

PRODUÇÃO EMPENHADA EM FAZER CADA VEZ MELHOR

Com maior ou menor escala, em produção integrada ou em biológico, as apostas são fortes e certas nas plantações de frutos secos. Cientes dos desafios que se avizinham, mas crentes no potencial da fileira, os agricultores arregaçam as mangas e tudo fazem para colocar no mercado produtos nacionais de qualidade e com valor acrescentado.

Ana Gomes Oliveira

Veracruz com o primeiro ano de grandes resultados

Com 1.300 hectares distribuídos entre o Fundão e Idanha-a-Nova, o projecto Veracruz tem já 850 ha plantados, prevenindo atingir as 4.000 toneladas de produção de amêndoa a partir de 2025. Com uma aposta muito forte em *smart farming* e dispostos a contribuir de forma efectiva para a região e para o País, a Veracruz assume-se como um projecto inovador e pioneiro. São os primeiros produtores de amêndoa a ter um sistema de *blockchain* na produção que permite a toda a cadeia acompanhar o percurso do produto de forma 100% automatizada e em tempo real. Sobre estas e outras novidades, falámos com David Carvalho, CEO e sócio fundador da Veracruz.

Como foi o ano agrícola?

O ano agrícola correu muito bem. A colheita decorreu na Herdade do Carvalhal e durou 45 dias. No total colhemos 400 toneladas de amêndoa das variedades Belona, Avijor e Soleta. Depois de, no ano passado, termos feito uma colheita simbólica, este ano superámos as previsões e foi o primeiro ano de grandes resultados para a Veracruz. Estes resultados são já fruto de uma estratégia assente em *smart farming*, que cuida com enorme precisão do solo, da água e das árvores.

Uma das apostas do grupo tem sido no *smart farming*. Que ferramenta ou recurso destacaria nas vossas operações?

O nosso projecto foi desenhado de raiz para unir a tecnologia à agricultura. No campo, usamos o que há de mais inovador para reduzir o impacto de variáveis que não controlamos, e conseguimos medir com exatidão o uso da água, por exemplo. Criámos a Veratech, braço tecnológico do grupo, com uma equipa própria, que investiga, testa e implementa as ferramentas de *smart farming* e trabalha em estreita ligação com instituições académicas. Somos os primeiros produtores de amêndoa a ter um sistema de *blockchain* na produção que permite a toda a cadeia acompanhar o percurso do produto de forma 100% automatizada e em tempo real. Também somos pioneiros em Portugal no uso da tecnologia Aqua4d, que trata a água antes de ser aplicada à cultura e promove o desperdício zero dos recursos hídricos. Um dos projetos que temos em curso é incorporar todos os indicadores agrícolas, climáticos e industriais numa grande base de dados que nos permitirá gerar informação fundamental sobre desempenho e processos. Esta análise em tempo real utiliza Inteligência Artificial e Machine Learning e será uma ferramenta preciosa para gerir recursos e reduzir o desperdício.





› Colheita, Veracruz

Tendo em conta essa proximidade com a ciência e tecnologia, que trabalhos de investigação destacaria?

Os nossos projectos de *smart farming* têm sempre ligação às instituições académicas. O projecto Veratech deu os primeiros passos este ano com a instalação de uma rede de sensores que medem, em tempo real, indicadores de produção na Herdade do Carvalhal, no Fundão. Numa parceria que junta a produtora de amêndoas Veracruz e o Instituto Politécnico de Castelo Branco (IPCB), o Veratech tem como objectivo desenvolver um sistema de sensorização para explorações de amendoal e desenvolver um conjunto de indicadores de desempenho relevantes e impactantes na actividade agrícola, que promovem aumentos de produtividade graças à correcta racionalização de recursos. Também nos associámos ao Instituto Superior de Agronomia e à empresa Agromillora para promover um estudo científico com vista à melhoria dos sistemas de produção de amêndoa. Esta parceria vai permitir realizar trabalhos de investigação no campo, na forma de duas dissertações de Mestrado em Engenharia Agronómica, para comparar o efeito da redução de rega de dois sistemas de produção.

Que balanço faz do mercado actual para a amêndoa que produzem?

Recentemente, estivemos na nossa primeira feira internacional na Alemanha, a Anuga. Tivemos uma excelente reacção às nossas amêndoas, em relação a sabor, textura e, claro, perspectivas de exportações internacionais. As amêndoas mediterrânicas são mais doces e saborosas. Em relação à internacionalização, a União Europeia corresponde a 42% do consumo total de amêndoas no mundo todo, mas importa massivamente da Austrália e EUA, cujas produções têm altos custos de água, transporte e mão-de-obra – muito superiores aos de Portugal. A produção e distribuição de amêndoas portuguesas para a Europa reduz consideravelmente os custos de transporte e de *time to market*. Além de redução nos custos, as amêndoas mediterrânicas são de casca rija e um produto



› David Carvalho e Filipe Rosa, sócios fundadores da Veracruz

de qualidade superior em termos de sabor e características nutricionais, comparado à concorrência.

