

Produção industrial de cogumelos silvestres nativos em 2015

// A BLC3 quer transformar a produção de cogumelos num sector vital de exportação para o Interior Centro. *Margarida Matos*

Sediada em Oliveira do Hospital, a BLC3 (Plataforma para o Desenvolvimento da Região Interior Centro) vai, no início de 2015, começar a produzir industrialmente cogumelos silvestres nativos. João Nunes, presidente desta associação, vê no sector dos cogumelos grande potencial para o desenvolvimento económico da região. Na sua opinião, o Interior Centro «apresenta uma elevada capacidade de produção de cogumelos nativos, mas este potencial não está a ser aproveitado». A título de exemplo, refere que meia tonelada de uma só espécie de cogumelos existente na zona, o *Lactarius deliciosus* (conhecido vulgarmente por sanchas), valeu em 2011, no mercado de Barcelona, 1 milhão e meio de euros. Além disso, existem em Portugal várias empresas que produzem cogumelos, «só que estão a fazer as mesmas variedades que outros países já fazem, nomeadamente o cogumelo branco, *champignons* e *shiitake*; daí avançarmos com uma ideia diferente», justifica.

Este projecto envolve também o Centro de Ecologia Funcional da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra (FCTUC) e a empresa Voz da Natureza e foi financiado pela União Europeia através do programa Compete em 263.000 euros. O Centro de Ecologia Funcional está ainda a investigar as condições para a produção de trufas – fungos do solo que formam cogumelos subterrâneos e cujo preço nos mercados internacionais varia entre os 400 e os 500 euros/kg. E, para já, os resultados parecem promissores.

Variedades silvestres em testes

Numa primeira fase, foram recolhidas e identificadas 13 variedades de cogumelos silvestres, vocacionadas para o consumo alimentar e não disponíveis no mercado. Três delas foram seleccionadas e estão a ser testadas e multiplicadas em ambiente fechado. As espécies eleitas para serem produzidas à escala industrial são, de mo-

mento, segredo – mas, adianta o presidente da BLC3, têm grande potencial. É neste sentido que surge a cooperação da Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, que está a desenvolver produtos alimentares atractivos para o mercado.

A produção deverá arrancar em 2015, depois de ser definida uma «estratégia clara para o sucesso do projecto», esclarece João Nunes. Até lá, está a ser estudada a viabilidade económica e as tecnologias necessárias para a produção industrial em escala – os estudos devem estar concluídos no fim de 2014. A comercialização de cogumelos deverá ser direccionada principalmente para o mercado externo, que «valoriza imenso os produtos diferenciados».

Dominar toda a cadeia de produção

Na produção de cogumelos em ambiente fechado numa unidade fabril é necessário replicar os ecossistemas florestais onde estes fungos brotam, controlando, por exem-

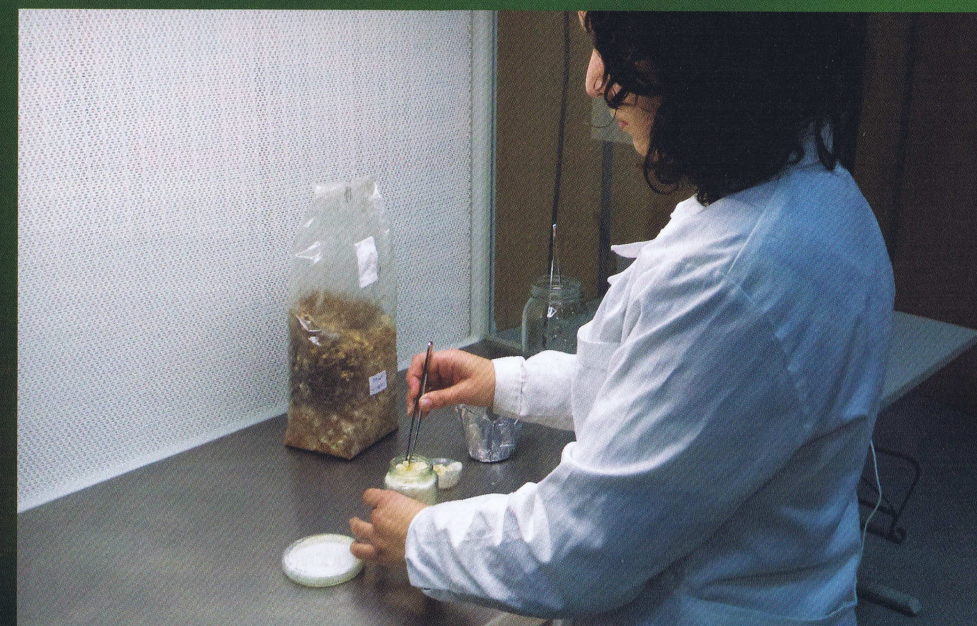
plo, a temperatura e a humidade. É também aposta do projecto dominar toda a cadeia de produção.

