

PRODUTORES ATENTOS À SUSTENTABILIDADE



O sector está cada vez mais empenhado nas boas práticas agrícolas e quem não avança para o modo de produção biológico, fá-lo em modo integrado e com especial atenção à gestão dos recursos. Mirtilos, amoras, framboesas, groselhas ou morangos, os pequenos frutos estão aí a dar cartas... e não apenas no Sudoeste alentejano!

Ana Gomes Oliveira

Myrtos: maior produtor mundial de Alix Blue

Com o objectivo de ganharem alguma escala, vários jovens agricultores juntaram-se e criaram uma sociedade de produção de mirtilos em que cada um gere a sua parcela mas a comercialização é feita em conjunto. Poder-se-á dizer que a Myrtos é uma Organização de Produtores sem estar reconhecida como tal e, segundo Francisco D'Orey, director comercial, o projecto é já «uma aposta ganha».

Em 2013, quando começaram a estudar o mercado dos pequenos frutos, perceberam que o mirtilo estava a ter algum crescimento e arregaçaram as mangas. «Somos 19 produtores, temos 32 hectares em Estremoz e vamos fazer mais 10. Queremos entrar no mercado ainda com mais força», avança. Depois de terem passado por um período de experimentação quanto às variedades que melhor se adaptavam à região e ao mercado, renderam-se à Alix Blue, que produzem em modo



de produção integrada. «É uma variedade que não existe em muitas plantações, mas aqui adaptou-se muito bem. É uma fruta super doce, que já levamos ao mercado com o nome Alix Blue e não como mirtilo. Temos clientes que pedem especificamente esta variedade, tanto que é a que vamos plantar nos novos 10 ha e aí seremos os maiores produtores do mundo de Alix Blue», diz, orgulhoso, Francisco D'Orey. A exportar para a Holanda, Polónia, Alemanha e França, entrarão em plena produção no próximo ano, ambicionando alcançar as 15 toneladas por hectare. Com a máquina bem oleada, a Myrtos dispõe de cerca de 500 m² de frio, três linhas de selecção e calibragem e uma máquina de embalar que pesa e embala. «Temos um lado comercial muito sólido. Posso dizer que este ano, se não houver granizo, temos boas expectativas!», conclui.

First Fruit com historial de 21 anos em Portugal

As condições edafoclimáticas de Odemira não passaram despercebidas ao holandês Gijs Hoogendoorn, que produz em Portugal desde 2000, e que fundou a First Fruit em 2005 para

produzir framboesa, morango, groselha e amora. Segundo nos explica Pedro Correia, responsável de produção, a framboesa é a cultura que ocupa mais área, cerca de 80% (dependendo também da altura do ano) dos 30 hectares, seguindo-se a amora, com 10%, e o morango e a groselha, cada uma com uma representação a rondar os 5%. «Toda a nossa produção é em túneis e em modo integrado. Para além de fazermos a rotação das culturas sempre que possível, também usamos bastantes auxiliares e procuramos minimizar os tratamentos químicos, isto sem comprometer a produção. Temos várias variedades e uma parceria com a Special Fruits. Conseguimos ter fruta durante todo o ano, com excepção de Fevereiro, em que não há praticamente nada», conta-nos Pedro Correia. Fazendo um balanço da campanha, o técnico diz que o ano agrícola foi bom, tanto em volumes como em temperaturas. Condiicionados por causa da escassez de recursos hídricos, a First Fruit vai, para já, manter a mesma área produtiva, continuando a apostar no mercado externo, para onde segue cerca de 98% da fruta que produz.



Limberries aposta no mirtilo em modo biológico

A Limberries existe desde 2012 e está certificada em modo biológico para a produção de mirtilo. Situados em Gaifar, Ponte de Lima, a aposta surgiu ligada a uma filosofia de vida e também às exigências do próprio mercado. «Penso que é uma aposta ganha, mas é bastante desafiante», começa por dizer Luís Carvalho, director-geral da empresa.

Aliás, os primeiros anos de actividade foram dedicados à experimentação de variedades, tendo agora optado nas muito tardias e nas muito precoces, com o objetivo de apanhar todas as janelas de oportunidade do mercado. «Neste momento ainda não temos as mais tardias a produzir, produzimos desde o final de Maio até ao início de Agosto, depois vamos estender pelo mês de Setembro e uma ou duas semanas de Outubro. Daqui a dois anos estarão em plena produção.»



Até agora, não tiveram problemas com pragas, o que aparece é a *Drosophila suzukii*, que conseguem controlar com armadilhas. A Limberries cultiva em terrenos com um pH muito ácido, «o que é muito bom, principalmente para o mirtilo», frisa Luís Carvalho, explicando que não precisam de «fazer correcções ao solo e existe muita matéria orgânica, o que é uma mais-valia». O ano agrícola merece nota positiva, apesar de poder ter sido melhor nos calibres. «Em contrapartida, o

frio não afectou o Brix». Com «fruta de qualidade» a fase de comercialização decorreu como habitualmente, através da cooperativa Minhoberrycoop, com a Limberries a conseguir valorizar mais o seu produto por este ser biológico.