O que se pode esperar do projecto Veracruz a curto e médio prazo?

A Veracruz tem actualmente 1.300 hectares distribuídos entre o Fundão (Herdade do Carvalhal) e Idanha-a-Nova (Herdade do Vale Serrano, Herdades do Rochoso, Presa e Joana-faz). Destes 1.300 hectares, 850 já estão plantados. Até agora já investimos 33 milhões de euros na expansão do projecto agrícola. Iremos investir mais dois milhões de euros nesta área e 15 milhões de euros na fábrica de descasque e secagem de amêndoa, que deverá começar a funcionar em 2023. É um passo fundamental para completarmos todo o ciclo de produção. Queria destacar que, neste momento, temos já 33 trabalhadores na nossa equipa, 90% dos quais são da região. Damos prioridade aos trabalhadores locais e queremos que este seja um projecto estruturante para o distrito de Castelo Branco, não só em termos de atração de talento, como de exemplo de boas práticas de produção. Queremos atrair talento para a região e contribuir para a fixação de jovens no interior. Em termos de objectivos, posso adiantar que estimamos atingir 4.000 toneladas de produção a partir de 2025. Em 2022, a previsão é alcançar as 800 toneladas.

Migdalo confirma potencial produtivo do Baixo Alentejo

Miguel Matos Chaves, director geral da Migdalo, fala de um ano bastante positivo, com aumento de volume de amêndoa processada e comercializada, salientando que a curva de produção na maior parte dos amendoais da empresa e dos produtores que acompanham ainda está numa fase crescente. «Atingimos a capacidade instalada na fábrica. Foi um ano que teve alguns desafios, mas alcançaram-se volumes interessantes, com amêndoa de muito boa qualidade. Mais uma vez se confirma o potencial que existe aqui na região do Baixo Alentejo para produzir amêndoa e podermos ser competitivos internacionalmente», refere Miguel Matos Chaves.

Em termos comerciais, este foi um ano atípico, muito por causa da situação que se vivenciou em 2020. «O ano passado houve uma produção recorde nos Estados Unidos e na primei-

ra metade do ano os preços estavam historicamente baixos. Dadas as condicionantes de mercado em que estávamos, sobretudo a forma como a pandemia afectou o consumo, houve procura, mas foi mais instável. Grande parte da procura foi para o curto prazo, porque muitos compradores sabiam que havia amêndoa no mercado e que os preços iam continuar baixos. Portanto, foi um ano diferente nesse aspecto, mas a amêndoa comercializou-se bem. Aliás, na Migdalo ultrapassaremos o nosso máximo de comercialização de amêndoa.» O director geral da empresa salienta que a amêndoa que produzem tem tido um *feedback* muito positivo e que se «começa a notar um interesse cada vez maior por parte dos consumidores europeus nas novas variedades mediterrânicas (com destaque para a Lauranne, a Belona e a Soleta), que há uns anos eram desconhecidas». Conheciam a amêndoa americana e conheciam de Portugal e Espanha a amêndoa ibérica, as amêndoas tradicionais. «Começam agora a despertar para estas novas variedades e para a possibilidade de conseguirmos fornecer lotes de amêndoa monovarietais em grandes quantidades ao longo do ano inteiro com as mesmas características.» Atentos desde sempre às questões da sustentabilidade, têm implementado nos seus amendoais um plano de recuperação dos solos e da sua microbiologia e estão desde o ano passado a fazer um levantamento da biodiversidade existente nas explorações. «No próximo ano daremos o passo seguinte que é adoptar práticas como a instalação de culturas de corredores ecológicos, sebes e manchas de conservação dentro do amendoal que permitam atrair, fixar e multiplicar as famílias de espécies de auxiliares para serem elas a controlar as populações de algumas das pragas.»

A inovação tem sido outra das apostas da Migdalo, nomeadamente através dos vários voos com drone que fazem há vários anos ao longo do ciclo da cultura e que «fornecem informação muito precisa do estado vegetativo de cada uma das árvores, detectando muito cedo eventuais problemas. Tem sido uma ferramenta muito útil que se cruza com os mapas de produtividade e que permite uma maior eficiência nas aplicações», salienta o empresário.

Neste momento, a Migdalo está a receber na fábrica amêndoa de uma área aproximada de 1.500 ha. «Vamos iniciar em 2022 um novo ciclo de expansão da capacidade instalada da unidade industrial, que será feita de forma progressiva ao longo dos próximos dois a três anos.»

Tremond deverá atingir velocidade cruzeiro em 2025

A Tremond é um projecto Ibérico, tendo em Portugal polos de produção no Alentejo e Ribatejo, estando focados na cultura da amêndoa, e em Espanha na zona de Castilla la Mancha, onde a aposta recai no pistácio. A dar os passos iniciais, as primeiras plantações de amendoeiras são do 1º semestre de 2020, pelo que a primeira pequena colheita está prevista para Agosto de 2022. Já as de pistácio são do 1º semestre de 2021. «Esperamos chegar à velocidade cruzeiro em 2025/2026 nas amêndoas e um pouco mais tarde nos pistácios», avança Filipe Sepúlveda, COO da Tremond.



