, a pecuária, etc.) se extinguiram ou passaram a assumir um papel residual nos territórios. Portanto, e de entre os vários desafios importantes com que nos defrontamos, um dos mais relevantes será assim como compaginar rentabilidade, que é absolutamente indispensável numa qualquer atividade económica, como é o caso vertente da agricultura, e a necessidade (também ecológica) de preservar a presença humana nestes territórios mais desvalidos, só possível através de uma reengenharia inovadora dos sistemas agrários tradicionais e da agricultura familiar. O grande desafio será como fazê-lo num cenário de crescentes tendências pesadas onde sobressaem: as alterações climáticas (particularmente severas no Algarve e de sobremaneira

na zona nordeste), a perda crescente de biodiversidade (onde inclui a doméstica, vegetal e animal), a crescente escassez de água disponível e de solos de boa qualidade para a agricultura. Todos estes fatores críticos ameaçam, por um lado, a produtividade e sustentabilidade do setor primário, mas em paralelo estimulam o engenho e a sua capacidade de inovação. É neste contexto que a Dieta Mediterrânica, enquanto conceito integrado e integrador pode ganhar particular importância, funcionando como elemento agregador e catalisador. Não é despreciando o facto da recentemente apresentada “Agenda da Inovação para a Agricultura 20|30” guindar a lugar de destaque, de entre as suas cinco metas objetivas, a dimensão “Mais Saúde”, visando al-

cançar uma população mais saudável, através de uma maior consciência em relação à qualidade dos alimentos, à segurança e riqueza nutricional dos mesmos e à valorização do consumo dos produtos de época e das cadeias curtas de distribuição, com a meta de aumentar, em 20%, o nível de adesão à Dieta Mediterrânica. Relevante é igualmente a seleção do Centro de Experimentação Agrária de Tavira (CEAT), gerido pela Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve (DRAP Algarve), para polo ou âncora central no quadro da Rede de Inovação projetada; nos seus cerca de 29 ha de área, sobressaem:

- A Coleção Ampelográfica Regional, com um total de 280 castas, 182 castas de uva de vinho e 98 castas de uva de mesa, (esta a maior do País);
- As Coleções de fruteiras, algumas das quais únicas no País e praticamente todas elas ligadas à Dieta Mediterrânica, nomeadamente com 122 entradas de Amendoeira, 43 de Alfarrobeira, 97 de Figueira, 29 de Nespereira, 78 de Romãzeira e 32 de Macieira/Pêro de Monchique, reunindo diversas variedades tradicionais regionais, muitas em risco de extinção ou até já extintas.

O CEAT é um local absolutamente único, verdadeira “Arca de Noé” enquanto reservatório de germoplasma vegetal e repositório da biodiversidade agrícola do Algarve, fruto do trabalho aturado de prospeção, recolha e caracterização desenvolvido pelos técnicos da DRAP Algarve vai para perto de 15 anos, mas que enfrenta à data problemas de degradação/obsolescência de infraestruturas e equipamentos, para além da crónica escassez de recursos humanos, entre pessoal técnico qualificado e indiferenciado. Mas como o sonho comanda a vida, os nossos objetivos e projetos para a sua revitalização são ambiciosos. Queremos nas suas instalações, em paralelo com a continuada expansão da área adstrita às coleções de variedades de fruteiras regionais aqui preservadas e da sua divulgação junto de viveiristas e agricultores:

- 1) Potenciar uma oferta educativa, formativa e turística integrada;
- 2) Promover a instalação e dinamização do Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica, com o objetivo de o mesmo se tornar um centro de excelência quanto à investigação agroambiental;
- 3) Criar uma Quinta da Dieta Mediterrânica, no âmbito da nova geração de quintas da Ciência Viva, e de um Núcleo Museológico predominantemente dedicado à Agricultura e ao Mundo Rural do Algarve, nomeadamente das paisagens alimentares / culturais associadas à Dieta Mediterrânica;
- 4) Dinamizar um programa regular de atividades de sensibilização e envolvimento dos diferentes públicos para estas temáticas.



Como responder aos atuais desafios de preservação e promoção do ambiente, de alimentação saudável e acessível e de sustentabilidade económica?

— Pontos de vista de **Francisco Avillez** e **Dulce Freire**



Francisco Avillez

Professor Catedrático Emérito do Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa
Coordenador Científico da AGROGES

Um dos principais desafios a enfrentar pela Humanidade nas próximas décadas vai ser o de promover Dietas alimentares saudáveis e acessíveis a todos, baseadas em sistemas de produção agrícola e alimentar sustentáveis.

Trata-se de um desafio que tem que ser encarado segundo duas ópticas de análise distintas mas complementares:

- uma óptica quantitativa: será que o sistema alimentar mundial vai ser capaz de produzir os alimentos necessários para satisfazer, até 2050, as necessidades de mais de cerca de 3 mil milhões de pessoas?
- uma óptica qualitativa: será que o futuro equilíbrio entre a oferta e a procura de bens alimentares vai ser capaz de assegurar a saúde quer de toda a população mundial quer do nosso Planeta?

É, hoje em dia, consensual que uma dieta alimentar saudável deve ter como objectivo um consumo médio diário de 2.500 kcal e ser constituído, no essencial, por:

- uma grande diversidade de alimentos à base de produtos vegetais;
- uma quantidade reduzida de alimentos de origem animal, nomeadamente, as carnes vermelhas;
- um consumo de gorduras não saturadas em vez de saturadas;
- um consumo de quantidades limitadas de grãos não-integrais, de alimentos altamente processados e com açúcares adicionados.

A dieta mediterrânica responde inteiramente a este conjunto de condições, o que justifica a necessidade de se trabalhar no sentido da sua salvaguarda e revalorização futuras.

Tomando como referência as dietas actualmente dominantes e o aumento previsto da população mundial, a difusão de dietas saudáveis vai implicar:

- uma modificação profunda no comportamento e nas decisões de consumo dos diferentes estratos da população mundial;
- uma mudança substancial na quantidade de alimentos a produzir no futuro que, segundo alguns autores, corresponderão ao dobro do consumo global de frutas, hortícolas e frutos secos e uma redução de mais de 50% do consumo global de alimentos com açúcares adicionados e de carnes vermelhas.

Estas mudanças irão ter implicações regionais muito diferentes, sendo particularmente significativas para as dietas dos países mais ricos.

Este tipo de dietas só será acessível a todos se a segurança alimentar estiver no centro das políticas económicas e sociais, nacionais e internacionais, porque delas irá depender, no essencial:

- a garantia de um abastecimento adequado nos mercados de bens alimentares à escala mundial;
- a prática de preços justos, ou seja, preços capazes de remunerar de forma adequada os diferentes intervenientes ao longo das cadeias alimentares nacionais e internacionais;
- o aumento do poder de compra das populações menos favorecidas, o que implicará uma redução das actuais desigualdades na distribuição dos rendimentos.

Por sistemas de produção agrícolas e alimentares sustentáveis entende-se as estruturas, práticas e tecnologias de produção capazes de, assegurando a viabilidade económica das respectivas unidades produtivas, contribuir para:

- o combate às alterações climáticas e à promoção das energias renováveis;
- uma conservação e gestão sustentável dos recursos terra, água e ar;
- o restauro da biodiversidade e da paisagem;
- uma oferta de produtos alimentares seguros e nutritivos;
- um combate às perdas e desperdícios alimentares;
- o bem-estar animal;
- a difusão à escala nacional e mundial.

A difusão à escala mundial de sistemas agrícolas e alimentares sustentáveis vai implicar a criação de condições sócio-estruturais, técnico-económicas e político-institucionais capazes de promover simultaneamente, no âmbito do sector agrícola:

- um aumento da produtividade económica dos sistemas de produção capazes de competir em mercados cada vez mais exigentes do ponto de vista sanitário e ambiental;
- a viabilidade económica dos sistemas de ocupação e uso dos solos agrícolas e florestais que, não tendo condições para ser competitivos, possam exercer funções adequadas no âmbito da descarbonização da economia, da gestão eficiente dos recursos naturais, da biodiversidade e da paisagem e da coesão económica e social dos territórios rurais mais fragilizados.

É cada vez mais consensual que a sustentabilidade futura dos sistemas de produção agrícola mundiais irá implicar uma substituição do modelo de intensificação tecnológico agrícola actualmente dominante (o modelo químico-mecânico), por um novo modelo tecnológico agrícola de intensificação sustentável, baseado numa combinação equilibrada entre:

- tecnologias orientadas para uma maior eficiência no uso dos inputs agrícolas (agroquímicos, água e energia) através de uma sua aplicação mais precisa e dirigida (técnicas agrícolas de precisão, novos métodos de rega, produção integrada, ...);
- práticas agronómicas orientadas para o aumento do teor de matéria orgânica dos solos no âmbito da agricultura de conservação (ou regenerativa), dos prados e pastagens permanentes melhoradoras (PPP), da agricultura biológica, ...

Ao contrário daquilo que possa parecer não se trata de um regresso ao passado, mas antes da difusão de uma transição tecnológica muito exigente, que irá implicar:

- um conhecimento muito mais aprofundado do funcionamento dos ecossistemas agrícolas e uma difusão mais generalizada das novas tecnologias de informação e de biotecnologia;
- políticas públicas adequadas no âmbito, quer da fileira do conhecimento, quer da organização dos produtores, quer dos incentivos à produção de bens públicos de natureza agro-ambiental e agro-climática.

Pode-se, assim, concluir que a transformação do modelo de consumo alimentar actual numa alimentação futura mais saudável e sustentável vai exigir à escala mundial mudanças muito substanciais nos hábitos de consumo e nos processos produtivos actualmente dominantes que irão exigir as seguintes condições:

- um compromisso nacional e internacional para a promoção de uma mudança para dietas alimentares mais saudáveis e acessíveis a todos;
- uma reorientação dos sistemas agrícolas e alimentares em favor de uma produção mais saudável e diversificada;
- uma aposta de uma nova revolução agrícola baseada em modelos de intensificação tecnológica agrícola sustentável;
- uma redução substancial das perdas e dos desperdícios alimentares;
- uma plataforma de cooperação e governança mundial orientada para a conservação da biodiversidade terrestre e para a melhoria da gestão dos oceanos.

Só assegurando a concretização destas condições é que vai ser possível:

- atingir os “Objectivos de Desenvolvimento Sustentável” da ONU;
- cumprir os compromissos assumidos no âmbito do “Acordo de Paris”;
- levar por diante as Estratégias do “Prado para o Prado” *Farm to Fork* e da Biodiversidade que a CE acaba de lançar, contexto do *European Green Deal*.

No contexto da agricultura portuguesa, irão assumir particular importância as decisões que venham a ser tomadas na elaboração do “Plano Estratégico da PAC Pós-2020 (PEPAC)” actualmente em discussão, do qual constarão as orientações decorrentes quer da “Estratégia Nacional para a Bioeconomia Sustentável”, quer da “Agenda de Inovação para a Agricultura 20/30”. [F.A.]



Dulce Freire

Professora Auxiliar na Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra;
Investigadora Principal do projeto ReSEED

Em 1987, definia-se sustentabilidade como «desenvolvimento que procura satisfazer as necessidades da geração atual, sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas próprias necessidades», apresentada no Relatório Brundtland para as Nações Unidas. Desde então, estas ideias poderosas têm sido muito repetidas em diferentes idiomas.

Recorde-se que sustentabilidade encerra, pelo menos, as dimensões económica, social e ambiental, exigindo uma utilização dos recursos que assegure a preservação das espécies e dos habitats naturais. Nos anos 80, nesta área Portugal estaria na vanguarda europeia, bem posicionado para garantir o cabal cumprimento das várias dimensões da sustentabilidade. Passados mais de 30 anos, depois de milhares de debates, estudos científicos e modelos preditivos, qual é hoje em Portugal o compromisso com a sustentabilidade?



Cruzando influências do Atlântico e Mediterrâneo, a riqueza das variações de clima, paisagens e biodiversidade existentes em Portugal tem merecido avaliações contraditórias. Desde o século XVI, tem suscitado o interesse de naturalistas, botânicos, biólogos e ecologistas que reconhecem o valor inestimável desse património vivo. Mas, sobretudo a partir do século XIX, esse valor tem sido menosprezado por quantos têm ambicionado uma agricultura moderna. Muita tinta tem corrido alegando que a heterogeneidade geográfica e ecológica do território foi um dos principais obstáculos ao progresso da agricultura e, como até meados do século XX este foi o sector económico mais importante, seria responsável pelo atraso do país.

Continua a pairar, especialmente entre algumas elites, uma ideia de atraso crónico e humilhante da agricultura em Portugal. Teria sido desperdiçada a revolução do nitrogénio no século XIX, mais a revolução verde após a II Guerra Mundial.

Um rol de argumentos dissecados durante décadas, que tenho analisado em outros lugares, construídos em épocas em que a rentabilidade económica era o único indicador que interessava e em que as preocupações ambientais nem assomavam à agenda política.

Desde os anos 80, o paradigma está a mudar. Numa Europa em que acelera a degradação ambiental e a perda de biodiversidade, as heterogeneidades geográfica e ecológica, antes apresentadas como obstáculos ao

desenvolvimento, estão a potenciar vantagens comparativas. Tanto mais que têm permitido a aclimação de produtos alimentares essenciais, vindos de oriente e ocidente. Formou-se uma diversidade de sementes locais, que estão na base do património agrícola e culinário com que os portugueses se identificam.

A par da biodiversidade, existe assim uma agrobiodiversidade que as circunstâncias históricas também ajudaram a preservar.

A reconexão com a natureza e as heranças locais, que se evidenciou em contexto da pandemia, tem estado associada ao aparecimento de diferentes formas de valorização dessas heterogeneidades. Exemplos de vinhos biodinâmicos, aromáticas biológicas, cereais ancestrais, frutícolas raras. Exemplos de mais produtos classificados com denominação de origem e de distinções de Património da Humanidade atribuídas pela UNESCO, caso da Dieta Mediterrânica. Os casos podem ser muitos, mas mesmo todos juntos revelam-se, sobretudo, muito pequenos. A projeção que têm nos vários meios da comunicação social podem criar a ilusão de que as iniciativas comprometidas, de facto, com a sustentabilidade são dominantes. Todavia, não é na multiplicação destes casos que se está a decidir o futuro do território ou da agricultura e floresta em Portugal.

A literatura científica internacional continua a apresentar a agricultura biológica, a agroecologia, a agricultura regenerativa e a agricultura de conservação como

formas alternativas de produção de bens alimentares. Passados quase 60 anos do grito de Rachael Carson e estando amplamente avaliados os impactos negativos da agricultura industrial, este não é um panorama animador para a sustentabilidade.

Reconhece-se que, no último século, a agricultura e o sistema alimentar têm sido conduzidos por interesses empresariais, que continuam a consolidar-se com a revolução verde. Um modelo de produção assente em lavoura profunda, sementes modernas, muitos agroquímicos, abundância de água, combustíveis fósseis, cultivos pouco diversificados. Sabe-se que requerem sobre otimização de produtividade e eficiência dos inputs, mas são sistemas pobres em agrobiodiversidade, não asseguram sustentabilidade ecológica, nem serviços de ecossistema.

Portugal poderá ter escapado antes, mas está a ser esventrado pela voracidade das versões sofisticadas de revolução verde. Apesar de profundamente criticada nos últimos 40 anos, continua em expansão num invólucro de intensificação sustentável, como alguns preferem agora designá-la. Impressiona assistir à destruição de monumentos edificados, como antas ou vestígios romanos, e é angustiante ver como se condenam à morte lenta azinheiras e sobreiros isolados em milhares de hectares de monoculturas superintensivas. Estes casos mostram quão facilmente o conhecimento científico, sobre fisiologia vegetal e resiliência dos ecossistemas, fica esquecido. Mostram também como proteções legais de património natural e construído nada valem, perante planos de negócios com objetivos de curto prazo.

Por um lado, promove-se a associação de alimentação saudável e sustentabilidade agrícola ao desenvolvimento das comunidades e territórios locais, como acontece com a Dieta Mediterrânica. Por outro lado, destroem-se as paisagens, as dinâmicas sociais, os recursos e a biodiversidade que viabilizariam a esse desenvolvimento.

