

Área Científica Florestal

Código PA 53593 **Início** 2014/3/15 **Termo** 2017/3/14

Título INOVCAST - Inovação na cadeia de produção da castanha: competitividade e sustentabilidade

Programa PRODER - Programa de Desenvolvimento Rural
Medida 4.1

Instituição Líder CERTIFRUTEIRAS.COM UNIPessoal LDA

Investigador Responsável INIAV Rita Maria Lourenço da Costa

Orçamento Total

Orçamento INIAV 233 602,93€

Parceria

CERTIFRUTEIRAS	CERTIFRUTEIRAS.COM UNIPessoal LDA	Nacional
INIAV	Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.	Nacional
ESAC	Escola Superior Agrária de Coimbra	Nacional
UTAD	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro	Nacional
EFAO	Earth For All Organization – Organização de Cooperação para o Desenvolvimento Sustentável Integrado	Nacional
GEOSIL	GEOSIL - Empreendimentos Agrosilvícolas SA	Nacional

Equipa

Rita Maria Lourenço da Costa
Maria Helena Pires Bragança
Maria Helena Neves Machado
Maria de Lourdes Conceição Costa Ramos dos Santos
Francisco José Fernandes Martins
Isabel Maria Testa Neves Evaristo
Inês Margarida Vieira da Silva
Sara Tedesco

Resumo

Com a presente ação pretende-se:

1 - estudar a adaptação dos clones resistentes que foram produzidos em anteriores candidaturas ProDer, no âmbito do programa de melhoramento implementado pelo INIAV para a resistência a *Phytophthora cinnamomi*, a diferentes condições edafoclimáticas, nomeadamente a zonas com potencial para a sua cultura, como é o caso da serra da Lousã, que tem sido devastada com a doença da murchidão do pinheiro e desta forma contribuir com uma cultura alternativa, e de alto rendimento, para o rendimento dos agricultores dessas zonas,

2 - seleccionar as variedades mais produtivas e de melhor qualidade de castanha, nas 4 DOP de castanha e noutras zonas não catalogadas, para utilização das melhor material na enxertia com os porta enxertos resistentes, de modo a fornecer à produção um catálogo com referência à variedade mais compatível com cada porta enxerto e melhor adaptado a cada local, como acontece com a cultura da vinha;

3 - aumentar o valor acrescentado da castanha, testando novas processos de transformação, para além da congelação, como por exemplo a produção de farinhas de castanha que Portugal importa, muito importantes para a alimentação de celíacos, porque não possuem glúten, e ainda para de massas e produtos liofilizados, para utilização em diferentes produtos alimentares, bem como testar formas de conservação para aumentar o tempo em prateleira.