

mountains
of research

Newsletter dezembro 2023 | **SUSTENTABILIDADE**

MORE NEWS

montanhas de
investigação

EDITORIAL



Albino Bento | Diretor Executivo

Caros associados, parceiros e amigos do **MORE CoLAB**,

A sustentabilidade abrange diversas dimensões como a ambiental, social, económica e cultural. Estas dimensões de sustentabilidade são coordenadas pelas quais o **MORE CoLAB** tem vindo a orientar a sua atuação desde a sua origem, sempre com o propósito de estimular a competitividade das empresas e organizações parceiras e fomentar desenvolvimento sustentável das regiões de montanha.

Hoje, mais do que nunca, importa que os projetos e serviços desenvolvidos pelos diferentes grupos técnico-científicos do **MORE CoLAB** tenham um impacto positivo na sustentabilidade dos territórios e, para isso, importa preservar e valorizar os recursos e produtos endógenos, os recursos naturais, a biodiversidade e mitigar as alterações climáticas; valorizar o saber-fazer local, a criação de valor económico e social e promover práticas empresariais responsáveis; e, preservar a diversidade e do património cultural.

O futuro que o **MORE CoLAB** e os seus associados e parceiros antecipam diariamente é ambicioso: implica o respeito pelo ambiente e ecossistemas; a partilha das preocupações com a rentabilidade e com os desafios de um mercado cada vez mais competitivo; o combate à desertificação do interior e a valorização de um património rico. Mas é precisamente por ser tão ambicioso que este é um trabalho feito em rede, que em 2024 continuaremos a alargar para encontrar novas respostas para os problemas comuns.

Finalmente uma palavra de agradecimento a todos os trabalhadores e trabalhadoras da **MORE CoLAB** no desempenho das suas atividades, mas também aos nossos associados e parceiros pelo impulso dado para concretizar os objetivos que nos propomos a desenvolver em prol dos territórios de Montanha.

A terminar desejar a todos, em nome do **MORE CoLAB**, um Excelente 2024 cheio de boas realizações!

No **MORE CoLAB** temos a preocupação de assegurar que os trabalhos que realizamos estão enquadrados e resultam em impactos positivos para os territórios de montanha. A sustentabilidade, de resto, é denominador comum nas diversas iniciativas que realizamos.



No Grupo de Produtos e Processos de Base Biológica (BIOB), a sustentabilidade ambiental e económica tem importância primordial. Os responsáveis das empresas com quem trabalhamos diariamente estão focados em ações de transição energética/verde que permitam que os seus negócios e operações sejam mais sustentáveis. Mas não nos iludamos, a sustentabilidade tem de ser sinónima de competitividade. A utilização de radio frequência para desinfestação de castanha (projeto **VIIAFOOD**), ou a utilização de ingredientes naturais para melhorar a conservação da cerveja (projeto **BIO4DRINKS**) impulsionam a sustentabilidade das empresas utilizadoras das tecnologias em questão, quer por via dos processos energeticamente mais eficientes, quer através de produtos mais naturais e de menor pegada ecológica. No entanto, isto também representa maior competitividade: com a colocação no mercado de produtos diferenciadores, mais naturais, saudáveis e sustentáveis e que vão ao encontro das tendências. Assim, para nós, a sustentabilidade tem sempre diferentes ramificações: ambiental, económica e social, e tem necessariamente de resultar em maior competitividade para as empresas, só assim se caminha até ao futuro da inovação.

Alexandre Gonçalves | Coordenador Técnico-Científico Produtos e Processos de Base Biológica



A sustentabilidade está relacionada com a superação de desafios associados à conservação e restauro dos ecossistemas, preservação da biodiversidade e mitigação e/ou adaptação dos efeitos causados pelas alterações climáticas nos sistemas agroflorestais. Embora os exemplos supramencionados integrem as áreas de atuação do ECO, não podemos deixar de evidenciar que a atuação no território e as atividades deste grupo se interligam também com os pilares social e económico da sustentabilidade.