Discute-se se o abacate ou os morangos carecem de mais água do que o olival ou o amendoal. É uma discussão perversa. Primeiro, finge-se ignorar que as oliveiras e amendoeiras encerram milhares de anos de adaptação ao sequeiro. Estão entre as plantas que mantiveram

o seco Mediterrâneo produtivo. Depois fecham-se na gaveta os estudos sobre as alternativas agrícolas que poderiam produzir alimentos e mitigar a degradação dos ecossistemas. Nos últimos 30 anos, a aridez deixou de estar apenas no Baixo Alentejo, para se estender até ao litoral Sul e Oeste, subindo para o Ribatejo e a Beira. Há formas de travar a degradação. As alterações climáticas têm uma longa história e se, no século XX, ainda recebemos um Sul de Portugal produtivo foi porque sucessivas gerações souberam fazer uma gestão sustentável dos recursos disponíveis.

É fácil encontrar dados sobre o crescimento do Produto Agrícola Bruto e o contributo das exportações agrícolas para o Produto Interno Bruto nacional. Mas é difícil aceder a informações sobre o peso económico, social e ambiental das externalidades negativas decorrentes da expansão da agricultura intensiva. Seria oportuno revelar o impacto que têm no Produto Interno Bruto nos próximos 50 anos, porque as externalidades negativas ficam no território e afetam quem lá reside, enquanto as *commodities* (milho, azeite, amêndoa, pequenos frutos, etc.) que as originam circulam de imediato no mercado global. Quando já não forem rentáveis as explorações serão abandonadas, deixando degradação do solo ou perda de biodiversidade que podem ser irreversíveis.

Num momento em que se prepara o início de um novo quadro de financiamento da Política Agrícola Comum, seria conveniente conhecer também os cadernos de encargos a curto e médio prazos associados aos grandes agronegócios que se anunciam. Tanto mais que nesta PAC se alarga a margem para as decisões nacionais.

A História mostra que as políticas públicas são decisivas na trajetória coletiva. No quadro atual, exigem-se políticas que não comprometam o presente e o futuro, assumindo plenamente os compromissos com a sustentabilidade.



A Dieta Mediterrânica e a Agricultura Familiar



Vitor Barros

Coordenador do Grupo de Acompanhamento para a Salvaguarda e Promoção da Dieta Mediterrânica

A persistência da Agricultura Familiar

Existem duas grandes formas de produzir em agricultura – em grandes empresas e em agricultura familiar de pequena e média dimensão, sendo que a primeira é considerada, generalizadamente, a mais eficaz.

Uma das características fundamentais desta teoria é a economia aritmética de quantidades, construída a partir de representações pré-determinadas da realidade. Comparam-se quantidades físicas (produtividades) sem ter em linha de conta as condições concretas de produção em que são obtidas, como sejam as diferenças de material genético, a diferença de condições biofísicas e a diferença de estruturas de produção.

No entanto, os factos contrariam a teoria. Com efeito, a realidade está longe de corresponder aos prognósticos da teoria dominante. Formulada há muitos anos, augurando a superioridade da grande empresa face à pequena/média exploração familiar, chegamos à segunda década do séc. XXI com as estruturas constantes do quadro 1 – o tipo de produção predominante não é a grande agricultura intensiva, mas sim a exploração familiar.

Tipos de Agricultura	Dimensão Económica Explorações	N.º (%)	SAU ¹ (ha) (%)	M-de-obra familiar (%)	VPT ² Euros (%)
Agricultura Familiar	Muito Pequenas	76,6	17,7	93	10,7
	Pequenas	13,1	13,4	80	10,5
	Médias	7,0	25,1	54	21,0
	Total	96,7	56,2	-	42,2
Grande Agricultura	Sistema intensivo	2,6	16,5	19	47,9
	Sistema extensivo	0,7	27,3	-	9,9
	Total	3,3	43,8	-	57,8

¹SAU - Superfície Agrícola Utilizada | ²VPT - Valor da Produção Total

Quadro 1 Importância económica e social das classes de dimensão económica das explorações agrícolas

Fonte: INE, 2014 |

Tais factos mostram uma clara incapacidade por parte das correntes de pensamento dominantes em explicar o real. Afirma-se que a produção para ser eficaz deve fazer-se em determinados moldes e afinal o que encontramos no terreno são estruturas diversificadas, com predomínio social e na repartição dos recursos agrários (SAU e mão-de-obra) da agricultura familiar.

Do ponto de vista económico já o mesmo não sucede, porquanto a grande agricultura intensiva é responsável por 47,9% do Valor da Produção Total (VPT).

Crise Nutricional e emergência de novas procuras

O surgimento de crises alimentares e nutricionais está precisamente associado ao aumento da importância económica da grande exploração intensiva nos últimos anos, com novas formas de produção, de processamento e de distribuição. A produção de comida, cuja principal função é proporcionar saúde e alimento, está na base atualmente de um dos maiores problemas de saúde existentes na sociedade. Porque deixou de ser uma fonte

de nutrientes e converteu-se em algo com que se especula e de que se obtém um benefício económico.

Os agricultores familiares foram responsáveis, ao longo de séculos, pela produção de alimentos estruturantes da Dieta Mediterrânica (DM), tais como o pão (trigo, centeio, milho), o azeite ou o vinho. Com o passar do tempo, a agroindustrialização, em conjunto com outros fatores ligados aos modos de vida e ao modelo económico implicaram fortes externalidades económicas, com destaque para doenças crónicas de origem alimentar, destruição de emprego pelo êxodo rural e poluições químicas.

O Alimento resulta de uma função de produção em que entram fundamentalmente fatores como o solo, a energia solar, a semente, os polinizadores, a água e o conhecimento do agricultor. É verdade que há outras funções de produção mais carregadas em fatores químico-mecânicos, de origem fóssil, mas essas são responsáveis pela referida crise nutricional e pela intolerância com a biodiversidade.

Neste início do Séc. XXI podemos afirmar que se encontra em curso uma nova transição alimentar (TA), impulsionada por uma franja crescente de consumidores e cidadãos de países desenvolvidos e emergentes, em reação aos impactos negativos do modelo agroindustrial. Caracteriza-se esta TA pela procura de uma qualidade alargada (sanitária, organolética, nutricional e ambiental) em produtos biológicos, de agricultura integrada e produtos com origem local; redução lenta do consumo de carne em detrimento de proteínas vegetais; procura por nutrientes naturalmente saudáveis; e uma crescente preocupação com a sustentabilidade.



Novos compromissos e orientações

Com base nos compromissos internacionais assumidos por Portugal, designadamente a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável e o Acordo de Paris sobre as Alterações Climáticas, o Ministério da Agricultura construiu, em auscultação pública, a Agenda de Inovação para o período 20/30.

De facto, da referida agenda para a próxima década consta uma grande preocupação e a inclusão do sistema alimentar, repartido por três grandes domínios: saúde (segurança alimentar e nutricional); desenvolvimento económico, nomeadamente das zonas rurais, privilegiando-se a criação de emprego; e preservação dos recursos naturais – terra, água, biodiversidade e clima.



A Agricultura Familiar (AF) e a DM

A AF de pequena e média dimensão é a forma de exploração mais compaginável com estes objetivos, nomeadamente com a DM, porquanto o agricultor dedica-se não só à produção de valores de troca, integrando-se claramente no mercado, mas também de valores de uso (autoconsumo), essenciais à reprodução da família. A sua produção é, assim, diversificada, ao contrário do grande agricultor/sistema intensivo, especializado num número reduzido de produtos standardizados (commodities), a partir de sementes homogéneas adquiridas a multinacionais do agro-negócio e de massivas aplicações de adubos químicos e fitofármacos.

Hoje em dia, em muitas regiões do País, é comum encontrar pequenos produtores familiares que vendem nos mercados locais e regionais, fornecendo cantinas escolares e de IPSS e a provisionando plataformas de

venda e até o PROVE. Este movimento que ganhou inclusive maior expressão com a pandemia, encerra, quanto a nós, um potencial enorme de crescimento e organização comercial desta forma de agricultura (Rodrigo, I., 2020).

O agricultor familiar utiliza uma diversidade de sementes por si selecionadas para responder às diferentes condições edafoclimáticas da sua exploração agrícola e aplicações culinárias, utiliza estrumagens e estratégias de tratamento pouco tóxicas, tendo em atenção a utilização no autoconsumo.

Vejamos agora a pertinência da estratégia da agenda nacional de inovação com a realidade.

A AF é a forma de agricultura mais compaginável com a meta proposta de 'aumentar em 20% o nível de adesão dos portugueses à DM' (RCM n.º 86/2020). Neste caso o avanço seria extraordinário, passando dos atuais, 69,2% (27,8% de elevada + 41,4% de moderada) de adesão, segundo o Inquérito Alimentar de 2015/6, para cerca de 9 em cada 10 portugueses. Teríamos um notório progresso no nível de saúde da população, com consequente redução da despesa pública com o SNS!

Por outro lado, a AF liga-se intimamente com o desígnio do desenvolvimento dos territórios de baixa densidade, sobretudo do Norte e Centro do país, pois é a forma de agricultura lá predominante. Dada a sua inferior produtividade da terra em relação à grande agricultura/sistema intensivo, estamos face a um potencial de crescimento da produção agroalimentar, capaz de concorrer para uma assinalável revitalização das zonas rurais.

Finalizamos com um exemplo concreto.

Nos últimos anos na Região Dão-Lafões têm sido recolhidas variedades de feijão em explorações familiares de pequena dimensão, as quais têm sido analisadas. As leguminosas-grão são consideradas verdadeiros alimentos-tendência, apesar do seu ancestral uso culinário tradicional. No entanto, os consumidores permanecem amplamente desinformados sobre os benefícios para a saúde (fonte de proteína, de fibra e amido, com efeito protetor nas doenças cardiovasculares, na diabetes, na obesidade e no cancro do colon) e para o ambiente (fixação de nitrogénio) de incluir leguminosas nas suas dietas.

Os resultados a que se chegou mostram que as variedades tradicionais da região apresentaram um teor de fibra total muito superior às variedades comerciais (Veloso, M. Manuela et al, 2009).

Num outro estudo mais recente ficou provado que as cultivares regionais de feijão são muito ricas em compostos bioativos e evidenciam possuir uma elevada



concentração e variedade de polifenóis antioxidantes (Mecha, E. et al., 2019).

Podemos concluir que a DM está intimamente ligada à AF de pequena e média dimensão, assentando em três pilares alinhados com o pacto ecológico: diversidade, resiliência e sustentabilidade. Neste novo paradigma, rumo a uma economia circular, a proteção e valorização da biodiversidade, aliada a práticas agrícolas sustentáveis, permitirá usar mais eficientemente os recursos, melhorar a qualidade nutricional da alimentação e estado de saúde das populações, protegendo simultaneamente ecossistemas naturais.

Terminamos com uma questão pertinente, que, por falta de espaço, não podemos aqui desenvolver. A Agenda para a Inovação apresenta como meta 'aumentar em 60% o investimento em I&D (Investigação e Desenvolvimento) (RCM n.º 86/2020). Como sabemos a AF de pequena e média dimensão não tem constituído uma preocupação central da investigação agrária. Por forma a se poder contar com adequadas políticas públicas para aquele tipo de agricultura importará trabalhar no sentido de apresentar propostas concretas. A este propósito atente-se no recente trabalho de Agostinho Carvalho (Carvalho, 2020).

Referências bibliográficas

- Carvalho, A. (2020). *Repensar o Desenvolvimento da Agricultura Familiar*, Agro-Manual Publicações.
- INE (2014). Dados facultados pelo INE em 2016 referentes ao *Inquérito à Estrutura das Explorações Agrícolas*, 2013.
- Mecha, E. et al. (2019). *Characterization of Soaking Process' Impact in Common Beans Phenolic Composition: Contribute from the Unexplored Portuguese Germplasm*, Foods, July 2019.
- Resolução do Conselho de Ministros (RCM) n.º 86/2020, DR n.º 199/2020, Série I de 13/10/2020, *Agenda de Inovação para a Agricultura 2020-2030*.
- Rodrigo, Isabel. (2020). *As insustentabilidades do sistema agroalimentar industrial: sementes de transição in Cultivar (GPP) n.º 20 Agosto 2020 Abastecimento alimentar: que fronteiras? pp. 61-66*
- Veloso, M. Manuela et al. (2009). *Variedades tradicionais de feijão comum (Phaseolus vulgaris L.)*, in I Colóquio de Sementes e Viveiros, Actas Portuguesas de Horticultura n.º 15, Coimbra, Outubro 2009

A Dieta Mediterrânica como desafio societal na RIS3 Algarve 2.0

De acordo com a UNESCO, “a Dieta Mediterrânica é um conjunto de competências, conhecimentos e tradições relacionadas com a alimentação humana, que vão da terra à mesa, abarcando as culturas, as colheitas e a pesca, bem como a conservação, transformação, preparação dos alimentos e o seu consumo.

O seu nome deriva da palavra grega *diáita*, que significa modo de vida, promulgando uma atitude de respeito pela terra e a biodiversidade. Além do padrão alimentar, constitui um elemento cultural que propicia a interação social, em que as refeições em comum são uma pedra angular dos costumes sociais e da celebração de acontecimentos festivos, originando um conjunto de conhecimentos, cânticos, refrões, contos e lendas”.

Este modo de vida encontra-se fortemente enraizado no Algarve, expressando-se nas atividades quotidianas, dando mote a um desenvolvimento sustentável que valoriza o território, seus ativos, recursos e produtos endógenos.

Na recém-aprovada Estratégia de Desenvolvimento Regional Algarve 2030, a visão estabelecida dificilmente se dissocia dos princípios da Dieta Mediterrânica, contribuindo para “uma região reconhecida internacionalmente pela qualidade de vida e identidade, dotada de atores capacitados para fazer face aos novos desafios, por via de escolhas sustentáveis, conducentes a uma região +inteligente, +verde e hipocarbónica, +conectada, +social e +próxima das pessoas”.

Dado o contexto mediterrânico, prevê-se que os principais desafios passem por minimizar o impacto climático, por garantir a sustentabilidade e o uso adequado dos recursos, por salvaguardar a segurança alimentar, por assegurar a equidade na distribuição da riqueza e por promover um desenvolvimento harmonioso do território, assente em práticas menos invasivas e intensivas, mais circulares e descarbonizadas.

Face aos desafios, em setembro de 2019, na Feira da Dieta Mediterrânica em Tavira, a CCDR Algarve e o Algarve



Aquiles Marreiros

Coordenador do Órgão de Acompanhamento das Dinâmicas Regionais - CCDR Algarve

Biomedical Center promoveram uma “conversa à volta da mesa”, reunindo num ambiente informal, cerca de quarenta convivas representativos da hélice quádrupla

regional. Empresários, investigadores, académicos, dirigentes associativos e de entidades públicas, dos diferentes setores da Estratégia Regional de Investigação e Inovação para a Especialização Inteligente (RIS3 Algarve) - Turismo, Mar, Saúde, Agroalimentar, TIC e Indústrias Culturais e Criativas (ICC) e Energias Renováveis - partilharam práticas, experiências e discutiram oportunidades sobre como a Dieta Mediterrânica poderá suportar processos de inovação multissetoriais, alinhados com os desafios societais já mencionados, aos quais acrescem a digitalização e a promoção de um envelhecimento ativo e saudável.

Numa abordagem multidimensional e integrada, afloraram-se questões como o uso do solo e a transformação da paisagem; a perpetuação de vivências e memórias, estabelecendo pontes para um futuro com identidade e marca. Testemunharam-se processos de inovação nos diferentes setores de atividade, dos mais tradicionais aos que recorrem à investigação e desenvolvimento, todos eles indutores de soluções diferenciadas, que alavancam os valores do modo de vida mediterrânico.

Da conversa resultou a assunção da Dieta Mediterrânica como desafio transversal na revisão da RIS3 Algarve, reforçando lógicas de inteligência territorial, com base nos recursos e ativos regionais, potenciando o conceito

de variedade relacionada, nos projetos a apoiar pelos Fundos Europeus Estruturais de Investimento.

Da saúde às ICC, do turismo ao setor agroalimentar, são várias as iniciativas desenvolvidas por atores regionais, institucionais, associativos ou empresariais, que nos demonstram que a valorização da Dieta Mediterrânica está bem patente no Algarve, num caminho iniciado há anos, em que a Universidade do Algarve se assumiu como parceiro fundamental na formação e na promoção do espírito empreendedor, com conhecimento, ciência e tecnologia.

Algumas práticas testemunham o compromisso regional para com a Dieta Mediterrânica. Em 2010, a CCDR Algarve desenvolveu o projeto TASA - Técnicas Ancestrais, Soluções Atuais, com a missão de inovar a atividade artesanal, afirmando-a como uma profissão de futuro. Dos seus objetivos destacam-se a identificação e reinterpretação dos produtos artesanais regionais; a inovação dos mesmos através da consultadoria de *design* junto dos artesãos; o resgate de técnicas ancestrais ameaçadas de extinção ou a defesa e adoção de valores sustentáveis.

