

Há séculos em Portugal, faz parte da nossa cultura

O arroz, do nome científico *Oryza Sativa*, é um dos produtos naturais nutricionalmente mais importantes e mais saudáveis de que a humanidade dispõe, por isso é o alimento básico de mais de dois terços da humanidade e é o segundo alimento mais consumido no mundo.

Historicamente, em Portugal, as primeiras referências escritas à cultura do arroz surgem no reinado de D. Dinis, o Lavrador (1279-1325) e era apenas destinado à mesa dos ricos.

Do ponto de vista agrônomo, as variedades de arroz que se cultivam pertencem às sub-espécies Indica e Japônica. Comercialmente, o arroz diferencia-se em 3 tipos principais: - o de grão curto; - o de grão médio; - e o de grão longo. Em Portugal, o tipo mais vulgarizado é o de grão longo que é subdividido em duas denominações (marcas): - o mais estreito - Agulha (Indica); - e o oblongo - Carolino (Japônica). Qualquer destes tipos de arroz é por vezes sujeito a um tratamento térmico durante o seu processamento industrial, sendo nesse caso designado por arroz vaporizado ou pré-cozido.

O arroz que melhor se adapta às nossas condições agrônomicas é o do tipo Carolino, sendo produzido nas regiões circundantes dos estuários dos rios: - Mondego; - Tejo; - Sado.

A cultura do arroz está bem integrada no ecossistema destas regiões contribuindo para a manutenção da sua preciosa biodiversidade, tanto vegetal como animal (as ogeiras, os lagostins, etc.). Atualmente, os incentivos à produção de arroz privilegiam o modo de produção integrada, reduzindo ao máximo a aplicação de pesticidas e fertilizantes, estando todos os intervenientes desde a produção à armazenagem e comercialização, verdadeiramente empenhados na proteção do meio ambiente e em tudo o que abrange a segurança alimentar da população.

Não é só arroz, é

Podia ser este o slogan da campanha que a Casa do Arroz quer levar a cabo para promover o arroz tipicamente português, o de tipo carolino, que sempre foi usado na confeção dos pratos mais tradicionais da gastronomia nacional. Sem desprimor para os outros este vai ser o merecedor de todas as atenções nos próximos tempos com a campanha "Carolino, Arroz de Portugal".

A Casa do Arroz nasceu depois de um processo de dez anos para juntar toda a fileira. A produção através das suas associações, a Associação Portuguesa de Orizicultores - APOR - e a Associação de Orizicultores Portugueses - AOP - e a indústria, através da Associação Nacional dos Industriais de Arroz - ANIA -, contando ainda com a Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição - APED - enquanto sócia-honorária, em nome da distribuição uma vez que não fazia sentido que a fileira terminasse na indústria sem chegar até ao consumidor final. Em suma, a direção é composta por dois elementos da indústria e outros dois da agricultura e a presidência é rotativa, cabendo neste momento à ANIA, na pessoa de Pedro Monteiro (ver página ao lado).

A principal missão desta Associação Interprofissional é a defesa e promoção da fileira do arroz e, muito principalmente o arroz de tipo carolino, aquele que melhor se adapta às condições agrônomicas do país, sendo produzido nas regiões circundantes dos estuários dos rios Mondego, Tejo e Sado.

Em 2004 era líder de mercado agora detém apenas 30% dessa quota

Ou seja, apostar num produto que em 2004 era líder de mercado mas que entretanto já só representa 30% dessa quota e que é o valor mais baixo de sempre. Perdeu lugar para o arroz de tipo agulha mas ultimamente o que tem crescido até têm sido outros segmentos como o vaporizado, basmati, jasmim, risotto, sushi (...). Pedro Monteiro vê pela positiva a utilização do arroz de diversas maneiras mas sem "deixar de proteger o que sabemos fazer e fazer bem porque o clima português, e europeu, não se dá com os arrozes indicas - chamados agulhas - que são mais produtivos na Ásia ou na América Central porque são daí

originários e foi aí que se desenvolveram".

Como os italianos têm variedades para o risotto e os espanhóis variedades específicas para a paella, a Casa do Arroz quer recuperar o carolino e colocá-lo na liderança do mercado. Para atingir esse objetivo está desenhada uma campanha promocional que está em preparação há dois anos mas que ainda não foi possível implementar por não ter os fundos comunitários necessários para o efeito.

Passa por ensinar o consumidor a confeccionar

Trata-se de uma campanha institucional, virada para o consumidor, no sentido de o informar sobre o produto e de uma forma pedagógica, ensinando-o a confeccionar o arroz carolino, sobre o qual há muitos mitos. Começar pelas crianças e ir até aos profissionais; no canal HORECA e na distribuição, tudo para criar o conceito da gastronomia portuguesa do arroz carolino, chegando ao limite de substituir arroz por carolino, como o "Carolino de Marisco".

Até agora o projeto ainda não foi aprovado porque as candidaturas onde se enquadra têm dado prioridade aos projetos que estavam virados para a internacionalização (que estava pensada para uma segunda fase). Pedro Monteiro admite que se as próximas candidaturas mantiverem este foco na internacionalização é para aí que a campanha vai ser virada, sem esquecer o consumo interno. "Estamos a falar de uma campanha



Pedro Monteiro, Presidente da Casa do Arroz



carolino!

orçada em cerca de 400 mil euros, valor que a fileira não tem disponível. A estratégia pode até passar por dividir a campanha em partes e ir candidatando e financiando”.

Já no imediato a Casa do Arroz vai participar no Festival do Arroz Carolino, em Benavente no mês de maio e logo em junho vai estar na Feira Nacional de Agricultura em Santarém. Já está perspectivada a oferta de um kit, com um pacote de arroz carolino, acompanhado de um folheto explicativo de como deve ser confeccionado. Este ano ainda realizar-se-á o Dia do Carolino, provavelmente no mês de setembro, que constará de uma palestra sobre o carolino, um almoço de carolino confeccionado por chefs, oferta de kits (...) convocando os media para que o público comece a ouvir falar mais do carolino.

De certa forma este é um trabalho que também está a ser feito à escala europeia onde recentemente um fórum que reuniu esta fileira em Milão aprovou uma campanha de promoção do arroz europeu, financiada pela Comissão, com intenção de informar o norte da Europa de que o Continente produz arroz de qualidade.

Neste momento a Europa consome cinco a seis quilos per capita, valor que em Portugal sobe para 18. Se cá é difícil que esse consumo aumente, pode ser vocacionado para o carolino, no caso da média europeia, se subisse um quilo per capita já era um valor muito bom. Pedro Monteiro defende que é pela passagem de mensagens ao consumidor que ele pode mudar hábitos.

