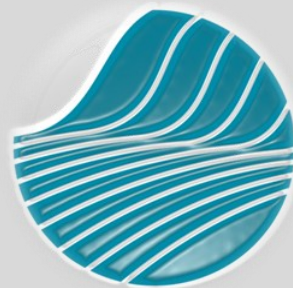




IFAP
Instituto de Financiamento
da Agricultura e Pescas, I.P.



EDITORIAL

Destacamos, na primeira edição após as férias da sua *IFAPcomunica*, a participação do IFAP nas feiras agrícolas de setembro, Agrosetmana e Agroglobal.

Damos conta, nas *NOTÍCIAS* desta edição, da sessão de debate sobre os “Dados na Agricultura”, ocorrida na Agroglobal, na sequência de mais uma edição da *CULTIVAR*, do GPP, que contaram com a participação de colaboradores do Instituto, e da interoperabilidade de sistemas entre o IVV e o INPI que veio simplificar procedimentos.

Tempo, ainda, para lhe falar de cultura e sustentabilidade e da Semana Europeia da Mobilidade, bem como do lançamento da aplicação da UE sobre stress térmico, que mostra, em tempo real, como o calor e o frio extremos afetam a saúde.

Veja como o que parece uma simples questão de gosto esconde um problema de classificação entre dois mundos que raramente se entendem, em *Sabia que...* e aproveite as nossas sugestões da secção *MOMENTOS* para o pós férias.

Na rubrica *UM ANO de FLORES*, conheça melhor a tulipa.

Saiba, ainda, o que deve fazer e plantar para manter em boas condições a sua horta e jardim, na habitual rubrica *ALMANAQUE*.

Rui Martinho

Nuno Moreira

Hugo Lobo

IFAPcomunica

SETEMBRO '25

Destaque

O IFAP presente nas feiras agrícolas de setembro

Apesar dos avanços tecnológicos na área das TIC facilitarem a comunicação à distância, as feiras continuam a oferecer vantagens únicas para a troca de informações e resolução de problemas. Nesse sentido, o IFAP considera positiva a participação em diferentes certames ao longo do ano tendo em vista promover e incrementar a ligação com os seus beneficiários e o público em geral.

Prosseguindo essa política de proximidade, o IFAP participou na AGROSEMANA, de 4 a 7 de setembro, no Espaço AGROS, na Póvoa de Varzim, e na AGROGLOBAL, de 9 e 11 de setembro, no CNEMA, em Santarém. No stand do Instituto, os visitantes puderam obter informações sobre as áreas de atuação e apoios disponíveis. A existência de meios informáticos no local possibilitou, ainda, efetuar o registo no Portal do IFAP e ficar a conhecer todos os serviços disponibilizados a partir da respetiva Área Reservada.



Notícias

Dados na Agricultura - Sessão de Debate

O Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral (GPP) promoveu, no dia 11 de setembro, na AGROGLOBAL 2025, uma sessão de debate sobre os **Dados na Agricultura**, tema da última edição da publicação *CULTIVAR - Cadernos de Análise e Prospetiva*, com o objetivo de promover a partilha de ideias sobre o impacto da representação e utilização de dados sobre o território, a produção agrícola e as políticas públicas. A sessão contou com a participação da Diretora do DGI, Fátima Leitão, entre outros peritos no âmbito do desenvolvimento e da utilização de sistemas de informação de dados a nível setorial.



Na publicação referida, destacamos o artigo “*Dados Abertos, Valor Multiplicado: A Experiência do IFAP na Partilha de Informação Geográfica*” (págs. 80 a 82), de João Falcão e Hugo Lopes, do DGI/UIPA, que descreve como o IFAP, desde 2017, disponibiliza dados geográficos gratuitamente e em conformidade com as normas europeias.

Esta edição da *CULTIVAR*, e a sessão de debate que se lhe seguiu, pretenderam destacar a importância da digitalização e como o uso estratégico de dados estão a abrir oportunidades que tornam a agricultura mais competitiva e inovadora, no presente e no futuro.

