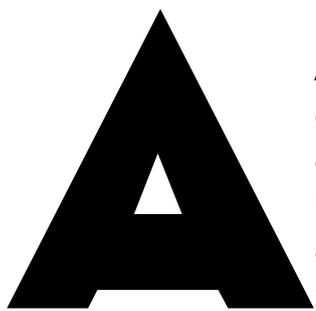






“CENTRO DE
EXPERIMENTAÇÃO
AGRÁRIA DE TAVIRA
SERÁ UM ESPAÇO
MATERIAL PARA
SALVAGUARDAR
UM PATRIMÓNIO
IMATERIAL
DA HUMANIDADE”,
DESCREVE PEDRO
VALADAS MONTEIRO

Texto: **Daniel Pina** | Fotografia: **Daniel Pina**



Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve (DRAP) deu recentemente início ao desenvolvimento do projeto integrado para reabilitação e sustentabilidade futura do Centro de Experimentação Agrária de Tavira (CEAT), um dos 24 polos da Rede de Inovação anunciada pelo Ministério da Agricultura no âmbito da iniciativa «Alimentação Sustentável» da Agenda para a Inovação na Agricultura 20|30. Uma iniciativa que é prioritária para a DRAP Algarve, que entende que será imprescindível a constituição de uma parceria com diversas entidades, por forma a ultimar esforços e maximizar sinergias, no sentido de criar uma estrutura de proximidade e promover dinâmicas locais e regionais, com foco na Dieta Mediterrânica.

Deste modo, reconhecendo-se a importância do CEAT enquanto espaço agroambiental único, 29 hectares localizados em pleno coração da cidade de Tavira, eleita comunidade representativa da candidatura portuguesa da Dieta Mediterrânica a Património Cultural Imaterial da Humanidade, e conscientes da relevância do projeto em causa, a Câmara Municipal de Tavira, a CCDR Algarve, a Universidade do Algarve, a Ciência Viva, a Direção Regional de Cultura do Algarve, a RTA e a Associação In Loco aceitaram o repto para constituição do comité de pilotagem desta parceria. E, para além da continuidade da manutenção e ampliação das coleções existentes no CEAT, como a coleção ampelográfica de castas de uva

de mesa e de vinho (brancas e tintas), a coleção de alfarrobeiras, figueiras e a coleção de pêros de Monchique (entre outras), algumas destas únicas em Portugal, o projeto contempla a criação da Quinta da Dieta Mediterrânica, integrada na nova geração de «quintas» da Ciência Viva; a instalação do Centro de Competências / Interpretação da Dieta Mediterrânica e de uma horta urbana numa parcela de terreno, protocolada para esse efeito com a Câmara Municipal de Tavira; a realização de projetos de experimentação / investigação em parceria com outras entidades, nomeadamente a Universidade do Algarve; e até a possibilidade de retomar o processo de criação de um Museu do Mundo Rural do Algarve, num edifício já cedido ao Município de Tavira para esse fim.

O Centro de Experimentação Agrária de Tavira será, pois, um elemento âncora com vista a uma alimentação saudável e tem como meta ambiciosa aumentar em 20 por cento, até 2030, a adesão ao conceito e estilo de vida da Dieta Mediterrânica. **“A DRAP Algarve tem desenvolvido, nas últimas décadas, um enorme trabalho em Tavira, com um particular enfoque, nos últimos 15 anos, para a recolha, preservação e caracterização de variedades de fruteiras regionais, num banco de germoplasma com mais de 700 entradas, algumas coleções que são únicas em Portugal e outras que, existindo noutros pontos do**



país, têm algumas variedades que apenas se encontram no Algarve”, explica Pedro Valadas Monteiro. **“Na prática, temos ali um género de «Arca de Noé». Sabemos que as espécies utilizadas na agricultura dependem do seu maior ou menor interesse comercial e, quando ele desaparece, a tendência é para elas serem abandonadas. Ali, estão preservadas”,** acrescenta o Diretor Regional de Agricultura e Pescas do Algarve.