Da combinação virtuosa da tradição (das artes e dos materiais) com a inovação (*design*), resultaram produtos utilitários com estética contemporânea, criados com uma metodologia assente em três fases: investigação, conceção/produção e comercialização. O sucesso deste projeto, extravasou os limites geográficos do Algarve, encontrando-se replicado no Alentejo e além-fronteiras,

na Andaluzia em Espanha e na Ilha de São Nicolau em Cabo Verde, totalizando o desenvolvimento de quase uma centena de peças.

O projeto *Choose Our Food* dinamizado pela Associação Odiana, com o apoio do Programa Operacional Regional do Algarve, incidiu no domínio produtivo e inovador do Baixo Guadiana, visando maximizar o potencial dos produtos agroalimentares, bem como reforçar a cooperação interempresarial e intersetorial, sobretudo nos domínios agroalimentar e do turismo (em particular na animação turística e restauração/hotelaria), reforçando as respetivas cadeias de valor e a competitividade territorial. O fomento da I&D (Investigação e Desenvolvimento) no setor Agroalimentar permitiu estimular o investimento empresarial, acelerando processos de inovação produtiva e melhorias nos canais de comercialização, encontrando nos empreendimentos turísticos e restaurantes, as montras ideais para um vasto leque de produtos regionais distintos e de qualidade, mas também permitindo a cocriação de experiências criativas (turísticas e gastronómicas), com base nos recursos endógenos.

A recém distinção do Algarve como sitio europeu de referência para o envelhecimento ativo e saudável, introduziu um horizonte de expectativa muito relevante, em que a Dieta Mediterrânica assume um papel fundamental. Esta valorização pode beneficiar do reconhecimento internacional da marca turística Algarve, tendo no estilo de vida e no padrão alimentar, ativos estratégicos, com capacidade de contribuir para a inovação de processos e produtos, potenciando sinergias, conhecimento e atração de talento e investimento, mas também, a angariação de novos residentes que encontram na região, um ambiente salutar, confortável e seguro, influenciado positiva e preventivamente, pela obtenção de ganhos em saúde.

Estes exemplos revelam o percurso competitivo, a inteligência e a resiliência territorial, que dependem da atuação concertada e corresponsável de todas as dimensões da economia e da sociedade, para que da memória ao futuro, da tradição à inovação, a Dieta Mediterrânica, possa afirmar-se como um vetor estratégico para o desenvolvimento regional, focado nas pessoas e na sua qualidade de vida.

Projeto TASA



As paisagens agroalimentares do Mediterrâneo: Identidade, mudança e sustentabilidade



Desidério Batista

Professor auxiliar da Faculdade de Ciências e Tecnologias, Universidade do Algarve CHAIA - Centro de História de Arte e Investigação Artística/ Universidade de Évora

Historicamente, a paisagem mediterrânica é o produto plurissecular da confluência e influência de distintos povos e civilizações cujos conhecimentos e saberes, trocados de modo intenso e continuado, estão na origem duma unidade cultural heterogénea: a cultura mediterrânea.

Esta, expressa-se por uma individualidade que, baseada nas relações profundamente intrincadas entre as condições naturais e as comunidades humanas, revela traços e marcas duma identidade cultural cujo carácter de permanência se associa fortemente a determinados elementos e formas da paisagem e a modos e estilo(s) de vida. A paisagem de produção e a dieta a ela vinculada constituem um produto da história do Mediterrâneo e uma das expressões mais identitárias do seu património cultural. Este artigo pretende ser um contributo para o estudo diacrónico e diatópico da paisagem agroalimentar mediterrânica. Apoiamo-nos para isso na análise de autores fundamentais de distintas áreas do saber, entre outros – Braudel e Abulafia (História); Sestini e Ribeiro (Geografia); Ferrão e Sereni (Agronomia) –, a partir duma abordagem integradora e de síntese à evolução e indissociabilidade da gestão da paisagem e do(s) consumo(s) alimentar(es) na Bacia do Mediterrâneo.

A história do Mediterrâneo terá dado os seus primeiros passos na montanha pela ação de caçadores e pastores, numa primeira fase, e agricultores numa fase subsequente (Braudel, 1983: 62). Primeiro nas montanhas, depois nas planícies, a agricultura (na qual se inclui a pastorícia) surge como atividade socioeconómica primordial (Sestini, 1963) no âmbito do processo histórico de construção e transformação da paisagem mediterrânica. Ela explica a substituição progressiva das florestas primitivas (de carvalhos em Portugal continental) por culturas agrícolas e pastagens para o gado. Se as plantas cultivadas de

incontestável origem mediterrânea se resumem à vinha, a algumas árvores como a oliveira, alfarrobeira e figueira, e a certas leguminosas (feijão, grão, lentilhas, favas, ervilhas), já a flora cultivada, introduzida ao longo dos tempos na região mediterrânica, é extremamente rica e variada (Ribeiro, 2011: 45; Sereni, 1961). Esta variedade de espécies com larga presença na paisagem de produção e consequentemente na dieta mediterrânica é o resultado da conjugação de dois fatores-chave: o carácter intermédio do clima (entre o clima mais frio do Norte, e o clima mais quente do Sul) e o contacto com sucessivas e distintas civilizações e culturas. As marcas do clima e da interação com diferentes povos, regiões e continentes, estão na origem do valioso e diversificado património agrário que caracteriza o mundo mediterrâneo (Ribeiro, 2011: 55; Ferrão, 2005). Dele fazem parte tanto as espécies agrícolas autóctones como as aclimatadas, sendo que destas fazem parte quer as que se cultivam desde tempos antigos caso do trigo e da cevada, quer as de introdução mais recente com os Descobrimientos portugueses e espanhóis caso da laranja-doce, milho, tomate e batata, constituindo no seu conjunto um vasto e diferenciado elenco agroalimentar que marca de forma indelével a paisagem e o padrão alimentar mediterrânico. Deste elenco, destacam-se desde a Antiguidade, os cereais, a vinha e a oliveira, constituindo o pão, o vinho e o azeite a base da economia rural mediterrânica, razão pela qual se considera que "...a grande originalidade da agricultura mediterrânea consiste... na produção,

em larga escala, do vinho e do azeite” (Ribeiro, 1991: 14). Mas a tradicional paisagem de produção de alimento (pomares, searas, vinhas, ferragiais, matas) enriquece-se progressivamente em ambas as margens do Mediterrâneo, juntando ao sequeiro o regadio (hortas, pomares), enquanto formas complementares de produzir alimentos vegetais de consumo direto pelas populações.

Tradicionalmente, a rega da horta, sempre por gravidade e a partir de sistemas, técnicas e estruturas que possibilitam a utilização tanto de águas superficiais (açudes, levadas, tanques) como subterrâneas (picotas, poços, noras, minas), veio diversificar e aumentar a produção agroalimentar, acentuada, mais recentemente, por técnicas e soluções inovadoras e a introdução de novas espécies vegetais. Neste sentido, no Mediterrâneo foram sendo produzidas para além das plantas que lhe são próprias, muitas outras que são comuns quer à Europa central como os cereais de praga e determinados tubérculos, quer aos países mais quentes e húmidos como sejam o milho, o tomate, o arroz, a cana-de-açúcar ou a laranjeira (Abulafia, 2013:475; Ribeiro, 2011: 55; Ferrão, 2005). De acordo com estes autores, se os árabes trouxeram as três últimas espécies agrárias assim como a alcachofra, a beringela, a alface ou o limoeiro, da Ásia vieram muitas das árvores de fruto que caracterizam os pomares mediterrânicos como a amendoeira, a nogueira, o marmeleiro, a romãzeira ou muitas prunóideas.

O localismo e a diversidade comuns a toda a Bacia estão na base da paisagem agroalimentar e da dieta mediterrânica, que pese embora singularidades regionais decorrentes de expressões culturais e religiões distintas (associados aos países sul europeus, aos norte-africanos ou aos países dos Balcãs) apresentam uma constância de caracteres associados a uma História partilhada. Com efeito, fruto da complexa história do Mediterrâneo e das suas características climáticas e ambientais, encontramos neste território de antiga e continuada ocupação humana, uma pluralidade de paisagens e sistemas produtivos embora sob uma unidade cultural à qual se associa um regime alimentar prevalecente que nos permite compreender a inter-relação e interdependência entre a evolução dos consumos alimentares e a gestão da paisagem entendidos como aspetos indissociáveis.

Nesta perspetiva, a resiliência e sustentabilidade da paisagem mediterrânica encontra no padrão alimentar uma base de apoio e um aliado inestimável já que este contribui para a promoção da produção e consumo local, para o desenvolvimento duma agricultura de base sustentável e para a salvaguarda e valorização das paisagens rurais (Batista & Matos, 2014:47; CIHEAM/FAO, 2015: ix).

Se a unidade do Mediterrâneo é dada pelo movimento dos homens, pelas rotas de terra e mar, por ser “...espaço-movimento...” (Braudel, 1983:310), e a sua vitalidade se caracteriza, historicamente, pelos fluxos de pessoas, bens e mercadorias, pelo cruzamento de influências e troca de ideias, pela convergência e disseminação de conhecimento e técnicas entre o norte e o sul, entre o ocidente e o oriente, a dinâmica da sua paisagem agroalimentar reflete, entre a permanência e a mudança, justamente essa abertura ao mundo através da importação e exportação de saberes (técnicas de cultivo e regadio, processos de produção, transformação e consumo) e sabores (da terra e do mar) que a dieta mediterrânica materializa, convertendo-se pela sua singularidade e excelência em património cultural da Humanidade.

Referências bibliográficas

- Abulafia, D. (2013). *El Gran Mar. Una Historia Humana del Mediterráneo*. Barcelona: Crítica
- Batista, D. & Matos, R.S. (2014). The multi-functionality and resilience of the Mediterranean landscape: the traditional vegetable gardens from the Southern Portugal and Northern Morocco. In Rodrigues, A.D. (2014). *The Garden as a Lab where Cultural and Ecological systems meet in the Mediterranean Context*. Évora: CHAIA/UE, pp.44-60
- Braudel, F. (1983). *O Mediterrâneo e o Mundo Mediterrânico*. Lisboa: Publicações Dom Quixote
- CIHEAM/FAO (2015). *Mediterranean food consumption patterns: diet, environment, society economy and health*. a White Paper Priority 5 of Feeding Knowledge Programme, expo milan 2015. ciheam-iamB, Bari/FAO, Rome.
- Ferrão, J.E.M. (2005). *A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*. Cascais: Chaves Ferreira Publicações
- Ribeiro, O. (1991). *Portugal o Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa: Livraria Sá da Costa
- Ribeiro, O. (2011). *Mediterrâneo. Ambiente e Tradição*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian
- Sereni, E. (1961). *Storia del paesaggio agrario italiano*. Bari: Editoria Laterza
- Sestini, A. (1963). *Il paesaggio. Conosci l'Italia*. Vol. VII. Roma: Touring Clube Italiano

A importância da Dieta Mediterrânica na defesa das espécies autóctones e na conservação da biodiversidade



Maria Amélia Martins-Loução

Professora Catedrática da Faculdade de Ciências, Universidade de Lisboa. Centre of Ecology, Evolution and Environmental Changes (cE3c) - FC/UL. Sociedade Portuguesa de Ecologia

A dieta mediterrânica (DM) assenta na evolução e história dos recursos vegetais presentes nesta zona da bacia do Mediterrâneo. As plantas são os pilares da civilização e a base da cadeia trófica de todos os ecossistemas. Ao longo dos tempos, as comunidades vegetais sofreram alterações profundas da sua composição, algumas graduais, outras mais abruptas, de forma estocástica ou repetida.

A história da vegetação do Mediterrâneo é fortemente marcada e “esculpida” pela tríade, Homem, geologia e clima. A geologia e o clima tiveram um papel marcante na distribuição das espécies, isolando populações ou colocando em contacto outras espécies relacionadas. As actividades humanas modificaram as pressões selectivas e permitiram e potenciaram o cruzamento de espécies e a dispersão de outras. A avaliação desta tríade permite compreender que a sua divisão é bastante fluida, mas suficiente para estabelecer barreiras, naturais ou artificiais, com repercussões filogeográficas devido à influência directa nas plantas e nos seus agentes dispersores e polinizadores. No entanto, o conhecimento destes três factores é fundamental para entender as interacções entre eles e a sua influência nos processos da história evolutiva das espécies, dos fortes endemismos e da elevada diversidade vegetal. Só com base neste conhecimento holístico se pode conservar e preservar a riqueza destes recursos.

O Mediterrâneo é o maior mar interior do mundo, ancestral do mar Tetis, estabelecido entre as placas tectónicas da Eurasia e África. É também a bacia onde a história geológica mais marcou a evolução da paisagem. É a re-

gião onde se encontram diferentes cadeias montanhosas que indiciam inúmeros fenómenos orogénicos e permitem o estabelecimento de verdadeiros “hotspots” de endemismos. A actividade geológica da região tem-se mantido ao longo da história, modelando e alterando paisagens, limitando ou permitindo o estabelecimento de várias espécies, vegetais e animais.

Do ponto de vista climático a região mediterrânica é caracterizada por duas estações principais: uma estação quente e seca e uma fria e húmida. O verão quente e seco é o aspecto que mais caracteriza este clima. Mais do que a temperatura, a ausência de água no solo limita a produção e permite o desenvolvimento de adaptações específicas que diferencia dois grupos na vegetação arbustiva: as esclerófilas e as semi-decíduas de verão. A última glaciação (há cerca de 20 mil anos) teve influência dramática para a vegetação e levou à extinção de muitas espécies. A Península Ibérica foi um dos casos onde surgiram inúmeros refúgios, em encostas montanhosas viradas a sul ou em vales alcantilados, constituindo um mosaico heterogéneo de regiões ecológicas com os seus microclimas.

A partir do Holoceno, para além do aumento de temperatura, surgiu um outro factor modelador da paisagem: o Homem e as suas múltiplas actividades, nomeadamente o corte de árvores, a pastorícia, o fogo e a agricultura. Em muitas áreas florestais primitivas o corte e, em particular, os incêndios, conduziram ao surgimento de matos e arbustos, onde passaram a predominar os urzais, tojais, giestais e estevais. O fogo, sob a mão humana, tem sido o grande modelador da paisagem do Mediterrâneo e com ele a adaptação das espécies. A transumância de rebanhos entre regiões e o arroteamento de áreas, necessárias às práticas agrícolas e ao cíclico aumento populacional, gerou a diversidade de mosaicos de paisagens que tanto caracteriza a região mediterrânica.

A Península Ibérica, verdadeira jangada de pedra, com as suas velhas e novas formações montanhosas, os vales alcantilados, os planaltos, zonas geológicas ricas em serpentinas e gesso e os seus mais de 2.500 km de costa desenvolveu uma elevada riqueza específica com cerca de 1.260 espécies ou sub-espécies endémicas.

Compreender porque é que umas espécies possuem distribuição generalizada e outras, as endémicas, estão em áreas localizadas, requer o conhecimento da ecologia e dinâmica populacional dentro de nichos específicos. Esta característica da diversidade de comunidades e dos seus nichos ecológicos tem sido sempre um assunto que tem merecido a atenção de ecólogos e gerado inúmeras teorias. Dentro de mosaicos de habitats, as espécies comuns são mais comuns e as raras ainda mais raras do que se poderia esperar. Este padrão pode ocorrer associado a mecanismos de tolerância e adaptação, a factores abióticos ou bióticos, que envolvam processos de colonização, estabelecimento, polinização cruzada e dispersão. Diversidade e endemismo na paisagem mediterrânica depende do balanço entre processos de imigração e fluxo genético e interacções ecológicas locais dentro do mosaico de habitats.