Interoperabilidade de Sistemas no IVV

O Instituto Nacional da Propriedade Industrial, I. P. (INPI) e o Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. (IVV) estabeleceram a interoperabilidade entre a base de dados de registo de marcas e um novo módulo de gestão de marcas no Sistema de Informação da Vinha e do Vinho (SIVV), permitindo a verificação automática da titularidade e da validade dos registos de marca e facilitando a rotulagem de produtos vitivinícolas sem Denominação de Origem (DO) ou Indicação Geográfica (IG). Entre outras vantagens a medida moderniza o sistema, simplifica procedimentos para operadores económicos e fortalece o controlo legal, garantindo dados fiáveis e eliminando a necessidade de submissão manual repetida.





Criado em 2008 no Estoril, inspirado por um festival norte-americano, o **Greenfest** cresceu e expandiu-se sempre com foco na sustentabilidade integrada: ambiental, social e económica. Ao longo dos anos, tornou-se o maior movimento de sustentabilidade em Portugal, reunindo públicos diversos e fomentando inovação através de parcerias entre instituições, empresas e cidadãos. Cada edição reforçou a sua missão de inspirar ações concretas para um planeta mais consciente e resiliente.

Ligue-se ao IFAP e siga-nos nas redes sociais



Cultura e Sustentabilidade

Em julho, Idanha-a-Nova acolheu mais uma edição do **Boom Festival 2025**, um dos eventos culturais mais singulares do mundo. Muito para além da música, o festival destacou-se pela sua abordagem inovadora à **sustentabilidade**: reutilização de águas, compostagem, bioconstrução e energias renováveis foram parte integrante de um modelo circular exemplar. A par disso, promoveu debates e *workshops* sobre ecologia, ciência, espiritualidade e inovação social, reforçando o **Boom** como um verdadeiro “laboratório vivo” de novas formas de viver em comunidade.



Agora, em setembro, chega a vez de Braga receber o **Greenfest** (26 a 28 de setembro), o maior festival de sustentabilidade em Portugal. Ao contrário do caráter artístico e imersivo do **Boom**, o **Greenfest** foca-se na **experimentação prática** mostrando soluções inovadoras para a energia, mobilidade, alimentação, consumo consciente e biodiversidade, envolvendo escolas, famílias, empresas e municípios. *Workshops*, *showcookings*, *eco-talks* e exposições tornam a sustentabilidade acessível e próxima do quotidiano.

Duas experiências muito diferentes, mas que se complementam: o **Boom** inspira pela arte e pela visão comunitária, enquanto o **Greenfest** oferece caminhos concretos para transformar a inspiração em ação no dia a dia.

Semana Europeia da Mobilidade

A **Semana Europeia da Mobilidade** (SEM) foi lançada em 2002 pela Comissão Europeia, após o sucesso do Dia Europeu Sem Carros (2000/2001). Realiza-se todos os anos de **16 a 22 de setembro**, promovendo atividades ligadas à mobilidade sustentável e ao deba-

te sobre a redução do uso do automóvel particular. Os seus principais objetivos são:

- * Incentivar comportamentos sustentáveis, protegendo o ar, reduzindo o ruído e mitigando o aquecimento global;
- * Sensibilizar para o impacto das escolhas de transporte no ambiente;
- * Promover deslocações a pé, de bicicleta, em transportes públicos e a intermodalidade;
- * Redescobrir cidades e vilas em ambientes mais saudáveis.

Em **2025**, o tema é **“Mobilidade para todos”**, destacando a necessidade de garantir acesso universal a transportes sustentáveis, combatendo a chamada “pobreza dos transportes” (preços elevados ou falta de opções que limitam o acesso ao trabalho, escola ou serviços).

O slogan mantém-se: **“Combina e Move-te!”**, reforçando a multimodalidade, ou seja, a combinação de diferentes meios de transporte (a pé, bicicleta, transportes públicos, etc.), que torna o setor mais eficiente, seguro, ecológico e saudável.



