

Data: 21.04.2013

Título: AGRICULTURA O QUE VAMOS COMER QUANDO PORTUGAL AQUECER

Pub:

P

P2

clipping
consultores

Tipo: Jornal Nacional Diário

Secção: Notícias

Pág: 1;18;19;20;21;22;23



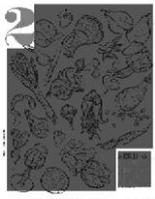
AGRICULTURA
O QUE VAMOS
COMER QUANDO
PORTUGAL
AQUECER

Area: 5335cm² / 81%

FOTO Tiragem: 72.253

Cores: 4 Cores

ID: 4501438



Data: 21.04.2013

Título: AGRICULTURA O QUE VAMOS COMER QUANDO PORTUGAL AQUECER

Pub:



Tipo: Jornal Nacional Diário

Secção: Notícias

Pág: 1;18;19;20;21;22;23

O VINHO E O AZEITE FICAM POR CÁ. E O RESTO?

Área: 5335cm² / 81%

FOTO Titagem: 72.253

Cores: 4 Cores

ID: 4501438



Frutas

em relação às frutas parece que estamos garantidos. Mesmo que o clima se altere e as temperaturas subam as condições em Portugal são favoráveis à fruticultura. Parece-se que a faixa litoral mais afetada por geadas se estenda, o que é uma boa notícia para a produção de fruta. Os citrinos, em especial (e também árvores como figueiras e as mespereiras), que não precisam de acumular muito frio em invernos muito rigorosos, não dar-se-ão especialmente bem.



Mais calor, menos chuva, secas, fenómenos extremos, imprevisibilidade – as alterações climáticas vão alterar a agricultura em Portugal? Todos os cenários dizem que a região mediterrânica será das mais afectadas. A vinha pode subir para norte. Preparar o futuro tem de começar já

ALEXANDRA PRADO COELHO TEXTO **ANA GIL** ILUSTRAÇÕES

O fim da *pasta*? Foi esta a pergunta que a revista *Newsweek* estampou na capa da sua edição de 17 de Dezembro do ano passado, ilustrada por um ponto de interrogação feito com massinhas. A ideia era alarmante. Um mundo sem esparguete? O que fariam os italianos? E os chineses, sem *noodles*?

Claro que o cenário é exagerado, mas o objectivo do artigo – assinado por Mark Hertsgaard, autor de vários livros, entre os quais *Hot: Living Through the Next Fifty Years on Earth* (numa tradução livre, *Quente: Atravessando os próximos cinquenta anos na Terra*) – era chamar a atenção para o impacto que as alterações climáticas previstas terão na agricultura e, consequentemente, na nossa alimentação.

O caso da massa tem que ver essencialmente com a produção de trigo, que, a nível mundial, será das mais afectadas, pelo que se prevê que sejam as duas principais consequências das alterações climáticas: o aumento das temperaturas e a diminuição da chuva. Hertsgaard cita projecções dos especialistas que prevêem até 2050 um aumento da frequência de Verões extremamente quentes nos países que constituem a “cintura de trigo” mundial – Estados Unidos, Canadá, Norte da China, Índia, Rússia, Austrália.

A consequência pode ser uma quebra na produção de trigo (falamos sobretudo da variedade do trigo duro) entre os 23% e os 27%,

de acordo com dados do International Food Policy Research Institute, instituição internacional sediada em Washington e que se ocupa das questões da fome e da pobreza no mundo. Mas, lembra ainda a *Newsweek*, há outros produtos que podem estar em risco: o chocolate proveniente de países como o Gana e a Costa do Marfim, em que os novos padrões de chuvas ameaçam a produção de cacau; os morangos, que poderão sofrer com o aumento das temperaturas nas áreas mais frescas do Norte; o café; a cerveja e o vinho; ou alguns tipos de peixe como a truta e o salmão, afectados pela subida da temperatura das águas (ver texto nas páginas 24 e 25).

Quando olhamos para os mapas das previsões das alterações climáticas, há uma coisa que salta à vista: a região mediterrânica, nomeadamente a Península Ibérica, é uma das mais afectadas. O que é que isso pode significar para Portugal, e, em particular, para a agricultura? Será que também a nossa alimentação será alterada?

A Revista 2 falou com vários especialistas para tentar perceber quais são os cenários mais prováveis para Portugal. E, inevitavelmente, todas as conversas começaram por um ponto prévio: ninguém tem certezas. E só se entrarmos no universo da especulação pura é que poderemos discutir o efeito que as alterações climáticas poderão ter na nossa alimentação futura.