O projeto, conforme referido, contempla a criação de um Centro de Competências / Interpretação da Dieta Mediterrânica, ou seja, um espaço físico ao serviço da educação, sensibilização e formação, mas também para a realização de exposições itinerantes e para

salvaguarda do espólio existente na região sobre a Dieta Mediterrânica. **“Isso permitirá que o cidadão preocupado com estas questões possa ali «beber» um pouco de todo esse conhecimento e memória visual, assim como as crianças, mas as próprias universidades podem lá desenvolver trabalhos de investigação. A Ciência Viva tem também uma nova geração de projetos, as tais «quintas», e lançamos o desafio para ali se instalar a «Quinta da Dieta Mediterrânica». E gostaríamos igualmente de recuperar um dos protocolos mais antigos que a DRAP do Algarve ainda tem em**



vigor e que se prende com o Museu Agrário ou do Mundo Rural, porque entendemos que, para além do olhar para o futuro, também é importante preservar o nosso património histórico-cultural. A agricultura, a transformação agroalimentar, é muito mais antiga no Algarve que o turismo”, aponta Pedro Valadas Monteiro.

O Diretor Regional de Agricultura e Pescas do Algarve refere, entretanto, que ainda está muito trabalho por fazer no que toca à Dieta Mediterrânica, entendendo que as exposições itinerantes, eventos ou sítios de internet nunca terão o mesmo impacto do que um espaço físico e permanente dedicado a esta temática. **“Será um ponto para fazer a salvaguarda**



material de algo que é património imaterial da humanidade, mas nós não temos condições para assumir sozinhos este projeto. Aliás, este conceito é tão rico e abrangente que pode tocar várias áreas de intervenção, o que justificou a ideia de uma parceria alargada”, frisa Pedro Valadas Monteiro. “Estamos a falar, não só de um projeto de

reabilitação, mas de projeção para o futuro do CEAT. As coisas podem ser todas muito bonitas no papel, mas é necessário passar das palavras aos atos e arranjar financiamento para tal. Mas também recursos humanos qualificados, porque a DRAP não possui nenhum quadro de pessoal dedicado a 100 por cento ao CEAT, vão todos do Patacão para Tavira”.

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL AINDA NÃO É UMA REALIDADE PARA TODOS

A pertinência do projeto apela, por isso, ao empenho de todos os parceiros envolvidos, com a consciência de que alguns poderão desempenhar um papel mais importante do que outros. Quanto ao pacote financeiro necessário para concretizar todas as ambições, ainda não há certezas. “Sei o dinheiro que é necessário para resolver as situações de emergência, como a reparação do sistema de rega, de alguns caminhos e telhados de edifícios. O investimento total é mais complicado, neste momento, de quantificar, porque vai ser preciso recuperar edificado e alterar até a tipologia de algum desse edificado”, diz Pedro Valadas Monteiro, esclarecendo que as verbas não terão necessariamente que chegar todas do Ministério da Agricultura, da Câmara Municipal de Tavira ou da União Europeia. “As várias entidades envolvidas trabalham

com diversos programas e têm conhecimento de fontes de financiamento para as quais não estamos alertados, por não ser o nosso *métier*. E a resposta foi bastante positiva, todas as entidades mostraram uma excelente receptividade às ideias apresentadas, sendo que outras podem surgir, se forem importantes para o projeto global”.

Não se sabe o valor total do investimento necessário para dar nova vida ao CEAT e mesmo o horizonte temporal não está certo, embora o desejo é que tudo esteja implementado até 2030, com Pedro Valadas Monteiro a declarar que será pelos projetos mais fáceis de concretizar que se vai começar esta longa caminhada. **“A experiência diz-nos que, quando queremos avançar com tudo ao mesmo tempo, acabamos por nos dispersar. Não tenho dúvidas de que a «Quinta da Dieta Mediterrânica» é o projeto que pode avançar mais rapidamente, porque já está idealizado e concebido pela Ciência Viva e depressa pode ser transportado para Tavira. Isso permitirá também ganhar «embalagem» para o desenvolvimento das outras valências, que não precisam avançar só quando a «quinta» estiver concluída”**, acredita o entrevistado, reconhecendo que Portugal tem o problema de nem sempre tornar reais os

projetos que são desenhados pelas entidades competentes. **“Portugal é bastante bom no estudo e planeamento, às vezes falhamos na passagem à ação. Este é um projeto, não apenas para Tavira, mas para todo o Algarve e Portugal e, ao contarmos com esta rede de parceiros, temos condições para avançarmos mais rapidamente para o terreno”**.