A DM, considerada pela UNESCO como património cultural da Humanidade, é mais do que o alimento de diferentes culturas e tradições regionais. É cada vez mais considerada um estilo de vida, baseada em espécies vegetais, na frugalidade e moderação e na socialização, actividade culinária ou mesmo actividade física. No entanto, a DM é mais do que isso: inclui as paisagens bio-culturais que estão, actualmente, em risco devido à globalização, agricultura intensiva e de regadio, introdução de espécies invasoras e alterações climáticas. Independentemente da notoriedade deste tema e do reconhecimento dado pela UNESCO, a investigação sobre estas paisagens culturais e o sistema agrícola tradicional tem sido pouco incentivada e financiada, o que gera escasso

desenvolvimento de investigação nesta área. As estratégias políticas para a conservação dos sistemas de produção e dos endemismos naturais, são a base da sustentabilidade das futuras gerações. Um passo nesta direcção é o desenvolvimento de avaliações holísticas ao nível do ecossistema, sobre a estabilidade e resiliência dos sistemas agrícolas

tradicionais perante alterações climáticas e variações nos padrões económicos de exploração, que estão na base das transformações da paisagem. A estratégia holística é a mais adequada para assegurar o desenvolvimento da sustentabilidade ecológica, aumentar os benefícios económicos das populações rurais, manter as tradições culturais, conservar as espécies vegetais autóctones, preservar a agro-biodiversidade e assegurar a continuidade dos serviços do ecossistema, fundamentais à humanidade. Sem este contexto ecológico e transversal, o paradigma da DM ficará apenas restrito a um estilo de vida que, sem paisagem natural, perde rapidamente o elemento cultural que lhe está subjacente.



**Biodiversidade regional
e casos de estudo/investigação
para novas utilizações**

Chícharo — da tradição à inovação

Chícharo de Alvaiázere: Uma âncora da promoção territorial

Uma leguminosa que quer ser descoberta e que se assume como a identidade de uma região. Assim é o chícharo.

O Município de Alvaiázere tem alicerçado a sua estratégia de marketing territorial no chícharo, uma leguminosa que era ancestralmente consumida pela população, mas cuja utilização estava a cair em desuso e, por isso mesmo, era praticamente desconhecida do público.

Esse desconhecimento da população sobre o chícharo encerra em si mesmo um convite para descobrir a leguminosa e, simultaneamente, o território do concelho de Alvaiázere, os seus recursos endógenos e os seus ativos patrimoniais que constituem um móbil muito importante de desenvolvimento local.

A história começa a ser contada no ano de 2003, quando nasce o então festival gastronómico “Alvaiázere Capital do Chícharo”, sendo que a sua primeira edição representa o momento em que esta leguminosa passou a assumir-se enquanto ícone da gastronomia local. Desde o primeiro momento que os restaurantes locais e as tasquinhas (asseguradas por diversas associações locais e em funcionamento durante o evento) reinventam e apresentam esta iguaria em pratos marcados pela tradição e pela tendência contemporânea. Nos dias do festival as ruas vestem-se de cor e, num programa cultural rico e diversificado (que inclui exposições, concertos, animação de rua, entre outros), os alvaiazerenses e visitantes são convidados a experimentar paladares, sons e movimentos em que o chícharo é rei.



Célia Marques
Presidente da Câmara
Municipal de Alvaiázere

Em 2012 a Câmara Municipal reforça o investimento na estratégia de promoção territorial ancorada no chícharo, fundindo o festival gastronómico com a FAFIPA (Feira Agrícola, Florestal, Industrial, Pecuária e Artesanato), a “feira anual do concelho”, que tem lugar desde 1980, nascendo assim o evento “Alvaiázere Capital do Chícharo”, que já não é apenas um festival gastronómico, mas sim um grande certame com múltiplas fontes de atratividade, constituindo um marco relevante na agenda regional com projeção nacional.

O Município de Alvaiázere tem procurado que o chícharo não se limite em si mesmo, como produto. Através deste, tem-se promovido todo um cabaz de produtos da região, que se caracterizam por uma enorme qualidade.

De sabor suave, o chícharo revela-se como um excelente acompanhamento das melhores iguarias das Terras de Sicó, sendo que em conjugação com o extraordinário azeite desta região atinge o seu pleno. É fiel companheiro nas migas de couve e broa que abraçam calorosamente o anho, o cabrito assado ou a posta de bacalhau.

perfumada pela delicadeza do azeite de azeitona Galega, num arroz malandrinho a apadrinhar uma “carne de alguidar” e até nas gulosas tartes de chícharo e noutras iguarias doces, revelando toda a sua versatilidade. Tudo bem “regado” com o vinho da sub-região Terras de Sicó, sob o aconchego de uma fatia de Queijo Rabaçal.

É inequívoco afirmar que o chícharo colocou Alvaiázere no mapa, aumentou a sua notoriedade, dando-o a conhecer a muitos que o desconheciam.

Através das iniciativas e ações de marketing territorial alicerçadas no chícharo, está a criar-se riqueza, a gerarem-se oportunidades de negócio em diversos sectores da economia local: os produtores agrícolas têm a possi-

bilidade de produzir um produto valorizado pelo mercado (está a ser vendido a granel a €4,00/Kg), a indústria inovou e surgiram novos produtos (em áreas como a doçaria ou o premiado Licor de Chícharo d’Alvaiázere), a restauração recebe centenas de pessoas que procuram provar a leguminosa, os alojamentos locais do concelho e da região acolhem visitantes que, em busca do chícharo, ficam para conhecer os outros ativos patrimoniais do concelho.

Sabor, identidade, património e cultura. Ingredientes que, sem dúvida, convidam a uma visita à descoberta de Alvaiázere, do chícharo e dos seus recursos locais.

*De sabor suave,
o chícharo revela-se
como um excelente
acompanhamento
das melhores iguarias
das Terras de Sicó*



**Biodiversidade regional
e casos de estudo/investigação
para novas utilizações**

Chícharo — da tradição à inovação

**Quando a investigação fundamental
abraça a investigação participativa:
O caso do chícharo de Alvaiázere**



Professor Fernand Lambein com a família e o grupo PlantX (ITQB NOVA) no festival “Alvaiázere Capital do Chícharo” 2019.

O que é o chícharo?

O chícharo (*Lathyrus sativus* L.), leguminosa de Outono-Inverno, é uma das mais promissoras fontes de calorias e proteínas para as zonas secas e marginais (Vaz Patto & Rubiales, 2014). A utilização desta leguminosa para produção de grão e forragem remonta ao Neolítico, sendo atualmente considerada uma cultura modelo para uma agricultura sustentável (Vaz Patto et al., 2006a).

O seu uso na alimentação humana é tradição nalgumas regiões portuguesas, onde representa uma importante

Maria Carlota Vaz Patto*, Susana Trindade Leitão, Mara Lisa Alves, Letice Gonçalves, Ana Margarida Sampaio, Andreia Bento da Silva, Carmen Santos, Davide Coelho Martins e Matilde Sanches (ITQB NOVA)

* toda a atual equipa Lathyrus do laboratório de investigação PlantX por ordem de chegada ao mundo do chícharo

Este artigo é dedicado à memória do Professor Fernand Lambein (1938-2020), acérrimo defensor do potencial agronómico e nutricional do chícharo a nível mundial e grande apreciador de uma boa chicharada.

fonte de receitas para a economia local. Em Portugal não existem registos oficiais sobre a produção ou consumo do chícharo. A maior produção concentra-se na região da Serra do Sicó, onde o chícharo é há muito utilizado na gastronomia local. Outras zonas de produção nacional são a Serra do Caldeirão e a Serra de Sintra, caracterizadas por solos calcários (Gonçalves et al., 2015).

O papel ativo das autoridades locais na organização de festividades gastronómicas dedicadas ao chícharo, tornou esta cultura cada vez mais conhecida, com um

número crescente de produtores e área cultivada, principalmente para um mercado “gourmet”. No entanto, a produção assenta em variedades tradicionais com rendimentos baixos e variáveis sendo por isso pouco atrativas para os agricultores. A diversidade dos produtos alimentares à base de chícharo é também ainda limitada para os consumidores refletindo apenas preferências gastronómicas locais.

Evolução da investigação do PlantX no chícharo

Há mais de 15 anos que investigadores portugueses (agora no PlantX Lab, ITQB NOVA) se dedicam ao estudo da genética e genómica do chícharo, fazendo uso de técnicas de biologia molecular, bioinformática e bioestatística de modo a desenvolver ferramentas biotecnológicas de apoio ao melhoramento genético de precisão nestas plantas. A investigação tem incidido na identificação dos genes que controlam importantes características agronómicas como a resistência a estresses bióticos (pragas e doenças), estresses abióticos (seca ou encharcamento), mas também características de qualidade nutricional e organolética.

As primeiras características a serem estudadas por esta equipa foram as resistências parciais à ferrugem e ao oídio numa coleção ibérica de chícharo e da espécie aparentada *Lathyrus cicera* L. (cizirão), tendo sido clarificados os mecanismos de resistência apresentados por estas plantas tão resilientes (Vaz Patto et al., 2006b; 2007; 2009; Vaz Patto & Rubiales, 2009). Nesta altura estabeleceram-se os primeiros contactos desta equipa com o Município de Alvaiázere e com o festival gastronómico “Alvaiázere Capital do Chícharo” (Vaz Patto, 2009).

O estudo da base genética destas resistências parciais seria o seguinte passo desta equipa (Vaz Patto e Rubiales, 2014), mas por se tratarem de espécies vegetais subutilizadas a nível mundial (Padulosi et al., 2013), foi necessário primeiro o desenvolvimento de alguns recursos genéticos e genómicos em falta, tais como marcadores moleculares específicos para estas plantas (Almeida et al., 2014a) e transcriptomas em resposta a diferentes fungos (Almeida et al., 2014b; 2015). Mais recentemente e após o desenvolvimento do primeiro mapa de ligamento genético no cizirão (Santos et al., 2018), foi clarificada a base genética da resistência a diferentes oídios, identificando genes candidatos e ferramentas moleculares para apoiar a seleção de variedades de chícharo mais resistentes a estas doenças (Santos et al., 2020).



Diversidade nas sementes de chícharo (*Lathyrus sativus*) e cizirão (*Lathyrus cicera*)

Por se tratarem de plantas muito resilientes também às intempéries, como a seca ou o encharcamento, esta equipa investiga conjuntamente a resistência que estas espécies apresentam tanto à falta de água como ao seu excesso, tendo já contribuído para o desenvolvimento de metodologia expedita de avaliação da resposta fisiológica do chícharo à seca (Silvestre et al., 2014).

Trabalhando numa área de investigação fundamental, no entanto focada em características de interesse agronómico, este grupo de investigadores é apologista de uma investigação participativa desafiando frequentemente diferentes áreas do saber e diferentes atores a integrar aliciantes consórcios de investigação.

O que é a investigação participativa?

Na investigação participativa os investigadores trabalham em interação com uma comunidade local para compreender e resolver os seus problemas, capacitar os seus membros e democratizar a investigação (van de Gevel et al., 2020). Na investigação agrícola, isto traduz-se na promoção do envolvimento das comunidades agrícolas e da sociedade em geral na inovação científica, ade-

quando a investigação às suas necessidades e critérios e levando ao desenvolvimento de novos conhecimentos, produtos e serviços que serão mais úteis ao público-alvo e capacitarão todos os participantes no processo científico (van de Gevel et al., 2020).

O projeto QUALATY

No final de 2015 e às portas do ano internacional das leguminosas de grão promovido pela FAO (<http://www.fao.org/pulses-2016/en/>), esta equipa de investigadores chegou à conclusão que o chícharo poderia dar resposta às preocupações de sustentabilidade e saúde não só dos agricultores mas também dos consumidores e das agroindústrias. Se por um lado os consumidores mais conscientes da influência da alimentação na saúde, exigiam alimentos para além de fáceis de preparar e saborosos, também mais saudáveis e nutritivos, por outro lado as agroindústrias procuravam produzir alimentos alternativos para diversificar a oferta alimentar, mas de forma mais sustentável.

No entanto, em Portugal tal como no resto da Europa, verificava-se um reduzido consumo de leguminosas de grão (e o chícharo não era uma exceção), com o seu cultivo em constante declínio, levando à total dependência nacional do exterior no que dizia respeito à proteína vegetal (importação de cerca de 70% das necessidades na forma de leguminosas de grão) (Vaz Patto & Araújo, 2016).

Para reverter esta situação, e tornar o cultivo e o consumo do chícharo uma opção mais atraente, este grupo de investigadores decidiu apostar num maior alinhamento dos objetivos do melhoramento de plantas e da inovação alimentar com as preferências não só dos agricultores, mas também dos processadores e consumidores através de uma investigação mais participativa.

No entanto este alinhamento de objetivos nem sempre é uma tarefa fácil. Por exemplo, vários componentes nutricionalmente benéficos (como os antioxidantes) podem conferir um gosto amargo ou adstringente às leguminosas de grão, um motivo comum citado para o desinteresse dos consumidores, mas por outro lado podem estar associados a uma maior resistência a doenças ou à falta de água e a alteração dos seus conteúdos nas leguminosas pode provocar efeitos negativos do ponto de vista agronómico (Vaz Patto et al., 2015).

O projeto de investigação QUALATY (Deciphering the grass pea (*Lathyrus sativus*) quality riddle. How can the omics technologies contribute to a demand-driven improvement in legume quality?”, 2016-2019), coordenado pelo PlantX (ITQB NOVA) e financiado pela FCT (Fundação para a Ciência e a Tecnologia) (PTDC/AGR-TEC/0992/2014), surge então numa tentativa de através de uma investigação participativa adequar a inovação científica às necessidades e critérios tanto de agricultores e processadores como de consumidores.

Este projeto juntou uma equipa multidisciplinar composta pelo PlantX lab e outros laboratórios do ITQB NOVA (como o Food Functionality Lab), a Câmara Municipal e agricultores de Alvaiázere (Simões & Ramos), inovadores da indústria alimentar (CookLab) apoiados por microbiólogos (ISA-UL) e consumidores através da análise sensorial (SenseTest). O projeto contou ainda com a participação de dois consultores internacionais (Diego Rubiales, IAS-CSIC, Espanha e Fred van Eeuwijk, WUR, Países Baixos). Uma coleção de variedades representativa da diversidade mundial do chícharo testada em campo e em condições controladas serviu de base à investigação desenvolvida.

Com este projeto foi possível compreender melhor o complexo controlo genético da qualidade, resistência a estresses bióticos e abióticos e produção no chícharo, desenvolvendo métodos de seleção rápidos e fiáveis (marcadores moleculares associados e modelos espectroscópicos, exemplo em Bento-Silva et al., 2019) para as características mais relevantes aos consumidores, processadores e agricultores. Estas ferramentas irão redirecionar o melhoramento do chícharo para que essas características apareçam combinadas em novas variedades. O projeto contribuiu também para a diversificação dos produtos alimentares à base de chícharo, explorando métodos de processamento inovadores (como a fermentação) e aplicando-os em formulações mais atraentes, convenientes e saborosas. A análise sensorial efetuada prestou especial atenção às preferências das crianças, uma vez que os hábitos alimentares saudáveis devem começar na infância (exemplo em Rocha





et al., 2020). No âmbito deste projeto foi também analisada a inovação nos sistemas de produção para a diversificação ambiental e a sustentabilidade ecológica da produção do chícharo (exemplo em Sampaio et al., 2020). Materiais vegetais de pré-melhoramento, que incluem uma combinação das desejáveis características de qualidade, resistência e produtividade, estão atualmente a ser desenvolvidos. Vários trabalhos centrados na diversificação das formulações alimentares à base de chícharo e no desenvolvimento de ferramentas expeditas para o futuro melhoramento desta leguminosa encontram-se igualmente em marcha e serão publicados brevemente.

Sem dúvida, a complementaridade do conhecimento desenvolvido (fundamental e aplicado) pelos parceiros do projeto teve um papel essencial para se poderem alcançar os objetivos e difundir amplamente os seus resultados.

Apesar de o projeto QUALATY já ter terminado, esta equipa multidisciplinar continua a trabalhar, procurando novos parceiros e financiamento de forma a contribuir para a disseminação da importância que o chícharo pode ter no desenvolvimento de sistemas agrícolas mais sustentáveis e na saudável dieta mediterrânica.

E-mail: cpatto@itqb.unl.pt

Website: <https://www.itqb.unl.pt/research/plant-sciences/plantx/plantx>

Referências bibliográficas

- Almeida et al. (2014a) Transferability of molecular markers from major legumes to *Lathyrus* spp. for their application in mapping and diversity studies. *Molecular Biology Reports* 41: 269-283. <https://doi.org/10.1007/s11033-013-2860-4>.
- Almeida et al. (2014b) Allelic diversity in the transcriptomes of contrasting rust-infected genotypes of *Lathyrus sativus*, a lasting resource for smart breeding. *BMC Plant Biology* 14: 376. <https://doi.org/10.1186/s12870-014-0376-2>.
- Almeida et al. (2015) *Lathyrus sativus* transcriptome resistance response to *Ascochyta lathyri* investigated by deepSuperSAGE analysis. *Frontiers in Plant Science* 6: 178. <https://doi.org/10.3389/fpls.2015.00178>.
- Bento-Silva et al. (2019) An improved HILIC HPLC-MS/MS method for the determination of β -ODAP and its α isomer in *Lathyrus sativus*. *Molecules* 24(17): e3043. <https://doi.org/10.3390/molecules24173043>.