Com o objectivo de se tornar «um *player* relevante no contexto de frutos secos europeu e em toda a cadeia de valor», a empresa empenha-se em ser «excelente» na sua actividade, «contribuindo para a sustentabilidade do ambiente e no desenvolvimento das comunidades» onde se inserem e dos seus *stakeholders*.

Para já, a Tremond está ainda a analisar a estratégia industrial e comercial a adoptar. «O nosso foco neste momento é na plantação e na operação em campo. Acreditamos, contudo, que a integração da cadeia de valor pode ser uma fonte de rentabilidade acrescida», refere o mesmo responsável.

Crentes no enorme potencial de desenvolvimento da fileira, querem tirar proveito das «óptimas condições de solos, clima e competitividade para a produção» que a Península Ibérica oferece. «Ao mesmo tempo, e sendo a Europa fortemente importadora, estamos mais perto dos mercados, o que é uma enorme vantagem competitiva num contexto em que a logística está cada vez mais complexa. Os desafios para a fileira serão responder de forma competitiva e sustentável ao mercado, garantindo traçabilidade integral e qualidade», remata Filipe Sepúlveda.

Apostas na produção bio

Noz da Quinta Nogalis

Em Torres Novas, a Quinta Nogalis produz noz biológica numa área de cerca de quatro hectares com nogueiras com 40 anos e para o próximo ano já se fará a colheita em mais três hectares que entram em produção. Paulo Vasconcelos, sócio-gerente da empresa, acredita que «o modo de produção biológico é o futuro, porque os solos e a água não aguentam o que se tem feito, mas têm de existir apoios iniciais». Diz que produz deste modo por “carolice”, porque acredita que «é possível alimentar a população com produtos de qualidade», desde que haja incentivos para os agricultores fazerem as suas instalações. «Estou certificado há dois anos, mas nem precisei do período de conversão porque já antes não usava químicos.» Tem sido um grande desafio, até porque, como salienta, «há ainda poucos produtos para a agricultura biológica». «Comparativamente à agricultura de síntese, temos uma produção menor, o fruto não fica com o mesmo desenvolvimento, dá mais trabalho, nomeadamente ao nível



das infestantes, mas uma noz biológica não tem nada a ver, é muito mais saborosa do que a convencional», afirma Paulo Vasconcelos. Apesar da qualidade, o empresário refere que não conseguiu ainda a devida valorização do produto. «Não tenho conseguido preços mais altos para a noz biológica», lamenta, acrescentando: «Fala-se muitas vezes do preço elevado do produto, mas penso que o consumidor ainda não está suficientemente esclarecido quais os benefícios envolvidos. Este trabalho e esta missão para com o ambiente e para com o planeta tem de ser valorizado. Este produto sai mais caro e é preciso saber comunicar isso.»

Amêndoa do Côa

É na capital da amendoeira, Vila Nova de Foz Côa, que Luís Figueirinha e a filha produzem há cerca de cinco anos amêndoa biológica em cerca de três hectares com amendoeiras centenárias. E o que começou como um passatempo, acabou por alcançar uma dimensão interessante. Vendendo directamente ao consumidor final, a Amêndoa do Côa procura ter uma oferta diferenciada, disponibilizando, além da amêndoa com pele, a amêndoa amarga. «É uma amêndoa que se tem vindo a perder e que tem tido procura. É um nicho de mercado, porque é raro encontrar-se», conta Luís Figueirinha. «Vendemos também a chamada amêndoa envelhecida, que tem um sabor mais torrado, e tem mais tempo. É muito apreciada», acrescenta a filha. O produtor, que normalmente faz a colheita entre Setembro e Outubro, confessa que o trabalho é difícil, uma vez que todas as operações são feitas manualmente. «Mas é um gosto que temos, principalmente porque é importante preservarmos estas variedades mais antigas, como a Casanova, em que poucos pegam por não ser tão produtiva ou tão rentável. Tenho pena que desapareçam», lamenta Luís Figueirinha. Com ainda muito caminho pela frente, a Amêndoa do Côa tem vontade de fazer alguns subprodutos a partir da amêndoa, porque há procura, mas como pequena empresa familiar, os passos são dados de forma muito cautelosa. ●

 **Fertipower**
CULTIVE e COLHA RESULTADOS.

FLA ONE[®] Plus

Vigor, resistência e produtividade numa só solução

A **evolução** esperada do Flavonin agora com forte acção bioestimulante e um inovador efeito ISR, **aprovado para agricultura biológica pela InfoXgem e FiBL.**

FertiPower SA

Tlf: +351 963 039 644 (Linha aberta das 9:00 às 17:00 de 2ª a 6ªfeira)

E-mail: geral@fertipower.pt

Morada: R. de S. Pedro 573, 4940-441 Paredes de Coura

Mais info em: www.fertipower.pt



NOVIDADE