Stress Térmico

A União Europeia lançou a **aplicação** gratuita **Thermal Trace**, que mostra em tempo real como o calor e o frio extremos afetam a saúde. Com mapas interativos e décadas de dados, a *app* ajuda qualquer pessoa a perceber melhor o impacto das alterações climáticas e a preparar-se para ondas de calor e frio cada vez mais intensas. Quando o corpo não consegue regular a temperatura devido a calor ou frio extremos, falamos de **stress térmico**.

BCCS (Breves Conceitos em Ciências da Sustentabilidade)

Conceito 16 – One Health: Uma Só Saúde para todos

Mais de 60% das doenças infecciosas humanas têm origem animal e três em cada quatro doenças emergentes resultam de saltos zoonóticos (Jones *et al.*, 2008). A abordagem **One Health** — ou **Uma Só Saúde** — propõe olhar para a saúde humana, animal e ambiental como dimensões inseparáveis. É um conceito simples mas poderoso: não é possível garantir a saúde das pessoas sem garantir também a saúde dos animais e do planeta. Isso significa olhar para a saúde de forma integrada, através da cooperação entre médicos, veterinários, ecologistas, decisores políticos e comunidades.

Exemplos recentes, como a pandemia de COVID-19 (Zhou *et al.*, 2020), a resistência aos antibióticos (Robinson *et al.*, 2016) e os impactos das alterações climáticas na propagação de vetores de doenças (Carlson *et al.*, 2022), mostram que não podemos tratar estes desafios isoladamente.

One Health defende soluções integradas, preventivas e mais sustentáveis: [continuar a ler...](#)

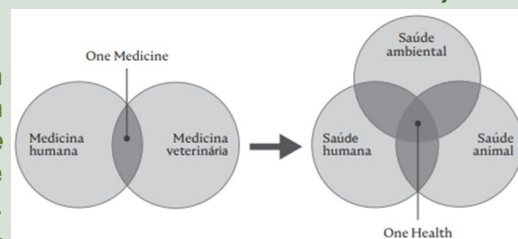


Fig. 1 – Representação diagramática da “One Medicine” e da “One Health” (Santos, 2023)



- ♦ A beringela já foi chamada “maçã louca” na Idade Média, pois acreditava-se que comer muita poderia causar insanidade.
- ♦ O pepino foi acusado de ser indigesto e até perigoso na Europa do século XVII; hoje é símbolo de frescura e leveza.
- ♦ O tomate foi considerado venenoso na Europa durante séculos, por estar na mesma família de plantas tóxicas como a beladona.

Sabia que...

... o tomate é uma fruta?

Mas calma! Pode não ser assim tão simples. Poucos debates alimentares geram tanta surpresa como a eterna pergunta: o tomate é fruta ou legume?

O que parece uma simples questão de gosto esconde um problema de classificação entre dois mundos que raramente se entendem: o da botânica, que segue critérios científicos, e o da culinária, que se guia pelo paladar e pela tradição, resultando numa “salada” de termos onde legumes são frutas e frutas são tratadas como legumes.

O critério da botânica

Na ciência das plantas, fruta é o órgão que se desenvolve a partir da flor e contém sementes.

Assim, qualquer alimento com estas características é, tecnicamente, uma fruta — seja doce ou salgado. De acordo com este critério, entram para a lista de “frutas disfarçadas de legumes”: Tomate, Pimento, Curgete, Beringela, Pepino, Abóbora, Ervilhas e Feijões (as vagens são frutos) e Milho.

O critério da cozinha

Na cozinha, a definição muda: fruta é doce ou usada em sobremesas; legume é salgado ou usado como acompanhamento de pratos principais.

Por isso, alguns frutos botânicos são tratados como legumes na culinária e, em sentido inverso, há frutas que, pelo sabor e uso, perdem o estatuto de “fruta” no prato. Tal é o caso dos seguintes exemplos: Abacate, Azeitona, Coco verde e Tomate (aqui visto como legume).

Novos alimentos e a confusão continua

Com a globalização alimentar chegam às nossas mesas produtos de geografias distantes, muitos deles exóticos para o paladar

européu. E, como acontece com o Tomate ou a Beringela, também estes alimentos desafiam as nossas categorias de fruta e legume.

