

JOSÉ DIOGO ALBUQUERQUE, EX-SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA, CONTRADIZ CAPOULAS SANTOS

“Descontrolo” no Ministério da Agricultura gerou “devoluções de centenas de milhões de euros a Bruxelas”

Págs. 2/3



CARLO PETRINI, FUNDADOR DO MOVIMENTO 'SLOW FOOD' INTERNACIONAL

“Vivemos sob um paradigma económico que destrói totalmente o património identitário da Europa”

Págs. 4/5



Destaques

Quinta da Boeira investe 38 milhões em Gaia e já exporta para a China

Págs. 7

Investigação em nutrição animal da UPorto sem garantias de financiamento da FCT

Pág. 6/7

Politécnico de Bragança quer participação no tratamento do cancro do castanheiro

Págs. 8

Editorial

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt



Pescado compromete autossuficiência

A Estratégia do Ministério da Agricultura e Mar (MAM) para a investigação e inovação agroalimentar e florestal 2014-2020, desenhada pela ex-ministra Assunção Cristas e que o atual ministro Capoulas Santos corrobora, visa, entre outros desígnios, garantir a autossuficiência alimentar em valor em 2020. Objetivo: “apostar numa economia inteligente, sustentável e inclusiva, que promova a capacidade produtiva dos setores, o emprego e a coesão social”, lê-se no documento.

Ora, se é certo que alguns sub-setores têm dado passos relevantes nesse sentido – o azeite, o tomate para indústria, as frutas e o vinho, por exemplo – já o pescado está no caminho inverso, apesar dos 943 quilómetros de costa em Portugal continental, dos 667 quilómetros nos Açores e mais 250 na Madeira.

As Estatísticas da Pesca divulgadas esta semana pelo INE revelam que, “em 2016, o saldo da balança comercial de produtos da pesca totalizou -787,4 milhões de euros”, mostrando um “aumento do défice em 69,3 milhões de euros face ao ano anterior”. Espanha, Suécia e Países Baixos mantêm-se os principais fornecedores, concentrando 59,9% das importações totais.

E o bacalhau é um dos grandes responsáveis por estes números. As exportações de bacalhau da Noruega para Portugal subiram 9% em 2016, para 271,4 milhões de euros, face a 2015, somando 48.603 toneladas, revelou em março o Conselho Norueguês das Pescas (Norge). No Atlântico Norte, a Islândia vendeu a Portugal 11 025 toneladas de bacalhau em 2016, o valor mais alto desde 2009, totalizando os 52,4 milhões de euros.

Contudo, além do aumento das importações, os preços também estão a aumentar. O pescado comercializado nas lotas da Docapesca nos primeiros quatro meses de 2017 atingiu os 60,5 milhões de euros. Um aumento de 17,8% face ao período homólogo anterior (51,4 milhões de euros) e que “se deve ao aumento em 12,5% do preço médio”, diz a empresa em comunicado.

É certo que o programa Aquicultura+, lançado há um ano pela ministra do Mar, Ana Paula Vitorino, visa duplicar a produção de pescado até 2020, através da aquicultura, com 80 milhões do MAR2020. Mas atrair investimento, reduzir importações e aumentar a autossuficiência é um caminho longo, difícil e exigente. E, se queremos atingir a meta, é preciso acelerar o passo.

JOSÉ DIOGO ALBUQUERQUE, EX-SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA, CONTRADIZ CAPOULAS SANTOS

“Descontrolo” no Ministério da Agricultura gerou “de voluções de centenas de milhões de euros a Bruxelas”

José Diogo Albuquerque, ex-secretário de Estado da Agricultura de Assunção Cristas, quebra o silêncio. Afastado da vida política ativa desde o fim da última legislatura, o ex-governante contradiz o ministro da Agricultura. A propósito da recente substituição do presidente do IFAP, diz que Capoulas Santos se “esqueceu” dos anos de governação socialista entre 2005 e 2010, em que “as multas [de Bruxelas] foram anormalmente grandes, de centenas de milhões de euros, por inação na revisão do parcelário e ausência de controlos das ajudas”.

Em entrevista à “Vida Económica”, a primeira desde que cessou funções, José Diogo Albuquerque é perentório: “o PRODER chegou a 100% seis meses antes do fim, à frente da média da UE”, o arranque do PDR 2020 “foi um sucesso” e “o setor agrícola e agroalimentar está no caminho certo”. Mas há um recado para o atual Governo: “a recente eliminação da majoração das organizações de produtores foi um retrocesso grave”.

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

Vida Económica – Foi secretário de Estado da Agricultura da ministra Assunção Cristas. Que balanço faz desse percurso?

José Diogo Albuquerque - Quando chegámos, em 2011, tínhamos o desafio de recuperar os apoios aos agricultores que estavam bloqueados por Bruxelas, presos com multas e processos de infração, tínhamos a ameaça de devolução de verbas do PRODER a precisar de um reforço substancial de Orçamento de Estado e uma degradação dos serviços do Ministério. Tudo isto em ambiente de ‘Troika’ e em início de reforma da Política Agrícola Comum. Recuperámos e aumentámos os apoios aos agricultores, gastando menos no Ministério, recuperámos a confiança entre os agricultores e o Estado e ajudámos a melhorar a imagem do setor com um discurso positivo.

Tivemos um início muito difícil, mas resolvemos, sem lamúrias, e construímos em cima disso. Os vários indicadores económicos de análise de políticas mostram que o setor investiu e modernizou, produziu mais e os rendimentos aumentaram, invertendo o declínio anterior. O feedback que tenho dos agricultores também confirma que o balanço é positivo.

VE - O que é que correu bem e mal no seu mandato?

JDA - O primeiro aspeto positivo foi ter introduzido regularidade aos pagamentos aos agricultores pelo IFAP. Passámos a fazer os pagamentos sempre no último dia de cada mês e conseguimos antecipar os pagamentos das ajudas diretas da PAC para outubro e dezembro. Esta mudança trouxe muita estabilidade financeira e confiança ao setor, desde o produtor de semente, passando pelo agricultor e até à banca. O segundo aspeto foi a execução dos programas comunitários. No PRODER acabámos por chegar aos 100% de execução seis meses antes do fim, à frente da média da UE, e conseguimos ser o quarto país a aprovar o PDR. E houve uma série de outros trabalhos como a recuperação do sistema de seguros, que tinha 80 milhões de euros de dívidas, a resolução da Casa do Douro, a conclusão de Alqueva com fundos es-



José Diogo Albuquerque, ex-secretário de Estado da Agricultura.

truturais, a aposta nas organizações de produtores [OP], a PARCA [Plataforma de Acompanhamento das Relações na Cadeia Agroalimentar], com o código de boas práticas e a produção de legislação que limitou as práticas abusivas.

VE - E o que teria feito de diferente, se voltasse atrás?