A fileira europeia do arroz vive neste momento uma fase difícil dado estar a importar muito arroz, do qual muito já vem embalado e sem pagar direitos (acordo TMA / PMA), quando no passado recente as importações faziam-se em arroz em película o que obrigava a ser transformado (branqueado e embalado) na UE. Desta forma é a indústria que começa a ficar comprometida, pondo em causa toda a fileira. Nesse mesmo fórum foi criado um documento com vários pontos que vai ser levado à Comissão precisamente para defender esta fileira, “que é ambientalmente sustentável, que dá origem a um produto de grande qualidade e que conta com milhares de trabalhadores. Não faz sentido a União Europeia ficar dependente de países terceiros”, esclarece o presidente da Casa do Arroz. Pede-se à UE que adote medidas restritivas para proteger a fileira europeia.

Duas variedades nacionais trazem novo alento ao setor

Voltando ao cenário nacional mas agora em matéria de investigação é importante referir que depois de mais de dez anos de investigação, no âmbito do programa de melhoramento do arroz português, que além da Casa do Arroz envolve o COTARroz e o INIAV / ITQ8-IBET foi possível chegar a duas variedades inscritas no Catálogo de Variedades: “Ceres” um carolino e “Maçarico” um agulha.

Já no passado tinha havido investigação de variedades mas não se coadunavam com o que o mercado entretanto exigia: arrozes longos. Procuraram-se então carolinos longos, o que é muito difícil com qualidade. Primeiro tem de ser bom no campo para o agricultor conseguir o rendimento de que necessita (na ordem das 6/8 toneladas por hectare). Depois, para o industrial tem de ser um arroz que não parta e quando chega ao prato não pode empapar e tem de ficar com bom aspeto. Não é um caminho que muitas variedades consigam percorrer e finalmente chegou-se a algo de concreto mas, “trata-se de um processo que não pode parar e que envolveu o esforço de muitas entidades”. (ver páginas 26 e 27)

Casa do arroz vai nomear as variedades que se enquadram no perfil do carolino e do agulha

Pedro Monteiro refere-se ainda a um trabalho legislativo, com entidades oficiais (GPP e DGAV) onde se desenhou o perfil ideal de carolino e de agulha e a cada ano a Casa do Arroz irá nomear as variedades que têm cabimento em cada um. Da mesma forma a categoria do arroz deve ser mencionada no pacote (Extra ou “premium” ou comum ...) criando a diferenciação que vai fazer o consumidor perceber as diferenças. O ideal seria que cada pacote apenas tivesse uma variedade, dada a diversidade de comportamento entre elas, mas para já o que se procura é segmentar para que o mercado ganhe valor (justo). De acordo com o mesmo a legislação está pronta e seguiu para apreciação na Comissão Europeia, esperando-se que venha a ser implementada “porque a não ser assim o mercado continuará a funcionar mal”.

Volatilidade retrai otimismo dos industriais

Os industriais portugueses do arroz estão congregados na Associação Nacional dos Industriais do Arroz – ANIA, neste momento composta por cinco unidades, um número que tem vindo a decrescer, conforme nos avança o diretor-geral da Associação, Pedro Monteiro um pouco em virtude da tomada de decisão em defesa do arroz carolino português. Ainda assim, estas cinco indústrias detêm cerca de 60% da quota de mercado.

Com cerca de 30 mil hectares destinados à cultura do arroz, Portugal não tem capacidade para abastecer a sua indústria, que se vê sempre obrigada a importar 40% do arroz, dos tipos, agulha, basmati, jasmim (...). Falamos de uma fileira que representa cerca de 10 mil empregos diretos e indiretos e um valor na ordem dos 180 milhões de euros – um valor estratégico até porque representa a alimentação da população em 60%.

Embora a grande quota do mercado nacional se reporte ao arroz de tipo agulha (80%) a ANIA está ligada à produção e à distribuição na Casa do Arroz, onde a grande missão é a promoção do arroz de tipo carolino, que deixou de ser líder em 2004 e já está nos 30% de quota de mercado (ver texto ao lado).

Pedro Monteiro admite que até à criação desta nova entidade a relação entre a produção e a indústria não era a melhor. Hoje as caixas mantêm-se de parte a parte, até porque a insatisfação faz parte da natureza humana e o dirigente reconhece que provavelmente a existência de contratos entre produção e indústria viria tornar esta relação mais fácil e franca. Mas, sublinha, esta tem de ser uma decisão entre as partes e sem que a ANIA estipule qualquer tipo de valores, uma vez que é uma associação e sem competências punitivas.

Avança ainda que a subida de preços está sempre subordinada ao que se passa no mundo e na Europa, que neste momento importa grandes quantidades de arroz (50%) e a muito baixo preço, condicionando por completo o mercado nacional. Mais do que a vontade dos industriais em quererem pagar mais ou menos é todo um conjunto de fatores que condicionam a fileira e a tornam mais volátil do que nunca, daí que a expectativa de Pedro Monteiro em relação ao futuro não se possa dizer que seja propriamente otimista. Reporta-se ao recente fórum da fileira do arroz que aconteceu em Milão – Itália onde foi elaborado um documento para apresentar à Comissão Europeia e ao Parlamento Europeu e que, de acordo com a fileira é crucial para que se consiga continuar a produzir arroz na Europa.

Só por via do carolino Portugal conseguirá a sua diferenciação no mundo do arroz

De acordo com os dados concretos mais recentes da fileira do arroz, na campanha 2013-2014 existiam na ordem dos dois mil agricultores envolvidos e 12 fábricas transformadoras de arroz.

A produção, que se faz nas bacias do Sado, Tejo, Sorraia e Mondego, ocupa uma área de 29 mil hectares que se traduz em 190 mil toneladas de arroz em casca (100 mil toneladas de arroz carolino e 90 mil toneladas de arroz agulha). Este arroz não é suficiente para abastecer a indústria nacional que na campanha em causa importou 110 mil toneladas de arroz agulha em película. Mas também há exportações, que foram de 20 mil toneladas de arroz carolino.

Falamos num volume de negócios na ordem dos 60 milhões de euros, na vertente agrícola. Já o volume de negócios da indústria/distribuição é de 160 milhões de euros.

A Associação de Orizicultores de Portugal - AOP - representa 529 agricultores que cultivam mais de 20 mil hectares. E, embora dirigindo uma estrutura associativa, o presidente da AOP, Joaquim Cabeça, assume que o grande problema do setor, que em parte até será cultural, é a falta de organização da produção. E esta dificuldade em "falar a uma só voz" tem trazido entraves na hora de negociar com a indústria.

Joaquim Cabeça clarifica que a relação entre produção e indústria tem sido de altos e baixos, com os agricultores a quererem sempre que o seu arroz seja pago melhor, até porque paralelamente tem havido um aumento do preço dos fatores de produção que têm enorme peso na conta de cultura. Têm sido muitas as reuniões com os industriais, através da respetiva associação, a ANIA e apesar de todos os passos já dados há ainda um longo caminho a percorrer.