Pedro Valadas Monteiro está esperançado que o «novo» Centro de Experimentação Agrária de Tavira vai ter um impacto profundo no desígnio de proporcionar uma alimentação saudável para todos os portugueses, mas admite que os obstáculos são muitos e de diversas naturezas. **“Comer saudável pressupõe uma escolha e preparação adequada dos alimentos, até um ritmo adequado para os consumir. A Dieta Mediterrânica também é sinónimo de convivialidade à mesa, de parar para desfrutar de uma paisagem, de praticar exercício, tudo coisas que o dia-a-dia das sociedades modernas não permite. Outro problema evidente é que existe pouca informação sobre o tema e pouca sensibilização para os benefícios da Dieta Mediterrânica para a saúde e, para isso, precisamos de um espaço de excelência onde várias entidades possam contribuir para esse alerta. O**





CEAT está «como mosca no mel», 29 hectares em pleno coração de Tavira, que é Comunidade Representativa da Dieta Mediterrânica”, reforça o Diretor Regional de Agricultura e Pescas do Algarve.

DIETA MEDITERRÂNICA PODE AJUDAR PEQUENOS PRODUTORES FAMILIARES

Os benefícios da Dieta Mediterrânica para a saúde, bem-estar e qualidade de vida dos consumidores parecem



evidentes, mas existem igualmente vantagens para os próprios produtores advindas dos projetos a dinamizar no Centro de Experimentação Agrária de Tavira. E Pedro Valadas Monteiro fala de duas realidades que não são antagónicas e que são ambas importantes para a sustentabilidade futura do Algarve.

“Temos uma agricultura empresarial dinâmica, ligada à horto-fruticultura, competitiva e exportadora, com os citrinos, o abacate, os pequenos frutos vermelhos, as plantas ornamentais, a vitivinicultura, alguma recuperação do próprio olival. Depois, temos a agricultura de pequena dimensão, de cariz mais familiar, que ocupa território e combate o despovoamento e a desertificação. O sobrecarregadíssimo litoral contrasta com percentagens significativas da região com baixíssimas densidades demográficas, e isso não é sustentável”, alerta o entrevistado. “Por mais voltas que nós dermos, a agricultura e a pequena transformação são essenciais para que as pessoas se fixem nos territórios. Ora, a Dieta Mediterrânica pode garantir a esses pequenos produtores familiares o escoamento da sua produção. Trata-se de uma agricultura menos intensiva, logo, menos produtiva, mas que gera produtos com determinadas características e qualidades que podem ser muito valorizados pelos consumidores da Dieta Mediterrânica, sejam os residentes no Algarve, como os turistas nacionais e estrangeiros”,

salienta o Diretor Regional de Agricultura e Pescas do Algarve.

Em simultâneo à utilização do conceito da Dieta Mediterrânica será importante trabalhar os circuitos curtos e aproximar o consumidor do produtor, ao reduzir-se o número de intermediários, e isso emboca na diminuição até da pegada de carbono. **“Um dos desígnios mundiais é o combate às alterações climáticas e uma forte percentagem advém da emissão de gases com efeito de estufa. Ora, se começarmos a produzir mais perto do consumo, reduz-se o transporte e o impacto ecológico da produção e do consumo”**, sublinha Pedro Valadas Monteiro, que não tem dúvidas de que as novas gerações estão bastante alertas e sensíveis para estes assuntos. **“Os jovens têm um enfoque cada vez maior na necessidade da sustentabilidade da produção e do consumo, do produzir local e com qualidade. Só que as pessoas não vivem apenas de motivações e de predisposições, carecem de condições concretas para executarem os seus projetos de vida. Para isso, temos que conseguir remunerar condignamente a produção e comércio de proximidade e o papel das entidades públicas poderá ser muito importante, na questão dos mercados locais e da criação de redes de produtores. Um centro que concentre os produtos, elabore**

cabazes, faça o seu embalamento e tenha uma logística de controlo da segurança alimentar e de transporte é mais um degrau que se pula na cadeia de valor. Se associarmos transformação, é outro degrau que se sobe. É importante os produtores organizarem-se, num trabalho realizado em conjunto com as autarquias”, defende o entrevistado.

AGRICULTURA JÁ CONSOME MENOS ÁGUA DO QUE NO PASSADO, MAS AINDA PODE SER MAIS EFICIENTE

Nada disto será concretizável, claro, sem água, cuja escassez preocupa cada vez mais os portugueses, e o Algarve é a região que está a ser mais castigada pelos efeitos das alterações climáticas. **“Já não estamos a falar de fenómenos estatísticos, de um ano chover mais e no outro chover menos. Há uma tendência real para a diminuição da frequência e dos volumes médios anuais de precipitação e isso não sucede apenas em determinadas zonas do Algarve, como se verificava no passado. Deixou de haver distinção entre barlavento e sotavento, litoral e interior”**, atesta Pedro Valadas Monteiro, preocupado, revelando que mesmo as produções tradicionais do Algarve, que antigamente eram feitas em regime de



João Pedro Matos Fernandes, Ministro do Ambiente e da Transição Energética, durante a apresentação do Plano de Gestão e Eficiência Hídrica do Algarve, na Universidade do Algarve

sequeiro, têm quebras enormes de produtividade com a escassez de água. **“Se, antes, já não eram rentáveis face à abertura dos mercados e à diminuição e encarecimento da mão-de-obra, muito menos são agora, porque a produtividade por hectare caiu significativamente por falta da água que cai naturalmente pela precipitação e que existe no solo”**, confirma o dirigente.

