

Oeiras, 15.07.05



Novas receitas de arroz

Como a biotecnologia pode dar um novo ânimo a esta cultura secular

Arroz de pato, arroz de marisco, arroz doce, arroz de tomate, arroz de tamboril, a lista é infindável. Se calhar, até há mais maneiras de cozinhar arroz em Portugal do que as 1001 de cozinhar bacalhau. Não surpreende por isso que Portugal seja o maior consumidor per capita de arroz da Europa. Agora pensar que cada um de nós em média consome cerca de 15 quilos de arroz por ano não deixa de ser impressionante.

À tradição gastronómica do arroz em Portugal, associa-se uma tradição secular no seu cultivo, embora nos últimos anos a elevada competição internacional tenha vindo a pôr em causa este sector, e Portugal neste momento importe mais de 40 % do arroz que consome. Como em tantas outras situações, a existência de um problema levou a que várias pessoas com vontade de mudança se juntassem para inverter esta situação. E assim nasceu o Centro Operacional e Tecnológico do Arroz, ou CotArroz, que reúne investigadores, produtores e industriais ligados à orizicultura.

Um dos objectivos do CotArroz é integrar a investigação, ou usando os termos da moda, trazer inovação, ao arroz: à própria planta, ao seu cultivo, ao processamento, distribuição e consumo. No fundo desde a terra até ao prato. Mas a história começa na própria planta e é aqui que os investigadores do Laboratório de Engenharia Genética de Plantas do ITQB podem ajudar.

A planta do arroz é uma gramínea e em Portugal podemos vê-la nas margens dos rios Tejo, Sado, Mondego e Sousel, emergindo dos terrenos alagados. Mas a beleza dos campos de arroz não deixa transparecer os problemas que afectam o seu cultivo: baixa produtividade, pragas, doenças, ervas infestantes, diversidade no tamanho do grão. Há por isso muito a fazer.

Melhorar o arroz significa reunir numa só plantas todas as características desejadas. Só que na natureza essas características podem estar em variedades diferentes. Por exemplo, neste momento o grupo de Margarida Oliveira está a tentar produzir plantas de arroz em tudo igual às tão apreciadas variedades portuguesas mas com duas qualidades a mais: serem resistentes a um fungo e terem elevada produtividade. Há variedades asiáticas que possuem estes atributos mas têm uma qualidade de arroz bem diferente da nossa. O desafio é então conseguir transferir apenas estas duas características (e não as outras) para o arroz português, e este processo requer muitos cruzamentos sucessivos e isso demora tempo, muito tempo.

A resposta a este desafio é a biotecnologia: da análise do ADN de cada planta resulta um padrão específico que no fundo funciona com um código de barras num supermercado. Se soubermos que a resistência a fungos se pode associar à presença de determinada barra do código, podemos escolher muito cedo quais as plantas resistentes, sem ter que as infectar para ver se resistem. Se pudermos fazer isto com várias características, as potencialidades são enormes e o processo de melhoramento é muito acelerado.

O resultado poderá estar disponível dentro de três anos com arroz mais produtivo e mais resistente, o que beneficiará a sua cultura. O arroz de pato, esse vai saber ao mesmo.