JDA - Algumas coisas teria feito de

diferente. Na verdade, é bem mais fácil comentar depois. Primeiro, teria mudado a Autoridade de Gestão do PRODER mais cedo, logo quando tivesse tido a noção que não queriam participar no PDR. Com isso poderia ter começado ainda mais cedo o sistema informático do PDR e todos os trabalhos relacionados com a transição. Ainda no tema dos fundos, teria feito um sistema diferente de receção de candidaturas. Com períodos pré-calendariados para toda a duração do programa, intervalado com espaços para análise, que estabilizasse mais a afluência de candidaturas, continuasse a garantir a previsibilidade aos agricultores e, sobretudo, fosse mais resistente às mudanças de Governo ou de gestão. Em segundo lugar, teria concluído a revisão do diploma das OP no meu tempo. A recente eliminação da majoração das OP foi um retrocesso grave. Finalmente, teria comunicado mais pelas redes sociais. Houve boas notícias que não conseguimos comunicar via imprensa.

VE - Já falou no PRODER, mas como comenta o encerramento da execução do Programa e também o arranque do PDR 2020?

JDA - Foi a única transição entre quadros sem hiatos, que permitiu aos agricultores continuarem a investir. Esta transição foi o contraste com o início do PRODER, que teve um hiato longo e traumático. Houve aqui dois feitos que merecem ser destacados: o primeiro, o fim do PRODER, que chegou a 100% seis meses antes da data fim. O segundo, o PDR, em que fomos o quarto programa a ser aprovado na UE. Além disso, até abrimos medidas antes da aprovação do programa e conseguimos um regime em que podíamos usar dinheiro novo com regras velhas. Isto resultou em que começámos a executar fundos muito cedo. Aliás, o PDR foi o único programa dos fundos comunitários em Portugal que executou em 2014, como foi mencionado no parecer sobre a Conta Geral do Estado. É por isso que, quando o atual ministro [da Agricultura, Capoulas Santos] diz que o PDR em 2014 executou pouco, está a dizer um autêntico disparate.

Finalmente, o arranque do PDR foi um sucesso, com uma adesão enorme de candidaturas. Tivesse o Governo atual acompanhado esta adesão com suficiente energia para analisar candidaturas e o setor já teria arrancado ‘vo’.

VE - Numa entrevista ao “AgroVida” de abril, o atual ministro Capoulas Santos disse, a propósito da exoneração do anterior presidente do IFAP, que “nos últimos

10 anos, com picos maiores ou menores, têm sido devolvidos dezenas de milhões de euros” de apoios europeus. Como comenta?

JDA - O ministro Capoulas Santos esqueceu-se de referir os anos de governação socialista entre 2005 e 2010, em que as multas [de Bruxelas] foram anormalmente grandes, de centenas de milhões de euros (à volta de 360 milhões euros, se não me falha a memória), por inação na revisão do parcelário e ausência de controlos das ajudas, que é condição prévia para poder pagar essas ajudas. Ainda hoje estamos a pagar por isso. Com esse dinheiro poder-se-ia fazer um Alqueva no Norte do país.

VE - Mas o atual ministro da Agricultura atribui essas devoluções de fundos a Bruxelas a “erros do sistema de controlo”, que está “sediado no IFAP”.

JDA - As devoluções de verbas exorbitantes de centenas de milhões de euros entre 2010 e 2015 foram devido a descontrolo e descoordenação grave no sistema de controlo do Ministério. Aliás, o próprio Governo socialista tirou parte da responsabilidade do controlo das ajudas do IFAP, colocando-os nas direções regio-

nais [de Agricultura]. Essa declaração até revela falta de conhecimento na forma como funciona o Ministério por dentro.

VE - Como sabe, a identificação desse problema levou à exoneração do presidente do IFAP, Luís Souto Barreiros, em funções desde 2012, e à nomeação de Raposo Ribeiro. Como comenta aquela exoneração?

JDA - Justificar a exoneração com as correções financeiras parece-me um ato intelectualmente desonesto e desnecessário. Intelectualmente desonesto, porque o Luís Souto Barreiros foi um dos principais responsáveis pela resolução das correções financeiras, que, aliás, ocorreram sobretudo na governação socialista entre 2005 e 2010. A prova da sua competência, do Conselho Diretivo e das pessoas envolvidas no exercício do cargo aconteceu no dia da exoneração. Saiu uma notícia da União Europeia dando conta que o IFAP é agora o organismo pagador número um no ranking da execução dos fundos da UE.

VE - E por que é que foi um ato desnecessário?

JDA - Porque não tinha que justificar a

demissão. O ministro, desde que respeitando as regras, tem o direito de escolher com quem quer trabalhar. O mesmo episódio se passou com a exoneração da gestora do PDR 2020, a Patrícia Cotrim, e a sua equipa, que fizeram um ex-

celente trabalho no fecho do PRODER e no arranque do PDR, deixando o PDR em quarto lugar no ranking de execução dos PDR europeus e em primeiro no Portugal 2020 e com 10 mil candidaturas da transição analisadas.

PAC 2020-2027 reduz orçamento devido ao ‘Brexit’

Está em discussão pública o desenho da nova PAC 2020-2027 e José Diogo Albuquerque não tem dúvidas: “a tendência reductora do orçamento da União Europeia e da PAC continuarão, com o ‘Brexit’ a agravar”. Em paralelo, diz Albuquerque, “também haverá uma discussão sobre convergência do valor de ajudas diretas entre países, onde Portugal pode ir recuperar algumas verbas”. E “pressão para cortar no Desenvolvimento Rural, onde Portugal perde”. A tendência, avisa o ex-secretário de Estado da Agricultura, será para “redirecionar a PAC para objetivos e políticas mais ambientais”.

Questionado pela “Vida Económica” sobre se será uma PAC mais fo-

cada no risco e nos seguros agrícolas, José Diogo Albuquerque concorda. “Haverá, a meu ver, duas políticas de futuro que complementarão a estrutura atual da PAC: os seguros, que sairão reforçados, quer os de colheita, quer de criação de seguros ao rendimento, e as novas tecnologias, com a agricultura de precisão, ‘big data’, a terem um peso maior nas ajudas ao investimento”.

Em todo o caso, o ex-governante diz que “não apostaria em mudanças muito drásticas”, até porque “ainda agora estamos a tentar compreender a aplicação da última reforma” e muitas pessoas envolvidas no processo de decisão ainda estão sob o efeito da chamada “reforme fátigue”.