Antes de entrarmos na situação portuguesa, vamos só espreitar um trabalho de especulação pura feito pelo diário britânico *The*



O clima que temos hoje no Alentejo central seria projectado para a zona de Coimbra, e o que existe no leste de Espanha passaria para o Alentejo”, diz José Lima Santos, professor do Instituto Superior de Agronomia



Azeite sim, vamos
continuar a ter olival e

poder consumir azeite. As
oliveiras são bastante resistentes ao calor
suportam bem de períodos com temperaturas
elevadas, por isso poderão adaptar-se
razoavelmente às alterações climáticas.

No entanto, não precisam de água.
Por isso é preciso pensar em olivais
que possam ser alimentados com
rega gota a gota, e trabalhar na
selecção das variedades mais
resistentes não só ao
stress hídrico mas
também às pragas e
doenças que vêm com as
temperaturas mais elevadas.



Guardian. Como é que uma família se vai alimentar em 2035? Há vários factores que entram na composição do cenário, e um deles são as alterações climáticas. Veja-se o pão. No futuro imaginário, o pão branco é proibido pelo Ministério da Comida, que decretou que a farinha refinada não é autorizada por representar um desperdício de vitaminas e sais minerais. Além disso, com o declínio da área arável na Índia, Sul da Rússia e EUA, o preço do trigo disparara.

O cenário do *Guardian* prevê ainda que em 2035 a carne seja feita em laboratório – chamam aos bifes os *frankensteaks* (uma espécie de bife Frankenstein). O arroz já só existe na “parte mais rica do mundo”, o Sudeste asiático. E o que há em grande quantidade em Inglaterra (o cenário é britânico) é batata, cuja farinha serve para fazer tudo, incluindo massas e até uma imitação de arroz. O peixe é de viveiro e o café e o chá verdadeiros são só para dias de festa.

Mas exercícios de futurologia são exactamente isso – e servem sobretudo para, no futuro, os lermos e vermos até que ponto se aproximaram da realidade. Regressemos então àquilo que é possível afirmar, com alguma dose de realismo, neste momento da história da humanidade.

O que o Livro Branco para a adaptação às alterações climáticas da União Europeia diz é que “as regiões europeias mais vulneráveis são a Europa meridional, a bacia mediterrânica, as regiões ultraperiféricas e o Ártico”. Portugal já tem vindo a aquecer, sobretudo desde a década de 1970. O Instituto Português do Mar e da Atmosfera registou um aumento da temperatura média anual, uma redução da distância entre a temperatura máxima e a mínima, um aumento do número de dias quentes e das ondas de calor e uma diminuição da precipitação, que tende a concentrar-se mais no Outono. Ao mesmo tempo, o conjunto das áreas susceptíveis à desertificação aumentou de 36% para 58% da superfície continental.

Não se sabe ainda quanto vai aumentar a temperatura até ao final do século XXI, mas admite-se que em Portugal esse aumento se situe entre os 2,5°C e os 4°C. “Ninguém tem certezas”, começa por dizer José Lima Santos, professor do Instituto Superior de Agronomia (ISA), em Lisboa, e especialista em questões de agricultura e alimentação. “Mas já parece haver bastantes evidências de que não iremos ficar pelos 2°C de aquecimento global, mas sim bastante mais acima. Já temos um aumento de cerca de 0,5°C ou 0,6°C em relação ao ponto de referência que é o período pré-revolução industrial, altura em que o Homem começou a enriquecer excessivamente

a atmosfera com a emissão de gases de efeito de estufa.”

O problema é que muitos cientistas começam já a admitir um aumento de 4°C. E, diz Lima Santos, “se até 2°C os peritos conseguiam prever mais ou menos o que se iria passar, acima dos 2°C cada um diz uma coisa diferente”. É que não se trata apenas de medir os efeitos do aumento do calor ou da redução da precipitação, trata-se de perceber, por exemplo, como é que as correntes atmosféricas e marítimas se irão comportar.

No entanto, há um cenário que parece ser o mais provável para Portugal. Lima Santos descreve-o: “As zonas de Portugal que já são mais secas, o interior, sobretudo a sul, mas também o Centro e o Norte, vão-se tornar mais quentes e secas. O litoral vai sofrer algumas alterações, mas menores. O problema é que, nas zonas que já eram mais afectadas por um processo de desertificação, este vai acelerar.” Assim, “o clima que temos hoje no Alentejo central seria projectado para a zona de Coimbra, e o que existe no leste de Espanha passaria para o Alentejo”. Isto representa não só condições mais duras para a produção, mas também o previsível aumento de pragas e doenças que vêm com o clima mais quente.

Pedro Aguiar Pinto, professor no ISA e coordenador do grupo da agricultura no projecto Alterações Climáticas em Portugal, Cenários, Impactos e Medidas de Adaptação (SIAM, na sigla em inglês), vê as coisas de forma um pouco diferente. “Há teorias que dizem que estamos a viver um ciclo de aquecimento como outros que já aconteceram no passado. Na altura do Robin dos Bosques, por exemplo, havia vinha em Inglaterra.”

