



## Premiar a inovação e a cooperação

**//** A terceira edição da Gala Viva Frutas e Legumes reuniu nas Caldas da Rainha cerca de 350 representantes da fileira hortofrutícola nacional e premiou entidades e iniciativas com foco na inovação e na colaboração. *Carlos Afonso*

O Centro Cultural e de Congressos das Caldas da Rainha acolheu a 14 de Novembro a III Gala Viva Frutas e Legumes, organizada pelo Centro Operativo e Tecnológico Hortofrutícola Nacional (COTHN). O evento reuniu cerca de 350 representantes da fileira hortofrutícola nacional e contou com a presença de Nuno Vieira e Brito, secretário de Estado da Alimentação e da Investigação Agro-alimentar. Esta gala teve o apoio do programa COMPETE e estava prevista no âmbito do projecto HortINOV 2020. As edições anteriores tiveram lugar em 2007 e 2010.

Na Gala, apresentada por João Maia Abreu, jornalista da TVI, foram entregues os Prémios Hortofrutícolas COTHN 2014, que visam «promover, distinguir e reconhecer publicamente entidades, pessoas, iniciativas e projectos da fileira hortofrutícola que apostem na inovação e na colaboração como vectores de crescimento». Promovidos pelo COTHN no âmbito do projecto HortINOV 2020, estavam organizados em cinco categorias: Produto Inovação, Cooperação Internacional, Inovação Organizacional, Desenvolvimento Sus-

tentável e Inovação Jovem Empreendedor. Os vencedores ofereceram os prémios, no valor unitário de 900 euros, a diferentes instituições particulares de solidariedade social.

**Folhas de Fruta** Ana Martins, André Silva e Inês Seixas, alunos de Design do Departamento de Comunicação e Arte da Universidade de Aveiro, conceberam, com a ajuda de professores, o projecto vencedor do prémio Produto Inovação, que visa acrescentar valor à fruta que não é aceite comercialmente – por requisitos estéticos do mercado, baseados na aparência e no calibre – e promover o seu consumo. O Folhas de Fruta pretende reaproveitar esta fruta como um novo produto, resultante da desidratação de polpa de fruta e apresentado ao consumidor em forma de folha – 100% de fruta, sem qualquer adição de açúcar, corantes ou conservantes, concentrando uma grande quantidade de nutrientes, sendo a água o único componente retirado. Este processo permite ainda preservar a fruta por muito mais tempo. O projecto prevê três formatos diferentes de comercialização (A5,

A6, A7), cada um com três folhas de fruta e três grelhas impressas em papel vegetal – que evitam o contacto entre as folhas de fruta e sugerem ao utilizador várias aplicações das mesmas. Através de linhas-guia de corte das folhas de fruta, o consumidor pode obter o formato ideal para a sua confecção culinária – por exemplo, crepes de fruta, lasanha de fruta, chamuscas de fruta. O pack A7 é adequado para consumo como snack: é mais pequeno, espesso e fácil de transportar, sendo uma solução mais prática e higiénica para consumir fruta em locais como o trabalho, os transportes públicos ou a escola. Os packs A5 e A6 são soluções aconselhadas para uso culinário, que incentivam à criatividade do consumidor e têm um grande potencial em mercados como o da alta cozinha, pastelaria ou o mercado gourmet, onde a folha pode ser trabalhada e transformada. Em Outubro, este projecto tinha já vencido o concurso universitário CAP – Cultiva o Teu Futuro, subordinado ao tema Inovação no Sector Hortofrutícola, tendo os autores recebido um prémio no valor de 6.000 euros.



**SteamRadSter** Na categoria Cooperação Internacional o prémio foi atribuído a um projecto relativo a «técnicas alternativas e inovadoras de conservação e desinfestação de especiarias e plantas aromáticas que vão passar pela radiação e pelo vapor, entre outras, com vista a garantir a conservação e a circulação das plantas aromáticas com qualidade e segurança alimentar». O projecto SteamRadSter surge no âmbito do programa europeu Eureka, é liderado pelo Instituto Politécnico de Bragança, integrando cinco instituições de investigação e desenvolvimento e nove empresas de Alemanha, Espanha, Portugal, Roménia e Sérvia.

**Frutalmente** O vencedor da categoria Inovação Organizacional foi a Frutalmente, a primeira organização de produtores de uva de mesa nacional com reconhecimento do Ministério da Agricultura – em Dezembro de 2013. Conta actualmente com oito produtores, que totalizam cerca de 240 hectares de produção de uva de mesa (na maioria com grainha), 12 ha de alperos, 10 ha de figo e 7 ha de pêssego. Está em curso a ampliação da área de uva de mesa e a introdução de

variedades sem grainha. Em 2013, a Frutalmente produziu cerca de 3.000 toneladas de uva de mesa.

**By Drop** O prémio Desenvolvimento Sustentável foi entregue ao projecto By Drop, promovido pela organização de produtores hortofrutícolas Torriba, com o apoio da empresa Hidrosoph na conceção e implementação. O projecto visa garantir mais eficiência e competitividade para os associados da Torriba, envolvendo uma redução significativa de custos – consumos de água, fertilizantes, fitofármacos e energia, mão-de-obra – e a melhoria das receitas, maximizando a produção e a qualidade dos produtos. A gestão destes factores é baseada em diferentes sistemas e tecnologias (de rega, de comunicação, estações meteorológicas, sondas, caudalímetros, software, modelos de previsão de doenças, etc.). O projecto está a ser desenvolvido em sete zonas principais, abrangendo aproximadamente 60 produtores, num total de 2.800 hectares.

**Easy Fruits and Salads** Resultante da primeira instalação de três jovens agricultores açoreanos – Andreia Marques, João Monteiro,

Emanuel Barcelos –, na ilha de São Miguel, a empresa Easy Fruits and Salads arrecadou o prémio Inovação Jovem Empreendedor. Produz hortofrutícolas (tomate, alface, berinjela, agrião, ervas aromáticas...), ao ar livre e em estufa, que processa e comercializa, com especialização no segmento de I.G.P. Um dos objectivos é ter produção durante todo o ano. Os produtos da marca são comercializados ao nível local, em cinco das nove ilhas do arquipélago dos Açores. ■



Prémio Produto Inovação – João Pessoa, Bapec; Paulo Águas, COTHN



Prémio Cooperação Internacional – Rodrigo Vinagre, COTHN; Hugo Oliveira, Câmara Municipal de Caldas da Rainha; Isabel Cristina Fernandes Rodrigues Ferreira, IPB



Prémio Inovação Organizacional – Cátia Marques, COTHN; Maria do Carmo Romeira, Bayer



Prémio Desenvolvimento Sustentável – Cristina Oliveira, COTHN; João Faría, Selectis; Inês Vinagre, Torriba



Prémio Inovação Jovem Empreendedor – Jorge Neves, COTHN; Miguel Garcia, Compta

