lunes, 12 julio de 2021

Agrotecnio i la UdL, al projecte “Del conreu a la taula” per promoure el conreu de proteïna vegetal de proximitat

El projecte s’emmarca en l’estratègia NEXT Generation EU del Govern de la Generalitat de Catalunya. La iniciativa pretén diversificar l’economia rural, reduir la petjada de CO2 i la dependència de matèries primeres estrangeres

Del-conreu-a-la-taula-1 Imatge: Daniel Plaza-Bonilla.

Agrotecnio i la Universitat de Lleida (UdL) formaran part del projecte “Del conreu a la taula”, una iniciativa liderada per l’empresa Zyrcular Foods [https://zyrcularfoods.com/] amb la finalitat d’analitzar i promoure el conreu de proteïna vegetal de proximitat a Catalunya. Aquesta iniciativa s’emmarca en l’estratègia de fons europeus NEXT Generation EU del Govern de la Generalitat de Catalunya, concretament en la línia tractora de crear un hub de proteïna alternativa a Catalunya, amb una dotació total de 134 milions d’euros. En ella participarien també les empreses Semillas Batlle, Metalquímia i Elian.

L’objectiu del “Del conreu a la taula” seria estructurar una cadena de valor que promogui el conreu de proteïnes vegetals, pròpies de la zona del Mediterrani i de la Vall de l’Ebre, i que en possibiliti la seva elaboració en productes mímics i anàlegs a la carn i al peix. D’aquesta manera, es promouria la producció local d’aliments de proteïna vegetal en una cadena totalment integrada al Sud d’Europa. L’investigador del grup de recerca de Biotecnologia Vegetal Aplicada d’Agrotecnio i la UdL, Daniel Plaza-Bonilla [https://agrotecnio.org/research-groups/applied-plant-biotechnology/daniel-plaza/], va assistir a la reunió de presentació del projecte la setmana passada, juntament amb la consellera d’Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Teresa Jordà; el CEO de Zyrcular Foods, Santi Aliaga; el director general de Semillas Batlle, David Giné; el CEO de Metalquímia, Josep Lagares; i el CEO d’Elian, Andreu Martín.

En aquesta trobada, els participants van exposar els beneficis de promoure aquest projecte transversal i públic-privat: diversificar l’economia de les zones rurals de Catalunya, reduir la petjada de CO2, reduir la dependència de matèries primeres d’altres zones del món com Sud Amèrica, Estats Units, Ucraïna o Xina i innovar en varietats de lleguminoses locals que s’adaptin a l’elaboració de productes anàlegs càrnics i del peix a la dieta mediterrània. “Desenvolupar una cadena productiva que promogui la proteïna vegetal local obrirà alternatives per als productors, tindrà un impacte directe en la mitigació de les emissions de gasos d’efecte hivernacle, farà més sostenibles els sistemes de cultiu i reforçarà la indústria alimentària local, que amb aquesta iniciativa es mantindrà al capdavant de la innovació”, va indicar Plaza-Bonilla.

Accions de recerca

El paper d’Agrotecnio i la Universitat de Lleida dins d’aquest projecte consistiria en col·laborar amb l’empresa Semillas Batlle en l’avaluació de diferents varietats de soja i altres llegums (cigró, llentia, pèsol, entre d’altres) en micro-parcel·les d’assaig. Juntament amb agricultors locals, el grup de Plaza-Bonilla definiria els assajos de camp per a determinar les emissions de gasos del seu cultiu i considerar els protocols de conreu i pràctiques

agronòmiques sostenibles. A més, es buscarien varietats d'elevada adaptació a les condicions edafo-climàtiques de la zona de promoció del cultiu (Vall de l'Ebre i per extensió zona de l'arc del Mediterrani).

Per part seva, les empreses **Elian** i **Zyrcular Foods** treballarien per avaluar el perfil nutricional de les varietats en estudi, com el seu comportament tecnològic de cara a la texturització, concentració...