No livro *Portugal a Quente e Frio*, as jornalistas Filomena Naves (*Diário de Notícias*) e Teresa Firmino (*PÚBLICO*) recordam algumas dessas grandes transformações climáticas que o mundo já sofreu: “Na Idade Média, entre os anos de 950 e 1250, vivia-se o chamado Pequeno Ótimo Climático: o hemisfério Norte foi muito quente e seco, com a Península Ibérica a ter um período bastante ameno. Naqueles tempos [Inglaterra] era cerca de um grau Celsius mais quente do que actualmente. Nessa altura foi possível plantar vinha e produzir vinho em Inglaterra”, explicam, citando a tese de Ana Paiva Brandão, engenheira agrónoma da Agrogres, empresa de consultoria agrícola em Cascais, e uma das autoras, com Aguiar Pinto, do estudo do SIAM para a agricultura.

E, de acordo com o Instituto do Mar e da Atmosfera, Portugal também conheceu ciclos diferentes: se entre 1910 e 1945 houve um



aquecimento, entre 1946 e 1975 registou-se um arrefecimento, voltando depois, a partir daí, um novo período de aquecimento.

É por isso que Aguiar Pinto diz ter dificuldade em “alinhar com a generalidade da comunidade científica” quando se fala de aquecimento global. “Há um aumento da frequência dos fenómenos extremos [secas e grandes chuvadas]? Não tenho a certeza. Fala-se mais disso, daí a impressão de que acontece mais.” Mas, diz, faltam-nos registos para podermos comparar com um passado mais longínquo. “O nosso horizonte de medição é de desde meados do século XIX até agora. Antes disso, as medições não são fiáveis.”

perante tanta incerteza, o que podemos esperar para a agricultura em Portugal? A vinha e o olival fazem parte da paisagem portuguesa e são produtos com um peso muito significativo para a economia nacional – representam três quartos do total das culturas permanentes do país, sendo que 43% das explorações agrícolas têm olival e 51% têm vinha. Quais são, então, os cenários?

José Silvestre, investigador da Unidade de Investigação em Viticultura e Enologia do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV), afirma: “Temos regiões vitivinícolas que já se encontram próximo dos seus limites em termos de resistência à falta de água e às temperaturas elevadas, como no interior Sul do país. Caso não existam medidas de adaptação, é certo que nessas regiões teremos uma quebra importante na produção de vinho.” Prevê, por isso, “uma deslocalização da área da vinha para mais próximo do litoral”.

Se olharmos para a Europa, então vamos ver a vinha a subir para norte. “Alguns estudos sugerem que o limite da cultura da vinha poderá expandir-se cerca de 180 quilómetros para norte por cada grau de aumento na temperatura média do ar”, diz Silvestre. Também o Leste da Europa poderá vir a ter condições mais favoráveis à vinha. Assim, conclui, “será de esperar alguma competição com os países do Norte da Europa, embora com vinho com

características diferentes”. A boa notícia é que esta tendência será acompanhada, eventualmente, por uma redução da competição com os países do Sul.

Quanto à diminuição da chuva, Aguiar Pinto também manifesta dúvidas. “Em Portugal, há um decréscimo da chuva no Verão e um aumento no Inverno. Globalmente não há menos chuva.” E, como prova de que falar de tendências pode ser enganador, compara 2012, “um ano extremamente seco, muito abaixo da média”, e 2013, que “está a ser chuvoso, muito acima da média”.

Precisamente, diz Teresa Avelar – responsável pela coordenação da Estratégia de Adaptação da Agricultura e das Florestas às Alterações Climáticas em Portugal Continental (documento já elaborado e em fase de aprovação) do Ministério da Agricultura, Mar e Ordenamento do Território –, entre as características das alterações climáticas estão a imprevisibilidade e o aumento dos fenómenos extremos. “Os dias de muito calor, os ventos fortes e as secas têm tido uma frequência muito grande nas últimas décadas”, e o cenário que se apresenta é de “impactos graves para a agricultura e a floresta”. Não estamos a falar de um futuro longínquo. “As alterações climáticas já estão a acontecer e já estamos a ter de as gerir.” Por isso, é preciso agir para prevenir situações mais complicadas. No entanto, os técnicos enfrentam um problema: “O conhecimento está muito no princípio, é fundamental melhorá-lo.”

Muito importante para nos prepararmos será “conhecer o património genético existente no país, animal e vegetal”, explica Teresa Avelar. “É importante preservá-lo para que possa ser aproveitado em termos de melhoramentos genéticos.”