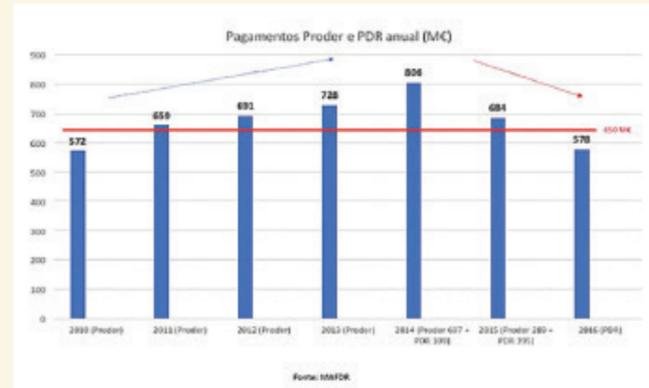
“Setor agrícola e agroalimentar está no caminho certo”

“Sim, o setor agrícola e agroalimentar português está no caminho certo, tem estado continuamente a modernizar-se, a apostar em produtos diferenciados e com vantagens competitivas”, afirma José Diogo Albuquerque.

Nesta entrevista, e questionado sobre que mudanças sugeriria, o ex-secretário de Estado da Agricultura não hesita: “primeiro, é preciso recuperar o nível de apoio público que estava a haver no setor e a partir daí aumentá-lo”. Tanto mais porque “desde 2015 que os níveis de financiamento baixaram e isso é mau” e “com aumento de procura responde-se com aumento de oferta e não o contrário”, diz Albuquerque.

Já quanto às taxas de execução dos fundos, o ex-governante diz que elas “estão a baixar”: “em 2014 eram de 19% e em 2016 de apenas 13%”. E revela um gráfico (nesta caixa) que diz ser “ilustrativo”.

Depois, diz, é necessário “recolocar



os instrumentos de diferenciação positiva aos agricultores que pertencem a estruturas de concentração de oferta como as OP”, assim como “assegurar a cadência na transferência do apoio

público aos agricultores”, assim como “previsibilidade e confiança”, que são “muito importantes” para estes “sentirem confiança para continuarem a investir e modernizar”.

SISTEMAS DE PROTEÇÃO DE CULTURAS

ANTECIPAÇÃO E EXTENSÃO

- ANTI-GRANIZO
- ANTI-CHUVA
- ANTI-ESCALDÃO
- ANTI-PÁSSARO
- SISTEMAS DE CONDUÇÃO E TUTORAÇÃO
- ESTRUTURAS DE SUPORTE
- ACESSÓRIOS

SOLUÇÕES SEGURAS PARA AS MAIS EXIGENTES CULTURAS

ASSEGURAMOS AS SUAS COLHEITAS.

www.cotesi.com

“É urgente integrar nutricionistas nas instituições de solidariedade social”

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

84,9% dos idosos consomem sal em excesso

É urgente integrar nutricionistas nas instituições de solidariedade social”. O alerta é da bastonária da Ordem dos Nutricionistas, Alexandra Bento, que organizou em finais de maio, em Santa Maria da Feira, um ciclo de seminários sobre Nutrição Comunitária e Saúde Pública. O evento reuniu três centenas de nutricionistas, decisores políticos e representantes de instituições de solidariedade social, com o objetivo de debater o papel dos nutricionistas no seio destas entidades.

Durante este ciclo de seminários foi apresentado um estudo de um grupo de investigação liderado por Júlio César Rocha, nutricionista e investigador do CINTESIS – Centro de Investigação

“Os investigadores avaliaram uma amostra de 129 crianças que frequentam um jardim-de-infância do Norte do país. Os resultados revelaram que a prevalência global de excesso de peso e obesidade nestas crianças é de 11,7%”

em Tecnologias e Serviços de Saúde, que avaliou a prevalência do excesso de peso em crianças entre os dois e os seis anos de idade. E a conclusão foi clara: “a presença de nutricionistas nas pré-escolas pode contribuir para prevenir a obesidade infantil”.

Os investigadores avaliaram uma amostra de 129 crianças que frequentam um jardim-de-infância do Norte do país, onde os hábitos alimentares são supervisionados por um nutricionista há mais de uma década e a atividade física é oferecida gratuitamente duas vezes por semana. Os resultados revelaram que a prevalência global de excesso de peso e obesidade nestas crianças é de 11,7%, ou seja, “uma taxa três vezes mais baixa do que a encontrada na população pediátrica em geral”.

“Os dados indicam que a presença de um nutricionista que desenvolva, implemente e supervisione um plano alimentar controlado junto das crianças em idade pré-escolar é capaz de influenciar positivamente o peso dessas crianças”, explica o investigador do CINTESIS, Júlio César Rocha.



Alexandra Bento, bastonária da Ordem dos Nutricionistas.

Por sua vez, a bastonária da Ordem dos Nutricionistas destaca ainda resultados de vários estudos nacionais que dão conta de taxas preocupantes de desnutrição e de obesidade entre os idosos portugueses, especialmente acentuadas no caso dos idosos institucionalizados. Este ciclo de seminários quis, assim, “sensibilizar a comunidade profissional e científica na área da Nutrição, bem como as instituições responsáveis pela prestação de apoio social, para a importância de olhar de forma cuidada para o estado nutricional dos milhares de pessoas que beneficiam do trabalho destas entidades e para a responsabilidade que o Estado e as instituições têm” na disponibilização de uma alimentação rica e equilibrada aos cidadãos que apoiam.

Um estudo da Universidade do Porto (Nutrition UP 95), por exemplo, divulgado pela Ordem dos Nutricionistas, verificou que 14,8% de uma amostra representativa da população idosa portuguesa apresentava risco de desnutrição e que mais de um terço apresentava deficiência de vitamina D (39,6%). Além disso, 84,9% dos idosos tinham um consumo de sal excessivo face às recomendações da Organização Mundial da Saúde (5 g/dia) e 11,6% encontravam-se pouco hidratadas.

Ora, para a bastonária da Ordem dos Nutricionistas, “estes resultados revelam que é urgente garantir a intervenção de nutricionistas junto das populações mais sensíveis – as crianças e os idosos – para revertermos alguns dos problemas de saúde que afetam estes dois grupos da população”.

CARLO PETRINI, FUNDADOR DO MOVIMENTO ‘SLOW FOOD’ INTERNACIONAL, PEDE UMA MUDANÇA DO SISTEMA

“Vivemos sob um paradigma económico que destrói totalmente o património identitário da Europa”

Carlo Petrini, italiano, figura de relevância mundial, jornalista, sociólogo, escritor, fundador do ‘International Slow Food’ e da Universidade da Ciência Gastronómica, esteve em Portugal em maio, a convite do congresso ‘Food Futures’. Em entrevista à “Vida Económica” à margem do evento, diz que “há um desastre na agricultura europeia” e também em Portugal. “Desastre dos pequenos agricultores e da biodiversidade”, diz Petrini, que garante que “estamos a perder muitíssimos produtos” e que “vivemos sob um paradigma económico que destrói totalmente o património identitário da Europa”.

Questionado sobre se é possível compatibilizar biodiversidade e sustentabilidade com rentabilidade económica, o fundador do ‘International Slow Food’ não hesita: “Absolutamente, mas é preciso mudar o paradigma”. Se o sistema for o mesmo, “o único que ganha é a grande distribuição”.