Entretanto foi criada a Interprofissional do setor, a Casa do Arroz que na perspetiva da AOP tem sido fulcral até porque também tem como sócia-honorária a APED - Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição e desta forma, para além da indústria, a produção também consegue estar mais próxima da distribuição e transmitir-lhe as suas principais preocupações. Em resultado deste trabalho conjunto e na sequência de inúmeras reuniões com a Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) foi possível criar legislação que obrigará a que todo o arroz carolino seja produzido em Portugal e possua



Joaquim Cabeça é o atual presidente da AOP

identificação de origem, um passo fundamental para que se avance com a promoção do arroz carolino, pois considera-se que é por esta via que Portugal conseguirá a sua diferenciação. "Certamente que vai continuar a produzir-se arroz agulha, mas não é por esse caminho que haverá diferenciação e valorização", argumenta o dirigente.

Comunicar muito para passar ao consumidor a mensagem do que é realmente o arroz carolino

Para promoção do arroz carolino foi desenvolvido um projeto no âmbito do programa COMPETE, a somar a um conjunto de ações como o Festival do Arroz Carolino que vai acontecer em maio em Benavente e várias iniciativas com a Câmara Municipal de Lisboa, agendadas para setembro.

É de salientar igualmente que sendo a Feira Nacional de Agricultura (10 a 18 de junho) dedicada ao setor dos cereais, o dia 13 será integralmente consagrado à cultura do arroz, acontecendo aí o anual Encontro Nacional de Orizicultura, a realizar pela AOP - Associação de Orizicultores de Portugal. Esta escolha porque permite uma grande projeção ao setor e será um bom meio de fazer comunicação porque essa é uma arma que Joaquim Cabeça considera indispensável. "Comunicar muito e passar ao consumidor a

29 mil hectares
de área de produção

190 mil toneladas
de arroz produzidas em Portugal
(100 mil ton. de arroz carolino
e 90 mil ton. de arroz agulha)

20 mil toneladas
de arroz (carolino) exportado
em película

2 mil agricultores

18 kg/ano
consumo de arroz per capita

110 mil toneladas
de arroz (agulha) importado em película

12 fábricas transformadoras de arroz

60 milhões de euros
de volume de negócios da agricultura

mensagem do que é realmente o arroz carolino porque a maioria dos consumidores ainda desconhece que carolino e agulha são duas coisas completamente diferentes".

"Abaixo de seis mil quilos por hectare é jogar no negativo"

Olhando-se para o histórico de áreas de arroz que têm existido nestes últimos anos não há muito mais onde se possa crescer. Além disso, a instalação da cultura é cara e é necessário pelo menos meia dúzia de anos para se obter o retorno desse investimento. A somar ainda o facto de que o preço do arroz tem andado em baixa.

Diz Joaquim Cabeça que a média nacional é de seis mil quilos por hectare e produzir abaixo disso "é jogar no negativo e deixa de compensar fazer essa cultura".

O orizicultor define-se como um conhecedor da cultura, mas pelo facto de não ter instalações, para secagem e armazenagem, ceifa e depois tem de entregar o arroz à indústria, perdendo poder negocial. "É preciso mais união entre os agricultores e perceberem que as organizações são muito importantes. O que falta é isso porque fazer a cultura já o fazem e bem", remata.

Benagro representa cerca de quatro mil hectares

Sem unidade de secagem e armazenagem muito dificilmente a cultura é sustentável

A Benagro - Cooperativa Agrícola de Benavente, S.A., trabalha com várias culturas mas sobressai a do arroz que reporta a uma área aproximada dos quatro mil hectares (78 agricultores). Dada a sua dimensão neste momento vê como imprescindível avançar com uma unidade de secagem e armazenagem, para a qual já dispõe de um projeto em fase final de avaliação. A não ser assim o presidente da Cooperativa, Joaquim Cabeça, admite que muito dificilmente será possível manter a cultura sustentável. Com este passo torna-se realizável receber o arroz dos agricultores, juntá-lo e depois negociar com a indústria mas com outro poder de argumentação. Neste momento a Cooperativa comercializa mais de 20 mil toneladas com toda a indústria nacional e a concretizar-se o

novo projeto ficará com uma capacidade de armazenagem na ordem das 16 mil toneladas mas com capacidade de crescimento a ser necessário.

O produtor associado da Benagro cultiva uma média de 35 hectares e produz mais ou menos de acordo com as indicações do que a indústria lhes diz que vai comprar no ano seguinte. "O produtor faz uma coisa ou outra sempre na expectativa do que lhe vão pagar e, embora o arroz se venda sempre, é uma incógnita saber o que produzirá muito por culpa da falta de organização". Apesar das contingências Joaquim Cabeça diz acreditar no futuro desta cultura, sustentando-se também na paixão que por ela nutre, daí que a Benagro não tenha hesitado em associar-se ao Festival do Arroz Carolino do Município de

Benavente, que vai acontecer em maio e de acordo com o dirigente faz todo o sentido porque "estamos na maior mancha orizícola do país, que é o Ribatejo, no concelho que é o terceiro maior produtor de arroz a nível nacional".

As doenças mais comuns no arroz, em Portugal

As duas doenças comuns na cultura do arroz, em Portugal, são: a piculariose da folha, causada pelo fungo *Pyricularia oryzae* e a helmintosporiose da folha, cujo agente causal é o *Helminthosporium oryzae*.

As perdas provocadas por estes patógenos na produção final de grão, são variáveis em função da variedade cultivada e dos fatores climáticos prevalentes nas áreas de cultivo.

A piculariose apresenta como condições ótimas para a infeção e disseminação de esporos, valores de humidade relativa do ar na ordem dos 95% e temperatura média entre 26°C/27°C. Os sintomas característicos deste fungo são manchas circulares ou elípticas, apresentando um centro acinzentado rodeado por bordos castanho-avermelhados (Fig. 1) e podem ocorrer desde os estádios iniciais de desenvolvimento até à fase de grão leitoso, em todas as partes aéreas da planta. Nas folhas, estas manchas crescem individualmente no sentido das nervuras, mas em ataques severos, podem coalescer, originando grandes lesões necróticas, que reduzindo a área foliar fotossintetizante acabam por ter reflexo direto sobre a produção de grão. Nos colmos, mais precisamente na região dos entre nós, os sintomas evidenciam-se no sentido do seu comprimento, podendo atingir grandes proporções. Quando as panículas são atacadas imediatamente após a emissão até à fase de aparecimento de grãos leitosos, tornam-se esbranquiçadas e ericadas, sendo facilmente identificadas no campo e a doença pode provocar o engelhamento total dos grãos. O fungo pode infetar externamente a semente, desenvolvendo-se manchas castanho-escuras nas glumas e glumelas, ou pode atingir o embrião, ficando vesiculoso internamente ao grão. Relativamente ao controlo, as perdas de



Fig. 1: Lesão típica de *Pyricularia oryzae*, na folha do arroz

produção podem ser reduzidas, com o emprego de variedades resistentes, práticas culturais (como o uso equilibrado de fertilizantes, nomeadamente azoto) e aplicação de fungicida, tanto no tratamento de sementes como em pulverizações da parte aérea da planta, recorrendo a produtos registados para a cultura.

