

Oeiras, 19 de agosto de 2021

**Projeto com quatro instituições portuguesas recebe 6 milhões de euros para promover um sistema alimentar mais sustentável**

***DIVINFOOD**, um projeto internacional entre 25 instituições, quatro das quais portuguesas, recebeu 6 milhões de euros, da Comissão Europeia, no âmbito da Segurança Alimentar Sustentável (Sustainable Food Security), do programa Horizonte 2020. Este projeto tem como objetivo combater a crise alimentar através da maximização do potencial dos sistemas alimentares à base de culturas negligenciadas ou subutilizadas (NUCs - Neglected and Underutilized Crops).*

Por toda a Europa, mais consumidores estão a adotar dietas à base de plantas. Todos os anos, cerca de 75 milhões de cidadãos europeus compram produtos vegetarianos ou *vegan*. Desde 2016, o número de europeus que eliminou completamente os produtos animais da sua dieta duplicou. Assim, é fundamental encontrar alternativas vegetais cada vez mais atrativas, mais nutritivas e com o mínimo de processamento.

O DIVINFOOD é um projeto de investigação com financiamento europeu de seis milhões de euros, que conta com a participação da investigadora principal do Instituto de Tecnologia Química e Biológica da Universidade NOVA de Lisboa, bem como membro do consórcio Green-IT, Carlota Vaz Patto. Esta colaboração internacional procura juntar produtores, entidades de processamento alimentar, intermediários comerciais e consumidores por forma a maximizar o potencial das cadeias alimentares à base de leguminosas e cereais negligenciados ou subutilizados e fomentar o seu uso em dietas saudáveis e diversificadas. A ideia passa por inverter a abordagem tecnológica habitualmente utilizada, e colocar a diversidade agrícola na raiz da diversidade alimentar.

A equipa, liderada pelo Institut National de Recherche pour l’agriculture, l’alimentation et l’environnement (INRAE), em França, conta com 25 instituições internacionais. Em Portugal, além do ITQB NOVA, inclui a Universidade de Évora, a Associação de Desenvolvimento Integrado do Concelho de Alvaiázere (ADECA) e o Cooking Lab. Através deste esforço interdisciplinar, coordenado por cientistas sociais, o DIVINFOOD irá focar-se em cadeias alimentares curtas baseadas em culturas subutilizadas e negligenciadas (NUCs), abrangendo diferentes áreas geográficas e contornando obstáculos climáticos e socioeconómicos. *“Este passo é extremamente importante no combate à crise alimentar através da promoção de dietas saudáveis e sustentáveis à base de plantas”*, afirma a investigadora Carlota Vaz Patto.

Em Portugal, este projeto focar-se-á na cultura do Chícharo (*Lathyrus sativus*). Esta leguminosa de grão, facilmente cultivável e altamente nutritiva, é normalmente consumida no centro do país. A equipa irá estabelecer um *Living Lab* de chícharo na zona de Alvaiázere, tornando-o na base de uma rede territorial do projeto mais abrangente e envolvendo diversos intervenientes. Os *Living Lab* são sistemas organizacionais de inovação, abertos, focados no utilizador, que adotam estratégias de cocriação, integrando a investigação e a inovação na realidade das comunidades. “Ao trabalhar com as comunidades locais de consumidores, entidades de processamento alimentar, e agricultores, tencionamos demonstrar a importância da agrobiodiversidade e o potencial destas NUCs”, acrescenta a líder do Laboratório de Genética e Genómica das Características Complexas de Plantas - PlantX. No seu laboratório explora-se o potencial do material genético de espécies vegetais nacionais subaproveitadas, como fonte de características agronómicas interessantes e são desenvolvidas ferramentas de seleção através de abordagens estatísticas, genéticas e genómicas, com o intuito de melhorar a qualidade nutricional e a resistência a diferentes stresses de várias culturas.

Apesar de tudo, o chícharo é amplamente desconhecido no resto do país e na Europa, tornando-o num exemplo de uma NUC com bastante potencial. A equipa espera contribuir para a diversificação dos seus sistemas de produção, através do melhoramento de variedades tradicionais desta leguminosa – aumentando a sua tolerância à seca, a sua qualidade nutricional ou a sua capacidade de produção em policultura. Adicionalmente, esperam contribuir para a diversificação de dietas, através da implementação de métodos alternativos de processamento reduzido para a obtenção de produtos alimentares inovadores com base no chícharo.

#### **Gabinete de Comunicação do ITQB NOVA**

Rita Neves

[ritaneves@itqb.unl.pt](mailto:ritaneves@itqb.unl.pt)

#### **Imagens:**

1. Chícharo - disponível [aqui](#).
2. Investigadora Carlota Vaz Patto - disponível [aqui](#).

#### **Sobre o ITQB NOVA:**

O Instituto de Tecnologia Química e Biológica António Xavier (ITQB NOVA) é uma unidade orgânica da Universidade Nova de Lisboa. A sua missão é a de fazer investigação científica e promover formação avançada em Ciências da Vida, Química e Tecnologias associadas, para benefício da saúde humana e do ambiente. Conta atualmente com 50 grupos de investigação e 500 investigadores, e está sedado em Oeiras. Para mais informações: [www.itqb.unl.pt](http://www.itqb.unl.pt)