Gonçalves et al. (2015) Grass pea prospective at the Mediterranean basin. *Legume Perspectives* 10: 8-9. https://www.legumesociety.org/wp-content/uploads/2019/12/legum_perspect_10.pdf.

Padulosi et al. (2013) Fighting poverty, hunger and malnutrition with neglected and underutilized species (NUS): needs, challenges and the way forward. *Bioversity International*, Rome. (www.bioversityinternational.org).

Rocha et al. (2021) Application of the CATA methodology with children: qualitative approach on ballot development and product characterization of innovative products. *Food Quality and Preference* 88: 104083. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.104083>.

Sampaio et al. (2020) Fusarium wilt management in legume crops. *Agronomy* 10 (8): 1073. <https://doi.org/10.3390/agronomy10081073>.

Santos et al. (2018) First genetic linkage map of *Lathyrus cicera* based on RNA sequencing-derived markers: Key tool for genetic mapping of disease resistance. *Horticulture Research* 5:45. <https://doi.org/10.1038/s41438-018-0047-9>.

Santos et al. (2020) Partial resistance against *Erysiphe pisi* and *E. trifolii* under different genetic control in *Lathyrus cicera*: outcomes from a linkage mapping approach. *Plant Disease* (published online). <https://doi.org/10.1094/PDIS-03-20-0513-RE>.

Silvestre et al. (2014) Performance index: an expeditious tool to screen for improved drought resistance in the *Lathyrus* genus. *Journal of Integrative Plant Biology* 56: 610-621. <https://doi.org/10.1111/jipb.12186>.

Vaz Patto (2009) Alvaiázere, grass pea capital: a Taste on patrimony. *Grain Legumes* 54: 38-39. https://www.legumesociety.org/wp-content/uploads/2019/12/Grain_Legumes_issue_54.pdf.

Vaz Patto & Araújo (2016) Positioning Portugal into the context of world production and research in grain legumes. *Revista de Ciências Agrárias* 39(4): 3-21. <http://www.scielo.mec.pt/pdf/rca/v39n4/v39n4a02.pdf>.

Vaz Patto & Rubiales (2009) Identification and characterization of partial resistance to rust in a germplasm collection of *Lathyrus sativus*. *Plant Breeding* 128: 495-500. <https://doi.org/10.1111/j.1439-0523.2008.01601.x>.

Vaz Patto & Rubiales (2014) *Lathyrus* diversity: Available resources with relevance to crop improvement - *L. sativus* and *L. cicera* as case studies. *Annals of Botany* 113: 895-908. <https://doi.org/10.1093/aob/mcu024>.

Vaz Patto et al. (2006a) *Lathyrus* improvement for resistance against biotic and abiotic stresses: from classical breeding to marker assisted selection. *Euphytica* 147: 133-147. <https://doi.org/10.1007/s10681-006-3607-2>.

Vaz Patto et al. (2006b) Characterization of resistance to powdery mildew (*Erysiphe pisi*) in a germplasm collection of *Lathyrus sativus*. *Plant Breeding* 125: 308-310. <https://doi.org/10.1111/j.1439-0523.2006.01220.x>.

Vaz Patto et al. (2007) Resistance reaction to powdery mildew (*Erysiphe pisi*) in a germplasm collection of *Lathyrus cicera* from Iberian origin. *Genetic Resources and Crop Evolution* 54: 1517-1521. <https://doi.org/10.1007/s10722-006-9142-0>.

Vaz Patto et al. (2009) Pre and posthaustorial resistance to rust in *Lathyrus cicera* L. *Euphytica* 165: 27-34. <https://doi.org/10.1007/s10681-008-9737-y>.

Vaz Patto et al. (2015) Achievements and challenges in improving the nutritional quality of food legumes. *Critical Reviews in Plant Sciences* 34:105-143. <https://doi.org/10.1080/07352689.2014.897907>.

van de Gevel et al. (2020) Citizen science breathes new life into participatory agricultural research. A review. *Agronomy for sustainable development* 40:35. <https://doi.org/10.1007/s13593-020-00636-1>.

Agradecimentos

Agradecemos a todos os colaboradores que contribuíram e contribuem para os estudos mencionados e em particular ao Diego Rubiales (IAS-CSIC), Rosário Bronze (ITQB NOVA/IBET/FFUL), Susana Araújo (ITQB NOVA/BLC3), Catarina Prista (ISA UL), Rui Costa Lima e Luís Cunha (SenseTest e Uporto), Fred van Eeuwijk (Biometris-WUR), equipa da Câmara Municipal de Alvaiázere (em particular Célia Marques, Manuel Lourenço e Fátima Nunes) e Nuno Julião (Simões & Ramos Lda). Estes estudos foram ou ainda são suportados financeiramente pela União Europeia, através dos projetos LEGATO (FP7-KBBE-2013-7-613551) e DIVERSify (H2020-SFS-2016-727284) e pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia através dos projetos LATHYROMIX (PTDC/AGR-GPL/103285/2008), QUALATY (PTDC-AGR-TEC-3555-2012) e unidade de investigação GREEN-IT (UID/Multi/04551/2020).

**Biodiversidade regional
e casos de estudo/investigação
para novas utilizações**

GRÃO-DE-BICO: Novas variedades e suas aptidões tecnológicas

O grão-de-bico (*Cicer arietinum* L.) é uma cultura com muita tradição em toda a região do Mediterrâneo onde é conhecida e cultivada há mais de 7000 anos;

Foi uma das primeiras leguminosas para grão a ser domesticada no Velho Mundo (Próximo Oriente), e, graças à notável resistência da planta às variações climáticas e secura, esta cultura estendeu-se a outras regiões do médio oriente e da Ásia. Por conta do alto teor proteico alimentou as principais civilizações da antiguidade, como a grega, romana e egípcia.

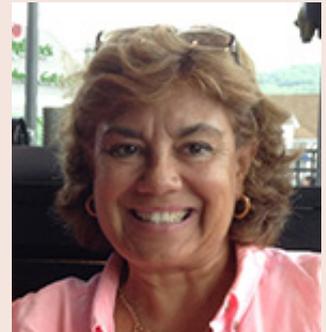
É uma cultura que se destaca pelo seu valor nutricional, sendo considerado um alimento fundamental porque, cerca de 20 a 30% da constituição das suas sementes é proteína. São pobres em gorduras (5%), ricas em hidratos de carbono (67%, dos quais 47% são amido), fibra (4,6%), zinco, potássio, ferro, cálcio e magnésio e, à semelhança das leguminosas de grão, apresenta baixa digestibilidade de proteínas, contribuindo para a sensação de saciedade, para o ganho de massa muscular, redução do nível de colesterol LDL (“ruim”), além de regular os intestinos e reduzir os níveis de stresse (devido à presença de Triptofano). Possui ômega 3 e 6 que está indicado na prevenção de doenças cardiovasculares. Por todas estas características pode ser considerada uma cultura de excelência a introduzir na dieta mediterrânica.

Devido ao teor de compostos não nutricionais tais como taninos, ácido fítico e saponinas que este tipo de se-

mentes apresenta, os processos de hidratação e cozimento tornam-se imprescindíveis, não só para melhorar as propriedades nutricionais, como para reduzir a quantidade desses mesmos compostos.

O grão-de-bico é uma cultura muito bem adaptada às condições ambientais verificadas em Portugal com exceção das zonas costeiras: tolera bem temperaturas inferiores a 0°C, não é muito exigente em água, no entanto, sensível ao excesso desta, por isso, ser considerada uma cultura de Primavera; sementeiras tardias com Primaveras mais ou menos secas eram o ótimo, pois, temperaturas elevadas (acima de 18-20°) associadas a humidade acima de 70%, conduzem ao ataque de fungos, nomeadamente à *Ascochyta rabiei* (denominada no mundo rural por “raiva do grão-de-bico”), que se dispersa pela ação do salpico da chuva. Porém, sementeiras tardias (de Primavera) conduzem a um ciclo cultural muito curto (3 meses) que se manifesta nas ínfimas produções por unidade de área conseguidas (300-500 kg/ha). Paralelamente, o uso de variedades tradicionais (muito suscetíveis aos fungos) apresentam um porte baixo que não facilita a colheita mecânica.

Todos estes pontos fracos contribuíram para as reduzidas produções (muito inferiores ao potencial produtivo



Isabel Duarte

Investigadora do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária

esperado) e ao “desentusiasmo” por parte dos agricultores que conduziu ao não uso desta espécie em Portugal, a partir dos anos 60.

O esforço da investigação, para o desenvolvimento de novas variedades de grão-de-bico, mais tolerantes aos mais diversos ataques de fungos e pragas e às variações de produção causadas pelas alterações climáticas características do clima Mediterrânico, conduziu a novas orientações do programa de melhoramento desta espécie, direcionadas na antecipação da data de sementeira, isto é semeando mais cedo, no Outono/Inverno, à semelhança do que se faz para as outras leguminosas-grão (ervilha ou fava).

O programa de melhoramento do grão-de-bico no INIAV, Elvas (Estação Nacional de Melhoramento de Plantas) iniciou-se em 1986 com a introdução de germoplasma oriundo do ICARDA e de outros centros de Investigação e, de colheitas de populações de origem Nacional. Este programa tem por base os métodos de seleção clássicos e visa a obtenção de novas variedades com características superiores de adaptabilidade às condições específicas dos ambientes mediterrânicos e a obtenção de um pacote de informação agronómica que permita o enquadramento nos sucessivos sistemas de agricultura.

As etapas fundamentais do programa incluem:

- a) Organização de coleções, tendo em vista reunir a máxima variabilidade genética.
- b) Estabelecimento de objetivos e seleção de genótipos que se dirigem sempre no sentido de obter uma elevada produtividade, boa plasticidade ecológica de adaptação, melhoria da qualidade, resistência a doenças ou outros caracteres de valor económico.
- c) Avaliação das linhas selecionadas para eleição de novas variedades, na forma de ensaios de adaptação durante 2 anos, com a preocupação de selecionar agronomicamente os genótipos mais estáveis e que apresentem melhor adaptação aos fatores bióticos e abióticos. Os genótipos selecionados, após análise do índice ambiental, serão candidatos ao Catálogo Nacional de Variedades e posteriormente disponibilizados para os agricultores.

O passo mais importante e com maior sucesso foi seleção de germoplasma altamente tolerante aos fungos que permitiu a antecipação da data de sementeira da cultura. A realização de sementeiras mais cedo (Novembro), com linhas adaptadas conduz a um aumento de 70 % do rendimento em grão que resultam do acréscimo da biomassa total devido a um período reprodutivo mais alargado. O maior desenvolvimento de ramos quer primários, quer secundários nas plantas resultantes da sementeira de Outono/Inverno, garante uma maior produção de flores, vagens e sementes por planta.

O sucesso do Programa de Melhoramento de grão-de-bico é quantificado através do número de variedades que atualmente o INIAV tem inscritas no Catálogo Nacional de Variedades. Contam-se 11 variedades bem adaptadas à sementeira antecipada, tolerantes aos fungos mais importantes, tolerantes ao sequeiro, boa resposta ao regadio complementar e porte adequado à mecanização total da cultura. Das 11, três são do tipo ‘Desi’ (flor violeta, pigmentação antocianínica e sementes angulosas com tegumento colorido) para a alimentação animal e oito do tipo ‘Kabuli’ (flor branca e sementes rugosas com tegumento beije) para a alimentação humana:

- ‘Elmo’ e ‘Elite’ – tegumento negro
- ‘Elfo’ – tegumento castanho com pinta preta
- ‘Elvar’, ‘Eldorado’, ‘Elixir’, ‘Do Ervedal’, ‘Electra’, ‘Eclipse’, ‘Eladir’ e ‘Eleia’ – tegumento beije

UTILIZAÇÃO

As leguminosas secas são economicamente acessíveis e contribuem para a segurança alimentar a todos os níveis. As sementes do grão-de-bico podem ter várias utilizações:

- alimentação animal - diretamente em pastoreio, consumidas pelos animais sob montado quando seco (porcos ou vacas);
- alimentação animal - indiretamente em concentrados na forma de rações;
- alimentação humana.

A dieta Mediterrânica é uma alimentação tradicional composta de alimentos ricos em sabores e em perfumes, permitindo variar os menus do quotidiano, de modo a conservar o prazer do gosto numa alimentação segura e equilibrada.



Vagens de grão

NOTA FINAL

Atualmente, a variedade 'Elvar' representa cerca de 75% da área de grão-de-bico (+/- 1000ha) semeada em Portugal, distribuídos por cerca de 40 produtores que são acompanhados pela empresa "AICF-Agro Inovação" e que representa uma produção que chega quase a 1/3 das necessidades nacionais deste produto.

A variedade 'Elvar' representa um caso de sucesso do programa de melhoramento das leguminosas secas pois atualmente ocupa 95% da área de produção no sul de França. As variedades 'Eldorado', 'Elixir', 'Elipse' e 'Electra' estão igualmente em fase de ascensão, também em França, confirmando que o grão-de-bico português é um produto de excelência.



Biodiversidade regional e casos de estudo/investigação para novas utilizações

A oliveira no Vale do Côa: um património agrícola, paisagístico e gastronómico a valorizar



A olivicultura é uma atividade com uma grande tradição nos países da bacia do Mediterrâneo. Em Portugal, a oliveira encontra-se distribuída por todo o território sendo o elemento marcante da paisagem em algumas regiões, principalmente no Alentejo, em Trás-os-Montes e nas Beiras.

Mas é sobretudo ao nível económico que a olivicultura tem grande importância, sendo uma das principais atividades económicas do setor primário e uma fonte de rendimento, há várias gerações, para muitas famílias. A importância da oliveira ao nível social, gastronómico e etnográfico é indubitável. São diversos os produtos que podem ser obtidos e inúmeras as manifestações culturais e religiosas onde a oliveira aparece.

Dos diversos produtos da oliveira, o azeite é o que mais se destaca, pelas suas propriedades nutricionais, composição química e características sensoriais. Este “sumo da azeitona” desempenha um papel central na dieta mediterrânea, e é um ingrediente fundamental da nossa gastronomia. A sua composição e os benefícios para a saúde que advém do seu consumo, têm levado a um aumento significativo do consumo de azeite nos últimos anos. Neste âmbito, destaca-se o incremento da procura no mercado por azeites virgem extra diferenciados de alta qualidade, onde os aspetos relacionados com o “terroir” se evidenciem. A valorização do “terroir” não é mais do que a valorização das origens geográficas, e das características do solo e clima que lhe estão associadas, das

cultivares tradicionais, da idade da planta, e do modo tão característico do cultivo da terra em algumas regiões.

Em algumas regiões a oliveira representa uma fonte de vitalidade e dinamismo, tornando-se um fator fixador da população. Entre essas regiões encontra-se o Vale do Côa, classificada pela UNESCO como património da Humanidade, localizado no norte interior de Portugal. Este vale cobre um vasto território, cheio de história e de património onde se insere um dos mais importantes agrupamentos de arte paleolítica.

Contudo, é possível encontrar também outros tipos de património e que devem ser valorizados, como sejam o património agrícola ligado às culturas tradicionais da região. A oliveira, a amendoeira e a vinha são elementos que caracterizam a paisagem e constitui uma enorme biodiversidade. Assim, o projeto “OLIVECOA - Oliveiras centenárias da região do Vale do Côa”: redescobrimo o passado para valorizar o futuro, financiado pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia, tem como objetivo caracterizar e valorizar o património olivícola ancestral da região do Vale do Côa, tendo em conta a sua importância no passado para a sua valorização no futuro do ponto de vista económico, histórico, cultural e paisagis-

**Nuno Rodrigues,
José Alberto Pereira,
Paula Baptista**

Investigadores do Centro
de Investigação de Montanha
(CIMO), ESA, Instituto Politécnico
de Bragança

tico. Esta ação decorre através de um consórcio multidisciplinar liderado pelo Centro de Investigação de Montanha do Instituto Politécnico Bragança, e que tem como entidades parceiras a Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto, a Fundação Côa Parque e o Centro de Gestão da Empresa Agrícola entre Douro e Côa.