A helmintosporiose da folha é outra doença que pode surgir no arroz, apesar de, em Portugal, as perdas a ela atribuídas não serem tão drásticas quanto as da piculariose, contudo poderão chegar a ser significativas em função da suscetibilidade da variedade e da ocorrência de condições ambientais favoráveis.

Para o caso deste fungo, elevadas taxas de infeção ocorrem entre os 25°C e os 30°C de temperatura média e com períodos contínuos 16h/18h de elevada humidade relativa do ar. Os sintomas são frequentemente encontrados nas folhas e nos grãos, embora possam ser observados também no coleóptilo originário de semente infetada, nas ramificações da panícula e na bainha.

As manchas típicas são ovaladas, de coloração castanho-escuro, podendo apresentar



Fig. 2: Conídio típico de *Pyricularia oryzae*, triangular e dois setas (toxas)

se circundadas por uma auréola amarela, e ocorrem geralmente de forma isolada.

As medidas de controlo da helmintosporiose da folha, passam pelo uso de variedades com um certo grau de resistência, sendo recomendável a utilização de lotes de sementes sãs ou de sementes tratadas, visando reduzir o inóculo inicial.

Se for adotado o uso de fungicidas homologados para a cultura, deve ser lembrado que as fases finais do ciclo da planta são as mais críticas e, portanto, a folha bandeira e os grãos devem ser protegidos.

Anualmente nos ensaios de avaliação agronómica, do Programa Nacional de Melhoramento Genético do Arroz, que incluem as linhas avançadas selecionadas e variedades comerciais (testemunhas de comparação) são avaliadas a resistência ou susceptibilidade às principais doenças, nomeadamente à piculariose e à helmintosporiose (ver páginas seguintes).

Conceição Gomes, Ana Sofia Almeida
Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária
- INIAV/IAFOD

A nova era do melhoramento genético do arroz em Portugal

– do reinício até à inscrição de novas variedades

O passado...

Na década de 50, a Comissão Reguladora do Comércio do Arroz, que regulamentava os preços e a investigação em arroz, tinha a possibilidade de cobrar uma taxa por cada quilograma de arroz produzido em Portugal e financiar, desta forma, os trabalhos de melhoramento genético do arroz desenvolvidos pelo INIA. Os trabalhos de Melhoramento deram origem a novas variedades de arroz que foram sendo utilizadas pelos agricultores portugueses. Simultaneamente, a pesquisa funcionava em Salvaterra de Magos num centro de apoio que divulgava a tecnologia desenvolvida.

No final da década de 80 foi interrompida a investigação em melhoramento genético de arroz. A consequente descontinuidade no fluxo de obtenção de novas variedades portuguesas que eram utilizadas pelos agricultores portugueses, levou a que os mesmos e as indústrias comesçassem a importar variedades, principalmente de Itália e Espanha.

O reinício do Melhoramento Nacional em 2003

O Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV), consciente da importância do melhoramento nacional, reiniciou em 2003, a investigação neste domínio com o arranque do Programa Nacional de Melhoramento Genético do Arroz juntamente com o Instituto de Tecnologia Química e Biológica António Xavier (ITQB NOVA).

Na primeira fase do programa foi estudada a coleção de germoplasma de arroz, com cerca de mil entradas com origens diversas, nomeadamente, de países estrangeiros, das várias zonas orizícolas de Portugal e ainda algumas linhas avançadas provenientes do melhoramento genético.



Figura 1 – Etapas para obtenção de uma nova variedade de arroz, que será ainda sujeita, por parte do DGAV, a 2 anos de ensaios para aprovação de inscrição no Catálogo Nacional de Variedades (CNV).

O melhoramento genético nacional possibilita a criação de novas variedades ajustadas às condições agro-económicas do sistema de produção de arroz em Portugal e a disponibilização das mesmas aos agricultores nacionais. O processo de melhoramento

genético de plantas é longo, dinâmico e dispendioso, sendo necessários cerca de 12 anos para a obtenção de uma nova variedade (Fig. 1).

Os primeiros cruzamentos artificiais em 2004

A informação recolhida quer através de observações diretas no campo ou compilada em diversas publicações, permitiu escolher genótipos que serviram de base aos cerca de 2600 cruzamentos artificiais (Fig. 2) já efetuados desde 2004.

O programa base é desenvolvido nos campos experimentais do COTArroz, em Salvaterra de Magos, onde é atualmente instalado o bloco de cruzamentos, grupo de progenitores base de cada ano (Figura 3) e executados os cruzamentos artificiais.



Figura 2 – Enxasculação de ponteira para execução de cruzamentos artificiais.



Figura 3 – Bloco de progenitores usados na realização de cruzamentos artificiais.

Início do processo de seleção de gerações segregantes em 2006

Uma vez que as probabilidades de sucesso aumentam efetuando a seleção das plantas nos locais a que a cultura se destina, foram identificados, numa primeira fase, dois locais-chave para o processo: Salvaterra de Magos e Vale do Mondego.

A partir de 2006 juntam-se ao Programa o COTArroz, no qual participam todos os

agentes da fileira (investigação, produção e indústria) e a Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro (DRAP Centro). Nesse ano iniciou-se o processo de seleção na primeira F2 (geração de máxima segregação após cruzamento) instalada no COTArroz, e nos campos experimentais do Bico da Barca no Mondego. Assim, a seleção das gerações segregantes é efetuada nestes dois locais, onde as plantas são sujeitas à pressão natural de cada região (Fig. 4). Neste contexto, no ano de 2016 foram semeadas 1350 linhas segregantes.

Em paralelo, foram iniciados estudos de caracterização molecular, desenvolvidos pelo ITQB/IBET utilizando conhecimento disponível a nível mundial para o arroz. Foram usados marcadores para avaliar a diversidade genética de parte da coleção nacional de germoplasma (178 acessos).



Figura 4 – Gerações segregantes na estação experimental da DRAP Centro em Montemor-o-Velho (Bico da Barca).

Início da avaliação agronómica (produção e qualidade) das linhas avançadas em 2010

O Programa Nacional de Melhoramento Genético do Arroz tem progredido continuamente. Desde 2010 que se instalam anualmente ensaios (Tabela I) que incluem as linhas avançadas selecionadas no Programa Nacional de Melhoramento do Arroz e variedades comerciais (testemunhas de comparação) com o objetivo de avaliar diversos parâmetros agronómicos e de qualidade. Conjuntamente a resistência ou susceptibilidade às principais doenças, nomeadamente à *pyriculariose foliar* e *pyriculariose* (*Pyricularia oryzae*) e à *helmintosporiose* (*Helminthosporium oryzae*) são avaliadas nos diversos ensaios.