É isso que se está a fazer, por exemplo, no departamento de olivicultura do INIAV, em Elvas. Em cima da uma mesa na sala de António Cordeiro estão uma série de caixinhas com caroços de azeitonas. Todos são diferentes – uns maiores, outros mais pequenos, outros ligeiramente curvos na ponta – e têm sido recolhidos junto de agricultores no âmbito de um projec-



Area: 5335cm² / 81%

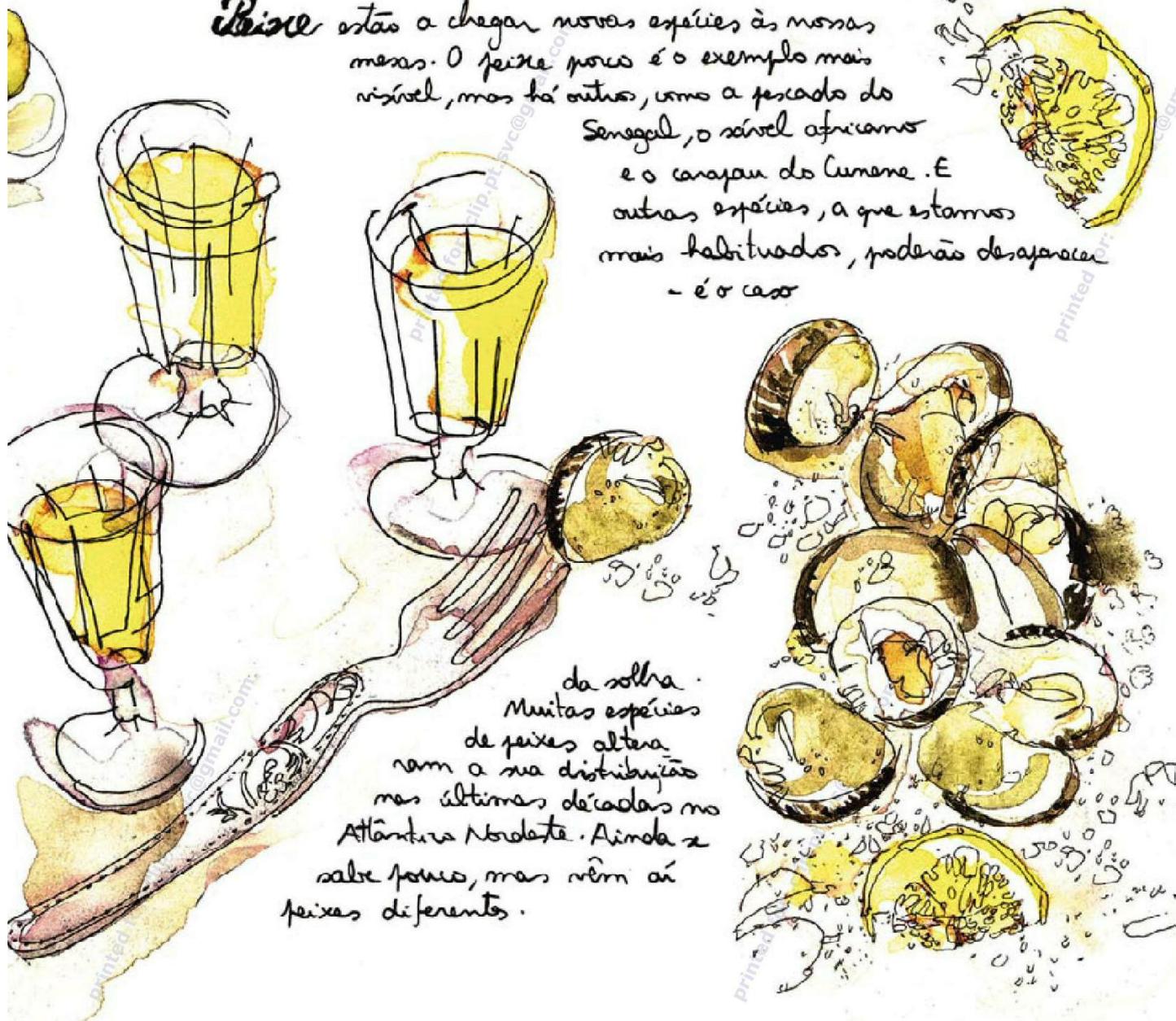
Tiragem: 72.253 FOTO

Cores: 4 Cores

ID: 4501438

Peixe estas a chegar novas espécies às nossas mesas. O peixe porco é o exemplo mais visível, mas há outros, como a pescada do Senegal, o sável africano e o carapau do Camerão. E outras espécies, a que estamos mais habituados, poderão desaparecer - é o caso

da solha. Muitas espécies de peixes alteram a sua distribuição nas últimas décadas no Atlântico Norte. Ainda se sabe pouco, mas vêm aí peixes diferentes.



ID: 4501438 Cores: 4 Cores FOTO Tiragem: 72.253 Área: 5335cm²/ 81%

to que visa precisamente recuperar essa diversidade genética que se estava a perder.