No Vale do Côa existem alguns exemplares de oliveiras raras que resistiram ao passar do tempo e continuam a manter-se vivos perante as constantes alterações que têm vindo a ocorrer quer do ponto de vista climático quer pelo aparecimento de novas pragas e doenças. Estes exemplares são únicos e necessitam de ser estudados de forma a manter e valorizar estas plantas que contêm um elevado património de biodiversidade e recursos genéticos. Varias ações, como o mapeamento e georreferenciação das oliveiras centenárias da região do Vale do Côa, estão a ser levadas a cabo para fazer o levantamento do território e assim conhecer melhor a dispersão destes exemplares. Alguns parâmetros morfológicos, genéticos e físico químicos destes exemplares, assim como a caracterização dos azeites extraídos,

serão igualmente avaliados. Este conhecimento irá permitir a constituição de uma base de dados sobre a diversidade genética e química das plantas e dos azeites de oliveiras centenárias do Vale do Côa. Com base na informação obtida, serão propostos novos produtos e serviços contribuindo, desta forma, para a promoção da economia local e fixação da população neste território de baixa densidade demográfica. Um dos objetivos do projeto consiste na criação de uma linha de produtos de oliveiras centenárias da região do Vale do Côa, em parceria com os agentes locais, utilizando como matéria-prima as azeitonas, os azeites e as folhas de oliveira. Paralelamente será desenvolvida a “Galeria das Oliveiras Centenárias da Região do Vale do Côa” que pretende ser uma galeria viva do “Museu do Côa”. Recorrendo a um QRcode, cada exemplar de oliveiras centenárias será identificado, e todo o conhecimento obtido no projeto acerca da sua informação genética, diversidade de composição química e sensorial, a sua história, a interação com o Homem, e o meio ambiente será disponibilizado.



Este “sumo da azeitona” desempenha um papel central na dieta mediterrânea, e é um ingrediente fundamental da nossa gastronomia.

Biodiversidade regional e casos de estudo/investigação para novas utilizações

Azeites de Montanha - Valorização e Diferenciação de um Território

Em regiões de montanha, como a que corresponde à Região das Beiras e Serra da Estrela, a olivicultura tem uma importância fundamental na preservação ambiental, na manutenção da paisagem, na proteção de cultivares autóctones e na gestão eficaz dos recursos naturais. No entanto, há que juntar a este reconhecimento a ligação das pessoas ao território, permitindo que haja um retorno económico desta atividade.

O setor do azeite tem procurado posicionar-se no universo de produtos saudáveis, tanto a nível mundial, como em Portugal, tirando partido dos trabalhos de investigação que vieram confirmar que este alimento apresenta propriedades bioativas com reflexo na saúde, particularmente na prevenção de doenças cardiovasculares, cancro, diabetes e doenças neurodegenerativas, sendo um produto central na dieta mediterrânica. Assim, a procura de azeite tem vindo gradualmente a aumentar e os operadores nesta área encontram cada vez mais um mercado muito competitivo, necessitando de um maior conhecimento para se posicionarem adequadamente no mercado.

O posicionamento como produto saudável e como ingrediente básico da dieta mediterrânica poderá não ser suficiente para aumentar a competitividade dos azeites produzidos em regiões de montanha. Além disso, um

Teresa Paiva¹, Daniel Raposo² e Fátima Peres³

Investigadores

¹ Escola Superior de Tecnologia e Gestão, CI&DEI, Instituto Politécnico da Guarda; NECE – Research Center in Business Sciences;

² Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior de Artes Aplicadas; RETHINK, Grupo de Investigação em Design para o Território;

³ Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior Agrária; LEAF, Centro de Investigação em Agronomia, Alimentos, Ambiente e Paisagem

dos aspetos que tem vindo a marcar a diferenciação dos azeites virgens extra nos últimos anos são as suas características sensoriais, tentando tornar um assunto de peritos, cada vez mais um novo conhecimento dos consumidores. As palavras “frutado suave”, “frutado verde”, “picante”, começam a tornar-se mais comuns nos rótulos e o consumidor parece começar a usar um critério de escolha que não o tradicional (pela acidez?!). Esta vertente de valorização necessita, no entanto, de muita informação junto do consumidor, através de ações que mostrem a potencialidade de diferentes azeites com a gastronomia. Há por tudo isto, que congregar um conjunto de estratégias para aumentar a visibilidade dos azeites produzidos na Região das Beiras e Serra da Estrela.

Numa constante procura de diferenciação territorial, de modo a atrair população e turistas e assim dinamizar a economia e a sociedade local, as entidades públicas



que administram os territórios, nomeadamente do Interior de Portugal, têm-se voltado para os seus recursos endógenos, valorizando-os e integrando-os na sua estratégia de *marketing* territorial de modo a se posicionarem na mente dos seus alvos levando-os não só a consumirem esses produtos, como a relacionarem-se com a geografia e cultura que os sustenta. Procuram o desenvolvimento de estratégias territoriais assentes no *marketing*, pois este permite analisar o território como um processo dinâmico e integrado numa rede de competitividade que implica um planeamento territorial, que procura satisfazer as necessidades dos seus diferentes mercados e, conseqüentemente, dos cidadãos e empresas, para que as expectativas dos visitantes do território e dos investidores sejam concretizadas. A estratégia de *marketing* territorial valorizada por via de um produto com características diferenciadoras, que permita ser um polo de atratividade de empresas e pessoas ao território, é muito importante de ser elencada. Enaltecer as atividades culturais e tradicionais de uma população pertencente a um território, dos produtos que criam, é uma mais-valia de atratividade turística e de investimento.

O Projeto “Promoção e Valorização de Azeites de Montanha”, enquadrado no âmbito do Aviso para Apresentação de Candidaturas (AAC) N° CENTRO-46-2016-01, apresentou-se como uma Ação Coletiva que se focou na necessidade de transferir conhecimento científico

e tecnológico para o tecido empresarial (PME) da fileira dos “Azeites de Montanha”. O plano de ação delineado assentou em dois propósitos centrais: incrementar a inovação científica e tecnológica, de modo a contribuir para a melhoria do modelo de produção dos “Azeites de Montanha”, e na aposta em estratégias de *marketing* diferenciadas do tecido empresarial da fileira. Assim, foi no contexto deste projeto, que se propôs desenvolver a estratégia de *marketing* territorial, que as autoridades administrativas do território de montanha da comunidade intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela poderiam seguir, de modo a integrar os “Azeites de Montanha”, enquanto recurso endógeno de especificidades diferenciadoras, como um dos fatores de valorização territorial.

Efetuada uma análise profunda ao contexto de produção e comercialização dos “Azeites de Montanha”, procurando compreender a sua cadeia de valor e as suas características particulares foi possível desenhar uma estratégia de *marketing* que procura a conquista de mercado, atraindo novos consumidores e procurando aumentar o consumo do produto, voltado para um grupo de potenciais consumidores específicos que valorizam a gastronomia, posicionando o “Azeite de Montanha” como um produto saudável, de amplas características sensoriais, que na sua aplicação gastronómica pode potenciar um turismo ligado ao território, enaltecendo a sua cultura e tradições (Figura 2).



Figura 2 Eixos de Posicionamento ou reposicionamento dos “Azeite de Montanha” (Paiva et al., 2019)

Esta ligação do Azeite à gastronomia é inevitável e é um fator de escolha e reconhecimento do seu valor, o que permite uma promoção turística, como aliás tem sido reconhecido no Plano estratégico do turismo em Portugal, sendo uma das motivações primárias do turismo de nicho. O próprio Olivoturismo enquanto “produto/serviço turístico” tem sido potenciado nesta vertente de turismo relacionado com a cultura e tradição, atraindo visitantes que procuram experiências e sensações que só um produto como o azeite da montanha e suas características sensoriais pode proporcionar.

As estratégias de identidade, marca e marketing associadas a um lugar devem considerar o território como diversidade de elementos materiais e imateriais característicos com valor diferenciador.

Ao contrário da prática das grandes marcas de azeite português, a maioria dos olivicultores e das micro e pequenas empresas tende a não investir em comunicação de marca. Em geral, limitam-se ao nome, à marca gráfica e a um rótulo e, eventualmente, têm um website e/ou página numa rede social. Estas marcas de azeite raramente têm publicidade, segmentação ou alinhamento entre

argumentos de venda e perfil de consumidor. A inexistência de uma identidade visual coesa e a ausência de estratégia de comunicação e promoção dificultam o surgimento da reputação de marca e reduzem a dimensão de marca (quantidade de pessoas que conhece a marca é baixa). Genericamente, a gestão amadora da identidade e comunicação de marcas de azeite resulta dos constrangimentos financeiros associados às suas estruturas de negócios. Acresce a persistência de uma cultura que desvaloriza a importância dos elementos de identidade visual da marca (marca gráfica, cores, tipos de letra, formatos, grafismos, rótulo, embalagem, entre outros) e do controlo da sua qualidade e coerência, traduzindo-se publicamente num discurso errático que dificulta a afirmação e a diferenciação face aos concorrentes.

Após mapear as práticas de *marketing* em vigor no território das Beiras e Serra da Estrela, depois de identificar pontos fortes, pontos fracos, ameaças e oportunidades associadas aos “Azeites de Montanha”, foi possível definir segmentos e estratégias de ação, os canais e meios de comunicação mais assertivos e emocionalmente associáveis ao estilo de vida dos consumidores.

A marca “Azeites de Montanha” (Figura 3) foi programada com o propósito de congregar os esforços comerciais, outrora isolados, aliando-os através de uma visão comum do território das Beiras e Serra da Estrela, catalisada por uma estratégia de marketing territorial e alicerçada em recursos, práticas, serviços e produtos de qualidade superior. Ao invés de práticas inadequadas e de uma comunicação errática a marca “Azeites de Montanha” valoriza as melhores práticas dos olivais tradicionais e os melhores benefícios deste produto endógeno, posicionando-o e comunicando-o para públicos específicos e pelos canais apropriados. Não se trata de aumentar o número de meios de comunicação, mas sobretudo de criar uma narrativa comum e coerente ao logo do tempo, mobilizadora de vontades e capaz de promover vínculos emocionais e novos comportamentos. A identidade visual desenvolvida assegura a coerência semântica e gráfica, na medida em



Figura 3 Fundamentação gráfica do conceito da Marca Gráfica Azeites de Montanha (Raposo et al., 2019)

que estabelece uma correlação entre conteúdo escrito e verbal com a imagética, bem como uma ligação visual entre todos os suportes de comunicação.

O valor do projeto e da marca “Azeites de Montanha” reside no seu contributo para a melhoria das práticas de gestão do olival e da azeitona, bem como o aperfeiçoamento dos processos de produção para garantir um azeite de elevada qualidade, obtido de forma mais sustentável. A identidade e comunicação da marca “Azeites de Montanha” firma-se tanto nas propriedades de um azeite de qualidade superior, quanto nas próprias características do território em que se insere.

O grande desafio de valorização dos “Azeites de Montanha”, prende-se com a interligação entre a sua produção e o seu território. A junção de azeites de elevada qualidade, com benefícios para a saúde, diferenciáveis nas suas características organolépticas, e a definição de uma imagem e comunicação relacionada com o território em que se insere, assente numa oferta integrada de diferen-

tes serviços e produtos complementares que sustentem a promessa territorial, conduz a um reconhecimento e posicionamento que é capaz de impulsionar uma região em todas as suas vertentes socioeconómicas.

Azeites de Montanha – Um sabor com saber

Nota: durante o decorrer do projeto criou-se o website (<https://azeitesdemontanha.pt>) onde estão disponíveis diversos documentos produzidos nas diversas ações desenvolvidas, desde os manuais aos vídeos e para os quais remetemos o leitor para mais informação. Está também aí disponível o livro “Desenvolvimento e Inovação de um Produto Endógeno – o caso dos Azeites de Montanha”, que culmina a transferência de conhecimentos que foi realizada, e que conseguiu movimentar, de outubro de 2017 a junho de 2019, cerca de 500 pessoas, entre investigadores, técnicos e olivicultores, neste território.



Referências bibliográficas

Paiva, T., Felgueira, F. e Alves, C. (2019). Gestão de Marketing no Âmbito dos “Azeites de Montanha”. Pp:101-109. In: Desenvolvimento e Inovação de um Produto Endógeno. O caso dos Azeites de Montanha. F. Peres, T. Paiva e D. Raposo (eds.). ISBN:978-989-8196-91-0.

Raposo, D., Amaral, M. e Neves, J. (2019). Definir a Identidade e Comunicar a Marca Azeites de Montanha. Pp:130-148. In: Desenvolvimento e Inovação de um Produto Endógeno. O caso dos Azeites de Montanha. F. Peres, T. Paiva e D. Raposo (eds.). ISBN:978-989-8196-91-0.

Coleções de variedades regionais no País

As castas de videira autóctones, raízes do vinho e da cultura mediterrânica: como estão a ser valorizadas, adaptadas à mudança e conservadas

Portugal herdou do passado um parque de castas autóctones invulgarmente elevado, quando comparado com os de outros grandes países vitivinícolas da orla mediterrânica, centro de origem e de diversidade da videira: cerca de 250 castas, isto é, um número da mesma ordem de grandeza dos de Espanha, França e Itália, mas mais significativo quando confrontado com a menor superfície do país.

Esta diversidade entre castas (intervarietal) representa um elevado valor pois suporta a qualidade e a forte identidade dos vinhos de Portugal e das suas diferentes regiões e autorizará a adaptação a novos contextos ambientais e de mercado que surgirão no futuro. Outro tipo de diversidade, em geral muito menos percebido pelas pessoas, mas nem por isso menos importante, é a diversidade existente dentro de cada casta (intravarietal), que autoriza a compreensão da história natural da videira e da viticultura e a realização da selecção com ganhos de rendimento, de qualidade e de adaptação invulgarmente elevados.

Foi este segundo tipo de diversidade que motivou três instituições do país (Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa (ISA/UL), Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV) e Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) a iniciarem estudos, em 1978, com vista à respectiva compreensão e utilização económica, através da selecção. Em poucos anos, este núcleo inicial alargou-se e transformou-se

Antero Martins¹, Elsa Gonçalves²

¹ Professor Catedrático Jubilado do Instituto Superior de Agronomia / Universidade de Lisboa;

² Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira - PORVID



numa rede informal de colaborações – Rede Nacional de Selecção da Videira – com capacidade para executar a selecção de cerca de 60 castas e de distribuir garfos de enxertia para milhares de hectares de novas vinhas com potencial de rendimento aumentado de 5% a 35% (frequentemente também com melhoramento de outras características).

Este crescimento rápido da selecção e os resultados relevantes obtidos permitiram-nos compreender que a diversidade intravarietal constitui um filão quase inesgotável para adaptar a casta antiga aos mais diversificados objectivos, mas também que para isso é necessário recorrer a novos e poderosos métodos de base genética e estatística, defender as castas da enorme pressão de

erosão da diversidade surgida pelo anos 80 do século passado e criar uma organização de enquadramento dos trabalhos com capacidade para lhes assegurar continuidade, perenidade e suporte dos utilizadores naturais, os vitivinicultores. Como esse caminho tem vindo a ser trilhado descreve-se seguidamente.



Inovação na selecção clonal e policlonal

A selecção clonal é a mais generalizada no mundo, ainda que sofra de contraindicações sérias: o clone é instável face às variações ambientais e promove ao extremo a erosão da diversidade intravarietal. Contudo, essas fragilidades podem ser mitigadas pela não selecção de clones mais instáveis e pela selecção de, no mínimo, 7 clones por casta (autorizando a cultura de grupos de clones) e isso é o que fazemos correntemente no presente.

A selecção policlonal representa a resposta mais lógica para os problemas referidos, porque o que se

selecciona é um conjunto de 7 a 20 clones, cuja estabilidade se aproxima da da casta e que guarda alguma diversidade nas vinhas. Acrescenta ainda as vantagens relevantes de poupança de meios que seriam exigidos para a avaliação da estabilidade dos clones individuais. E, principalmente, é uma metodologia fortemente alicerçada nas teorias genética e estatística que autorizam a obtenção de ganhos de selecção particularmente elevados e passíveis de previsão objectiva.

Desenvolvida em Portugal, a metodologia tem permitido a obtenção

de materiais mais produtivos e com melhor qualidade, que se estima que terão sido já plantados em mais de 30.000 ha de vinhas novas, gerando uma mais-valia superior a 10 milhões €/ano.

Em 2019 foi adoptada pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), sob a forma de “RESOLUÇÃO OIV-VITI 564B-2019”, como solução avançada para a selecção e para a mitigação da erosão genética, para ser utilizada no mundo vitivinícola.