A região de Trás-os-Montes é caracterizada por culturas e fileiras cuja relevância socioeconómica é sobejamente conhecida e com posicionamento no mercado diferenciado, nomeadamente os setores do Azeite e da Castanha. As variedades locais selecionadas e as condições edafoclimáticas do “ambiente de montanha” influenciam características e qualidade dos produtos. A aposta em novas soluções sustentáveis alinhadas com as políticas nacionais e europeias para Biodiversidade, Bioeconomia, Economia Circular e Valorização dos Recursos Endógenos e seus subprodutos é relevante para assegurar a competitividade do sector, atrair novos investimentos e contrariar o despovoamento observado na região. Para além da atuação na valorização dos subprodutos resultantes da extração do azeite, o ECO tem atuado ativamente na proteção de culturas, particularmente da Castanha. Noutros fatores, a intensificação da ocorrência pragas e as alterações climáticas têm afetado consideravelmente a produção dos soutos na região. O ECO tem colaborado com duas empresas internacionais: a CBC Iberia, Espanha (Biogard Spain) e Shin-Etsu, Japão, para o estabelecimento de ensaios para a avaliação de eficácia de bioprodutos na região de Trás-os-Montes, atualmente focados no uso de feromonas para o controlo do bichado-da-castanha. As várias iniciativas elencadas contaram sempre com o contacto direto os diferentes atores da fileira de forma a identificar as necessidades de atuação e a satisfação com a solução desenvolvida. Desta forma, o futuro desafia-nos a plantar “MORE” inovação para cultivar “MORE” sustentabilidade.

Susana Araújo | Coordenadora Técnico - Científica Ambiente de Montanha e Gestão de Ecossistemas

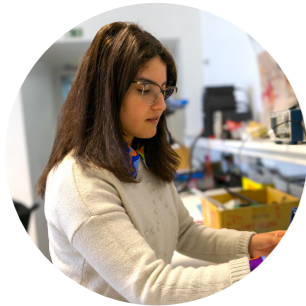
Por palavras nossas

Usamos hoje o conceito de sustentabilidade como nome do meio de qualquer projeto que tenha como objetivo um impacto positivo para o desenvolvimento do turismo ou para a valorização do património cultural ou ainda para a promoção do bem-estar numa região de interior e de montanha como a transmontana. A sustentabilidade, está assim presente em todas as fases do projeto, desde o desenho à implementação, e ao impacto dos resultados. Neste sentido, destacamos, três projetos desenvolvidos pela equipa PTB. O projeto **EscarpArte** – *Sentir as Escarpas da Serra de Passos/Santa Comba, Uma viagem de 7000 anos*, que com o recurso às tecnologias, procura estudar e preservar o património arqueológico através da digitalização e pela primeira vez um acesso público e detalhado (usando a RA e a modelagem 3D) num percurso turístico. O projeto de **Valorização da Máscara de Lazarim**, pretende não só promover a salvaguarda do património imaterial do Entrudo de Lazarim através de um processo de inventariação, mas também promover a sua sustentabilidade futura, identificando riscos e ameaças através de uma metodologia participada pela comunidade, para o desenvolvimento de um plano de boas práticas de salvaguarda. E finalmente, o projeto **Educage**, que desenvolve um conjunto de ferramentas digitais de apoio aos cuidadores informais de idosos, procurando promover e melhorar a sua qualidade de vida.



A sustentabilidade dos projetos, é também fundamentada, pelo envolvimento nestes projetos de um conjunto diverso de parceiros, instituições de ensino e investigação, empresas e entidades da administração, que são os atores fundamentais para que uma ideia desenvolvida possa passar à prática.

Patrícia Cordeiro | Coordenadora Técnico-Científica Património, Turismo e Bem-Estar



A sustentabilidade é um modelo de desenvolvimento que nos permite superar muitos dos desafios atuais sem comprometer a capacidade das gerações futuras o poderem também fazer quando o seu tempo chegar. O **MORE CoLAB**, alinhado com a sua missão, encontrou o seu lugar na mesa de discussão sobre a problemática e soube posicionar-se, lado a lado com os seus parceiros, para apresentar às comunidades uma estratégia abrangente que tem em consideração as consequências sociais, ambientais e económicas das suas atividades e decisões. Embora a tecnologia

seja um facilitador vital da sustentabilidade, o grupo TECH tem a responsabilidade de desenvolver soluções tecnológicas inovadoras que se espelhem em casos de uso de sustentabilidade e capacidades organizacionais. Este grupo e as suas atividades integram tecnologia e dados desde o início.