Desde o final dos anos 1960 que aqui, nestes campos junto a Elvas, o Estado tem estudado o comportamento das diferentes variedades de olival. As coisas mudaram bastante no país a partir do final da década de 90, início do século XXI, quando surgiu “um interesse crescente pela olivicultura” e um aumento muito significativo do número de olivais. A paisagem, sobretudo no Alentejo, encheu-se de olivais intensivos e superintensivos, e entraram no país algumas variedades estrangeiras, sobretudo vindas de Espanha. E foi precisamente a partir do século XXI que começaram a aparecer programas de melhoramento genético do olival.

O que António Cordeiro nos mostra agora é um olival superintensivo que o INIAV plantou para ver como se adaptam as diferentes variedades. Aponta para uma árvore, com muitos ramos virados para baixo – os “lançamentos tombados”. É o exemplo de uma variedade que, apesar de ter várias vantagens, não se adapta bem ao regime superintensivo. “Quando der fruto, o peso destes ramos vai ser ainda maior, enquanto esta outra, aqui ao lado, tem os ramos para cima e vai suportar frutos com menor peso”, explica. Num superintensivo é importante, por exemplo, perceber que tipo de copa a árvore vai formar para ver se é mais aberto ou fechado e se permite ou não que o sol entre por entre os ramos (se não permitir, não se desenvolvem frutos nos ramos interiores e a produtividade é muito menor).

São muitos os factores a ter em conta na avaliação das vantagens e desvantagens de cada variedade. Entramos agora numa estufa para Cordeiro nos mostrar como há variedades que são precoces na floração e como isso pode ser determinante se pensarmos num cenário de alterações climáticas, em que as culturas poderão ter de ser adiantadas ou atrasadas. Há aqui a cobraçosa, a galega, variedades que estão espalhadas por todo o território nacional, mas também outras, menos conhecidas, que são sobretudo variedades regionais. Mas trabalha-se também com variedades espanholas, israelitas, turcas, e outras, para avaliar as qualidades e defeitos de cada uma.

“Estas são todas meias-irmãs”, diz o investigador, indicando um conjunto de pés que resultam do cruzamento de uma mesma árvore-mãe, galega, e de diferentes “pais”, numa polinização livre. Notam-se já pequenas diferenças no formato das folhas, na distância dos entre-nós, que provam que o “pai” teve aqui alguma influência e introduziu um elemento

novo. Qual delas no futuro se vai mostrar mais resistente e com maior capacidade de adaptação é o que António Cordeiro espera ver.

O mesmo trabalho com vista ao melhoramento genético está a ser feito noutros países, conta. Os espanhóis já conseguiram criar uma nova variedade, a chiquitita, os israelitas criaram duas, os italianos têm estado a tentar mas ainda não apresentaram nenhuma variedade nova que, reunindo características cruzadas de outras variedades, se apresente mais resistente a doenças, pragas e alterações climáticas.

A boa notícia, afirma Cordeiro, é que “a oliveira é uma espécie bem adaptada à seca”. Quando não há água, ela “adapta-se reduzindo ao mínimo a sua actividade fisiológica” e, quando chove, recupera muito rapidamente. Tendo em conta que o olival em Portugal é essencialmente de sequeiro (embora os superintensivos precisem de rega, que deve ser feita gota a gota), o que há a fazer é apostar em variedades que sejam mais resistentes a essa falta de água. E assim podemos acreditar que o azeite não desaparecerá das nossas mesas.

Tal como o vinho, aliás. As preocupações e medidas aqui são bastante semelhantes. “Devemos ter em consideração que estamos a plantar hoje vinhas que vão produzir durante as próximas décadas, logo que irão sofrer os impactos das alterações climáticas”, avisa José Silvestre. “Isso deve obrigar a um esforço de reflexão dos vicultores, nomeadamente na escolha de solos com maior capacidade de armazenamento de água, na plantação de porta-enxertos e castas mais resistentes à seca, na escolha das regiões para novas plantações, etc.”

Até agora, os estudos incidiram sobretudo sobre a rega da vinha, com um número de castas reduzido. Mais recentemente, conta Silvestre, começou-se a estudar o impacto das alterações climáticas no seu todo. “O trabalho está numa fase inicial e os resultados existentes são para um número reduzido de castas.” Mas Portugal tem “um vasto leque de castas à disposição – estão autorizadas 340, das quais 240 são nacionais. “É um património riquíssimo, que importa valorizar” – e estudar. O INIAV tem a Colecção Ampelográfica Nacional, onde estão plantadas e estudadas cerca de 720 castas, um “património genético que tem despertado o interesse quer de outros países quer de produtores nacionais”. Um exemplo curioso dessa colaboração é o que está a ser feito pela Herdade do Esporão, que instalou uma vinha de dez hectares com 180 castas, em que um dos objectivos é precisamente avaliar a capacidade de adaptação das

castas às alterações climáticas.