Odriberry ganha pontos por produzir na Terragem

É em Odrinhas, Terragem, que encontramos 6.500 metros de túneis com a variedade Kuweli de framboesa. «Estou muito satisfeito principalmente pelo sabor que consigo obter por produzir nesta região. Há plantações desta mesma variedade em Aveiras e na Lagoa de Albufeira e aqui consigo uma framboesa doce e carnuda. E tem tudo a ver com o clima, porque nota-se perfeitamente a diferença da que é produzida aqui e da que é produzida em Aveiras, por exemplo. Não tem nada a ver. Aqui reunimos as condições ideais para produzir e consigo ter quantidades por hectare completamente fora da média nacional.» A constatação assertiva e orgulhosa vem de Rogério Domingues, director geral da Odriberry, empresa que existe desde 2018.

Com duas campanhas anuais e colheita durante praticamente todo o ano, trabalha em modo integrado vendendo fruta através de uma Organização de Produtores, tanto para Portugal como para o mercado externo. «Depois apostamos muito no comércio de proximidade e gostamos de vender em feiras, mercados e praças».

Na luta contra a ferrugem, o responsável aposta na prevenção, recorrendo a produtos biológicos. Uma escolha vencedora que se tornou numa verdadeira paixão.



UMA GAMA ALINHADA PARA MELHORAR A SAÚDE DO SOLO

*Estimular o potencial produtivo
das colheitas no momento certo
faz toda a diferença*



Melhor desenvolvimento radicular, disponibilidade e absorção de nutrientes no solo



Melhor decomposição dos resíduos de culturas anteriores e dos níveis de matéria orgânica no solo



Suporte da função metabólica através de nutrientes essenciais



Promove o equilíbrio dos solos, ajudando a reduzir a pressão de doenças



Adequado para uso em Modo de Produção Biológico



Alltech[®]
CROP SCIENCE

 AlltechEurope

[Alltech.com/Portugal](https://www.alltech.com/Portugal)

 [alltechcropscience](https://www.instagram.com/alltechcropscience)

*Contacte o seu representante Alltech para saber como
tornar a sua produção agrícola mais sustentável e lucrativa.*

Mercadona aposta no morango nacional

A Mercadona iniciou a colaboração com a Sudoberry, fornecedor especialista de frutos vermelhos, à qual comprou mais de 150 toneladas de morangos em 2020, quantidade que prevê aumentar ao longo do presente ano, reforçando assim a sua aposta no sector primário. Esta parceria teve início em 2019 e, desde então, este produto de origem portuguesa encontra-se à venda nas lojas da cadeia de supermercados em Portugal.

Os morangos nacionais da Mercadona provêm do litoral alentejano, beneficiando do clima ameno e da proximidade marítima para «obter a melhor qualidade» e possibilitando



Tome Nota

Nos dias 21 e 22 de Maio decorre em formato online o VI Colóquio Nacional da Produção de Pequenos Frutos que será dedicado ao tema “A sustentabilidade da produção de pequenos frutos”.

a produção entre Janeiro e Outubro, tanto em estufas como em campo aberto.

Além disso, as embalagens nas quais se encontram os morangos são recicláveis e elaboradas com material reciclado, uma preocupação conjunta da Mercadona com os seus fornecedores, como parte do compromisso da empresa de reduzir os plásticos dentro da sua Estratégia 6.25.

Com o lema de que “Em Portugal somos portugueses”, a Mercadona tem vindo a colaborar com mais de 300 fornecedores nacionais e a apostar «num relacionamento estável, de compromisso a longo prazo e baseado na transparência», sublinha o Grupo.

O trabalho realizado em conjunto com o sector primário permite à empresa «criar um projecto comum, fruto do desenvolvimento da Cadeia Agroalimentar Sustentável da Mercadona, baseado na estabilidade, produtividade e diálogo, com o objectivo de promover o crescimento partilhado e sustentável».

Susana Ferreira, responsável de Vendas e Logística da Sudoberry, refere: «A nossa parceria iniciou em 2019, quando fomos contactados pelo Departamento de Compras da Mercadona e, mais precisamente, o primeiro envio foi no final de Junho. Temos crescido como produtores juntamente com a Mercadona, o que nos deixa muito contentes, colaborando com produto português para as suas lojas e assegurando o melhor nível de qualidade do produto para os clientes.»

Já Pedro Barraco, director de Sector Primário da Mercadona Portugal, destaca: «É necessário estar cada vez mais próximos do sector primário, através de um diálogo constante, transparência e união, o que nos permite planificar

melhor todos os processos. Envolver os nossos fornecedores nesta visão geral de Cadeia Agroalimentar Sustentável permite-nos criar assim uma relação estável e de compromisso a fim de obter o melhor produto para o nosso ‘Chefe’ [cliente].» ●

