

ISQ e ARALAB distinguidos nos Food & Nutritions Awards

18 de Outubro, 2017

O ISQ e a ARALAB foram recentemente distinguidos nos Food & Nutritions Awards com o projeto Grow2Green, com o qual querem revolucionar a forma como se cultivam alimentos – de forma sustentável, com baixos consumos quer de água como energia e de forma economicamente rentável. O projecto está já a ser desenvolvido em Castelo Branco, apoiado no laboratório de eficiência energética do ISQ.

A motivação do ISQ para criar este projeto “é o contributo tecnológico que podemos trazer, mas também criar um produto que se possa colocar em vários países, nomeadamente em países do Médio Oriente e outras regiões com dificuldades ao nível da água ou com condições naturais adversas à produção de frescos”, refere Pedro Matias, presidente do ISQ, citado em comunicado. Por isso mesmo, prossegue a importância deste conceito não se resume apenas à produção agrícola.

Por outro lado, no campo académico e de investigação assume particular relevância a cooperação com centros de I&D, universidades, escolas agrárias e a muitas outras áreas do conhecimento. Desta união vão nascer novos princípios com o objetivo de solidificar a tecnologia existente, abrindo portas a novas soluções futuras.

O *indoor farming* consiste numa tecnologia inovadora e sustentável para produção de vegetais frescos, saudáveis, sem pesticidas e herbicidas em qualquer local ou altura do ano. Um dos grandes benefícios desta tecnologia é eliminar a dependência do clima ou de uma estação do ano. Estamos a falar, por exemplo, da produção de vegetais em ambiente totalmente controlado ao nível de luminosidade, temperatura, humidade e CO2.

Por se tratar de um ambiente fechado e controlado, as plantas crescem protegidas das agressões exteriores. Além disso, por não ser necessário recorrer a químicos, reduzem-se significativamente os custos e o impacto ambiental na produção e na cadeia logística.