Se pensarmos para lá do olival e da vinha, que cenários se prevêem para as outras produções? “As culturas de sequeiro e as zonas de pastagens serão as mais afectadas pelas alterações climáticas”, afirma Teresa Avelar. Estamos a falar, portanto, de carne e cereais. Os animais, aliás, correm o risco de ser afectados de duas formas: pela perda de qualidade das pastagens (no caso dos que são criados em regime extensivo) e pela diminuição da disponibilidade de cereais. De qualquer forma, Lima Santos lembra que “os sistemas extensivos produzem pouca carne por hectare, mas fixam carbono” e isso é algo que começa a ser cada vez mais valorizado, inclusivamente em termos de financiamentos comunitários. “Há habitats que são garantidos por sistemas agrícolas extensivos e actualmente a União Europeia paga muitos milhões por isso.”

Há, no entanto, diferenças entre o trigo e o milho. “O milho é sempre mais produtivo”, diz Francisco Avillez, um dos mais respeitados especialistas em questões de agricultura em Portugal, coordenador científico da empresa de consultoria Agrogres. “Mas também é mais exigente do ponto de vista da água.” Por outro lado, acrescenta Ana Paiva Brandão, também da Agrogres, “o milho é mais eficiente a fixar o dióxido de carbono [essencial para a fotossíntese], e o trigo não é tão eficiente, pelo que vai beneficiar de uma maior concentração de CO₂ na atmosfera”, resultante do aquecimento global.

A tese de doutoramento de Ana Paiva Brandão (de 2006) centrou-se, em grande parte, no milho e no trigo, e conclui que há uma tendência geral para a perda de produtividade”, embora com comportamentos diferentes em função das zonas. As ondas de calor podem ser fatais para os cereais, e a redução da amplitude térmica significa também menos produtividade, com dificuldades na fase de enchimento do grão.

O SIAM II, de 2006 (segunda parte do projecto SIAM, iniciado em 1999),

indicava uma redução no milho entre os 11% e os 26%, no trigo entre os 6% e os 22%, e no caso do arroz entre os 55% e os 70%. Enfrentamos então um futuro sem arroz? Ou pelo menos com um grau de dependência externa de arroz muito superior ao actual (sendo Portugal um país de consumidores de arroz)?

No território nacional, o arroz faz-se em terrenos alagados e daí ser muito sensível às alterações climáticas. Mais uma vez, tudo vem ter a uma palavra: água. “O arroz precisa de imensa água, por cada quilo produzido gastamos uma quantidade de água brutal”, afirma Lima Santos. Mas, também aqui, Pedro Aguiar Pinto tem uma perspectiva diferente: “Hoje o arroz fica limitado ao nível do Mondego. Já se fez no Vouga. Se subir a temperatura, pode-se voltar a fazer no vale do Vouga, ou seja, pode-se subir o limite norte do arroz.” E mesmo para zonas muito secas do interior Sul, Aguiar Pinto tem sugestões: “Podia-se cultivar algodão no Sul de Portugal.” Assim como culturas do Norte de África. “Marrocos sempre produziu trigo. Podíamos ter trigo, tâmaras, amendoim.” De qualquer forma, conclui, “temos água, o Alqueva cheio dá para dois anos”.

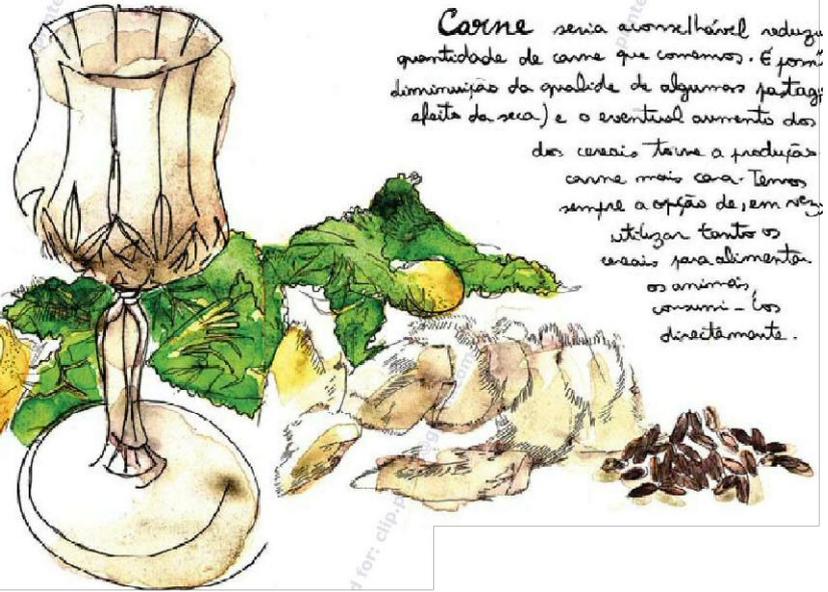
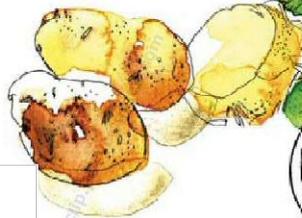
O milho também tem uma grande dependência (embora menor) da água. “A mesma água que gastamos a produzir um hectare de milho, podemos distribuí-la por 20 hectares de trigo, que é menos produtivo mas permite utilizar mais solo. Podemos pensar em substituições de culturas”, diz, por seu lado, Lima Santos. Curiosamente, o sorgo, que é o quinto cereal mais importante no mundo, depois do trigo, arroz, milho e cevada, é uma das espécies que têm revelado maior tolerância ao efeito da temperatura.