Conservação *ex situ* da diversidade intravarietal

Tanto a selecção como outras diversas técnicas vitivinícolas modernas tendem a promover a homogeneização genética das videiras cultivadas e a perda de diversidade. Ainda que a selecção policlonal represente uma via relativamente mais conservacionista da diversidade, isso só se aplica, e em medida moderada, às castas submetidas a selecção. Isto é, a conservação da diversidade intravarietal tem que ser uma abordagem global de prospeção de campo e conservação de amostras representativas da diversidade de todas as castas autóctones.

Segundo os resultados de experiências para o efeito, a representação da diversidade de uma casta numa determinada região pode ser conseguida com uma amostra de 70 genótipos. Com base nesse número e na distribuição das castas por regiões, pode concluir-se que será necessário conservar no país 50.000 genótipos.

Esta é uma questão estratégica, base de sustentabilidade da viticultura, exigindo espaço, equipamentos e granjeio duradouro, pelo que foi cedido pelo Estado para o efeito um Pólo de Conservação, em Pegões (Palmela). O material até agora conservado vai em mais de 30.000 genótipos (clones), compreendendo cerca de 15.000 em vasos, no Pólo, e outros tantos em ensaios diversos no Pólo e no país inteiro (estes aguardando transferência para o Pólo). Trata-se da maior colecção de diversidade intravarietal da videira no mundo, factor de sustentabilidade do sector da vinha e do vinho português e testemunho de que é produzido num contexto de respeito pela natureza e pela diversidade.

Criação da Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira - PORVID

Criada em 2009 como entidade de direito privado para perseguir objectivos de interesse público, sobretudo referentes à selecção e conservação da diversidade, agrupa entidades universitárias e afins (produtoras de conhecimento), empresas da vinha e do vinho e afins (utilizadoras dos resultados) e outras notoriamente interessadas no desenvolvimento do sector vitivinícola.

Em 2010, foi-lhe concedida pelo Estado a utilização de uma área de terreno agrícola e instalações várias em Pegões – Pólo Experimental de Conservação da Diversidade da Videira - para fins de conservação da diversidade intravarietal e experimentação referente à selecção.

O sector da vinha e do vinho e o país dispõem assim de um aparelho físico, organizativo, científico e técnico único para conservar a diversidade da videira herdada do passado e para a converter em valor atual e em sustentabilidade.



Projeto de investigação “MD.net — Mediterranean Diet: When Brand Meets People”



Entrevista a **Anabela Romano** [AR]
Coordenadora do projeto (Universidade do Algarve,
Instituto Mediterrâneo para a Agricultura,
Ambiente e Desenvolvimento - MED)



O projeto MD.net tem desenvolvido algumas atividades interessantes no que diz respeito à promoção da Dieta Mediterrânica. Pode falar-nos um pouco sobre este projeto?

AR: O “MD.net” é um projeto de cooperação territorial, cofinanciado pelo programa *Interreg Med*, que reúne 13 parceiros de 9 países da bacia do Mediterrâneo, com a missão de promover a Dieta Mediterrânica nas suas diferentes dimensões e domínios de atuação, demonstrando aos diferentes atores regionais como podem potenciar este património no desenvolvimento e crescimento inteligente dos seus territórios. Para alcançar esta missão, o projeto propõe algumas atividades que passam pelo desenvolvimento de ações de capacitação, *workshops* a empresas, e a criação de uma marca internacional comum, entre outras. Um exemplo muito concreto dessas atividades é a elaboração do Curso Internacional *online* sobre Dieta Mediterrânica que estará brevemente disponível e que, usando uma abordagem multidisciplinar, pretende mostrar ao público em geral e aos diferentes

atores, que a Dieta Mediterrânica vai além da componente da alimentação. Assim, trabalhando o conceito no seu sentido mais lato e agregando num curso os diferentes domínios do saber, os conteúdos abordam as seguintes vertentes: paisagens naturais e culturais, abordando tópicos relacionados com o enquadramento geográfico e a evolução histórica, atendendo aos recursos naturais e património construído; alimentação e gastronomia, onde se inclui o padrão alimentar da DM e os seus benefícios para a saúde; e, por último, herança cultural e turismo, onde se destacam os aspetos fundamentais na estruturação deste tipo de património como oferta turística com vista ao desenvolvimento regional. Estão previstas, igualmente, outras atividades voltadas para o apoio às empresas e ainda ao reforço da marca Dieta Mediterrânica, que serão implementadas brevemente.

De que forma o projeto contribui para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030?

AR: A Universidade do Algarve está ativamente empenhada na promoção e salvaguarda da Dieta Mediterrânica e o projeto “MD.net” vem reforçar esse papel, fortalecendo a identidade mediterrânica e a combinação entre saberes tradicionais e novas tecnologias para potenciar o desenvolvimento económico sustentável. Estes aspetos encontram-se alinhados com os diversos ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável), tal como a própria Dieta Mediterrânica, pois promovem um estilo de vida saudável e um padrão alimentar equilibrado, respeitando a sustentabilidade dos ecossistemas. Como? Através da promoção de práticas de produção e consumo sustentáveis e de uma gestão equilibrada dos recursos naturais, contribuindo para o Desenvolvimento Sustentável das comunidades. Uma das principais mensagens que este projeto pretende transmitir é de que o estilo de vida mediterrânico representa a harmonia entre a atividade humana e a natureza.

Como é que na prática se consegue a combinação entre saberes tradicionais e as novas tecnologias de forma a promover o desenvolvimento económico sustentável?

AR: Essa combinação é possível quando investimos na produção e valorização de conhecimento e na relação efetiva e bilateral entre os centros de conhecimento e os restantes atores regionais, desde o tecido empresarial à governança. É um trabalho conjunto em que cada um tem um papel muito importante a desempenhar. Mais especificamente no que diz respeito à combinação dos diferentes saberes, existem diversas abordagens que podem ser consideradas. Numa ótica da “Estratégia Regional” existe o estímulo à variedade relacionada, onde o cruzamento entre as diferentes áreas científicas é estimulado, no sentido de produzir novo conhecimento, e assim novos produtos e serviços. No entanto, não significa que esta é a única resposta. Por outras palavras, através da investigação e desenvolvimento poderá ser encontrado o equilíbrio necessário para a produção de bens e serviços, que não comprometam o equilíbrio dos ecossistemas. Dando um exemplo concreto sobre a importância do conhecimento para a valorização dos produtos endógenos, mas aliado à

inovação tecnológica, temos o caso da alfarroba. Novos avanços tecnológicos permitiram encontrar formas inovadoras de valorizar este produto no mercado, através de novas utilizações. Esta valorização provocou um aumento dos preços, estimulando a sua produção. Convém recordar que os baixos preços praticados estavam a deixar os pomares ao abandono.

Qual o papel do novo Instituto Mediterrâneo para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento?

AR: O “MED, Instituto Mediterrâneo para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento”, tem como principal missão a promoção da sustentabilidade dos ecossistemas e da segurança alimentar, para a coesão territorial e o bem-estar. Procurando aumentar a excelência na investigação e contribuir com soluções para a sustentabilidade dos agroecossistemas, do ambiente e dos territórios do Mediterrâneo, os seus principais objetivos visam compreender o complexo agroecossistema mediterrânico e promover a inovação tecnológica como forma de responder, de forma integrada, às necessidades sociais, económicas e técnicas no campo da agricultura, preservando ao mesmo tempo os recursos naturais e a qualidade ambiental. Dado que um dos objetivos específicos do MED visa melhorar a sustentabilidade do sistema alimentar preservando a Dieta Mediterrânica, considero que a ação do centro será importantíssima na prossecução dos objetivos do projeto e do Centro de Competências da Dieta Mediterrânica.

Para acompanhar as atividades deste projeto ir a <https://www.facebook.com/MDNETinterreg>



A Quinta dos Medronheiros e a Dieta Mediterrânica

José Encarnação

Quinta dos Medronheiros

Para escrever algo pertinente sobre a Dieta Mediterrânica e a sua conexão à quinta, torna-se necessário dissecar de forma sucinta mas clarificadora, o significado de Dieta Mediterrânica.

Começamos pelo termo “Dieta” que deriva do grego antigo “*Diaita*”, que significa “modo de vida”. É num estudo efectuado em meados dos anos 50 do séc. XX, pelo investigador americano Dr. *Ansel Keys*, que se fala pela primeira vez da dieta dos países do Mediterrâneo, dos quais nós somos parte integrante, que seguiam uma dieta (modo de vida) diversificada, equilibrada e diferente dos demais, à qual denominou como “Dieta Mediterrânica”, que significa “modo de vida equilibrado” e que consistia no seguinte:

- Consumo maioritário de produtos de origem vegetal, frescos, produtos locais, não processados ou pouco processados, respeitando a sazonalidade dos produtos;
- Baixo consumo de carnes vermelhas, consumo moderado de laticínios e elevado consumo de peixe;
- Consumo moderado de vinho às principais refeições, sendo maioritário o consumo de água;
- A utilização maioritária de azeite como gordura para cozinhar ou temperar os alimentos;
- Confecção de refeições pouco elaboradas, com os ingredientes na proporções certas, com refeições em família ou amigos, promovendo o convívio entre as pessoas;
- Prática de actividade física diária.

A Dieta Mediterrânica, não pode ser restringida a uma abordagem meramente alimentar, pois a dieta mediterrânica possui um conjunto de várias dimensões que se interligam entre si e indissociáveis umas das outras. As formas de produção e de distribuição amigas do ambiente, caracterizadas por um baixo consumo de água e baixa emissão de CO₂, a preparação e confecção dos alimentos, a actividade física, o convívio familiar ou colectivo, onde a refeição é o elo de ligação principal. Tudo isto é a Dieta Mediterrânica.

A Quinta dos Medronheiros e a Dieta Mediterrânica

Ligadas e indissociáveis, uma da outra. A Quinta dos Medronheiros, tem 2,9 ha e está situada na região de Sesimbra, integrada no Parque Natural da Serra da Arrábida e na Reserva Natura 2000.

Demos início à nossa actividade em 1988, tendo como objectivo um modelo de exploração agrícola agro-florestal, em modo de produção biológico, onde a biodiversidade e a preservação do meio ambiente foram e são a nossa prioridade. A certificação MPB (Modo de Produção Biológico) foi obtida em 1993, tendo em 2006 recebido a Menção Honrosa do Prémio Nacional de Ambiente “Fernando Pereira”.

O facto de se ter optado por um modelo agro-florestal, permite um melhor aproveitamento do solo, com a produção de hortícolas nas entrelinhas dos pomares de

pessegueiros/damasqueiros, citrinos, macieiras/pereiras, com as vantagens daí resultantes, quer na utilização racional da água, quer na utilização dos nutrientes por parte de todas as plantas, contribuindo assim para a manutenção da biodiversidade e protecção do solo. Como forma de otimizar as produções e melhorar a biodiversidade, desde o início da actividade que se introduziram colmeias na quinta.

A venda directa ao consumidor quer na exploração, quer na banca fixa no mercado de Municipal de Sesimbra, foi desde sempre o meio escolhido para escoar a produção. Mais tarde, em 2006 fomos pioneiros no Projecto PROVE, um projecto que tem como objectivo criar circuitos curtos de distribuição, numa relação directa e bidireccional





cliente/produtor/cliente. Iniciámos então com este projecto, a comercialização de cabazes de hortofrutícolas ao consumidor final em Sesimbra e mais tarde em 2016, a comercialização dos cabazes 100% Bio do Barreiro e de Benfca – Lisboa, mantendo assim a política de circuito curto de distribuição.

Dificuldades e desafios

Muitos, mas a persistência não é palavra vã na nossa “dieta”.

Ao longo de todos estes anos foram várias as dificuldades, no que respeita a apoio técnico das entidades oficiais, quer de apoios financeiros no âmbito dos quadros de apoio comunitários, visto que estes estão especialmente vocacionados para as grandes áreas de produção em regime de monocultura.

Todavia, o principal problema e para nós o mais grave, é a iliteracia alimentar. Com surgimento das grandes cadeias de distribuição, o consumidor perdeu a noção da época de cada produto hortofrutícola, bem como a razão de ser de cada uma, estando actualmente completamente afastado daquilo que é a dimensão alimentar da Dieta Mediterrânica. A Natureza nada faz por acaso, fornecendo-nos o tipo de alimento mais adequado a cada estação do ano. Por exemplo, é no Inverno que temos maior diversidade e quantidade de produtos com elevados teores de vitamina C, como os citrinos e os brócolos.

No entanto, e ao contrário do que geralmente se afirma, a grande distribuição não foi criada para alimentar bem o consumidor, mas sim para dar lucro aos investidores. Daí o facto de ser possível em Janeiro adquirir melão, melancia, pêssegos ou uvas vindos de países tão diversos como Argentina, Nova Zelândia e outros, bem como brócolos da Polónia em Agosto, ou laranjas de Israel em Setembro. Tal facto contribui para o aumento do aquecimento global, aumento das doenças provocadas por má nutrição, bem como e não menos importante, o empobrecimento e endividamento externo de Portugal. Sobre este tema há quem afirme que teremos sem-

pre que importar produtos alimentares, dado que não somos auto-suficientes. É uma meia verdade, dado que se a alimentação dos portugueses fosse maioritariamente na base da Dieta Mediterrânica, o volume de importações cairia drasticamente, exceptuando os cereais, cujas áreas necessárias para o seu cultivo, são incompatíveis com a dimensão e urografia do nosso território.

Educar e sensibilizar os consumidores a voltarem a consumir o que é da época, voltarem à Dieta Mediterrânica é um desafio enorme, que só poderá ser superado com políticas eficazes de informação e educação, que devem começar logo no ensino pré-escolar, campanhas de sensibilização e educação nos média, intervenção ao nível de todas as cantinas públicas, sejam escolas, universidades, hospitais. Verdadeiros incentivos à criação definitiva de circuitos curtos de distribuição. O afastamento cada vez maior do modelo da Dieta Mediterrânica, é um problema de saúde pública com elevados custos para todos os contribuintes. Uma das formas mais eficazes de mitigar este problema, passa por termos uma alimentação mais saudável.

As alterações climáticas são uma realidade, sendo para nós o maior e mais importante desafio e não o desafio das futuras gerações. Já não há uma separação vincada das 4 estações do ano como os nossos antepassados conheciam. Vagas de calor, a fraca pluviosidade e seca no Outono e Inverno. Chuvas torrenciais e ondas de calor extremo no Verão e na Primavera, alteraram por completo o ciclo vegetativo e de produção. Temos que nos adaptar, antecipando umas culturas, atrasando outras, de modo a podermos minimizar todos os danos e perdas provocadas pelas alterações climáticas. A cultura de espécies autóctones mais adequadas ao nosso clima e mais resistente a pragas, tem sido sempre a nossa prioridade. A recuperação de várias espécies, tais como a fava algarvia, a maçã riscada de Palmela, a laranja de Setúbal, entre outras, é para nós prática comum.

Acreditamos que é possível reverter o estado actual do planeta, caso contrário não estaríamos há já 32 anos a contribuir para o combate às alterações climáticas e defesa do meio ambiente, resumindo há 32 anos a contribuir para a continuidade da Dieta Mediterrânica.

Website: <http://www.quintadosmedronheiros.pt/>

A Terrius e a valorização da Dieta Mediterrânica

Rita Beltrão Martins / Filipe Verdasca

Terrius

Na sua missão de preservar o produto original, tanto nos sabores como na composição nutricional, a Terrius utiliza apenas métodos naturais de conservação e processamento dos alimentos, desenvolvendo produtos inovadores numa perspetiva de Economia Circular, e estabelecendo parcerias com os produtores locais.

Os dois sócios, Filipe Verdasca e Rita Martins, depressa perceberam que os visitantes procuravam a origem e a história dos produtos, e desde então a Terrius passou a disponibilizar o Património Alimentar, aliado aos saberes e tradições do passado, sob a forma de experiências de Turismo Gastronómico-Cultural que contavam a História da Gastronomia Alentejana.

A Terrius utiliza apenas métodos naturais de conservação e processamento dos alimentos:

- Farinhas naturais sem glúten: castanha fumada, bolota, maçã, tomate e cogumelos.
- Produtos desidratados: variedades de cogumelos selvagens, cogumelo shiitake, tomate, castanha fumada e bolota;
- Conservas: pimento piqulho em conserva, chutney de tomate seco com gengibre, azeite e orégãos, chutney de cogumelo shiitake com coentros e azeite, mostarda de pimento doce e picante.