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

Vida Económica – O senhor é o fundador do movimento ‘Slow Food’. Para quem não conhece, quais são os princípios deste movimento e que dimensão internacional já tem?

Carlo Petrini – O movimento ‘Slow Food’ nasceu há 30 anos em Itália, contra um conceito de ‘fast food’ representado pela cadeia McDonald’s e esta forma de produção da comida em larga escala. Durante o processo de desenvolvimento deste movimento, este transformou-se não só num movimento gastronómico clássico, mas num movimento que tem uma visão holística da gastronomia. Neste momento, a gastronomia é muito mediática, é muito ‘show’ e muito ‘chef’. Mas isto não é gastronomia. Esta é uma parte da gastronomia. A gastronomia é também agricultura, veterinária, biologia, é genética e, de um ponto de vista humanista, gastronomia é antropologia, é história, é economia e economia política. Esta abrangência mudou o significado de ‘slow food’, que trabalhou de forma intensiva para desenvolver esta filosofia.

VE – Mas de que filosofia é que está a falar, concretamente?

CP – Uma filosofia que tem a ver com isto: num momento em que se fala muito de cozinha, ninguém fala do desastre da agricultura europeia.

VE – E há um desastre na agricultura europeia?

CP – Sim, há um desastre. Desastre também aqui em Portugal. Desastre dos pequenos agricultores, desastre da biodiversidade. Estamos a perder muitíssimos produtos. Vivemos sob um paradigma económico que destrói totalmente o património identitário da Europa. Na Itália e também aqui. O preço do trigo

em Itália, por exemplo, é o mesmo que há 35 anos. É o mesmo. Falei com um produtor de gado que me disse que o preço da carne é o mesmo de há 30 anos atrás. E o que é que isto significa? Significa que há uma conceção acerca da comida e acerca do património alimentar que não está em harmonia com a natureza, está em harmonia com a visão hiperliberalista que apostou na agricultura intensiva, na monocultura e na indústria alimentar.

VE – Mas nós não precisamos da indústria alimentar?

CP – Sim, mas precisamos de mais equilíbrio. Claro que há indústria alimentar virtuosa, positiva. O verdadeiro problema é saber quanto é que essa indústria paga ao campo, aos agricultores, qual é o preço da matéria-prima, quanto vale a dignidade do agricultor. Isto é um desastre. E também aqui, em Portugal. E em Itália ou França. É um desastre.

VE – Em sua opinião, o que é mais importante, a economia ou a política?

CP – Calma. A nível filosófico, em nenhum momento da História a economia teve um peso tão relevante como hoje. Mas de que economia é que estamos a falar? É uma economia comunitária, que protege o bem comum? Ou é uma economia liberal e neoliberal? Este é que é o problema. Mas, antes de responder melhor a essa questão, você perguntou-me quais eram os princípios do movimento ‘Slow Food’.

VE – Sim, perguntei.

CT – E o movimento ‘Slow Food’ fortaleceu-se tendo presente o conceito de qualidade alimentar e baseando-se em três princípios: bom, limpo e justo. Isto significa que bom é um conceito de gosto, de qualidade, que é fundamental. Se não tem qualidade, não é bom para comer. Limpo quer dizer que respeita o meio ambiente, que não destrói a biodiversidade, que fortalece a fertilidade dos solos e que não consome muita água. Ora, um produto bom tem de ser limpo, porque, se, para produzir, vamos destruir os recursos naturais, estamos a comprometer o futuro geracional dos nossos filhos e netos. E o terceiro ponto é o justo, ou seja, que os produtos são pagos corretamente ao agricultor. Este devia ser um princípio universal. E o movimento ‘Slow Food’ desenvolveu-se não só no Ocidente, na Europa e também na América, onde não há propriamente problemas de insuficiência alimentar, mas também em África e na América Latina.

VE – Em quantos países está presente o vosso momento?

CP – Na verdade, o movimento ‘Slow Food’ está hoje presente em 170 países. Esta difusão teve a ver com duas iniciativas que se realizaram em 2004. A primeira foi a abertura da única universidade de Ciências Gastronómicas do mundo, que abrimos no Norte de Itália, perto de

Torino. Esta universidade, na verdade, não é italiana, porque a maioria – 60% a 65% – dos cerca de 500 estudantes são oriundos de 70 países. E esta universidade é importante, porque explica uma visão multidisciplinar da gastronomia. Lá não se estudam apenas as receitas culinárias, estuda-se economia, economia política, antropologia, geologia, genética, química, física, ou seja, tudo o que o está na origem dos alimentos.

A segunda iniciativa é que, desde 2004, organizamos redes de comunidades de comida de todo o mundo, que agregam associações de agricultores, pescadores, nómadas, pastores, produtores de queijo, de vinho, chefs e também académicos. Há mais de 6000 comunidades em todo o mundo que se fortalecem através destes princípios da atenção à produção local, porque o paradigma fundamental é a defesa da pequena agricultura. Note bem: no mundo há 500 milhões de pequenas explorações agrícolas familiares. 500 milhões. E estes 500 milhões de explorações garantem a alimentação de 75% da humanidade. Mas, ao mesmo tempo, estas 500 milhões de explorações familiares são as menos rentáveis. É incrível. É um desastre. Esta agricultura produz comida para 75% da humanidade e não ganha nada. Não ganha nada. E este é o objetivo principal do nosso momento.

VE – O vosso objetivo é, portanto, trabalhar para aumentar a rentabilidade destas explorações agrícolas familiares?

CP – Absolutamente. Aumentar a ren-

tabilidade. E porquê? Porque este não é apenas um problema de justiça. Este é um problema que mata. E não é só o Carlo Petrini que fala da economia que mata. O Papa Francisco fala da economia que mata na sua encíclica “Laudato Si” [Louvado Sejas]. Esta não é só uma questão económica, é também uma questão de devolver valor à comida. Nos últimos 50 anos a comida perdeu valor. Só o preço. E muitas vezes estamos a falar de comida de qualidade, comida biológica, comida que respeita o meio ambiente. Quanto eu comecei o meu trabalho, em 1980, a percentagem do meu salário para comprar comida era de 30%. Hoje, essa percentagem está em 12%. Olhe, está a ver isto aqui?

VE – O telemóvel?

CP – Sim. Isto vale 10% dos nossos gastos. E para a nossa saúde o que é que é mais importante? Isto ou a boa comida para que tenhamos saúde?

VE – Ou seja, alteraram-se as prioridades?

CP – Absolutamente. Isto significa que é preciso um trabalho educativo, sobretudo junto das crianças, mostrando que a alimentação é muito mais importante que isto aqui [telemóvel]. É preciso dar importância ao valor da comida. E não é o preço. Sabe?, eu sou mais otimista do que era há 10 atrás. Há 10 anos, quando expliquei esta filosofia, muita gente dizia ‘Carlo, tu és utópico, isso não é o futuro’. Mas não. Isto é o futuro. Esta é a modernidade.