Vejamos o exemplo do projeto **NatureGarden**, que visa desenvolver um sistema de gestão de irrigação utilizando dados meteorológicos para determinar as necessidades de rega. Já o projeto **BeeLand** visa caracterizar, avaliar e promover o serviço ecossistémico prestado pelo setor apícola, valorizando o seu contributo para a sustentabilidade e resiliência das regiões em estudo, através da criação de uma Bolsa de Polinização Apícola. Esta iniciativa visa desenvolver um conjunto de ferramentas capazes de fortalecer a atividade apícola, maximizando o seu valor económico e a utilização sustentável dos recursos. Tais projetos, têm por base a utilização de novas tecnologias em produtos, processos ou modificações na cadeia de valor, para reduzir o impacto ambiental.

Khadija Sabiri | Coordenadora Técnico-Científica Tecnologias Inteligentes

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL





As soluções de economia circular para o bagaço de azeitona

Dentro das suas áreas de atuação, o **MORE CoLAB** tem trabalhado em rede com várias entidades – de instituições de ensino superior a empresas privadas – para encontrar soluções que permitam diversificar o aproveitamento do bagaço de azeitona tendo em vista a sustentabilidade, a economia circular e a aposta na agricultura biológica.

O **MORE CoLAB** tem em desenvolvimento quatro soluções para o bagaço: a compostagem (projeto **BIOMA** - *Soluções integradas de BIOeconomia para a Mobilização da cadeia Agroalimentar*, cofinanciado pelo COMPETE2020, LISBOA2020, PORTUGAL2020 e FEDER), a produção de rações animais (projeto **BisOlive**: *Uso de bagaço de azeitona na alimentação de suínos da raça Bísara*, cofinanciado pelo NORTE2020, PORTUGAL2020 e FEDER), a produção de biochar (projeto **Bagaço+Valor** - *Tecnologia limpa para a valorização do subproduto do bagaço de azeitona na indústria extratora de azeite*, cofinanciado pelo NORTE2020, PORTUGAL2020 e FEDER) e o desenvolvimento de extratos de alta qualidade que podem ser comercializados para outras aplicações industriais de base biológica (**OliveBioExtract** - *Aproveitamento sustentável do bagaço de azeitona numa cadeia de valorização integrada utilizando*

processos inovadores, cofinanciado pelo NORTE2020, PORTUGAL2020 e FEDER).

No âmbito do projeto **BIOMA** foi já concluído o processo de desenvolvimento e produção de um composto orgânico – CompOlea, um fertilizante orgânico (de classe A), no qual se destaca o seu papel como condicionador do solo, com uma percentagem significativa de precursores de ácidos húmicos e o consequente potencial de incorporação de matéria orgânica no solo, assim como um notável aumento da estabilidade de agregados (em cerca de 20%, ensaios a microescala); tanto no processo produtivo do composto como os ensaios de campo. Dado o elevado risco de desertificação da região do Nordeste Transmontano, cujos solos são na sua maioria leptossolos, a aplicação do CompOlea pode revelar-se como uma ferramenta de gestão para atingir os objetivos do Programa de Ação Nacional de Combate à Desertificação (PANCD).

O passo seguinte é motivar os lagareiros da região a aderir ao serviço de produção de composto à base de bagaço de azeitona, estando depois os produtores habilitados a utilizar a marca corporativa CompOlea para sua comercialização.

A solução das rações animais, no projeto **BisOlive**, revelou-se promissora, uma vez que

os resultados dos ensaios realizados no Instituto Politécnico de Bragança (IPB) e na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) não apontaram para efeitos prejudiciais nos parâmetros zootécnicos avaliados e na qualidade da carne e dos produtos de fumeiro, da incorporação de bagaço de azeitona numa ração animal para porco bísaro. Foi já determinada uma percentagem ótima de incorporação, que foi também testada em campo.

De seguida o objetivo é criar rotas de curta distância entre lagares e suiniculturas para fornecimento de bagaço e determinar a pegada de carbono deste processo, numa tentativa de quantificar o contributo do **BisOlive** para a redução de emissões de CO₂, em relação às rações tradicionais. Pretende-se igualmente desenvolver um novo modelo de negócio, baseado numa eco-etiqueta que garanta a rastreabilidade da carne, valorize as raças autóctones e contribua para a economia circular.

