

Área Científica **Melhoramento de Plantas**

Código PA 18653 **Início** 2011/04/01 **Termo** 2015/03/31

Título Promoção e valorização económica de variedades tradicionais de arroz

Programa
 PRODER - Programa de Desenvolvimento Rural **Medida**
 2.2.3.1

Instituição Líder Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária

Investigador Responsável INIAV Ana Sofia Vieira Dias de Almeida

Orçamento Total 249 937,00€

Orçamento INIAV 185 980,00€

Parceria

INIAV	Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.	Nacional
-------	--	----------

Equipa

Alberto Pedroso Correia Vargues
Ana Sofia Vieira Dias de Almeida
José Norberto Prates Coutinho
Benvindo Martins Maçãs
Maria da Conceição Pereira Bagorro Gomes
Nuno Manuel Barroso Pinheiro
Armindo José Laço Costa
João António Chamorrinha Cócó
Paulo Jorge da Silva Valadas Marques Pires
Carla Maria Cadete Martins Moita Brites

Resumo

O arroz é o alimento básico de mais de dois terços da humanidade. Em Portugal o consumo de arroz per capita é o mais elevado da Europa, na ordem dos 15.7 kg. Isto revela a importância do arroz na gastronomia e nos hábitos alimentares dos Portugueses. Assim, o arroz carolino, da sub-espécie japónica de grão longo, é o que está melhor adaptado à cozinha tradicional portuguesa, sendo utilizado em pratos típicos como por exemplo: arroz de pato, arroz doce; etc. A sua capacidade de reter água e a vantagem em absorver sabores deve-se à existência de um elevado teor de amilopectina (de cadeia ramificada) na estrutura do amido, enquanto o arroz agulha, sub-espécie indica de grão longo e médio, é o mais adequado ao arroz branco e ao arroz de forno podendo utilizar-se o excesso de água, em virtude do amido ser essencialmente amilose (de cadeia linear) resultando um arroz solto. Deste modo, é compreensível que o tipo de arroz tradicionalmente preferido pelo mercado português seja o japónica, não só pelos aspectos atrás mencionados mas também pela sua boa adaptação ao clima mediterrânico, como é o caso do clima em Portugal, permitindo obter boas produções de arroz com excelente qualidade. Uma das principais tendências visíveis na evolução do consumo de arroz nos últimos 20 anos é a substituição do arroz considerado comercialmente como gigante; mercantil e corrente pelo carolino e agulha o qual tem actualmente uma presença significativa no mercado. No entanto, verifica-se que desde 1997 as vendas de arroz carolino em Portugal têm vindo a diminuir (em volume e em valor). Isto significa que o consumidor está a alterar os seus hábitos alimentares em detrimento deste tipo de alimento tradicional o que traz, naturalmente, consequências ao nível da produção. Isto também tem vindo a acontecer devido à entrada de empresas estrangeiras no nosso país, nomeadamente de Espanha, com muito maior capacidade competitiva e financeira, e que têm vindo a lançar fortes e aliciantes campanhas publicitárias ao arroz do tipo agulha facilmente adquirido a outros países e a mais baixo custo. Se a estes factos aliarmos ainda o surgimento de variedades híbridas altamente produtivas, nos países asiáticos, facilmente se conclui que existe uma forte tendência para o desaparecimento de um tipo de arroz tradicionalmente consumido no nosso país, com um forte valor cultural e com o qual todos nos identificamos por via das tão apreciadas receitas de arroz, confeccionadas com arroz carolino. Por estas razões, considera-se urgente procurar uma via de diferenciação de um produto nacional, em que um ponto muito importante será o recurso à certificação do arroz (denominação de origem e/ou identificação geográfica) acompanhada de uma sensibilização do consumidor para este produto tradicional tipicamente português e de uma campanha num sentido didáctico sobre o seu manuseamento culinário. O primeiro passo a tomar para iniciar este caminho consiste na obtenção de novas variedades de arroz carolino, perfeitamente adaptadas às condições e sistemas de produção do nosso país (numa perspectiva agro-ambiental) e que respondam favoravelmente às nossas necessidades em termos de produção e de qualidade do grão. As acções deste projecto que se integram na tipologia 1 - Prospecção, colheita, caracterização e avaliação, conservação e multiplicação das variedades locais de espécies vegetais, têm como objectivo Criar e conservar uma colecção de campo de arroz, caracterizar do ponto de vista morfológico e vegetativo o material que constitui a colecção e avaliar do ponto de vista agronómico as variedades tradicionais existentes na colecção. Estas acções consistirão criar, renovar e caracterizar a colecção de campo e simultaneamente avaliar agronomicamente e do ponto de vista qualitativo as variedades tradicionais para uma eventual utilização na IGP já criada ou a criar. As acções que se integram na tipologia 2 - Melhoramento de variedades já caracterizadas, nomeadamente através da sua inclusão em sistemas de certificação dos materiais de propagação e de certificação dos seus produtos finais e, sempre que possível, a realização de acções destinadas a promover a sua valorização económica, têm como objectivo a utilizando os materiais referenciados na tipologia 1 pretendemos desenvolver novas variedades de arroz carolino para utilização pelos agricultores com o objectivo de valorizar o arroz produzindo em Portugal em contraponto ao arroz agulha, importado. Pretendem-se ainda reinscrever variedades tradicionais no Catalogo Nacional de Variedades. A conservação dos recursos genéticos que são um dos alvos de estudo da operação proposta pela criação de uma colecção que será designada ao longo da descrição da operação como "colecção de campo". Um dos objectivos primordiais do projecto é a conservação de recursos genéticos (variedades antigas, variedades tradicionais, variedades comerciais e linhas melhoradas de arroz já existentes). A criação e renovação da colecção de referência de arroz (Colecção de Campo) irá permitir a conservação de uma grande variabilidade genética que será um valor acrescentado no futuro para a agricultura, a sua existência permitirá também a transferência de genes importantes que confirmam características com valor para a melhor adaptação de variedades de arroz quer nas actuais condições climáticas ou em no caso de se verificarem novas condições de clima consequência das alterações climáticas no nosso País. A renovação desta colecção de arroz em Oeiras, servirá também para enviar um duplicado desta colecção para o Banco de Germoplasma existente em Braga. Outra das acções a desenvolver será avaliar do ponto de vista agronómico cultivares variedades tradicionais de arroz que eram utilizadas antigamente que o deixaram de ser por não corresponderem as exigências dos mercados, vamos estudar a adaptação à sua utilização no modo de produção biológico, onde as suas características de um elevado afilhamento e de menores necessidades em fertilizantes serão factores importantes para a sua utilização. Outras das acções será a criação de novas variedades através de cruzamentos de variedades tradicionais de arroz, considerado comercialmente como gigante; mercantil e corrente, com as actuais variedades comerciais de modo a obter variedades mais adaptadas às nossas condições edafoclimáticas para utilização no modo de Produção Integrada. A chave do sucesso dos programas de melhoramento reside na base genética (germoplasma) que se consegue reunir no sentido de introduzir novas características mantendo uma base alargada de germoplasma com vista a reduzir os riscos de vulnerabilidade genética das variedades utilizadas.