Falemos de Portugal. No último ano, Portugal teve um crescimento de 17% no turismo. Eu estou aqui em Portugal e estou encantado. Ontem conheci a cidade de Guimarães. Uma maravilha. E Lisboa, Porto. Mas, para além do vosso património artístico e cultural, existe um património gastronómico. Eu não vim a Portugal para comer esparguete nem para comer no McDonald’s. Eu estou aqui para conhecer o fantástico queijo português que é um dos queijos melhores do mundo. Mas aqui, onde está o queijo melhor do mundo, o produtor de queijo não ganha nada.

VE – Está a dizer-me que não aproveitamos o turismo para mostrar o nosso potencial gastronómico?

CP – Os dois são importantes. Mas mais importante que o turismo é a saúde dos portugueses. A saúde dos portugueses devia ser mais importante que o turismo. E não temos essa sensibilidade, neste momento. Ontem falei com estudantes de Marketing. E percebi que este é um momento de mudança. Penso que um dos fatores mais importantes da nova economia agrícola

europeia é valorizar a comida, o património gastronómico, as pequenas realidades agrícolas e a biodiversidade.



Carlo Petrini.

“NESTE MOMENTO, O AGRICULTOR É O ÚNICO QUE NÃO DECIDE O PREÇO”

Em Portugal e na Europa “a realidade da distribuição é má”, afirma Carlo Petrini nesta entrevista, explicando que “não se paga nada aos agricultores” e que, por sua vez, “os consumidores pagam muito” pelos produtos que adquirem. A razão para tudo isto é que, “no meio, está a distribuição, a grande distribuição e os comerciantes, que ficam com a maioria dos rendimentos”.

Vida Económica – Tenho de lhe colocar uma questão: como é possível compatibilizar biodiversidade e sustentabilidade com rentabilidade?

CP – Isso é fundamental. Eu explico. Por exemplo, aqui em Portugal paga-se pouco pelos produtos de qualidade.

VE – São baratos?

CP – Baratos. São muito baratos. Não é necessário comer muito, mas comer bem. E pagar bem. Esse é o primeiro paradigma. O segundo tem a ver com a realidade da distribuição, que é má. E porquê? Não se paga nada aos agricultores e os consumidores pagam muito. No meio, está a distribuição, a grande distribuição e os comerciantes,



que ficam com a maioria dos rendimentos. E este é um sistema injusto. Por isso é que nós trabalhamos para realizar mercados no campo.

VE – Para encurtar a cadeia?

CP – Sim, porque isto é, acima de tudo, uma questão de dignidade. Um agricultor que cultiva para alimentar os cidadãos tem direito à sua dignidade. E, neste momento, o agricultor é o único

que não decide o preço. O preço é decidido pelo comerciante. Há pouco você perguntou-me: é possível conciliar sustentabilidade com rentabilidade? Sim, é possível. Mas é preciso mudar o sistema. É preciso mudar o paradigma, porque, se o paradigma é o mesmo, o único que ganha é a grande distribuição e os comerciantes. E isto não está bem. Isto não está bem. Depois, há outra coisa: a informação.

Os portugueses precisam de conhecer a sua comida, os seus produtos.

VE – Está a falar de educação para o consumo?

CP – Sim, mas é preciso conhecer o património. Quantos portugueses conhecem a diversidade gastronómica? Quantos conhecem o pão do Alentejo, o queijo de Évora, a laranja de Ermelo, a broa de milho? Já viu a diversidade? São produtos extraordinários. E quantos destes produtos, nomeadamente os do Norte, se vendem nos restaurantes do Porto? E quantos se vendem nos restaurantes de Guimarães? Tem de haver uma revolução informativa, cultural. Uma revolução pacífica, mas uma revolução. Não é possível que num local turístico com tanta História se comam produtos vindos da América ou de França e não se comam produtos locais.

VE – É esse o paradigma que precisamos de alterar?

CP – Exatamente. E isso ajuda a responder à sua pergunta sobre se é possível haver uma economia rentável. Sim, pode. É possível. Mas é preciso esta mudança de mentalidade. E deste orgulho.

YEP: a 'marca-chapéu' que promove o azeite português no estrangeiro



Os seis produtores fundadores da marca YEP.

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

Seis marcas de azeite com Denominação de Origem Protegida (DOP) e outros tantos jovens produtores da região de Trás-os-Montes apaixonados pelo azeite e pela terra juntaram-se, puseram mãos à obra e criaram uma 'marca-chapéu' – a YEP – para promoverem o seu produto no estrangeiro e potenciar as suas vendas.

Estamos em presença de seis pessoas com diferentes formações académicas: um engenheiro, um advogado, um gestor, um designer, um surfista e um biólogo. As suas marcas de azeite – a 2A Tua (52 hectares em Mirandela), a Caixa (18 hectares em Valpaços), a Casa de Santo Amaro (160 hectares em Mirandela), a Casa de Valpereiro (42 hectares em Alfândega da Fé), a Magna Olea (45 hectares em Mirandela) e a Mont'Alverne (74 hectares em Mirandela) – produzem anualmente 44 mil litros de azeite, 88 mil garrafas, mas querem ser muito mais que o somatório da produção individual de cada uma.

A YEP – Young EVOO Producers foi criada em finais de 2016 e começa agora a dar os primeiros passos e a colher os seus primeiros frutos desta parceria estratégica.

Francisco Pavão, da Quinta de Santo Amaro, em Mirandela, revelou a "Vida Económica", à margem de uma conferência em Macedo de Cavaleiros, que já concretizaram a primeira exportação sob a marca YEP. "O primeiro azeite que vendemos foi para a Holanda", diz, frisando que o grande objetivo da criação da 'marca-chapéu' é "concentrar esforços, diluir custos e aumentar a visibilidade do azeite português" nos mercados internacionais.



Assentes nos princípios da "qualidade, 'terroir', excelência e irreversibilidade", estes seis produtores transmontanos têm como missão a valorização dos EVOO ('Extra Virgin Olive Oil') da região onde produzem, pretendendo "desmistificar, dinamizar e sustentar o papel do azeite na economia nacional como porta-estandarte para a exportação e promoção do conceito 'farm-to-table' junto do consumidor". Têm também a ambição de ser "uma referência mundial na valorização e promoção de azeites virgem extra de elevadíssima qualidade".

"Ser 'young' é um sentir de irreverência e jovialidade independentemente da idade física, é um estado de espírito que se sublima na existência do EVOO que a todos nos une enquanto 'produtores'", dizem estes produtores, explicando que se encontram "diariamente em mutação". E apesar de passarem constantemente de olivicultores a lagareiros, de rotuladores a vendedores, de promotores a 'marketeers', todos eles partilham deste "enorme esforço" e se mantêm unidos em nome da "paixão pela terra e por um produto de excelência" que é o azeite virgem extra.