O projeto **OliveBioExtract** - *Aproveitamento sustentável do bagaço de azeitona numa cadeia de valorização integrada utilizando processos inovadores* tem como principal objetivo desenvolver estratégias inovadoras de valorização do bagaço de azeitona através da implementação de um sistema piloto inovador de extração de compostos. Estas moléculas bioativas de elevado valor de mercado serão posteriormente utilizadas no desenvolvimento de formulações cosmecêuticas. O projeto encontra-se em fase de desenvolvimento e testes das tecnologias, avaliação do ciclo de vida (ACV) das diferentes etapas do processo de valorização do bagaço de azeitona e na caracterização de resíduos e águas residuais produzidas ao longo de todo o processo.

Por fim, numa tentativa de reduzir o impacto ambiental da indústria extratora de óleo de bagaço de azeitona, o projeto **Bagaço+Valor** consiste na produção de biochar a partir do bagaço de azeitona extratado, para seu posterior uso no tratamento de águas-ruças, as águas residuais tipicamente geradas no processo de extração do óleo de bagaço de azeitona, e para as quais não existem ainda, medidas de gestão e tratamento. A criação deste biochar, com aplicação dentro da própria indústria, para além de fomentar um

verdadeiro exemplo de economia circular, permite ainda a criação de um produto de valor acrescentado e a maximização do tempo de vida útil dos recursos hídricos, de acordo com os objetivos europeus da sustentabilidade.

Neste momento, foi já criado, no âmbito do projeto, um biochar de elevada área superficial, capaz de reter cerca de 80% da carga orgânica das águas-ruças e a implementação de uma unidade protótipo nas instalações da líder do projeto, encontra-se já em curso, abrindo portas à possibilidade de fabrico deste produto em quantidades passíveis de serem aplicadas em contexto industrial.



O **MORE CoLAB** vai também aplicar o conhecimento adquirido nos projetos **BIOMA** e **Bagaço+Valor**, no projeto **SOILING** - *Soluções inovadoras de base natural para restauro de serviços dos ecossistemas em áreas degradadas pelo grande incêndio de Picões*, Portugal. Com este projeto, financiado pelo Programa Ambiente, Alterações Climáticas e Economia de Baixo Carbono dos EEA Grants, o objetivo é utilizar biochar e composto à base de bagaço de azeitona, assim como crostas biológicas, para promover o restauro ecológico dos solos florestais degradados, numa área com elevado risco de erosão fustigada pelo grande incêndio de Picões.

SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA

MORE CoLAB | newsletter dezembro 2023



Valorização da Dieta Mediterrânica

Apesar dos consumidores associarem habitualmente os produtos alimentares tradicionais a produtos de qualidade, há uma crescente procura de alternativas mais saudáveis, nutritivas e, claro, mais convenientes para a azáfama quotidiana. Assim, a inovação, embora ligeiramente controversa neste contexto, – como inovar algo tão ancestral? – poderá ser o ingrediente-chave para responder às novas exigências de consumo, valorizando a Dieta Mediterrânica.

No campo da sustentabilidade económica, o destaque vai para os projetos relacionados com a valorização da Dieta Mediterrânica, como o **HARVEST** - *Valorizar a Horta fAmiliar de forma a educaR para uma dieta mediterrânica, saudáVel E SustenTável* (financiado no âmbito do PRR), que ambiciona potenciar e diferenciar as frutas e legumes das hortas familiares em meio rural e urbano, promovendo o consumo de produtos delas oriundos através da implementação de cadeias curtas de comercialização com garantia de origem e autenticidade. De Bragança a Lisboa, passando pelo Porto e Viseu, tem como objetivo potenciar a utilização de práticas sustentáveis na agricultura familiar em toda a cadeia de valor, desde a produção até ao consumidor final.

Já o **LOCALNUTLEG** – *Desenvolvimento de produtos alimentares de valor acrescentado à base de plantas através da promoção de variedades Mediterrânicas locais de frutos secos e leguminosas* (financiado pelo programa PRIMA), visa capacitar os setores dos frutos secos e leguminosas do Mediterrâneo com marca registada – DOP, IGP ou identidade autóctone – através do desenvolvimento de produtos alimentares de base vegetal com valor acrescentado.