Tabela 1 – Ensaios de avaliação agronômica instalados de 2010 a 2016 em Salvaterra de Magos (Tejo), Montemor-o-Velho (Mondego) e São Romão do Sado (Sado).

	Vale do Tejo Salvaterra de Magos							Vale do Mondego Montemor-o-Velho							Vale do Sado Alcácer do Sal						
2010-2016	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	TOTAL
N.º de ensaios	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21
N.º de linhas avançadas (genótipos)	12	26	50	46	55	67	30	9	28	26	26	38	27	27	22	24	24	24	24	24	512
N.º de testemunhas	4	7	9	7	8	7	6	2	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	

Os ensaios são conduzidos em três locais: na região do Vale do Mondego no Bico da Barca (DRAP Centro), na região do Vale do Tejo, nos campos experimentais do COTARROZ (Fig. 5) e na região do Vale do Sado, em terrenos de um agricultor com a colaboração da APARROZ.



Figura 5 – Ensaios de avaliação agronômica instalados no COTARROZ, na região do Vale do Tejo.

Início da Rede Nacional de Ensaios de Adaptação em 2014

Em 2014 foi criada a Rede de Ensaios de Adaptação (REA) a qual consiste na instalação e condução de ensaios multilocais para avaliação agronômica e da qualidade tecnológica anual das linhas avançadas que provêm do Programa de Melhoramento do Arroz. A REA integra ensaios comuns nas 3 regiões portuguesas produtoras de arroz, nomeadamente Tejo, Mondego e Sado, permitindo adicionalmente avaliar a interação genótipo x ambiente (Fig. 6). A mesma é financiada por um projeto PRODER (LUSARROZ), o qual é desenvolvido por um consórcio constituído pelo INIAV, COTARROZ e duas organizações de produtores a Benagro e a APARROZ.



Figura 6 – Ensaios da REA em São Romão do Sado.

Inscrição de 2 variedades portuguesas no CNV em 2017

Após mais de duas décadas e meia, em que os orizicultores portugueses, apenas tiveram à sua disposição para semear variedades estrangeiras, foram recentemente inscritas no Catálogo Nacional de Variedades duas

variedades portuguesas de arroz, uma variedade de arroz carolino designada CERES (Fig. 7) e uma variedade de arroz agulha designada MAÇARICO.

Uma vez que a obtenção de variedades portuguesas foi identificada pela fileira do arroz como uma prioridade para o setor, esta atividade de investigação foi igualmente financiada por diversas organizações de produtores e por empresas do setor.

Ana Sofia Almeida¹, Benedito Magalhães², Paula Marques³, José Coutinho⁴, Carla Brites⁵, António Jordão⁶, Margarida Oliveira⁷, Pedro Marques⁸, Jorge Zambujo⁹

¹ Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária – INIAV/INIAV-DR

² Centro Operativo e Tecnológico do Arroz – COTARROZ

³ Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro – DRAP Centro

⁴ Instituto de Tecnologia Química e Biológica António Xavier, Universidade Nova de Lisboa

⁵ Instituto de Biologia Experimental e Tecnológica

⁶ Agrupamento de Produtores de Arroz do Vale do Sado – APARROZ



Figura 7 – Arroz branqueado da variedade portuguesa de arroz carolino CERES.

“ Se a tendência de mercado é consumir arroz ‘agulha’ temos de tentar estratégias para não deixar morrer o ‘carolino’ ”



A Tecnorisi agendou uma reunião para discutir a próxima campanha orizícola. Entre as várias novidades o que ressalta é uma viragem do consumo para o arroz agulha, que já representa 70% do mercado. Sendo um facto, é por essa via que a empresa também se quer posicionar mas procurando sempre defender o carolino até onde for possível.

Victor Rouxinol é o administrador da Tecnorisi, Lda, importadora exclusiva das sementes (de arroz) da Italiana Lugano Leonardo, SRL para Portugal, mas também é produtor e está ligado à indústria. Esta bagagem possibilita-lhe conhecer a cultura do arroz em toda a sua linha, desde as maiores fragilidades às mais fortes potencialidades.

Em vésperas de se dar início a mais uma campanha (no Ribatejo / Alentejo a sementeira começa no final do mês de abril e prolonga-se pelo de maio) o nosso interlocutor foi anfitrião de uma reunião onde juntou os seus distribuidores, alguns produtores e duas empresas de cujos portefólios fazem parte soluções para a cultura do arroz (Epagro e Bayer). Este aprofundar de conhecimento sobre a cultura do arroz serviu também para a Tecnorisi apresentar o seu catálogo de variedades para a campanha 2017/2018, com a nuance de que tendencialmente o mercado está a fugir para as variedades agulha acompanhando o que Victor Rouxinol chama de crescimento de consumo, que neste momento já anda na ordem dos 70%. É com alguma tristeza que faz esta constatação,

reconhecendo que a cultura nacional era tradicionalmente de carolino. Acredita que a má utilização do carolino, com todo o tipo de variedades, com tempos de cozedura diferentes (...) ajudou “à fuga” do consumidor para outro tipo de produto se calhar até um pouco mais prático para a atual vida agitada. Não quer isto dizer que o arroz de tipo carolino tenha deixado de ter interesse para a empresa, bem pelo contrário dado que a variedade líder, “Ronaldo”, na campanha passada veio juntar-se o “Presto”, totalmente vítreo e muito precoce que está a receber o interesse da indústria. Na última campanha representou 800 hectares e para esta a Tecnorisi espera atingir os 2500 hectares até porque a semente disponível não dá possibilidade de aumentar a área estando neste momento já com pouca disponibilidade de semente certificada.

Presente em todos os segmentos

Mas, independentemente desta ou daquela variedade de carolino, o ponto forte da análise é a quebra de consumo de arroz carolino em

destrimento do arroz agulha. “Se é essa a tendência do mercado é para aí que temos de seguir e estar atentos”, diz o empresário, embora a Tecnorisi esteja presente em todos os tipos de mercado, como por exemplo o arroz do tipo risotto, tendo aqui na variedade “Ulisse” um bom exemplo de crescimento. Também neste segmento de arroz tipo risotto será lançada na próxima campanha uma variedade tipo Carnaroli. Com estes dois tipos de risotto que já são bem apreciados pelo consumidor português a Tecnorisi pensa ir ao encontro do gosto do consumidor. Em matéria de agulhas, além do já conhecido “Sprint” é de referir ainda o “Mirko”, uma variedade caracterizada pela rusticidade, mas há também o “Bestrose”, um arroz médio vítreo do qual este ano vão ser produzidos já alguns hectares representativos tendo em vista outros segmentos de mercado.