Neste cenário, essas espécies são produzidas num regime de sequeiro

«ajudado», ou seja, com regadio nos primeiros anos da instalação, pelo que a moderna fruticultura só é praticável, no Algarve, em sistema de regadio. **“Contudo, se há sector que utiliza tecnologia de ponta, a mais moderna e eficiente, é precisamente a horto-fruticultura no Algarve. A agricultura é sempre o maior consumidor de água em qualquer lugar, pois está a criar seres-vivos que precisam de água como os seres-humanos, mas, no Algarve, só consome 56**



Maria do Céu Antunes, Ministra da Agricultura, durante a apresentação do Plano de Gestão e Eficiência Hídrica do Algarve, em sessão na Universidade do Algarve

por cento do total, ao passo que a média nacional anda acima dos 70 por cento. E a grande maioria dos consumos não vem das barragens, mas dos recursos hídricos subterrâneos, através de furos”, esclarece Pedro Valadas Monteiro. “De 2002 até à data, a agricultura no Algarve reduziu os seus consumos em mais de 50 por cento. O abacate, que é tão massacrado publicamente, é das fruteiras com equipamentos mais sofisticados na

gestão da água de rega e da aplicação de produtos fertilizantes e fitofarmacêuticos”, acrescenta.

Poupar, poupar, poupar, é, pois, o caminho a seguir, não só pelo consumidor agrícola, mas por todos os consumidores empresariais e domésticos, porque do lado da oferta não se fazem milagres. **“A Ministra da Agricultura anunciou recentemente a reativação dos furos que a Direção Regional de**

Agricultura e Pescas do Algarve tem na Luz de Tavira, um aquífero que, ao contrário dos outros, possui bastante água, porque deixou de ser utilizado quando se ligou o perímetro à Barragem de Odeleite. Vamos também reparar a Barragem da Bravura, na Comporta de Fundo, que está com problemas, e vão ser instalados caudalímetros no perímetro de rega do sotavento para se detetarem as fugas”, indica Pedro Valadas Monteiro, admitindo ainda que é necessário modernizar a tecnologia dos sistemas de rega nos pomares mais antigos em atividade na região.

“Estamos a preparar uma medida para que os agricultores se tornem mais eficientes na aplicação da água de rega, permitindo a substituição de sistemas que ainda não são de rega gota-a-gota, a instalação de sondas de monitorização de humidade no solo e a utilização de informação agrometeorológica para se calcular a evapotranspiração de forma automática”.

Pedro Valadas Monteiro julga, no entanto, que o problema da escassez da água não se vai resolver apenas por via da poupança e da racionalização dos consumos, porque os regimes pluviométricos também se vão alterando, isto é, chove menos vezes, mas de forma mais intensa, o que exige um reforço do aprovisionamento. **“A Direção Regional de Agricultura e Pescas do**

Algarve fez parte do grupo de trabalho que produziu o Plano de Gestão e Eficiência Hídrica do Algarve, mas ainda não se sabe que soluções vão avançar. Contudo, há um desejo transversal a todos os agentes económicos e utilizadores comuns do Algarve de que se passe rapidamente da fase de estudo e planeamento para as obras físicas. Poderá ser uma nova barragem na Foupana; a captação de água no Rio Guadiana, na zona do Pomarão, para alimentar a Barragem de Odeleite; a construção de açudes galgáveis ou de uma central de dessalinização; ou a reutilização das águas provenientes das ETARs; mas há que ter em conta os impactos junto dos grandes utilizadores urbanos e dos agricultores”, avisa o entrevistado. **“Os campos de golfe, por exemplo, estão perto das ETARs e do mar, o que já não acontece com as produções agrícolas. Os custos de elevação dessa água até ao consumidor não podem tornar-se de tal forma inoportáveis que sejam inexecutáveis para a agricultura, cuja estrutura de custos já é muito influenciada pelo preço da água e energia”** □