O projeto **Valmedalm** – *Valorização de amendoais Mediterrânicos através do uso de estratégias integradas de intercropping* (também financiado pelo PRIMA), pretende potenciar a produção local de amêndoa do Mediterrâneo através da implementação de práticas de intercropping como uma estratégia integrada alinhada com aspetos económicos e sociais, bem como com princípios sustentáveis para uma adaptação às alterações climáticas.

No universo da bolota, o **MORE CoLAB** apresenta o projeto **MedAcornNet** (financiado pelo programa PRIMA) cujo principal objetivo é

reintroduzir a bolota na dieta mediterrânica, considerando que, ao longo dos tempos, as bolotas já foram um alimento muito procurado e com múltiplos fins; e o **WebLand** – *Desenvolvimento de uma ferramenta digital para gestão inteligente da cadeia de valor da bolota: da floresta para a indústria* (financiado pelo BPI/Fundação “la Caixa”), projeto que visa o desenvolvimento de uma ferramenta digital para a gestão inteligente da cadeia de valor da bolota.

Referir ainda, no mel, o projeto **BeeLand** – *Apicultura e Polinização* (financiado pelo PRR), que visa caracterizar, avaliar e promover o serviço ecossistémico proporcionado pelo setor apícola, valorizando o seu contributo para a sustentabilidade e resiliência das regiões em estudo, através da criação de uma Bolsa de Polinização Apícola. O **MORE CoLAB** será responsável pelo desenvolvimento do interface tecnológico onde ficará alojada a Bolsa de Polinização Apícola e participará ainda no desenvolvimento da loja virtual de mel português com selo DOP (Denominação de Origem Protegida).



MORE CoLAB | newsletter dezembro 2023



Nos últimos anos, as notícias que nos chegam do turismo são otimistas: De acordo com os dados oficiais do governo português, em 2022, o setor gerou receitas de 22 mil milhões de euros, mais 20% que em 2019. Todavia, as atividades turísticas podem, também, ter um impacto negativo no meio ambiente e é premente olhar à volta, para as comunidades e para os recursos naturais, quando se olha para o horizonte do setor.

Os projetos e serviços do **MORE CoLAB** na área do **PATRIMÓNIO, TURISMO E BEM-ESTAR** são exemplo disso mesmo: da necessidade de se olhar em redor e, claro, para o Interior.

Assumindo Podence, em Macedo de Cavaleiros, como um polo nuclear para o desenvolvimento de atividades orientadas para o património cultural imaterial e para o desenvolvimento do turismo sustentável, no âmbito do **Textour project**, o **MORE CoLAB** tem já delineado um conjunto de ações de base comunitária e de capacitação neste território privilegiado no que diz respeito aos recursos culturais e sítios naturais, com grande potencial turístico.

Já o Projeto de Valorização da **Máscara de Lazarim**, desenvolvido para o Município de Lamego, tem envolvido o **MORE CoLAB** em aprofundado trabalho de campo sobre o Entrudo de Lazarim, nomeadamente o seu levantamento etnográfico para a inscrição na MatrizPCI, para introdução do Entrudo de Lazarim no Inventário Nacional do Património Cultural e Imaterial; e para a inscrição da manifestação cultural na Lista das Boas Práticas de Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO.

Destaque, também, para o trabalho que tem vindo a ser feito em Terras de Miranda do Douro. A equipa **MORE CoLAB**, em parceria com a Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo - **EsACT**, entrou no compasso dos Pauliteiros Mirandeses de Palaçoulo para uma experiência de captação de movimentos através de fatos de sensorização. A experiência está integrada num projeto de digitalização do património imaterial a ser desenvolvido pelo **MORE CoLAB** no âmbito de uma candidatura ao programa Horizonte Europa.

O **EscarpArte – Sentir as Escarpas da Serra de Passos/Santa Comba. Uma viagem de sete mil anos** (financiado pelo BPI/Fundação “la Caixa”) é um projeto que tem como objetivo disponibilizar ao público a maior concentração de pintura esquemática da Pré-história recente em Portugal, uma herança cultural única com potencial de relevância turística no contexto regional e nacional.