Duas variedades específicas para o mercado português

Afirmando-se líder de mercado em termos de semente certificada, a Tecnorisi não quer perder a posição e se possível até crescer.



“Presto” é um arroz carolino, totalmente vítreo e muito precoce



Nova agulha tipo Galaxia em fase de experimentação em Portugal



Victor Rouxinol num campo de arroz da variedade "Ronald" (foto arquivo).

Prova disso, afirma Victor Rouxinol, é a dinâmica que a empresa sua representada tem mostrado na investigação de novas variedades para Portugal, para ir ao encontro do gosto do consumidor português. Já há duas variedades nesse segmento, um outro carolino vitreo e um novo agulha tipo Guianas/ Suriname que estão em fase de experimentação em Portugal para futura inscrição no catálogo de variedades e dos quais se espera que no próximo ano já seja possível obter uma pequena quantidade.

Além de se ensaiar a variedade no campo para ver a sua produtividade e verificar se

justifica o investimento, seguem-se as provas culinárias, não são menos importantes e a partir daí a sequência normal e lógica do que é a comercialização da semente para se chegar ao grão que será colocado à mesa do consumidor.

É de salientar que há quatro anos a Tecnorisi estabeleceu uma parceria com a Orivárzea com o objetivo de fazer multiplicação de sementes, que Victor Rouxinol vê como vantajosa para ambas as partes e ao mesmo tempo para o agricultor nacional, uma vez que além de se conseguir tornar a semente mais barata, com um ano de produção em

Portugal a semente conseguirá uma adaptação mais fácil ao mercado português. "Da mesma forma aumenta-se o cash flow das empresas nacionais até porque em Portugal temos condições edafoclimáticas e suporte técnico competente. Com ajuda continuada, poderemos ser tão bons como os melhores na produção de semente certificada", sustenta o empresário.

"Sem ajudas a cultura não é viável"

Enquanto orizicultor o nosso entrevistado defende que o arroz devia estar melhor valorizado. É uma cultura que neste momento dificilmente consegue ser autónoma, isto é, "sem ajudas a cultura não é viável". A constatação é que, ou existe uma produtividade acima das oito toneladas e consegue-se essa viabilidade, embora sobre pouco, ou se deixar de haver ajudas então o preço tem de mudar. Em termos de expectativas o que se espera é que não seja um ano tão difícil como foi o anterior, em que as sementeiras tardias que não foram compensadas pelas temperaturas altas de verão, traduziram-se numa qualidade que não foi das melhores e em baixa produtividade porque as sementeiras foram sempre feitas no mínimo com três semanas de atraso. A expectativa é que seja possível iniciar as sementeiras em abril e até final de maio, que é a janela ótima de produção e a condição para se obterem os melhores resultados (isto no Ribatejo e Alentejo).

Nesta reunião ficou também a saber-se que há uma indicação de preços por parte da indústria em relação ao que vai pagar à produção. Uma vantagem diz Victor Rouxinol pois "sabendo-se antecipadamente o que a indústria vai pagar por esta ou aquela variedade talvez seja a forma de o agricultor conseguir fazer as suas contas e ver se a cultura é ou não viável e se vale ou não a pena investir na cultura".

"É importante que os produtores de arroz não utilizem os mesmos herbicidas de forma repetida e regular"

Reconhecendo em Portugal que a cultura do arroz continua a ser importante para o setor agrícola, principalmente nas suas zonas de produção históricas a Bayer continua também a defender a sua gama de produtos registados para a proteção fitossanitária da cultura, maioritariamente herbicidas. Infelizmente, admite Jorge Matias, Coordenador de Marketing Operacional da empresa, esta não dispõe de novos produtos para lançar no mercado, encontrado-se em período de defesa, a nível Europeu, dos registos já existentes.

Um dos exemplos é o Ronstar, herbicida quase exclusivo da cultura do arroz, que se encontra em processo de defesa na Europa. "Durante este período de defesa temos vindo

a pedir autorizações de uso excepcional, apenas concedidas de forma anual, em parceria com as organizações de produtores de arroz. Estamos em fase de novo processo de pedido junto dos serviços oficiais e esperamos todos que seja possível obter esta autorização para permitir mais um ano de utilização por parte dos produtores de arroz, pois trata-se de um herbicida fundamental numa estratégia sustentável de controlo das infestantes do arroz".

Na gama de produtos fitossanitários para a cultura do arroz contam-se ainda dois herbicidas de pós-emergência de largo espectro (Nominee e Gulliver), que são complementares. A alternância de produtos (herbicidas), nomeadamente de modos de

ação, revela-se de extrema importância, pois trata-se de uma cultura muito dependente do controlo de infestantes por meio da aplicação de herbicidas, não existindo muitas mais alternativas de controlo. Diz ainda o técnico que o desenvolvimento de resistências por parte das infestantes aos herbicidas, é um problema real. "É importante que os produtores de arroz não utilizem os mesmos herbicidas de forma repetida e regular, particularmente se forem do mesmo modo de ação".

Face ao processo de desenvolvimento de produtos na Bayer de forma global está atualmente em processo de registo Europeu um novo fungicida para a cultura do arroz com lançamento previsto para 2018.



“A sobrevivência do nosso setor passa pela existência de variedades portuguesas”

Somos grandes consumidores e temos tradição na produção de arroz mas a nossa pequena dimensão não nos deixa competir com “os grandes”, a não ser pela diferenciação e isso passa obrigatoriamente por variedades nacionais.

Uma das particularidades da Orivárzea, S.A. é transformar o seu próprio produto, conferindo-lhe uma segurança alimentar que poucos poderão assegurar. Ou seja, esta empresa de Salvaterra de Magos apenas comercializa arroz dos seus 44 associados. Neste momento gere entre os 4700 a 5000 hectares, um pouco em função do ano, na área da Indicação Geográfica Protegida “Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas”, que reporta aos concelhos de Salvaterra de Magos, Benavente, Vila Franca de Xira, Azambuja e Coruche.

Para integrar esta organização de produtores o agricultor tem de cumprir as regras estabelecidas pelo conselho de administração e, de acordo com as palavras do presidente do mesmo, António Madaleno, trata-se de um produtor moderno, esclarecido é que vê a produção num modo global. Quer isto dizer que produz aquilo que lhe pode dar mais rendimento, que no fundo é aquilo que o mercado pretende. E, “ao fazê-lo terá sempre um preço melhor para o seu produto”.

Há mais de dez anos que a Orivárzea presta também um serviço de multiplicação (de sementes) a empresas deste segmento, atingindo uma média anual de duas mil toneladas das variedades que o mercado nacional prefere. Fazê-lo em território nacional torna a semente muito mais competitiva e, na ótica de António Madaleno, com um preço mais acessível para o agricultor. Há a somar ainda o facto de ser

uma semente com melhores condições dado estar adaptada ao clima e solos nacionais, ao contrário do que pode acontecer com sementes importadas de Itália, onde todos esses fatores são diferentes.