Nesta fase inicial, este é um projeto com área geográfica bem definida – o Nordeste de Portugal –, mas o objetivo é tornar o projeto "nacional, congregando outros produtores que acreditam nos mesmos denominadores comuns", diz Francisco Pavão. E a missão é clara: "queremos promover a excelência e diversidade dos azeites YEP, dando-os a conhecer ao mundo", "restaurando a confiança no mercado, fornecendo ao consumidor uma garantia de qualidade" e, ao mesmo tempo, "promovendo a distinção destes azeites".

Luísa Valente, docente do ICBAS e coordenadora científica do SANFEED, alerta para a necessidade de reter 'cérebros' em Portugal

Investigação em nutrição animal da Universidade do Porto sem garantias de financiamento da FCT

O programa doutoral em nutrição animal SANFEED, sediado no Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar (ICBAS) da Universidade do Porto, financiado pela FCT - Fundação para a Ciência e Tecnologia e que agrega um grupo de 10 parceiros industriais, está a chegar ao fim. E, apesar de ser único no país, não se antevê financiamento público que garanta a sua continuidade no futuro.

Em entrevista à "Vida Económica", Luísa Valente, docente no ICBAS, investigadora do CIIMAR e coordenadora científica do SANFEED, garante que estão "a contribuir para aumentar a empregabilidade" em Portugal, trabalhando para a colocação no mercado de doutorados "melhor preparados para responder aos desafios da indústria alimentar". Apesar desse esforço, "não sabemos o que o Governo quer fazer. Não há financiamento garantido daqui para a frente", diz.

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

O programa doutoral em ambiente empresarial sediado no ICBAS da Universidade do Porto em Nutrição e Alimentação Animal Sustentável é único no país. É financiado pela FCT - Fundação para a Ciência e Tecnologia e por um grupo de 10 parceiros industriais com elevada atividade de I&D. As empresas envolvidas são a AGROS, a AlgaPlus, a Alltech, a Cooperativa Agrícola de Vila do Conde, a InvivonsaPortugal, a Premix, a Sea8, a SenseTest, a Soja de Portugal e a Sparos.

Estamos em presença de um consórcio multidisciplinar com três parceiros científicos da Universidade do Porto: o ICBAS, CIIMAR e REQUIMTE. Para cada programa de doutoramento, os temas de investigação do SANFEED são definidos anualmente pelo consórcio, associando os negócios à investigação e à inovação e permitindo transferir novas ideias da ciência para a tecnologia.

O SANFEED tem quatro anos de duração, arrancou em 2014/2015, permitiu a criação de 16 bolsas de investigação, envolvendo 14 alunos. A próxima e última edição do pro-

grama (2017/2018) tem previstos cinco tópicos para doutoramento. Cada bolsa de doutoramento é financiada pela FCT em 75% e em 25% pela empresa onde decorre o projeto de investigação. "O valor das bolsas é estabelecido pela FCT", diz Luísa Valente à "Vida Económica", sendo que cada doutorado é financiado com "980 euros, acrescidos do seguro e dos descontos para a Segurança Social".

O consórcio ICBAS, CIIMAR (Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental) e REQUIMTE (Departamento de Química da Faculdade de Ciências e Tecnologia - FCT) tem dois objetivos principais: "melhorar e promover a educação superior portuguesa (e europeia), enfatizando a nutrição animal através de um programa altamente inovador, que assegurará uma formação científica de ponta em áreas nucleares de investigação, bem como na transferência de competências pessoais e profissionais". Por outro lado, quer "criar uma nova geração de nutricionistas capazes de identificar oportunidades e de conceber soluções inovadoras, através de sinergias entre as entidades do sistema científico e tecnológico nacional e a indústria portuguesa".

Certo é que, a partir de 2017, nada está garantido. E, para Luísa Valente, não há dúvidas: "isto é muito trabalho para nós, mas é muito bom para as empresas, porque veem os problemas resolvidos, porque a investigação doutoral é desenvolvida a partir de um determinado problema identificado por essa empresa". E é por essa razão que "o SANFEED tem de continuar", diz Luísa Valente. Tanto mais porque "isto é ciência aplicada e um trabalho altamente inovador".

A investigadora realça ainda que "hoje em dia estamos a investir muito a fazer um esforço enorme em projetos em cooperação com a s em-

presas, estamos a formar estes alunos, mas temos de os reter em Portugal. E só é possível retê-los se houver contratos com as empresas". Contratos, esses, diz, em que essas empresas "sentam a necessidade de contratar estes investigadores, cuja formação estiveram a financiar durante os anos de doutoramento".

CIIMAR: "Não nos revemos no 'muito bom'"

A Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT) organiza regularmente exercícios de avaliação das instituições de I&D nacionais. No entanto, a forma como decorreu a última avaliação, em 2014, suscitou "uma grande contestação da comunidade científica nacional e internacional, atingindo significativamente o investimento na formação avançada de recursos humanos e o emprego científico, com impacto na emigração forçada de alguns dos cientistas mais qualificados". As palavras são do próprio ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, Manuel Heitor, em declarações ao jornal "Expresso" em fevereiro de 2016.

Aliás, na sequência dessa avaliação, o CIIMAR - Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental, que integra o consórcio do programa SANFEED, baixou a sua classificação de "excelente" para "muito bom". Uma decisão com impacto direto no financiamento da estrutura, o qual, para mais, "é calculado com base na percentagem do orçamento proposto pela própria instituição - CIIMAR". Ora, explica Luísa Valente, "como o nosso orçamento era bastante conservador, porque era realista, o financiamento que nos foi atribuído na sequência da avaliação não dá sequer para pagar as despesas básicas com pessoal, com água ou eletricidade". E isto, diz a investigadora, "tem implicações diretas no nosso funcionamento e obrigou-nos, por outro lado, a um esforço imenso para arranjar fontes alternativas de financiamento".

É certo que o CIIMAR tem a ambição de ser "o mais autónomo possível da FCT", diz a investigadora, mas essa dupla penalização de que foram alvo aquando da avaliação de 2014 - abaixamento da classificação e a consequente redução do financiamento público - "teve um impacto direto negativo no nosso funcionamento". E, desde logo, porque "nós não nos revemos nesse 'muito bom'", diz a investigadora à "Vida Económica". Garante, aliás, que já estão a "preparar uma nova avaliação", que lhes permita subir no ranking nacional e aumentar o financiamento através da FCT.

O Governo, de acordo com afirmações recentes do ministro Manuel Heitor, quer a nova avaliação das instituições de I&D "concluída até ao final deste ano".

Quinta da Boeira investe 38 milhões em Gaia e já exporta para a China

A Quinta da Boeira, registada como empresa exportadora no Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) desde janeiro deste ano, vai arrancar com a construção de um hotel vínico cinco estrelas no centro de Gaia. O Oporto Boeira Garden Hotel representa um investimento de 18 milhões de euros, mas, ao todo, entre a reabilitação e transformação das cavalariças e estufas, a recuperação do antigo palacete e do armazém de vinhos e a construção da maior garrafa do mundo com 32 metros de comprimento com salas de provas de vinho para promover a cultura, gastronomia e produtos locais, a empresa conta investir cerca de 38 milhões de euros. Serão criados cerca de 100 novos postos de trabalho.