Conseguir este objetivo do projeto implica, por um lado, trabalhar os públicos, implementando ações de formação dirigidas aos mais novos e aos mais velhos (incluindo a comunidade local); por outro, organizar a narrativa em soluções inovadoras que levem o público a conhecer, sentir e proteger este património. O desenvolvimento de uma solução inovadora de interpretação e preservação digital do património arqueológico resulta assim do cruzamento do conhecimento através da elaboração de trabalhos arqueológicos e modelização 3D, da produção de narrativas adequadas, e da preparação dos sítios para serem visitados, criando um percurso de visita que cativa o visitante/turista a querer conhecer uma realidade arqueológica irrepetível, num contexto geológico e paisagístico igualmente excecional.





Jornadas na Aldeia

De 4 a 12 de novembro, Vilares da Vilariça, Alfândega da Fé, assumiu o desafio de se apresentar como futura Aldeia Capital do Empreendedorismo Regenerativo e o **MORE CoLAB** quis dar o seu contributo.

Dia 5 de novembro, o **MORE CoLAB** teve a oportunidade de apresentar os projetos e serviços em curso no segundo dia das “Jornadas na Aldeia – Empreendedorismo Regenerativo”. Os participantes ficaram a conhecer um total de 11 entidades/projetos inspiradores de diferentes regiões de Portugal, a sua experiência, conhecimento, bem como a sua visão sobre a respetiva área de atuação.

As “Jornadas na Aldeia – Empreendedorismo Regenerativo” foram, de acordo com a organização, uma imersão individual e coletiva de nove dias num campo experimental criativo para desenvolver negócios regenerativos, transformando necessidades e desafios do território em oportunidades, sendo ainda uma das âncoras para atração e fixação de pessoas que procuram construir, em comunidade, uma vida mais humana e sustentável na aldeia de Vilares da Vilariça e Colmeais.



Dia Mundial da Oliveira

O **MORE CoLAB** e a Freguesia de Lagoa uniram esforços para celebrar, no Município de Macedo de Cavaleiros, o Dia Mundial da Oliveira, efeméride que se assinalou a 26 de novembro.

Integrado na Rede Nacional de Eventos Comemorativos do Dia Mundial da Oliveira, o evento organizado pelo **MORE CoLAB** em parceria com a Junta de Freguesia de Lagoa, decorreu no Centro de Dia da Lagoa, e incluiu uma Visita ao Lagar; Prova de Azeite e um Debate sobre a Oliveira e os seus produtos com um investigador convidado.

O Dia Mundial da Oliveira, recorda o Turismo de Portugal no seu portal, foi proclamado na 40.ª sessão da Conferência Geral da UNESCO e, desde então, no dia 26 de novembro, governos e instituições globais homenageiam a árvore de origem mediterrânica que pode viver séculos, não deixando de dar frutos mesmo em condições adversas, razão pela qual também é vista como símbolo da resistência.

A equipa portuguesa do projeto europeu **Olive4All**, na missão de espalhar essa mensagem, decidiu convidar entidades ligadas ao património olivícola (autarquias, museus, lagares de azeite, instituições culturais, etc.), de norte a sul do país, a integrarem uma rede nacional de eventos comemorativos do Dia Mundial da Oliveira. Em escassos dias, responderam ao repto um total de 53 entidades, que se organizaram a nível local e regional para garantirem a implementação de um vasto leque de eventos locais.



Reunião Projeto FAIRWORK

No início de novembro, o **MORE CoLAB** marcou presença na reunião de consórcio do projeto H-Europa **FAIRwork**, que decorreu nas instalações da Flextronics, em Timișoara, Roménia.

Este encontro foi uma oportunidade para conhecer as instalações de uma das fábricas onde irá decorrer a otimização de processos e desenvolvido um suporte à tomada de decisão em real industry case cenários proporcionado pelo recurso à Inteligência Artificial.

Esta foi também uma oportunidade para dar a conhecer o trabalho desenvolvido até ao momento aos gestores e funcionários da instituição através de uma Tech Fair promovida pelo consórcio no segundo dia do encontro. Foi possível partilhar conhecimentos e experiências entre indústria e investigação.



O projeto **FAIRwork** assenta num sistema de suporte à decisão que integra digital twins através da tecnologia de Inteligência Artificial distribuída, Multi-Agent Systems.