A escolha do Alto Alentejo para a implementação deste projeto não foi mero acaso. Desde o primeiro momento, a Terrius percebeu que as matérias-primas disponíveis na Serra de São Mamede eram de excelente qualidade, mas isso só não bastava para atingir os mercados. Era necessário, também, conjugar a qualidade e inovação com uma imagem que transmitisse natureza, sustentabilidade e saúde. Aí foram pioneiros no desenvolvimento de um conceito gastronómico inovador na região, com o objetivo de aliar Agricultura, Gastronomia e Turismo.

Apesar de terem iniciado as atividades de Turismo Gastronómico com pequenos grupos, e num ambiente exclusivo no espaço Terrius - o Moinho da Cova, com o tempo foram desenvolvendo diversas parcerias com outros locais, não só para diversificar e enriquecer a oferta, mas também porque perceberam que quem visita o Alentejo, nem sempre consegue chegar à zona de Marvão.

O sucesso das suas experiências resulta da combinação de produtos únicos, temperados com histórias e saberes, em locais excecionais. Mas as experiências Terrius acontecem não só no Alentejo (Évora, Alqueva, na Quinta do Barriero e em Mourão), vão desde o Douro ao Algarve passando pelo Dão e Lisboa.





Os criadores acreditam que diversificando a oferta e aliando as características únicas do território por descobrir, com os produtos de qualidade e o envolvimento de parceiros locais, é possível desfrutar destas experiências numa galeria de arte, numa vinha, à beira de um lago, na cave de um palácio, numa adega, ou mesmo num edifício histórico na cidade.

Apesar de muitas vezes não ser fácil conjugar atividades tão diferentes como o Cante Alentejano, os passeios a cavalo, ou mesmo visitas a lagares, queijarias, produtores agrícolas ou explorações pecuárias, o objetivo da TerriUS é criar uma Rota de Turismo Agrícola e Gastronómico proporcionando experiências que contem a História da Agricultura e da Alimentação do campo até à mesa.

“Algumas destas rotas podem ser realizadas a cavalo e algumas das experiências acompanhadas de Cante Alentejano, também ele Património da Unesco e parte intrínseca dos trabalhos rurais nos campos Alentejanos.”

Rita Martins

100% defensora da Dieta Mediterrânica, Rita Martins, afirma que usam todas as oportunidades para a comunicar, explicando, nos seus programas e apresentações, em que consiste, o porquê de ser mais equilibrada e mais saudável. Todos os produtos são 100% Dieta Mediterrânica.

Quando questionada acerca da informação existente sobre o que é uma boa alimentação, a jovem empreendedora, considera que há ainda muita falta de informação, e pouca clareza relativa a diversos temas, principalmente quanto aos benefícios de consumir produtos nacionais, respeitando a sua sazonalidade, e evitar produtos que viajam milhares de quilómetros até ao consumidor.



Nos programas que desenvolvem à medida, combinam os melhores produtos, com locais ímpares, mas o verdadeiro sucesso das experiências TerriuS advém da singularidade que criam em cada momento. Todas as experiências são diferentes e adaptadas às preferências dos Clientes. São eventos feitos à medida, aos quais juntam um conjunto de saberes e tradições, que por formação e por termos tido o privilégio de aprender com as avós, fazem dos programas momentos únicos.

Na perspetiva da TerriuS, a Dieta Mediterrânica acrescenta valor à oferta regional, e o reconhecimento pela UNESCO foi fundamental, no entanto, os dois empreendedores defendem que ainda há muito trabalho a fazer, em particular ao nível da comunicação, e da proteção dos produtos de fabrico artesanal, pois dada a sua singularidade, estamos em permanente risco que algumas atividades desapareçam.

A produção extensível, sustentável, o consumo de alimentos sazonais ou conservados de forma natural, a economia circular, o aproveitamento de todas as partes do alimento e o combate ao desperdício alimentar são algumas das preocupações deste projeto.

“É com orgulho que defendemos a forma de produção com base nas tradições ancestrais, conseguindo alimentos naturalmente saudáveis, como são a farinha de bolota, a conservação através do azeite, entre outros. É possível respeitar a natureza e as formas de fazer tradicionais, obter uma alimentação mais saudável e proteger o ambiente.”

Rita Martins



O conceito de “paisagem alimentar mediterrânica” está presente em todos os serviços que a TerriusS oferece e do ponto de vista estratégico “a Dieta Mediterrânica deve ser vista como única e diferenciadora, mas integrante do nosso quotidiano, e não apenas como uma mera experiência gastronómica”, diz Rita Martins, por isso, as atividades de Turismo Gastronómico que desenvolvem assentam na valorização da Dieta Mediterrânica, usando, por um lado, apenas produtos provenientes da “Paisagem Alimentar Mediterrânica”, incluindo assim de forma direta este conceito nas suas experiências, explicando, por outro, a proveniência e a importância de cada prato/ingrediente servidos nas refeições.

A TerriusS venceu Prémio Agricultura 2014 na categoria de Novos Projetos/Start-Ups.



Associando cada um dos elementos aos diferentes produtos aqueles que são mais utilizados nos Menus TerriusS:

- Azinheira: bolota
- Cereais: pão, migas e açordas
- Legumes: tomate, pepino, pimento, batatas, alface, couves, leguminosas
- Árvores de Fruto: figos, laranjas, limões, castanhas
- Frutos secos: amêndoas, nozes
- Ervas aromáticas: coentros, orégãos, lúcia lima, hortelã
- Produtos silvestres: cogumelos, espargos, cardos
- Oliveiras: Azeite e azeitonas
- Animais em pastoreio (Raças Autóctones): ovelhas/cabras (queijo); suínos (enchidos)

Localização: Edifício Moinho da Cova Centro de Lazer da Portagem, 7330-328 São Salvador da Aramenha Marvão- Alentejo



Évora Local Tours e Casa do Montado-Eco-Etnografia **Uma viagem às raízes do Alentejo**

Entrevista a **Andreia Sousa**

Évora Local Tours

Évora Local Tours, pequena empresa de animação turística sediada na cidade de Évora, iniciou a sua atividade em 2017 organizando visitas turísticas ao montado, através de passeios numa UMM para grupos de 5 pessoas, convidando-as a participar numa “viagem sobre a evolução do Montado enquanto sistema agroecológico criado pelo homem e que define a paisagem do Alentejo”.

A ideia partiu de Andreia Sousa, licenciada em engenharia zootécnica pela Universidade de Évora e técnica na Herdade do Passareiro, uma propriedade agrícola com cerca de 570 ha de montado, vinha, oliveira e árvores de fruto, situada entre Évora e Montemor-o-Novo.

Associando o lazer ao conhecimento, com a organização destas visitas pretende-se dar a conhecer o sistema do Montado e informar e sensibilizar os participantes para a mais valia da produção agrícola e de como as suas pequenas escolhas têm impacto na agricultura, na paisagem e no ambiente. *“A produção e a comercialização agrícola são muito exigentes e os agricultores não têm tempo para se dedicar a este trabalho de sensibilização dos cidadãos sobre o que é o produto agrícola e como chegamos a ele. Por exemplo, o que é a cortiça, como é produzida, qual é o sistema que está por detrás dela, o que é o sobreiro e o Montado, qual a complexidade deste sistema, quais as ameaças sobre ele e como o podemos defender”.*

Subjacente à organização destas viagens está a ideia de que a informação é fundamental para se tomarem decisões e

“é necessário ter consciência que as nossas ações e decisões, mesmo as mais pequenas, têm impacto na sociedade que nos rodeia”.

A “viagem no Montado” como contributo para a preservação e valorização deste sistema mediterrânico

“O Montado não é uma produção de sobreiros. O Montado é uma floresta, um sistema complexo, tem estrato arbóreo, arbustivo e herbáceo, composto por diversas espécies – sobreiros, azinheiras, medronheiros, pilriteiros, alecrim, o tojo - entre outras”. E a ideia é dar a conhecer o montado nesta sua complexidade.

O Montado é um sistema ecológico único no mundo, que resulta da lenta e contínua modelação da paisagem original, Floresta Mediterrânica, num equilíbrio sustentável no tempo e no espaço entre o homem e a floresta.

Mas, no Alentejo, *“o que visitamos é o que é possível visitar, há uma limitação física que são as vedações. A viagem com a Évora Local Tours serve para perceber como, partindo de boas condições de solos e de água, se pode fazer agricultura e como chegámos a esta agricultura que se faz hoje”.*

A viagem inicia-se em Évora, percorre a planície alentejana, entra na zona de Monfurado, uma elevação muito relevante na região de Évora, e passo a passo vão-se descobrindo e explicando os pequenos elementos que constroem o sistema agrícola extensivo, que é o montado, e como se diferenciam ao longo das estações do ano.

“Vemos herdades onde só existem azinhais, realço a sinalética do Projeto Life-Lines, falo sobre a história e significado de alguns monumentos megalíticos que se encontram no caminho, nomeadamente, o Cromoleque das Almendras, monumento megalítico com cerca de 9000 anos e classificado como monumento nacional, mostro o ciclo das atividades agrícolas conforme as estações do ano: as podas e as árvores abatidas e que alimentam os fornos de carvão e as carvoarias, o por-





co preto, a tiragem da cortiça, as vindimas, a apanha da azeitona, o grão desde a seara até ao pão alentejano, tento mostrar o património riquíssimo e diversificado que temos”.

Nesta visita ao Montado, sistema agroflorestal integrado, são também explorados os fundamentos de algumas das características da gastronomia e dos vinhos alentejanos: porque é tão utilizada a massa de pimentão e o pão no receituário alentejano, porque é tão intensa a gastronomia e os vinhos, são alguns dos exemplos.

A agricultura tem uma vertente económica, mas também tem um lado humano. Cada região tem os seus ecossistemas e o sistema integrado do Montado mediterrânico é adequado a esta região. Ao longo do percurso, os visitantes podem ver que na *“agricultura intensiva nada vive para além da cultura intensiva praticada, enquanto que no Montado há diversidade, há vida. O Montado contribui de uma forma diversificada para a economia agrícola, mas também para a economia do território e para a preservação dos recursos: solo, água e ar com qualidade”.*

A visita acaba na Herdade do Passareiro, onde é possível ver a preservação do Montado e o que está a ser feito nesse sentido. *“A Herdade quer abrir as suas portas, está a criar condições para ser um espaço aberto, que seja possível usufruir e visitar”.*

Os visitantes e a sua opinião

A maioria dos participantes são turistas estrangeiros, com interesse em melhor conhecer as paisagens do Alentejo e o Montado e preocupados com a preservação do ambiente. *“O feedback dos visitantes é muito bom: por um lado, é a surpresa da descoberta e, por outro, a procura de enriquecer os seus conhecimentos. Todos passam a olhar para o Montado de outra forma: percebem a importância e a dinâmica do ecossistema, apercebem-se que existem outras joias para além da cortiça, nomeadamente a gastronomia associada aos produtos do montado: os enchidos alentejanos, a sopa de abóbora com feijão, a sopa de cardos, só para falar de algumas especialidades mais desconhecidas”.*

Até ao início da pandemia, o número de visitantes foi sempre crescendo, dentro das disponibilidades da sua responsável. A divulgação no Guia de Viagens Lonely Planet “dos fascinantes passeios de três horas” a uma “herdade que produz cortiça” e “a visão de perto desta indústria sustentável milenar e a sua relação com a agricultura tradicional, a vida selvagem e a gastronomia regional”, contribuiu bastante para a divulgação do projeto e o aumento da procura.

A obrigatória paragem das atividades turísticas devido às restrições impostas pela situação resultante da pandemia, em março de 2020, permitiu a Andreia Sousa ter tempo para trabalhar no sempre adiado projeto de criação da “Casa do Montado”.

A Casa do Montado

A “Casa do Montado – Eco-Etnografia” abriu as suas portas no dia 9 de outubro de 2020. Sediada em Évora, tem por base uma exposição permanente sobre o Montado, nas suas diversas dimensões, apresentando peças ligadas à atividade agrícola e florestal, bem como um valioso arquivo documental.

Este projeto pretende valorizar o património agro-silvo-pastoril e a herança etnográfica e gastronómica do Alentejo e complementa a oferta da Évora Local Tours. Se a exposição permite conhecer “em teoria” o Montado, a visita à Herdade do Passareiro desafia-nos a desfrutar a Natureza, a sentir o que é o Montado, a descobrir as cores, os cheiros, os sons, as culturas, o património, as aves, a vida que se exprime de diferentes formas consoante as estações do ano.

Website: <http://casasdomontado.com/>

Rede das Instituições de Ensino Superior para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica

Ana de Freitas

Vice-Reitora da Universidade do Algarve

A Rede das Instituições de Ensino Superior para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica (RIESDM) foi criada em maio de 2019, integrando 19 instituições de ensino superior (IES): 10 institutos politécnicos (Beja, Coimbra, Guarda, Leiria, Lisboa, Porto, Santarém, Setúbal, Viana do Castelo e Viseu), 6 universidades (Algarve, Aveiro, Coimbra, Évora, Porto e Trás os Montes e Alto Douro) e 3 escolas não integradas (Escola Superior de Enfermagem de Coimbra, Escola Superior de Enfermagem do Porto e Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril).

Esta rede pretende potenciar o trabalho desenvolvido pelas IES no âmbito da promoção e salvaguarda da Dieta Mediterrânica (DM) e aumentar a articulação destas com as outras entidades com responsabilidade na sua promoção e salvaguarda

contribuindo, através de uma abordagem multidisciplinar, para a integração de diversas vertentes, nomeadamente ao nível da produção e valorização dos produtos, da edu-

cação para a saúde, da preservação de técnicas, festividades e paisagens ancestrais, entre outras.

As iniciativas da RIESDM iniciaram-se pelo levantamento das atividades desenvolvidas por cada IES no âmbito da promoção e salvaguarda da DM e pela elaboração de um plano conjunto de atividades.

O Plano de Atividades da RIESDM segue a estrutura do Plano de atividades para a Região do Algarve para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica 2018-2021 ([Plano de Atividades Salvaguarda da DM - Algarve](#)) que define, os objetivos e as iniciativas considerados estratégicos para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da Dieta Mediterrânica no âmbito de quatro vetores.

No **vetor 1)** identificação, investigação e documentação: “Afirmar Portugal como país de referência na investigação e produção de conhecimento no âmbito da DM” e Aumentar o impacto do conhecimento produzido no âmbito da RIESDM”.

Para o **vetor 2)** preservação e proteção: “Envolver a comunidade do país, incluindo os agentes dos vários setores produtivos, na salvaguarda da DM” e “Contribuir para a valorização do Património Cultural Imaterial na sociedade e integração da sua salvaguarda no Planeamento Regional e Nacional”.

No **vetor 3)** promoção e valorização: “Contribuir para uma maior coerência e sustentabilidade do vasto conjunto de atividades económicas no país, potenciando a utilização adequada da Dieta Mediterrânica como um valor acrescentado” e “Contribuir para uma imagem integrada associada à Dieta Mediterrânica, potenciando a sua disseminação de forma coordenada”.

Para o **vetor 4)** transmissão, através da educação/ensino, formal e não formal: “Capacitar os agentes de desenvolvimento regional e os profissionais com responsabilidade na





educação, saúde e bem-estar da comunidade e outros, para os valores da DM” e “Capacitar a comunidade em geral para os valores da DM”.

O Plano de Atividades da RIESDM, que se encontra em fase de conclusão, estabelece duas iniciativas por objetivo estratégico que se traduzem, em ações concretas e resultados esperados. Este plano encontra-se também articulado com o [Plano de Ação](#) e com a [Agenda de Investigação e de Inovação](#) do Centro de Competências da Dieta Mediterrânica (CCDM), uma vez que a RIESDM se identifica com os objetivos do CCDM:

“(...) contribuir para articular o trabalho entre os diferentes agentes intervenientes no âmbito da Dieta Mediterrânica (DM), com o objetivo de definir e implementar uma estratégia de salvaguarda, promoção e valorização da Dieta Mediterrânica, enquanto património cultural da Humanidade, promotor de um estilo de vida saudável e modelo de sociedade sustentável e ainda definir e contribuir para a definição e implementação de uma agenda de inovação e investigação para a preservação, valorização e divulgação da DM em Portugal.”



DIETA  EDITERRÁNICA

Morada: Praça da República 8800 – 951 Tavira | Tel: 281 320 568 | Site: cc.dietamediterranea.net | e-mail: centrocompetencias.dm@cm-tavira.pt

município **tavira**



PDR 2020 PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO RURAL 2014-2020

PORTUGAL 2020