Em entrevista à "Vida Económica" após receber a visita do ministro da Economia, Carlos Pinto Ribeiro, administrador da empresa fala da aposta num "segmento de alta qualidade" e em "mercados muito exigentes". A última aposta é a China, diz, que "excedeu todas as expectativas".

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

Vida Económica - O que motivou este investimento e que público esperam captar para esta nova unidade?

Carlos Pinto Ribeiro - A Quinta da Boeira tem manifestado desde sempre uma enorme preocupação de trazer para a quota alta de Gaia um conjunto significativo de turistas que circulam na zona ribeirinha. Para isso tivemos a noção de que tínhamos de apresentar um projeto único, diferenciador, para atrair as pessoas. Também por isso construímos a maior garrafa do mundo, com 32 metros de comprimento por 10 de diâmetro, decorada no interior com imagens do rio Douro e onde funciona uma sala de degustação de produtos portugueses e onde os vinhos do Douro e o vinho do Porto têm um lugar de eleição. Na perspectiva de fechar o circuito, e também preocupados porque assistimos, com pena, a que a maioria das pessoas que frequentam a zona ribeirinha de Gaia ao fim do dia recolhe ao Porto porque Gaia tem um défice hoteleiro significativo, pensámos a construção de um hotel. E daí este desafio de construir uma unidade hoteleira de cinco estrelas. Porque, conforme colocamos os nossos produtos de vinho de Porto no mercado num segmento de



Carlos Pinto Ribeiro (à esquerda) e Albino Jorge, administradores da Quinta da Boeira.

alta qualidade, em garrafeiras específicas e em espaços gourmet, e porque temos sido muito bem recebidos neste negócio, entendemos que também devíamos oferecer um segmento de alta qualidade aos nossos turistas.

VE - Portanto, há aqui uma forte ligação do vinho ao turismo?

CPR - É numa perspectiva de fechar o ciclo. Queremos oferecer qualidade em várias áreas dentro do nosso espaço, que é único, sereno, idílico. E queremos oferecer isso aos clientes do hotel. Repare que, na área do Grande Porto, este é o único hotel que permite sair da arrecadação e estar num espaço ajardinado e bucólico como este. É nisto que apostamos.

VE - E como tem crescido a atividade da Quinta da Boeira na área dos vinhos?

CPR - A Quinta da Boeira iniciou a sua atividade comercializadora de vinho do Porto há cerca de quatro anos, maximizando a enorme experiência na área do vinho do Porto de um dos seus administradores. E com os conhecimentos profundos que temos nesta área soubemos chegar a vinhos do Porto de excelente qualidade, à qual aliamos uma apresentação visual fora do comum. Apostamos em garrafas inovadoras, numa apresentação de luxo e, porque sabemos que o primeiro impulso de compra é aquilo que vemos e que o segundo impulso de compra é o que está dentro da garrafa, temos tido um sucesso magnífico. Os nossos vinhos têm sido premiados com medalhas de outro nos mais variados concursos internacionais.

VE - Qual é a produção anual?

OPORTO BOEIRA GARDEN HOTEL PRONTO EM 2018

A Associação de Hotelaria de Portugal revelou, na última semana, que, até 2018, vão abrir 83 novas unidades hoteleiras no país, 41 das quais ainda este ano e 42 até final de 2018. E o novo Oporto Boeira Garden Hotel é uma das novas unidades previstas. Ocupará 9000 dos 27 mil metros quadrados do total da quinta, em pleno coração de Gaia, e vai dispor de 119 quartos e cinco suítes, cuja construção arranca agora e se prevê concluída em dezembro de 2018.

A Quinta da Boeira, que existe des-

de 1850, recebeu, há dias, a visita do ministro da Economia, Manuel Caldeira Cabral, para oficializar o arranque da construção do novo hotel e o processo de reabilitação da quinta. Ao todo, o investimento é de cerca de 38 milhões de euros. A empresa prevê faturar em 2017 cerca de 700 mil euros e até 2020 atingir os dois milhões de euros. No total das atividades da Quinta da Boeira - eventos, vinhos e hotel - a empresa prevê atingir os 11 milhões de euros em 2021.

A marca de vinhos Quinta da Boeira

CPR - Nós temos uma produção relativamente limitada, porque apostamos em produtos de altíssima qualidade. Aliás, temos um vinho que está esgotado porque teve uma procura com a qual não contávamos, porque temos uma produção pequena, não vendemos milhões de garrafas.

VE - Sei que estiveram recentemente numa ação de demonstração na Dinamarca. Quais são os vossos principais mercados?

CPR - Um dos nossos mercados é a Dinamarca, de facto. Estivemos lá numa ação de promoção do vinho do Porto, acompanhados com as naus do século XV. Mas é também o Brasil, a França, Inglaterra, os Países Baixos, o Luxemburgo. Todos mercados exigentes, como o mercado inglês, de altíssima qualidade. E entrámos agora na China, com uma dinâmica que excedeu as nossas expectativas.

VE - Estabeleceram alguma parceria com algum importador?

CPR - Sim, é através de importadores de origem portuguesa que dominam o mercado chinês e que nos têm comprado os vinhos.

VE - E têm capacidade para abastecer aquele mercado?

CPR - Continuamos a não abdicar da qualidade a favor da quantidade. Por isso, os nossos importadores sabem que, em qualquer altura, recebem o alerta de que só para o ano ou só daqui a dois anos haverá produto. Nós apostamos em clientes específicos, num nicho de mercado que nos garante a manutenção de uma qualidade inexcelável e que tem sido muito premiada.

Politécnico de Bragança quer Ministério da Agricultura a compartilhar tratamento do cancro do castanheiro

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

O Laboratório de Sanidade e Proteção Vegetal da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança (ESA-IPB) desenvolveu um produto biológico para o tratamento do cancro do castanheiro em Portugal. Uma doença que afeta “cerca de 10% dos 500 mil castanheiros existentes numa área de cerca de 50 mil hectares, ou seja, cerca de 85% da área nacional na zona Norte do país, com especial incidência na região da Terra Fria.

O produto – o Dictis –, que não tem venda livre no mercado, custa cerca de 50 euros cada embalagem e é comercializado pelo IPB. Pode ser aplicado durante todo o período de atividade fisiológica do castanheiro – de abril a novembro – e está autorizado pela DGAV – Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. A expectativa, diz Eugénia Gouveia, investigadora do Instituto Politécnico de Bragança, é que o Ministério da Agricultura participe a aquisição do produto aos agricultores, através de verbas do Orçamento do Estado.

