

Data: 07.05.2011

Título: Empresas querem valorizar a biodiversidade

Pub: **Expresso**

clipping
consultores

Tipo: Jornal Nacional Semanal

Secção: Nacional

Pág: 28;29

futuro
sustentável

BANCO ESPÍRITO SANTO

Expresso



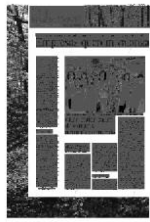
Inovação Dois projetos na biotecnologia e na produção de sementes para pastagens ganharam o Prémio BES Biodiversidade

Empresas querem valorizar a biodiversidade



Helena Vieira e Patrícia Calado (sem bata), com a equipa da Bioalvo ligada ao projeto vencedor Lusomarextract

FOTOS JORGE SIMÃO



Data: 07.05.2011

Título: Empresas querem valorizar a biodiversidade

Pub: **Expresso**

Tipo: Jornal Nacional Semanal

Secção: Nacional

Pág: 28;29

clipping
consultores

A criação de um banco de bactérias marinhas e respetivos extratos naturais, representativo do mar português, e a preservação de pastagens biodiversas ricas em leguminosas para melhorarem a produção e qualidade da erva a baixo custo são os dois projetos vencedores, *ex-aequo*, do Prémio BES Biodiversidade 2011, no valor de 75 mil euros, que será entregue na segunda-feira no BES Arte & Finança, em Lisboa.

O júri considera que ambos são muito inovadores e apostam na valorização da biodiversidade em Portugal. Ao mesmo tempo, foram distinguidos com menção honrosa dois projetos: o Parque Aventura, um espaço de promoção dos des-

portos radicais, da alimentação saudável e do respeito pelo ambiente, da empresa de gestão de resíduos Lipor; e a recuperação da lampreia-marinha, peixe migrador da bacia do Douro, da empresa Planeta Vivo, que se dedica à investigação ambiental aplicada e à edição.

Atribuído de forma alternada à investigação e às empresas, o prémio anual tem como objetivo distinguir e apoiar projetos e iniciativas inovadoras de investigação, conservação e gestão da diversidade biológica em Portugal.

Prémio de Jornalismo entregue em Lisboa

Entretanto, esta semana foi entregue no BES Arte & Finança o Prémio de Jornalismo de Sustentabilidade 2010, uma iniciativa do BES e do Conselho Empresarial para o Desenvolvimento Sustentável (BCSD Portugal). O prémio de 7500 euros contemplou a re-

portagem “A vida nas grandes barragens”, da jornalista Alexandra Correia e do fotógrafo Luís Barra, publicada na revista “Visão” de 14 de outubro de 2010. Foram também atribuídas três menções honrosas a Paulo Moura e Manuel Carvalho, jornalistas do “Público”, e a Fátima Caçador, do “Jornal de Negócios”.

A 17 de maio, o Programa Futuro Sustentável organiza a conferência “O futuro das florestas e do bosque mediterrânico”, no BES Arte & Finança, e a 27 de maio a grande conferência-almoço da ministra do Ambiente do Brasil, Izabella Teixeira, que vai falar sobre “Os desafios ambientais globais e o papel do sector privado” no Hotel Ritz, em Lisboa.

VIRGÍLIO AZEVEDO
vazevedo@expresso.imprensa.pt



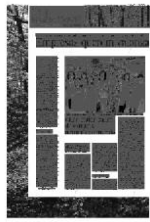
David Crespo, Ana Barradas, Benvindo Maças, João Carneiro e Bruno Godinho criam pastagens que fixam mais CO2

Área: 1174cm² / 44%

Tiragem: 181.322
FOTO

Cores: 4 Cores

ID: 3623090



Data: 07.05.2011

Título: Empresas querem valorizar a biodiversidade

Pub: **Expresso**

Tipo: Jornal Nacional Semanal


clipping
consultores

Secção: Nacional

Pág: 28;29

Criar maior banco de extratos naturais do mundo

A empresa de biotecnologia Bioalvo vai investir €4 milhões num banco com 100 mil extratos naturais para as indústrias farmacêutica e de cosmética

Helena Vieira e Patrícia Calado estão muito otimistas com o projeto mais ambicioso de sempre da Bioalvo, a empresa de biotecnologia portuguesa com laboratórios no ICAT, uma incubadora de empresas da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa.

O entusiasmo é visível entre as 15 pessoas que aí trabalham, porque o projeto Lusomarextract, que ganhou o Prémio BES Biodiversidade, pretende criar um banco de bactérias marinhas e dos respetivos extratos naturais, que seja representativo da rica biodiversidade do mar português. “No final do projeto, em 2013, ficaremos com uma biblioteca de 100 mil extratos naturais, o que significa a maior coleção do mundo”, revela Patrícia Calado, diretora de descoberta e desen-

volvimento de fármacos da Bioalvo.

“Todas as bactérias marinhas que vamos usar têm capacidade de crescimento em laboratório, o que dá sustentabilidade ao projeto — porque não precisamos de ir sempre aos ecossistemas para as obter — e a possibilidade de industrialização do processo”, salienta por sua vez Helena Vieira, presidente da empresa. As amostras, “onde vão ser exploradas todas as vertentes possíveis”, são fornecidas por seis parceiros: as universidades do Porto, Aveiro, Lisboa, Algarve e Nova de Lisboa; e o Instituto de Biologia Molecular e Celular (IBMC).