O objetivo do projeto é oferecer suporte à tomada de decisão e incluir a representação e participação de humanos e máquinas democraticamente nestes processos. Complementarmente, outras tecnologias derivadas de Inteligência Artificial oferecerão potencial de otimização desses mesmos processos.

Visita a Marrocos

No âmbito das atividades de investigação e dos contínuos esforços de colaboração com os parceiros do Mediterrâneo, o **MORE CoLAB** viajou em novembro para Marrocos para visitar a Escola Superior de Tecnologia de Khénifra, da Université Sultan Moulay Slimane, e as instalações do parceiro Regional Agricultural Research Center in Meknes: INRA.

Os desafios e as oportunidades encontrados em territórios de montanha, em especial a mediterrânica, são, muitas vezes, partilhados: a gestão da água e do solo, a sustentabilidade das cadeias de valor ou as alterações climáticas são problemáticas comuns e as soluções podem ser trabalhadas em parceria.

A Parceria para a Investigação e Inovação na Região Mediterrânica (PRIMA) lança, anualmente, concursos para projetos de I&D, com fundos da comissão europeia ou com fundos das agências nacionais que integram o PRIMA, para o financiamento de projetos relacionados com estes temas. Neste sentido, o **MORE CoLAB** tem aproveitado a iniciativa e procurado soluções através de projetos como o **Pulping**, **LOCALNUTLEG**, **Valmedalm** e **MedAcorNet**, com parceiros de diferentes países, como é o caso de Marrocos, mas também de Espanha, França, Alemanha, Itália, Grécia, Croácia, Turquia, Israel, Egito, Tunísia e Argélia.



Feira ANUGA 2023

Também em outubro, a convite da PortugalFoods, o **MORE CoLAB** viajou até Colónia, Alemanha, para participar na Anuga, feira internacional do setor alimentar e bebidas-

O **MORE CoLAB** juntou-se assim a uma comitiva de 43 empresas portuguesas que deram a conhecer os seus produtos no certame que este ano recebeu as visitas do presidente da Agência para o Investimento e Comércio Externo de Portugal, Filipe Santos Costa e da Ministra da Agricultura e Alimentação, Maria do Céu Antunes.

Para a Anuga o **MORE CoLAB** levou o projeto **LOCALNUTLEG**, que tem como missão o desenvolvimento de produtos alimentares inovadores através do uso de variedades locais de frutos secos e leguminosas do Mediterrâneo.

Os trabalhos realizados no âmbito da identificação e caracterização das variedades locais permitem a valorização das mesmas, promovendo assim o desenvolvimento do setor e a abertura de novos mercados, levando à valorização da biodiversidade local existente no Mediterrâneo.



Jornadas da biodiversidade

O **MORE CoLAB** participou, nos dias 24 e 25 de novembro, nas Jornadas da Biodiversidade - A Desvendar o Potencial Natural de Vinhais, organizadas pela BE – Bioinsight & Ecoa com a colaboração Câmara Municipal de Vinhais, que decorreram no Centro Cultural Solar dos Condes de Vinhais.

O painel de oradores contou com a presença de Carla Pereira, do Instituto Politécnico de Bragança (IPB), coordenadora do projeto **Safe2Taste**, do qual **MORE CoLAB** é uma das entidades parceiras.

Neste dia, o **MORE CoLAB** participou também numa reflexão partilhada sobre como as nossas práticas podem moldar, manter e promover a biodiversidade do território. Com a colaboração do Parque Biológico de Vinhais, a BE – Bioinsight & Ecoa, organizou ainda no dia 25 uma caminhada interpretativa, em Moimenta, na qual o **MORE CoLAB** colaborou na caracterização da diversidade de macrofungos ao longo do percurso. Esta iniciativa, com vários participantes, contou com a presença do Presidente da Junta de Freguesia de Moimenta, Romeu Diegues, bem como da investigadora Carla Pereira (IPB).



Conferência Agricultura Familiar

O **MORE CoLAB** participou, no dia 28 de novembro, na “Conferência Agricultura Familiar, Agenda para a Inovação Terra Futura e PRR”, promovida pelo CeCAFA – Centro de Competências para a Agricultura Familiar e Agroecologia em formato webinar.