Em declarações à “Vida Económica”, a também coordenadora deste estudo, explica a importância da aplicação do Dictis, até para estancar a propagação da doença, já que “o tratamento permite que o castanheiro fique totalmente curado”.

O próximo passo é fazer chegar o produto a todos os proprietários e produtores

de castanha, para o que muito contribuiria uma comparticipação do seu valor por parte do Ministério da Agricultura. Para tal, “estamos a trabalhar com os produtores, com as associações de produtores, com o Ministério da Agricultura e outras instituições”.

Portugal é um dos maiores produtores com cerca de 47 500 toneladas

Uma investigação de Manuel Gomes Laranjo intitulada “A Fileira da Castanha em Portugal” revela que a produção mundial de castanha representa atualmente cerca de 1,9 milhões de toneladas, de acordo com dados da FAO de 2013 que cita. Dessa quantidade, cerca de 1,7 milhões de toneladas são produzidas na Ásia, contribuindo a Europa com cerca de

200 mil toneladas. Em termos europeus, Itália é o maior produtor de castanha, com cerca de 50 mil toneladas, sendo Portugal igualmente um dos maiores produtores com cerca de 47 500 toneladas anuais, de acordo com uma estimativa da RefCast – Associação Portuguesa citada no mesmo estudo.

A mesma fonte revela ainda que a castanha portuguesa possa valer anualmente cerca de 70 milhões de euros, valor pago à produção, podendo ainda movimentar cerca de 30 milhões de euros em fatores de produção. A seguir à pêra rocha é o fruto com maior exportação, valendo cerca de 30 milhões.

A mesma fonte refere que as árvores infetadas, se tiverem de ser abatidas, podem representar “um prejuízo considerável”, correspondendo a cerca de 6000 toneladas de castanha, que a preços de 2012, podem valer nove milhões de euros/ano”.

À margem de uma conferência em Macedo de Cavaleiros, Eugénia Gouveia do IPB fez questão de explicar à “Vida Económica” que “o castanheiro é uma árvore com uma função florestal na floresta, para além da produção de castanha”, pelo que “é preciso que lhe dediquemos muita atenção”. Defende, aliás, o desenvolvimento de “projetos agregadores, que valorizem esta árvore e a produção de castanha, quer ao nível agrícola mas, até, turístico”, o que poderia passar pela “criação de um centro de excelência da castanha”, por exemplo, diz a docente do IPB.



Eugénia Gouveia, investigadora do Instituto Politécnico de Bragança (IPB).

Cancro do castanheiro causado por *Cryphonectria parasitica* (Murr) Barr

Sintomas e danos:

- O sintoma mais característico é o aparecimento de cancro (feridas) que não cicatrizam, sobre o tronco, ramos e rebentos;
- A avermelhamento e inchamento da casca, que posteriormente fende e descasca formando cancro. Por baixo desta casca observa-se um “bolor” amarelado;
- Como consequência da morte dos tecidos e estrangulamento da seiva ocorre o dessecamento dos ramos acima das lesões;
- Poderão surgir rebentos abaixo da área morta.

Biologia e disseminação

- O fungo penetra no hospedeiro através de feridas, invadindo a casca e posteriormente o lenho;
- O fungo desenvolve-se melhor a temperaturas entre 18 e 38° C, sendo disseminado principalmente na Primavera e Outono, por alturas das chuvas, em consequência da libertação de esporos, mas pode também ser disseminado por aves ou insectos;
- A doença pode também ser propagada através da enxertia de varas doentes em plantas sãs.

FONTES: IPB

Indústria de alimentos para animais movimentada 1 439 milhões

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

Os últimos dados do INE mostram que o setor dos alimentos compostos para animais gerou um volume de negócios de 1 439 milhões de euros em 2015. Existem a operar em Portugal cerca de uma centena de empresas. E, ao contrário do que foi referido em título na última edição do suplemento “AgroVida”, o setor, no seu conjunto, não é deficitário. Apenas no segmento ‘pet food’ (alimentos para animais de com-



Cristina de Sousa, presidente da IACA – Associação dos Industriais de Alimentos Compostos para Animais.

panhia) se verifica esse défice, que a IACA – Associação dos Industriais de Alimentos Compostos estima em 60%.

Em entrevista à “Vida Económica” publicada a 05 de maio, Cristina de Sousa, presidente da IACA revela os últimos dados disponíveis do INE, de 2015. E eles mostram que, “se olharmos para os dados globais do agroalimentar, vemos que o setor cresceu 4,1%, cerca de 500 milhões de euros”. Ou seja, “a nossa Indústria perdeu peso relativo, mas muito ligeiro”, diz Cristina de Sousa, que fala de “uma tendência que se desenha em termos do peso da produção pecuária na componente agrícola”, embora convenha “não esquecer que, no seu conjunto, carne,

leite e alimentos para animais são, em Portugal como na Europa, maioritários no setor agroalimentar”.

E, para a presidente da IACA, “nenhuma política pública pode ser equacionada, pelo impacto direto e indireto que não deixa de ter na agricultura e no desenvolvimento rural em geral, sem se ter em conta estes subsectores”. Também por isso, a Associação defende que “a nova PAC se deve recentrar na atividade pecuária, até porque foi evidente que não conseguiu dar resposta às crises do leite e da carne”. Aliás, acrescenta Cristina de Sousa, “nem conseguirá responder a outras crises que se adivinham, se não a simplificarmos e modernizarmos”.

Como indústria fornecedora de ‘consumos intermédios’ que é, apesar de “relevante no custo e na competitividade da fileira pecuária”, dia a presidente da IACA que têm “um historial de parcerias” com várias entidades. Parcerias, essas, quer a montante, com a agricultura e os fornecedores de matérias-primas, pré-misturas e aditivos para a alimentação animal, quer a jusante com as organizações da pecuária e congéneres na fileira agroalimentar.

Nesta entrevista à “Vida Económica”, Cristina de Sousa também falou das posições públicas que assumem “em matérias tão diversas como os OGM e a Biotecnologia, a revisão da PAC ou as relações na cadeia alimentar”. Além disso, diz a presidente da IACA, “estamos preocupados com o futuro e os desafios da sociedade, que têm muito a ver com a competitividade, a comunicação e a sustentabilidade”.

Por isso, diz, é preciso “sermos mais eficientes na utilização dos recursos, solo, água, nas questões ambientais, no bem-estar e saúde animal e no impacto na alimentação na saúde e bem-estar das pessoas”.

NOTA DA JORNALISTA

Ao contrário do que foi referido em título na última edição do suplemento “AgroVida”, o setor dos alimentos para animais em Portugal, no seu conjunto, não é deficitário. Apenas no segmento ‘pet food’ (alimentos para animais de companhia) se verifica esse défice, que a IACA – Associação dos Industriais de Alimentos Compostos estima em 60%.

À IACA e à sua presidente, Cristina de Sousa, as nossas desculpas.