

CERFUNDÃO CRESCE EM MAÇÃ E PÊRA

A aposta da Cerfundão na diversificação cultural levou a um aumento da área de maçã e à introdução da pêra.

Carlos Afonso

Com sede no Fundão, na região da Cova da Beira, a Cerfundão tem vindo a investir em culturas como a maçã e a pêra. O objectivo é «não estar só focada nas prunóideas, principalmente cereja e pêsego, e conseguir alargar o ciclo produtivo e comercial», bem como «melhorar a eficiência e gerir melhor a equipa», explica Filipe Costa, sócio-gerente e responsável pela vertente de campo e pela coordenação desta com a vertente de comercialização.

No âmbito desta estratégia, a organização de produtores (OP) tem actualmente 40 hectares de maçã – com Gala, Golden, Fuji e Bravo de Esmolfe como principais variedades – e cerca de 20 hectares de pêra – com predomínio da variedade Rocha –, nos concelhos de Belmonte e da Covilhã. A maioria desta área é explorada por um único produtor, que fornece cerca de 90% da maçã e da pêra que a Cerfundão labora.

Na actual campanha, foram colhidas cerca de 500 toneladas (t) de pêra e estima-se que a colheita de maçã, que deve terminar no fim de Outubro, fique perto das 800 t – face a cerca de 600 t em 2020. Filipe Costa realça uma «quebra na produção» nas duas culturas, com «alguma queda fisiológica» – sobretudo no pós-vingamento, devido às condições meteorológicas

lógicas na floração e no vingamento –, mas sublinha que isto «também potenciou aumentos da qualidade, principalmente de calibres».

O granizo foi o principal factor que gerou quebras de produção, causando estragos ao nível das características físicas dos frutos, «com danos bastante assinaláveis, que provocam a depreciação comercial». O produtor com a maioria da área de maçã e pêra ainda não possui pomares cobertos, mas «tem estado a equacionar investimentos» nesse sentido.

Num ano que se esperava «muito interessante em termos qualitativos, na maçã e na pêra, a nível de calibre e de organoléptica», o granizo veio «trocar as voltas», comenta o sócio-gerente da Cerfundão. A percentagem de danos causados pelo granizo ditará o destino dessa fruta: a indústria ou, no caso dos frutos com menos toques, mercados grossistas e frutarias. A nível fitossanitário, apenas há a assinalar «ligeiros problemas de pedrado» em algumas zonas mais húmidas, mas com «pouca representatividade na produção global».

Segundo Filipe Costa, a mão-de-obra foi um «problema transversal» e um «constrangimento sério» da colheita na Cova da Beira, desde a cereja à maçã, tendo a «dificuldade de recrutar mão-de-obra nacional» sido «minimizada» com empresas de trabalho temporário e mão-de-obra estrangeira. As condições meteorológicas, sem «picos de temperatura assinaláveis» – o que permitiu prolongar o período de vida útil do fruto na árvore –, também ajudaram na gestão da mão-de-obra e a «mitigar» este problema.

A nível comercial, Filipe Costa acredita que pode ser uma campanha «interessante», porque têm fruta «com alguma qualidade» e têm estado a fazer uma «colheita mais criteriosa», no sentido de «guardar a fruta com mais aptidão comercial, para depois gerirmos melhor o período comercial», tendo em conta as características organolépticas da fruta. Para já, a Cerfundão, que escoia a sua produção sobretudo via cadeias de supermercados, colocou poucas maçãs e pêras no mercado, pois a prioridade tem sido a gestão de colheitas e a organização da armazenagem e da conservação.

A OP tem investido na redução gradual e sustentada da aplicação de fitofármacos, diz Filipe Costa, existindo a possibilidade de, «daqui a uns anos», avançar com experiências em modo biológico, embora destaque as dificuldades na gestão de campo que este modelo de produção acarreta. A Cerfundão também pretende «reerguer» a Indicação Geográfica Protegida (IGP) maçã da Cova da Beira, cuja entidade gestora é a Cooperativa Agrícola dos Fruticultores da Cova da Beira, que detém 10% do capital da OP. ●