Alguns exemplos curiosos: o Chuchu, botanicamente é fruto, mas quase sempre usado como legume em sopas e estufados; o Quiabo, também um fruto, cheio de sementes, mas tratado como legume em pratos africanos, brasileiros e do Médio Oriente. A Jaca, uma fruta gigante, doce quando madura, mas consumida verde como substituto da carne, sobretudo em pratos vegetarianos e o Tamarilho, uma fruta tropical com sabor ácido, usada tanto em compotas como em molhos salgados.

E o contrário também acontece: frutas que associamos a sobremesas podem ganhar um papel salgado noutras culturas. A Carambola pode temperar pratos de peixe na Índia; o Coco verde dá corpo a caris no sudeste asiático; e o Dorião, com o seu cheiro inconfundível, surge em sopas e molhos além das sobremesas.

Curiosamente, até a lei já se meteu no assunto: em 1893, a Suprema Corte dos EUA decidiu que o tomate seria considerado “legume” para efeitos de impostos, alinhando-se com a visão culinária.

Por que há confusão?

A confusão surge porque a botânica classifica pela origem e estrutura da planta, enquanto a cozinha classifica pelo sabor e uso. Ambas as visões estão corretas, apenas têm critérios diferentes.

No fundo, quanto mais o nosso prato se enriquece de diversidade, mais percebemos que “fruta” e “legume” não são rótulos absolutos, mas construções que variam conforme a ciência, a tradição e a cultura.

Fruta ou legume? Depende de quem responde. O que a botânica

chama fruta, a cozinha pode chamar legume e vice-versa.

Mais do que corrigir o outro à mesa, vale apreciar esta mistura deliciosa de ciência, tradição e cultura... afinal, seja qual for o nome, o importante é que esteja no prato.

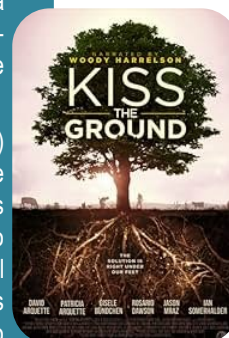
MOMENTOS

No regresso de férias, deixamos-lhe sugestões para os dias em que já apetece ficar por casa, no aconchego do sofá. As propostas de filmes ou documentários que lhe trazemos, abordam diferentes aspetos da agricultura, como a sustentabilidade, a vida no campo, os desafios ambientais e práticas inovadoras.

“Kiss the Ground” (“Solo Fértil”) (2020) é um documentário onde cientistas, ativistas, agricultores e políticos mostram como o solo da Terra pode ser fundamental para o combate às alterações climáticas e a preservação do planeta. Disponível na Amazon Prime.

“O Rapaz que prendeu o vento” (2019). Filme baseado no livro homónimo, escrito por William Kamukamba, que conta a sua própria história de vida no seu país natal, o Malawi, e de como ao construir um moinho de vento consegue salvar a sua aldeia da fome. Disponível na Netflix.

“The Biggest Little Farm” (“A Pequena Grande Fazenda”) (2018) é um documentário sobre John e Molly Chester, que decidem trocar a sua vida agitada em Los Angeles para criar uma quinta sustentável, com o objetivo de viver em maior harmonia com a natureza. “The Biggest Little Farm – The Return” (A pequena Grande Fazenda – O Retorno) é uma continuação que mostra os anos seguintes da jornada do casal. Ambos disponíveis na Disney+.



**Aceite o desafio!
Participe na próxima edição!**

Envie sugestões e comentários diretamente para

IFAPcomunica@ifap.pt



UM ANO de FLORES

Túlipa

As tulipas (*Tulipa L.*), pertencentes à família das liláceas, são flores originárias das regiões montanhosas e áridas da Ásia Central (atual Cazaquistão, Irão e Turquemenistão). Adaptaram-se a solos secos e rochosos, prosperando em condições adversas. Foram introduzidas no Império Otomano por comerciantes e exploradores, tornando-se populares nos séculos XV e XVI, sobretudo entre os sultões, que as cultivavam em larga escala nos jardins imperiais. O nome vem do persa *thoulyban* ("turbante"), aludindo à forma da flor.