Pretendeu-se analisar como a Agricultura Familiar pode beneficiar do Programa de Recuperação e Resiliência (PRR), a partir da partilha de seis projetos apoiados pelo PRR no âmbito da Agenda de Inovação para a Agricultura 2020-2030, aos quais o CeCAFA se associou. Durante a sessão, pretende-se dar a conhecer cada um dos projetos, identificar potenciais resultados/benefícios para a Agricultura Familiar e, ainda, perspetivar possibilidade de articulação e colaboração entre os projetos.



O **MORE CoLAB** apresentou no webinar o projeto **HARVEST: Valorizar a Horta fAmiliar de forma a educaR para uma dieta mediterrânea, saudáVel E SustenTável**, cujo principal objetivo é potenciar a utilização de práticas sustentáveis na agricultura familiar em toda a cadeia de valor, desde a produção até ao consumidor final, num diálogo com os preceitos da Dieta Mediterrânica.

Programa de revitalização do Parque Natural da Serra da Estrela

Foi já entregue o relatório final do **Programa de Revitalização do Parque Natural da Serra da Estrela (PRPNSE)**. Coordenado pela CIM Beiras e Serra da Estrela (CIM BSE) e executado pelos laboratórios colaborativos **MORE CoLAB** e CoLAB Forestwise, o **PRPNSE** constitui-se como um Programa Integrado de Desenvolvimento Regional do Território, com foco nos domínios temáticos “Pessoas, Inovação Social, Demografia e Habitação”; “Economia, Competitividade e Internacionalização”; “Ambiente, Proteção Civil, Florestas, Agricultura e Ordenamento” e “Cultura, Turismo e Marketing Territorial”.

Os projetos a implementar até 2030 têm como metas a promoção do desenvolvimento sustentável da região; a recuperação e revitalização do seu património natural e biodiversidade; a inovação e o investimento para a revitalização dos setores produtivos e diversificação da base económica da região, combatendo a perda demográfica e tornando o território mais resiliente às alterações climáticas e aos seus efeitos, preservando e valorizando o seu principal ativo patrimonial, o Parque Natural da Serra da Estrela e todo o seu ecossistema.



EM DESTAQUE

CentRo de Inovação AlimentaR de Montanha – CRIAR

O projeto embrionário **CRIAR** é uma das últimas investidas do **MORE CoLAB** pensada para o território e, brevemente, terá novidades a apresentar à comunidade. O *CentRo de Inovação AlimentaR de Montanha – CRIAR* nasce da necessidade identificada pelo **MORE CoLAB** de um local na região com a inovação alimentar como destino e dotado dos equipamentos necessários ao desenvolvimento de novos produtos alimentares ou reformulação de produtos já existentes.

Este centro tem como objetivo principal o apoio à execução da componente técnica dos projetos de investigação e desenvolvimento, mas pretende também num futuro próximo suprir as necessidades locais e regionais, auxiliando na valorização de produtos/sub-produtos ou na transferência de conhecimento.

O **CRIAR** vai ao encontro de dois Objetivos Desenvolvimento Sustentável (ODS): (12) Produção e Consumo Sustentáveis e (9) Indústria, Inovação e Infraestruturas, estando também alinhado com dois dos pilares do **MORE CoLAB**:

- a) Valorização dos recursos naturais, através da extração de ingredientes de alto valor acrescentado;
- b) Valorização de subprodutos / resíduos das atividades agroindustriais e florestais, através do desenvolvimento de bioprodutos com aplicação em diversas áreas industriais.

Este espaço permitirá aos parceiros, produtores, jovens empreendedores e PME's locais e regionais realizar ensaios e testes para a criação de novos produtos alimentares, permitindo avaliar e validar a viabilidade dos negócios de forma sustentada, aumentar a capacidade produtiva, dispor de novas tecnologias e processos de fabrico, mas também providenciar o acesso ao know-how de equipas especializadas para acompanhamento e formação técnica.

O **CRIAR** está a ser financiado com recurso a verbas de projetos competitivos de investigação e desenvolvimento com as fontes de financiamento da Fundação PRIMA, Horizonte 2020, PT2020 e o PRR.



✉ geral@morecolab.pt

☎ +351 300 081 998

🌐 www.morecolab.pt

