



DRAPLVT VISITA POMARES NAS CALDAS DA RAINHA

A Direcção Regional de Agricultura e Pescas de Lisboa e Vale do Tejo esteve na exploração do produtor Filipe Sábio. Durante o encontro, foram abordadas diversas questões envolvidas na fileira da pêra Rocha e da maçã. Um dos temas em destaque foi o fogo bacteriano, que de momento é considerada a grande ameaça às culturas.

Aida Borges

É na Quinta de São João, situada em Casais da Ponte, nas Caldas da Rainha, que Filipe Sábio e a mulher, Elisabete, se dedicam à produção de pêra Rocha, maçã Gala e maçã Fuji. Com uma larga experiência na agricultura, os produtores exploram, actualmente, cerca de 30 hectares (ha) de terra, sendo que 10 ha estão localizados nesta quinta, que em tempos foi um centro experimental da Direcção Regional de Agricultura e Pescas de Lisboa e Vale do Tejo (DRAPLVT) e que o casal conseguiu o direito de exploração após ter-se candidatado a um concurso da Bolsa de Terras, em 2015. Este ano, os ventos têm corrido de feição nestes campos, pois «há mais fruta e a qualidade é muito boa, com bons calibres. As condições climáticas (proximidade do mar, humidades e as amplitudes térmicas durante a noite e o dia) aqui no Oeste fazem com

que, no caso das maçãs vermelhas, tenham uma cor mais bonita e mais Brix. As maçãs Fuji do Oeste já são consideradas das melhores da Europa. E a pêra Rocha também é óptima. Este ano vai ter mais carepa do que o normal, e os antigos já diziam que quanto mais carepa mais doce e saborosa».

Evitar os “danos de colheita”

Filipe Sábio sublinha que «na pêra é muito importante, tanto para o mercado nacional como para o externo, apanhar o fruto no ponto, ou seja, tem de estar em condições, com sabor e Brix, para que o consumidor tenha vontade de voltar a comprar. Quando colhida na altura certa, a pêra Rocha consegue conservar durante 10 meses. No caso das maçãs, fazem-se três mondas, de forma a colhermos os frutos mais vermelhos



› O efeito devastador do fogo bacteriano em pêra Rocha

e que consideramos estar no melhor calibre e Brix. Há que investir em plantas boas, que podem ser mais caras, mas depois dão uma melhor produção. Também estamos sempre a nutrir as árvores com potássio e cálcio para melhorar o fruto».

A colheita é toda manual, havendo cuidados redobrados com os chamados “danos de colheita”. «Temos de lidar com os frutos como se fossem um ovo, porque se os tratarmos mal, quando chegarem ao armazém ou à calibragem, podem dar até 20% de quebras, com as frutas estragadas ou com toques». O produtor escoia uma parte do produto «para uma Organização de Produtores e outra para o mercado nacional, sendo na proporção de 50%/50% ».

Medidas da DRAPLVT para o controlo do fogo bacteriano

Nos últimos anos, a bactéria de quarentena *Erwinia amylovora* (Burr.) Winsl. et al. tem sido responsável pela doença vulgarmente designada por fogo bacteriano nos campos de pêra Rocha na zona Oeste. O director regional adjunto da DRAPLVT, Rui Hipólito, referiu que «neste momento, existe um grupo de trabalho formado pela DRAPLVT, pelas câmaras municipais e pela Associação Nacional dos Produtores de Pêra Rocha para tentar combater este problema, identificando os pomares abandonados que são o foco principal da questão do fogo bacteriano. Neste grupo de trabalho, uns identificam, e outros vêem quem são os proprietários, para que sejam notificados».

Ana Faustino Arsénio, directora do Serviço de Desenvolvimento Agroambiental e Rural, também presente na visita, acrescentou que «uma coisa é fazer o controlo com os tratamentos, corte e destruição dos ramos infectados para conter a doença. Outra coisa é o que a DRAPLVT está a fazer para

os pomares que estão abandonados e não têm intervenções ao nível de práticas culturais, incluindo os tratamentos, e que por isso são foco de doença. Aí nós intervimos notificando os proprietários. E damos duas hipóteses: ou fazer o corte e arranque das árvores e a sua destruição no local; ou fazer tratamentos para recuperar o pomar, com práticas culturais como adubação e desinfestantes, aliados a tratamentos fitossanitários para que o pomar esteja saudável e que não cumpra os requisitos de cultura abandonada que estão previstos na legislação. Se o proprietário não responder, o município vai substituí-lo no arranque ou destruição das árvores. Estamos a fazer uma acção pedagógica junto das pessoas».

«Temos recursos limitados que não nos permitem conhecer todo o território, por isso, se as pessoas nos sinalizarem directamente, ou através da Associação Nacional de Pêra Rocha, fazemos esse trabalho como serviço público. Nesse caso estamos todos a contribuir para o cumprimento da legislação, que no fundo tem

o grande objectivo de manter a nossa agricultura protegida e as culturas saudáveis», continuou.

Aposta em ferramentas preventivas

Nos pomares de Filipe Sábio, o fogo bacteriano, a par da estenfiliose, também causou algumas “dores de cabeça”. «Todo o produtor de pêra Rocha tem fogo bacteriano, há os que escondem, mas isso não resolve o problema. Para prevenir, andamos sempre a fazer poda sanitária para limpar os ramos infectados. Tem de se pensar muito bem o que se vai fazer em relação a este problema no futuro. Isto do fogo bacteriano já dura há alguns anos, mas este ano foi um caos».

Em relação ao “aperto” no que toca ao uso dos produtos fitossanitários que eram a solução para o tratamento e prevenção de muitas ameaças às culturas, o produtor frisa que têm de optar por «outros tipos de luta, com recurso a produtos



biológicos ou sem resíduos químicos». «São estratégias mais caras, mas acho que vão ser o futuro. Nós não trabalhamos em modo biológico, mas estamos a tentar chegar a casa do cliente com o produto resíduo zero». Com uma larga experiência no ramo, Filipe Sábio também utiliza outras estratégias para manter os pomares saudáveis, como a confusão sexual, as largadas de abelhões para polinização e a captura em massa da mosca. O produtor procura estar sempre a par das novidades do sector – como a poda mecânica – que já se utilizam noutros países mais evoluídos na fruticultura e que evitam o uso de herbicidas.

Burocracia continua a desagradar agricultores

A questão da burocracia no acesso a apoios do Estado às explorações agrícolas foi outro dos assuntos em discussão. Filipe Sábio referiu que a burocracia é tanta que por vezes nem concorre às ajudas do Estado. Em resposta, Rui Hipólito explicou que «os recursos humanos que existem neste momento são poucos», defendendo que o futuro deverá passar «pela inteligência artificial, terá de haver um programa informático que faça pelo menos uma primeira fase do despiste do projecto, vendo se o mesmo tem todas as habilitações para passar à fase seguinte. Isto irá encurtar o período de análise e os produtores terão uma reposta mais rápida. É que primeiro o produtor investe e só depois a “máquina” devolve o investimento, por isso acelerando o processo, tudo será melhor». ●



› Ana Faustino Arsénio, Rui Hipólito e Filipe Sábio