

# Católica coordena projeto europeu que incentiva a agrobiodiversidade e combate o paradigma da monocultura

16 de Agosto, 2021

“RADIANT: realizando cadeias de valor dinâmicas com culturas subutilizadas” é o novo projeto europeu coordenado pelo Centro de Biotecnologia e Química Fina (CBQF), da Escola Superior de Biotecnologia (ESB) da Universidade Católica Portuguesa no Porto, financiado pelo Horizonte 2020 (H2020), o programa-quadro comunitário europeu para a Investigação e Inovação. O objetivo é “desenvolver soluções e ferramentas que irão fomentar a agrobiodiversidade, combatendo o paradigma agrícola de monocultura e de agricultura industrializada”, explica um comunicado divulgado pela universidade,

Marta Vasconcelos, investigadora do Centro de Biotecnologia e Química Fina (CBQF/ESB/UCP) e coordenadora do projeto RADIANT, afirma que “no último século, 75% da diversidade genética das culturas foi perdida. Existem cerca de 259.000 espécies de plantas, das quais 50.000 são comestíveis (sendo 150-200 realmente consumidas), e apenas três fornecem 60% das calorias e nutrição da dieta humana (milho, arroz e trigo). Este cenário é o culminar de um processo que começa logo ao nível da produção local de alimentos mais diversificados, pois os obstáculos são muitos.”

É com a finalidade de reduzir estes obstáculos e de tornar possível um “aumento da diversidade de culturas”, refletida nos “alimentos consumidos pelos cidadãos”, que o RADIANT se propõe, através de uma abordagem baseada na “Teoria da Mudança”, a criar ferramentas que preservem a agrobiodiversidade, tornando possível a diversificação da disponibilidade de alimentos produzidos localmente. Ao promover culturas subutilizadas, que incluem uma mistura de espécies pouco produzidas, como as leguminosas, ou variedades mais antigas e “esquecidas” de culturas mais comuns, como o trigo, milho, cevada ou tomate, a ambição do RADIANT é reduzir a “lacuna de produção” entre as culturas mais populares e as subutilizadas, e a “lacuna nutricional” – entre os alimentos mais consumidos, e os alimentos mais necessários para uma dieta saudável, precisa o comunicado.

A investigadora coordenadora do projeto refere, também, que, a par destes objetivos, se pretende “garantir um desenvolvimento económico e social justo para todos os intervenientes das cadeias de valor.”

O projeto europeu “RADIANT – Realizando Cadeias de Valor Dinâmicas com Culturas Subutilizadas”, coordenado pelo Centro de Biotecnologia e Química Fina da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica no Porto, envolve 29 entidades de 12 países – Portugal, Eslovénia, Reino Unido, Hungria, Espanha, Grécia, Itália, Alemanha, Irlanda, Bulgária, Países Baixos, Chipre – e conta ainda com a Food and Agriculture Organization (FAO) das Nações Unidas como parceira.

Com o projeto europeu RADIANT pretende-se demonstrar transições bem-sucedidas para sistemas inclusivos de agrobiodiversidade; realizar programas de melhoramento para que as culturas subdesenvolvidas sejam mais competitivas; testar as melhores práticas agrícolas que maximizem a sua produção sustentável; ampliar o seu reconhecimento ambiental, social e nutricional, através da caracterização dos seus múltiplos benefícios; oferecer soluções para a sua integração em cadeias de valor rentáveis, com base em inovações políticas, sociais e de governança; capacitar a sociedade para integrar estes alimentos nas suas dietas.

Com uma duração de 4 anos e um financiamento acima dos 5.9 milhões de euros através do H2020, o projeto conta com 20 explorações agrícolas piloto, as chamadas “explorações AURORA”, que abrangem as diferentes agroecologias em toda a Europa, e onde boas práticas serão testadas e demonstradas.

Marta Vasconcelos explica ainda que “para a concretização do projeto, serão, também, recrutados 45 agricultores participativos para facilitar a integração destas culturas subutilizadas, realizando uma gestão adaptativa da agrobiodiversidade através de ferramentas construídas pelo próprio projeto.”