Só com variedades nacionais é possível financiar o Programa de Melhoria de Sementes

Enquanto presidente do Centro Operativo e Tecnológico do Arroz - COTARroz - António Madaleno admite a sua paixão pela criação de sementes e refere o trabalho de desenvolvimento de variedades nacionais ali desencadeado, sendo que já este ano vão ser colocadas duas no terreno, uma de tipo carolino e outra de tipo agulha. Não vão ser comercializadas mas vai dar-se início às bases para depois se fazerem as multiplicações.

Além disso, refere o dirigente, só com variedades nacionais é possível financiar o Programa de Melhoria de Sementes, porque, a não ser assim, o que se financia são os programas que se fazem em Itália, porque é daí que vêm todas as sementes e todos os royalties são encaminhados para que eles façam outro tipo de desenvolvimento.



Ficha Técnica

Orivárzea, S.A.

Agricultores: 44

Área: 4700 a 5000 hectares

Capacidade diária de secagem: 1250 toneladas

Capacidade de armazenagem: 40 mil toneladas

Marcas: Bom Sucesso (Carolino, Agulha, Agulha Aromático, Integral, para Sushi e para Risotto); Belmonte (um produto para cash and carry); Baby Rice (para bebés); Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas (para exportação).

Outras preocupações: a Orivárzea tem uma instalação de fotovoltaicas que lhe garantem 30% do consumo de energia e está a pensar-se na possibilidade de aumentar essa dimensão. É de referir os produtos BTP (Baixo Teor de Pesticidas) para o mercado infantil e com muita aceitação.

Em suma, “a sobrevivência do nosso setor passa pela existência de variedades portuguesas” porque caso contrário, dada a sua reduzida dimensão, Portugal é apenas mais um e dessa forma não tem capacidade de competir com os grandes produtores mundiais.

As duas variedades já estão inscritas no Catálogo Nacional de Variedades, o que significa que já percorreram um longo caminho mas ainda têm mais para palmilhar. Agora segue-se uma intensa fase de testes de cozedura, degustação e sabor, para o que está a ser selecionado um painel de provadores.

Hoje já se percebe que os arrozes não são todos iguais

António Madaleno admite que durante muitos anos este trabalho não foi feito e recorda os tempos em que a Orivárzea entrou no mercado, já lá vão quase duas décadas com a sua ideia de que o arroz não é todo igual, não foi uma ideia muito bem aceite porque era encarado como um produto indiferenciado. "Hoje essa mentalidade mudou por completo na produção e no consumo também já está a mudar".

Apesar de toda a evolução tecnológica da produção, na Orivárzea sempre se defendeu o arroz tradicional, que é o carolino, até porque é aí que se consegue a tal diferenciação e há uma franja interessante do consumo que o prefere. Os produtores também cultivam agulha "porque tem de ser".

Orivárzea, Valente Marques e Novarroz unem-se para desenvolver projetos de grande envergadura

Intitulando-se o maior produtor nacional de arroz, a Orivárzea considera que neste momento tem a sua dimensão equilibrada e os projetos seguintes já terão de ser de uma envergadura diferente. Para António Madaleno neste momento Portugal necessita de uma empresa forte, capaz de ombrear com as grandes empresas que existem tanto em Itália como em Espanha. "Há mercados que só se conseguem atingir com dimensão". É com esse objetivo que com a Valente Marques e a Novarroz formou uma nova empresa, a Qualiriso, pela qual passarão todos os projetos de inovação. "Através dela chegar-se-á a outros campos que só por si a Orivárzea não tem capacidade porque não tem matéria-prima", remata António Madaleno.



Rodeada dos melhores a Lusosem aposta forte na cultura do arroz

A LUSOSEM tem um enorme compromisso com a sustentabilidade do Arroz Nacional promovendo a inovação e o desenvolvimento de soluções que assegurem a viabilidade desta cultura, numa ótica de valorização da fileira.

Com a atividade de desenvolvimento de sementes certificadas, agroquímicos e nutrição das plantas, a LUSOSEM, S.A. desde sempre que tem acarinhado particularmente a cultura do arroz, talvez por razões sentimentais, recorda o administrador António Sevinate Pinto, que durante anos até à criação desta empresa esteve ligado a esse setor. Acredita ter sido esse histórico que mais tarde possibilitou à Lusosem conseguir as representações que tem, tanto na área das sementes como dos agroquímicos.

No caso das sementes há muitos anos que representa para Portugal a empresa italiana Almo SPA, completamente dedicada à semente do arroz e que, dispondo de investigação própria, tem orientado, essa investigação também para o mercado português.

Nos agroquímicos representa a Dow AgroSciences que, de acordo com o administrador da Lusosem neste momento, é das grandes multinacionais que mais aposta na cultura do arroz.

António Sevinate Pinto acredita que a nível nacional a sua empresa é a que mais investe na cultura do arroz, com campos de ensaios anuais de sementes, agroquímicos e nutrientes, demonstrações, contactos com agricultores (...). Recorda que durante muito tempo a empresa trabalhou praticamente sozinha no mercado nacional da semente certificada do arroz. Entretanto, o mercado do arroz segmentou-se pelo consumo e pelo aparecimento de outras empresas (de sementes) o que originou uma agitação de todo o setor. Paralelamente, a compreensão, por parte dos intervenientes do setor e entidades oficiais, da necessidade de variedades nacionais adaptadas ao nosso país levou à "revigorização" do Programa Nacional de Melhoramento do Arroz.

Movimentação do setor trouxe novidades

Segundo António Sevinate Pinto, hoje estamos praticamente dependentes de variedades italianas, o que não é mau tendo em conta o elevado dinamismo desse mercado, no entanto, a maioria dessas variedades não são criadas visando o mercado português, talvez pela sua pequena representatividade e dimensão. Mas, fruto de todo esse dinamismo, na verdade, estão a surgir novas variedades mais produtivas e mais de acordo com a tecnologia atual. A Lusosem mantém no catálogo algumas das



variedades mais antigas no mercado porque continuam a ser muito bem acolhidas mas, a investigação e a análise comportamental das variedades da investigação Almo nunca abrandou, e a Lusosem tem desenvolvido/ testado e lançado continuamente novidades de elevado potencial.

Dentro das últimas novidades pode referir-se o "TETI", uma variedade de carolino, que começou a ser testada em 2013, entrando em força no mercado em 2015. Introduz algumas alterações à própria estética do arroz, nomeadamente o baixo porte (palha baixa), logo resistente à acama mas também resistente a doenças e que apresenta um elevado potencial produtivo, características que hoje em dia são fundamentais nas variedades.

Está neste momento a lançar a variedade "CORIMBO", dentro do segmento agulha, que apresenta excelente vigor desde a germinação, porte médio e ciclo muito curto, muito bem adaptado às regiões orizícolas nacionais. A biometria (grão muito longo e estreito) torna-o um potencial concorrente das variedades importadas.