Outra solução, que teria implicações directas na nossa alimentação: poderíamos, continua este especialista, reduzir o consumo de carne. “Usamos o milho e o trigo sobretudo para a alimentação animal e importamos boa parte do trigo. Se consumíssemos uma parte da produção vegetal directamente, talvez não precisássemos de importar alimentos.” Ou seja, é mais eficiente comer o milho directamente do que sob a forma de bife.



Hortícolas tal como os frutos, os legumes poderão beneficiar de uma subida média das temperaturas. A redução da zona de geadas, no litoral do país, ajudará os agricultores a aumentarem as suas produções. Mas é preciso cuidado com os fenómenos extremos. Ondas de calor não são boas, tal como as grandes chuvas e ventos que, entre outros efeitos, destroem estruturas e estufas.

Carne seria aconselhável reduzir a quantidade de carne que comemos. É por causa da diminuição da qualidade de algumas pastagens (afeta da seca) e o eventual aumento dos preços que a produção de carne vai ficar mais cara. Temos sempre a opção de, em vez de comprar carne, utilizar tanto os cereais para alimentar os animais como os produtos animais consumidos directamente.



Area: 5335cm² / 81%

Tiragem: 72.253

Foto: 4 Cores

ID: 4501438

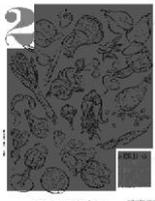
As melhores notícias, neste panorama, são as que dizem respeito à fruta e aos legumes. “A nossa zona sem geadas, que é hoje uma pequena faixa ao longo do litoral, vai alargar-se muito mais para dentro. Isto significa que uma boa parte do litoral português vai ter menos geadas, o que em termos de hortícolas é uma vantagem que vamos ter de saber aproveitar”, continua Lima Santos.

Os citrinos, em particular, têm pouca exigência de horas acumuladas de frio, o que

significa que não precisam de Invernos muito rigorosos. Isso pode ser bom, e significar uma melhoria na produção tanto de citrinos como de espécies como figueiras e nespereiras.

“A nossa saída agrícola são os hortofrutícolas”, reforça Aguiar Pinto. “E com as alterações climáticas continua a ser. E até nem precisamos de estufas. Temos uma costa fabulosa, sem geadas todo o ano. Os holandeses conseguem fazê-las mas gastam imenso em aquecimento. Em Portugal, o potencial de produção tem tendência a aumentar.”

No entanto, é preciso ter cuidado com os



Data: 21.04.2013

Titulo: AGRICULTURA O QUE VAMOS COMER QUANDO PORTUGAL AQUECER

Pub:



Tipo: Jornal Nacional Diário

Secção: Notícias

Pág: 1;18;19;20;21;22;23



fenómenos extremos, sobretudo com as grandes ventanias e chuvadas que tendem a destruir abrigos e estufas nos hortícolas, e com os efeitos de escaldão na fruticultura.

As conclusões dos peritos, a partir dos dados existentes até agora, é a de que se avizinha um cenário preocupante para a zona mediterrânica, mas ainda há muito que se pode fazer para o minimizar. Em primeiro lugar: reter água. “Só com a cultura de regadio é que temos condições de competitividade”, garante Pedro Aguiar Pinto. Mas desde que tenham água há várias culturas, nomeadamente o milho, que se adaptam bem ao calor. Quanto às culturas de sequeiro, Francisco Avillez avisa: “Vão precisar de ser apoiadas na fase final em anos em que não chova.”

A solução passa por aproveitar o previsível aumento de chuva durante o Inverno para se utilizar essa água, em culturas que tenderão a ser menos de sequeiro e mais de regadio, nos meses mais quentes. “Não conseguimos fazer agricultura sem água e precisamos de água para alimentar os animais. O que fizemos até agora foi apostar em barragens, mas devíamos pensar em coisas de menor dimensão, mais descentralizadas. Nas zonas onde não tivermos água de todo não vai ser possível fazer agricultura, por isso temos de pensar em pôr lá água de outra forma”, defende Lima Santos.

