



Ricardo Macedo quer valorizar produto endógeno de São Martinho do Porto

Projecto de investigação quer valorizar alga rara

Designer estuda aplicação de algas vermelhas em comida e têxteis

Daniela Franco Sousa
daniela.sousa@jornaldeleiria.pt

■ E se as macro-algas vermelhas de São Martinho do Porto pudessem converter-se em vestuário? E se fossem usadas na alimentação humana? Essas foram algumas perguntas que Ricardo Macedo fez a si mesmo e que deixaram o Politécnico de Leiria e a Universidade do Minho a investigar sobre as potencialidades e sobre as novas aplicações deste produto tão característico desta vila de Alcobaça.

Ricardo Macedo explica que os limos extraídos de São Martinho do Porto são um produto bem conhecido das gentes da região, que desde há muito o utilizam na fertilização de campos de cultivo. É também sobejamente conhecida a qualidade do ágar (do tipo *Gelidium*), que é retirado deste limo e que é vendido a preço de ouro em laboratórios de todo o mundo, que o utilizam na criação de bactérias ou de anti-corpos, expõe o designer.

O que o Politécnico de Leiria, através da Escola Superior Turismo e Tecnologia do Mar, de Peniche, e também a Universidade do Minho se propõem a estudar, até 2021, é a capacidade desta macro-alga poder ser utilizada também no embala-

O número

22

Embarcações dedicam-se à apanha de limo, uma macro-alga vermelha rara que existe em São Martinho do Porto

mento de produtos alimentares, substituindo o plástico, ou na confecção de vestuário.

Certificar a alga, valorizar a sua apanha - uma actividade tradicional nesta praia e que ainda hoje envolve 22 embarcações e um vasto conjunto de mergulhadores - e fazer uso deste produto endógeno em todas as suas vertentes é a aposta de Ricardo Macedo, que, para o efeito, criou a marca Limo do Cais.

Em curso está também uma reportagem, que culminará num livro a lançar também em 2021, acrescenta o designer, que assim espera homenagear os trabalhadores da apanha desta alga e projectar um produto pelo qual São Martinho do Porto passe a ser conhecido.

Tem sido de resto frequente o empenho do Politécnico de Leiria no estudo de recursos marinhos com vista ao desenvolvimento de produtos para as áreas alimentar e de cosmética. Em Setembro, o MARE - Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do Politécnico de Leiria inicia três novos projectos integrados no Grupo Acção Local Pesca Oeste, que visa o desenvolvimento deste tipo de produtos. Os projectos *ProReMar*, *SeaFilm* e *COSMOS* são co-financiados com em 193 mil euros pelo Programa Operacional MAR 2020, que pretende implementar em Portugal as medidas de apoio enquadradas no Fundo Europeu dos Assuntos Marítimos e das Pescas.

O *ProReMar* visa a valorização sustentada de recursos alimentares marinhos provenientes da costa de Peniche, através do desenvolvimento de novos produtos alimentares à base de pescado, principalmente de baixo valor comercial e/ou algas marinhas. O *SeaFilm* consiste no desenvolvimento de uma película comestível e biodegradável, que permita a congelação sustentável de pescado. Já o *COSMOS* visa a formulação de uma linha de produtos na área de cosméticos, contendo compostos de origem marinha.