Segundo o administrador da Lusosem, o aparecimento de novos segmentos de mercado, que também começam a merecer atenção, tem conduzido a um enriquecimento contínuo do catálogo de variedades da Lusosem.

Paralelamente a este trabalho externo em Portugal também há um Programa de Melhoramento que António Sevinate Pinto vê com bons olhos. Mas, sublinha não pode ficar pelo objetivo de "obter uma variedade", tem de passar pela criação de um projeto permanente, dinâmico e de futuro para o



Segundo o administrador da Lusosem, António Sevinate Pinto, o aparecimento de novos segmentos de mercado, que também começam a merecer atenção, tem conduzido a um enriquecimento contínuo do catálogo de variedades da empresa.

Programa Nacional de Melhoramento Genético que tem de subsistir com forte envolvimento de todos os intervenientes do setor.



Falta de substâncias ativas pode “sufocar” o setor

Em matéria de agroquímicos a cultura do arroz está a atravessar uma grande dificuldade a nível mundial dado a investigação no setor ser um investimento muito complicado uma vez que se trabalha na água, um meio particularmente sensível. Com o crescimento das resistências às diferentes substâncias ativas (praticamente todas com o mesmo modo de ação) embora ainda seja possível “limpar” por completo a cultura, o agricultor não está disponível para o conseguir a qualquer custo, nem a economia do arroz o permite “e esse é um aspeito que, a não ser resolvido, pode sufocar a cultura”. Das cinco substâncias ativas mais utilizadas neste momento em todo o mundo para controlo das infestantes do arroz, há quatro moléculas que são da mesma família e duas proibidas na Europa. Das três que restam a Dow AgroSciences possui duas, ambas comercializadas pela Lusosem. Tendo em conta que é impossível produzir arroz sem controlo de infestantes, há muito trabalho a ser feito e o administrador da Lusosem admite que dentro de dois / três anos seja possível lançar uma nova substância ativa, totalmente diferente das anteriores.

Nesta linha de pensamento e sabendo que o conhecimento da biologia é fundamental para chegar a bons resultados, a empresa resolveu também candidatar-se a um projeto (que está na fase final de apreciação) a que chamou “+Arroz”, envolvendo um grande número de entidades como o INIAV, Anseme, Aparroz, um agricultor, DRAP Centro, COTArroz, ISA (...) com o objetivo de identificar as espécies e populações que aparentemente são resistentes (aos herbicidas). Admite-se que uma vez feita a identificação dos casos de resistência será mais fácil chegar à solução. A própria Dow AgroSciences manifestou todo o interesse pelo projeto e também está envolvida.

Este ano ainda dar-se-á início à utilização de dois tipos de nutrição especial no arroz, um deles um estabilizador de azoto - N-LOCK, outro um adubo de origem natural que está a ser lançado pela Lusosem - CHAMAE - um novo conceito de nutrição das plantas, substituindo quase completamente os adubos sintéticos.

“Uma cultura que se sofisticou”

A Greencampo é uma jovem empresa de Benavente vocacionada para a venda profissional de fertilizantes e sementes. A cultura do arroz é neste momento uma das mais representativas para a sua atividade.

A Greencampo é uma jovem empresa de Benavente que iniciou a sua atividade em outubro de 2015, com um quadro de quatro pessoas, vocacionando-se para a venda profissional de fertilizantes e sementes. Num mercado onde a concorrência é enorme a diferenciação faz-se por via de vários fatores, conforme nos avança um dos responsáveis pela empresa, Gilberto Jorge. A estrutura é estreita evitando intermediários para que a margem possa ser reduzida ao máximo em benefício do agricultor, mas sem perder o objetivo do lucro. Um bom exemplo é o facto dos produtos irem diretamente das fábricas para os agricultores, sem ficarem parados em armazéns. Depois, trabalha com produtos muito específicos de modo a economizar na conta de cultura. Para cada produtor é “fabricado” o fertilizante específico para as necessidades verificadas nas análises ao solo previamente realizadas, evitando-se a utilização de produtos “padrão”.

O trabalho de acompanhamento da Greencampo começa com a recolha de análises de solo e prolonga-se até à colheita, se for esse o interesse do produtor

Gilberto Lopes aponta que “para poder vingar neste ramo é preciso que os agricultores nos aceitem bem, e que considerem as nossas soluções credíveis, o que felizmente nos tem acontecido, também fruto da nossa experiência e das nossas raízes na agricultura, onde conseguimos sentir as dificuldades dos agricultores com mais facilidade”.

Sediada no coração do Ribatejo, caracterizado por múltiplas culturas, mas onde se destaca o tomate, o arroz, o milho, a batata, a cenoura ou a vinha, e onde estão a ser produzidas outras em rotação mas também



Agricultura: um setor em ascensão e promissor

Olhando para o futuro da atividade agrícola Gilberto Lopes reconhece que a agricultura tem passado por muitas dificuldades, mas contrariamente a outros setores de atividade, vê uma agricultura promissora com imensos jovens a iniciarem atividade, trazendo mais tecnologia, procurando uma agricultura moderna. “Atualmente também existe uma banca que olha para os agricultores de outra forma, com mais vontade de apoiar e considerando um setor em ascensão e promissor. No entanto existem ainda bastantes dificuldades por ultrapassar, onde destaco o custo da energia e a concorrência com produtos de inferior qualidade vindos de outros países”, remata Gilberto Jorge, para quem é fulcral uma fileira forte e coesa para defender e ultrapassar as adversidades.

rentáveis como a ervilha, amendoim e pastagens de inverno, (...) para a Greencampo neste momento as mais representativas são o tomate de indústria e o arroz, embora as cucurbitáceas e as folhosas também ocupem já uma percentagem relevante.

A cultura do arroz tem tido muitas novidades

Falando em concreto sobre a cultura do arroz, Gilberto Lopes admite ser umas das que mais se tem sofisticado e “hoje vemos variedades novas com produções muito acima daquilo que existia, novos herbicidas, novos fertilizantes, maquinaria mais

tecnológica e sofisticada, novos orizicultores e organizações de produtores focadas na proteção do setor”.

Para a cultura do Arroz, a Greencampo dispõe do que chama um leque de produtos interessantes e rentáveis para o produtor, começando por três soluções de fertilizantes de fundo, todos eles com tecnologia Protect (liberta o fósforo gradualmente), um Enraizante para colocar na remolha “chumbar da semente”, produto com aminoácidos e extrato de algas marinhas, e para cobertura três soluções desde a mais tradicional à libertação gradual através da tecnologia Duramon (liberta o azoto gradualmente).



ARROZ

Depois de muitos anos
de investigação, temos finalmente
duas variedades portuguesas



» Entrevista



» Fruit Logística. Porquê?



» Citrinos na Ribalta



» Controlo do Míldio