Estão a ser experimentados vários tipos de substratos – a base onde frutificam os cogumelos e onde se encontram os nutrientes –, com diferentes combinações, de forma a encontrar os nutrientes ideais para o crescimento dos fungos. O intuito final é que a produção tenha os seus próprios substratos. A lógica subjacente é, uma vez mais, valorizar os recursos naturais do território. João Nunes refere ainda que, apesar de representar um investimento maior, a produção em sistema fechado «possibilita cultivar cogumelos o ano todo e em grande escala».

Clube de produtores

A médio prazo, vai ser criado um clube de produtores que ajude os potenciais interessados na produção de cogumelos. Terá como missão desenvolver várias acções que assegurem a qualidade, a certificação e a comercialização dos cogumelos. Como salienta o presidente da BLC3: «Vai ser necessária muita organização e disciplina, mas só assim todos juntos conseguiremos uma produção de grande escala que se possa afirmar no mercado externo.»

Quanto ao interesse de eventuais produtores, João Nunes confessa-se surpreendido com a procura. «Não estávamos à espera de um volume tão grande de pessoas nem que aparecessem tão rápido, dado que o projecto teve início em 2012.» Seguindo a filosofia da BLC3, este trabalho vai desenvolver-se primeiramente nos concelhos de Oliveira do Hospital, Tábua, Arganil e Góis, estendendo-se posteriormente a ideia a outras regiões do País.



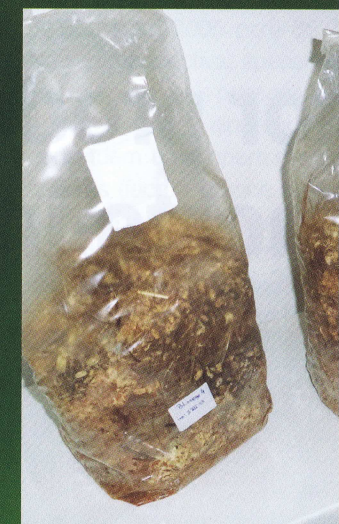
BLC3: Biomassa Lenho-Celulósica 3

Entidade sem fins lucrativos, a BLC3 foi criada em 2011 e tem como missão apoiar o tecido empresarial e o desenvolvimento de investigação aplicada aos recursos naturais da região. Actua em quatro áreas: energia e território; ambiente e qualidade de vida; agricultura e tecnologias alimentares; cidadania. O seu projecto-âncora é a criação de uma bio-refinaria para produzir substitutos do petróleo a partir de matos e incultos. É um projecto pioneiro ao nível mundial, cuja validade foi comprovada em laboratório ao conseguir-se transformar giesta em biopetróleo. Já na área agrícola, a associação instalou uma unidade-piloto para descascar, desidratar, espalmar e embalar pêra-passa, uma

variedade local (São Bartolomeu). Na fase posterior, a unidade se vai dedicar a outros frutos. Também foi criado um clube de jovens agricultores, produtores e com cerca de 20 membros em produção, repartidos pelas aldeias de pêra-passa e maçã. Em 2015, a BLC3 mudou-se para Lagares da Beira, onde as antigas instalações da Acibeira foram adquiridas pela Câmara Municipal de Oliveira do Hospital e cedidas à autarquia à associação. Aqui, vai contar com modernos laboratórios concebidos para fazerem jus ao potencial das sãs dos seus projectos.

Compostos activos podem ter aplicações na saúde

Em Janeiro teve início uma outra investigação, mas na área da saúde: o estudo dos compostos activos de algumas variedades de cogumelos nativos, para descobrir possíveis aplicações. «À partida, a utilização dos compostos activos na área da saúde terá um enorme potencial económico, mas vamos aguardar», avança João Nunes. Este trabalho resulta de uma parceria entre a BLC3, a Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra e o Centro de Neurociências e Biologia Celular da FCTUC. Também foi aprovado no âmbito do QREN e teve um investimento de 423.000 euros. As conclusões devem estar prontas em 2015. e



Combater a toxicidade

A empresa iFungHealth, incubadora da BLC3, está a desenvolver uma investigação para resolver problemas de intoxicações em humanos associados ao consumo de cogumelos. O objectivo é criar um produto seguro e dinâmico que permita certificar a toxicidade dos fungos nas unidades de produção. Segundo João Nunes, «é muito fácil o consumo de cogumelos e o aumento de toxicidades em ambientes de produção; se o substrato estiver contaminado, quando os cogumelos frutificarem também vão frutificar os contaminados».