No final do século XVI, as tulipas chegaram à Europa através de diplomatas e mercadores. A Holanda destacou-se como o principal centro de cultivo após a sua introdução pelo botânico *Carolus Clusius*, em 1593, no Jardim Botânico de Leiden. O cultivo intensivo levou à famosa "Febre das Tulipas", no século XVII, quando os **bolbos** passaram a ser vendidos por valores altíssimos, desempenhando um papel relevante no comércio holandês. Atualmente, a Holanda continua a liderar a produção mundial de tulipas, com mais de 10 mil hectares cultivados e mais de 60% das exportações globais de flores. O país também abriga o Parque *Keukenhof*, um dos maiores jardins de flores do mundo e ponto turístico internacional.

O cultivo das tulipas evoluiu ao longo dos séculos XVII e XVIII, com horticultores a criarem múltiplas variedades, cores e formas, desde as clássicas até às ornamentadas e exóticas. A planta cresce a partir de bolbos e floresce uma vez por ano, no início da primavera, sendo apelidada "mensageira da primavera". Prefere ambientes frescos e ventilados, sem exposição direta ao sol, e requer rega moderada, em solo drenável e bem adubado. Contudo, os bolbos contêm alcaloides termoestáveis e cristais de oxalato de cálcio, que podem causar irritações, conjuntivite, rinite e até



"Tulipomania" ou "Febre das Tulipas" foi uma bolha económica ocorrida na Holanda entre 1634 e 1637, marcada pela alta procura de tulipas raras e exóticas, especialmente as com padrões de cores causados por um vírus. Os preços dispararam, chegando a equivaler ao valor de uma casa, atraindo especuladores em busca de lucro rápido. Em fevereiro de 1637, o mercado colapsou, gerando grandes perdas e tornando a "Tulipomania" um símbolo de especulação e volatilidade financeira.

Túlipas

crises de asma ao serem manipulados.

Culturalmente, as tulipas possuem significados variados. No Império Otomano e na cultura islâmica, eram símbolos do paraíso, da vida eterna e da perfeição divina, pela simetria da flor. No Ocidente, representam a primavera, o renascimento e a transitoriedade da vida. Diferentes cores têm também significados próprios, como amor (vermelhas), amizade (amarelas), pureza (brancas) e nobreza (roxas). Atualmente continuam a ser muito populares em arranjos florais, casamentos e celebrações.

Para além do valor ornamental, as tulipas tiveram usos medicinais e alimentares. As pétalas foram utilizadas como calmantes e anti-inflamatórias no tratamento de queimaduras e picadas. Durante períodos de fome na Europa, foram consumidas em sopas e guisados. Embora esse uso culinário seja atualmente incomum, algumas variedades ainda são consideradas seguras para consumo e podem ser usadas em sala-

das ou sobremesas, adicionando cor e um leve sabor floral.

Hoje as tulipas são fundamentais na economia floral global, mas o cultivo intensivo levanta preocupações ambientais, como desgaste do solo e uso de pesticidas. Por isso, cresce a adoção de práticas sustentáveis e o interesse pela conservação de espécies selvagens ameaçadas, para garantir a diversidade genética e a preservação deste património natural e cultural.



Bolbos



<https://floresnocais.pt/blog/flores-para-cada-mes-de-casamento-em-portugal/>

ALMANAQUE

Setembro

Na HORTA, semear ao ar livre e em local definitivo, agrião, cenoura, chicória, feijão, nabo, rabanete, repolho, salsa; em canteiro, acelga, alface, alho-porro, cebola e tomate. Plantar com as primeiras chuvas, os morangueiros, regando até pegarem. Colher feijões e cebolas maiores para semente.

No JARDIM ir preparando o composto e semear amores-perfeitos, begónias, cravos, gipsófilas, margaridas, malmequeres, miosótis, papoilas e as de florescimento primaveril. Plantar bolbos de jacintos, túlipas e narcisos.

"Almanaque Borda d'Água 2025"

Agenda

- ◆ 42ª OVIBEJA - 29 abril a 3 maio de 2026, Beja
- ◆ FNA 26 - 6 a 14 de junho de 2026, Santarém