Outra estratégia – que já é usada pelos agricultores –, referida por todos os especialistas, é a de alteração das épocas de sementeira. “Se continuarmos a semear o milho na mesma altura, vamos ter menor produtividade e gastar mais água”, explica Aguiar Pinto. “Devíamos recuar. Se anteciparmos um mês, a produção aumenta e gastamos menos água de rega.” Na sua tese, Ana Paiva Brandão estudou precisamente o efeito desse tipo de ajustamento em

Area: 5335cm²/81%

Tiragem: 72.253

Foto: 4 Cores

ID: 4501438



Vinho tudo bem. Poderá haver algumas alterações, com a diminuição das vinhas em determinadas regiões (interior Sul), e a sua "subida" para outras, mais a Norte. Talvez isso signifique alterações de algumas características dos vinhos portugueses, mas é cedo para fazer previsões. Também aqui é preciso trabalhar para conhecer melhor as muitas castas que temos à disposição e a capacidade de adaptação de cada uma. Cuidado com a concorrência que procederá nos dos países do Norte, que passarão a ter um clima mais propício à vinha.



culturas como o milho e o trigo nas diferentes regiões. E Teresa Avelar, do MAMAOT, também frisa que esta é uma área que tem de ser muito aprofundada.

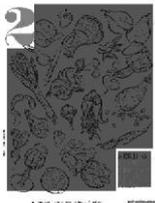
A outra é a investigação das tais variedades tradicionais que, diz Teresa Avelar, em princípio, "serão menos afectadas pelas oscilações de temperatura e disponibilidade hídrica". "Há que recolher, e ver até que ponto é preciso melhorar ou alterar essas variedades."

Não são só as variedades mas também as práticas tradicionais que devem ser recuperadas, sublinha Avelar. "Abandonámos muito as rotações de culturas, caminhámos no sentido da monocultura, fizemos mal a mecanização, preocupámo-nos pouco com a estrutura do solo." As plantas geneticamente melhoradas precisam de muitos químicos e com isso foise destruindo a fertilidade dos solos. Agora, "o solo tem de passar a ser o centro das nossas preocupações". Para isso, é preciso muito

desenvolvimento experimental e apostar numa agricultura de precisão, que permite por exemplo usar a água e os nutrientes apenas onde são necessários.

Quanto às variedades tradicionais, "se admitirmos que o que estamos a viver [em termos de alterações climáticas] é um regresso ao que tínhamos há anos, então as variedades tradicionais fazem sentido", segundo Avelar. Muitas variedades tradicionais "terão os genes de resistência às pragas e à secura", acredita Lima Santos. O problema é que "há pouco trabalho sobre os recursos genéticos e as frutas, por exemplo, estão a desaparecer a um ritmo enorme, sem termos sequer um inventário completo".

Mas, mais uma vez, faltam-nos certezas. Avelar acredita contudo que "os factores económicos têm tido muito mais peso no abandono das sementes tradicionais" do que as



Data: 21.04.2013

Titulo: AGRICULTURA O QUE VAMOS COMER QUANDO PORTUGAL AQUECER

Pub:



Tipo: Jornal Nacional Diário

Secção: Notícias

Pág: 1;18;19;20;21;22;23

alterações climáticas. Aguiar Pinto concorda: “Hoje o que influencia os projectos agrícolas é o valor da produção. Para a agricultura, o que conta é a política interna – que é muito mais volátil que as alterações climáticas.”

Política e pragmatismo. Em Portugal e fora de Portugal. Lima Santos lamenta que nos últimos tempos o mundo fale muito mais em adaptação do que em mitigação das alterações climáticas. Uma mudança que considera “dramática” porque significa assumir que não vamos conseguir travar as alterações climáticas. A notícia de que o Canadá e os EUA vão explorar os xistos betuminosos para extrair petróleo do interior da rocha “dá-nos petróleo e gás natural para mais 200 anos” e isso atrasa todo o processo de combate às alterações climáticas – mais uma vez

porque os interesses económicos entraram em jogo, e são muito mais fortes do que as boas intenções.

O que é que isso significa em relação ao que os portugueses terão nos seus pratos no futuro? Ninguém arrisca previsões. Teremos vinho, possivelmente mais a norte e talvez com características um pouco diferentes. Azeite também. Muita fruta e legumes. Desejavelmente menos carne. É possível que a batata ganhe terreno ao pão e às massas.

“Não temos de ter uma perspectiva de redução da produção. O esforço é para que se continue a produzir o que hoje se produz”, diz Teresa Avelar. Mesmo assim, parece ser um daqueles casos em que faz todo o sentido a máxima do italiano Tomasi de Lampedusa, autor de *O Leopardo*, o livro que Visconti adaptou ao cinema: “Se queremos que tudo permaneça como está, é preciso que tudo mude.”

Área: 5335cm²/81%

Tiragem: 72.253

FOTO

Cores: 4 Cores

ID: 4501438