Reunir 1140 amostras de bactérias marinhas

A Bioalvo estima que a biblioteca da Lusomarextract reúna um total de 1140 amostras de bactérias marinhas, que depois de cultivadas para produção de biomassa serão submetidas à extração de compostos. A empresa

pretende obter e disponibilizar novas estruturas químicas para a indústria de biotecnologia em todo o mundo, e valorizar em larga escala os recursos marinhos portugueses. “Em termos estratégicos, a Bioalvo quer ser líder na área de desenvolvimento biotecnológico de produtos naturais”, explica Helena Vieira, em especial os produtos ligados às indústrias farmacêutica e cosmética.

O sucesso do projeto, onde vão ser investidos quatro milhões de euros, “contribuirá para colocar Portugal entre os países de topo na biotecnologia marinha e para a projeção internacional de um sector em forte expansão a nível global, tanto através do aumento do número de patentes originadas por investigação na indústria portuguesa como pelo número de novos produtos e tecnologias inovadoras geradas com base em conhecimento nacional”, sublinha Patrícia Calado. Mas o ponto máximo da divulgação e disponibilização dos resultados do Lusomarextract “seria o lançamento, no mercado global, de um produto natural inovador gerado em Portugal”.

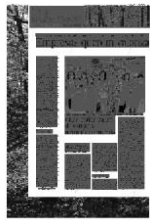
A Bioalvo já é detentora da coleção PharmaBUG, originária das fontes hidrotermais dos Açores, que conta com 140 estirpes de bactérias marinhas. Helena Vieira diz que “a exploração desta coleção tem-se revelado muito proveitosa, tanto em aplicações na empresa como em licenciamentos a parceiros” para prospeção nas áreas farmacêutica, cosmética, alimentar e de processos industriais (detergentes, tecidos). V.A.

Área: 1174cm² / 44%

Tiragem: 181.322
FOTO

Cores: 4 Cores

ID: 3623090



Data: 07.05.2011

Título: Empresas querem valorizar a biodiversidade

Pub: **Expresso**

Tipo: Jornal Nacional Semanal

clipping
consultores

Secção: Nacional

Pág: 28;29

Preservar pastagens que reduzem o uso de adubos

A Fertiprado já provou que é possível criar pastagens ricas em biodiversidade, mais produtivas e com menor pegada ecológica. E ainda poupar dinheiro

A Herdade dos Esquerdos, perto de Vaiamonte, na estrada que liga Monforte a Portalegre, é um símbolo da diversidade que existe em Portugal. Nos seus 364 hectares de área encontram-se muitas espécies vegetais em quatro solos diferentes em termos geológicos. "Por isso mesmo, as nossas grandes variações de clima e de solos estimulam a biodiversidade", argumenta David Gomes Crespo.

Aos 79 anos, este engenheiro agrónomo e investigador, que já percorreu meio mundo como especialista da FAO (Organização da Alimentação e Agricultura da ONU) e fundou a Fertiprado, continua muito ativo como diretor científico "da única empresa da Península Ibérica especializada em prados e sementes, e uma das poucas

da Europa", com filiais em Espanha, Itália e no Uruguai e 37% das suas vendas no mercado externo. A Fertiprado e o Instituto Nacional de Recursos Biológicos (INRB) ganharam o Prémio BES Biodiversidade com o projeto de pastagens biodiversas ricas em leguminosas, que aposta em processos "que vão melhorar ao mesmo tempo o ambiente, a produção e a qualidade da erva para a criação de gado". E tudo "a custos mais baixos", insiste David Crespo.

Anular ou reduzir o uso de adubos azotados

Com efeito, este tipo de pastagens "permite a fixação biológica de elevadas quantidades de azoto atmosférico, anulando, ou reduzindo substancialmente, o uso de adubos azotados que, além de poluírem os aquíferos de nitratos, envolvem no seu fabrico grandes quantidades de energia fóssil, com libertação de gases de efeito de estu-

fa", explica Ana Barradas, responsável pela Divisão de Experimentação e Melhoramento da empresa.

Doutorada em Produção na Universidade da Extremadura (Badajoz), com uma tese precisamente sobre pastagens biodiversas, a investigadora faz as contas: "Com este projeto, passamos de 1% a 1,5% para 3% a 5% de matéria orgânica por hectare, o que significa que por cada 0,2% de matéria orgânica a mais há cinco toneladas de dióxido carbono retiradas da atmosfera; assim, conseguimos fixar 110 toneladas de CO2 por hectare".

O aumento de matéria orgânica no solo, rica em carbono, melhora a sua estrutura e fertilidade, as capacidades de infiltração e de retenção de água, com diminuição dos riscos de seca e de inundação. E as pastagens têm um impacto positivo na paisagem, na flora e na fauna envolventes, podendo ser uma ferramenta útil no controlo dos fogos florestais. Um estudo recente do INRB e do Instituto Superior Técnico concluiu que as pastagens biodiversas ricas em leguminosas são várias vezes mais eficientes do que as pastagens naturais no sequestro de CO2.

Como destaca Benvindo Maças, coordenador da unidade de investigação do INRB em Elvas, "hoje enfrentamos o duplo desafio de aumentar a produção de alimentos com respeito pelos recursos naturais, e o sistema desenvolvido aqui dá mais resistência às pastagens e tem um potencial de aplicação em 50% da superfície agrícola útil em Portugal, isto é, cerca de dois milhões de hectares". V.A.

Área: 1174cm² / 44%

Tiragem: 181.322

FOTO

Cores: 4 Cores

ID: 3623090