



QUANDO AS HORTAS NOS BATEM À PORTA

Em tempos de confinamento, a entrega de cabazes de frutas e legumes ao domicílio disparou, incluindo nas quintas que trabalham em modo biológico, onde a aposta se faz na proximidade e na diversificação e sazonalidade dos produtos. Mas estes são projectos que vão muito além dos campos, tentando integrar outras valências que convidem a uma visita ou estadia.

Ana Gomes Oliveira

A Quinta Pedagógica da Caria, situada em Maceira, Torres Vedras, continua à espera que o País regresse à normalidade para voltar a receber miúdos e graúdos num espaço multifacetado criado em 2015 com o objectivo de sensibilizar os visitantes para a sustentabilidade através da formação, actividades lúdico-pedagógicas e da produção biológica.

Enquanto as portas não reabrem, os mentores do espaço, Edite e António Manuel Garcia, mantêm diariamente as suas atenções nos campos ao ar livre e em estufa da quinta, onde produzem em agricultura biológica mais de 20 legumes e frutas, e outras tantas ervas aromáticas. A entrega de cabazes ao domicílio tem de ser garantida e as acções de formação têm decorrido *online*.

A "aventura" deste casal começa em 2011 quando Edite decide fazer um curso de Técnico de Organização de Eventos. É que já tinham uma empresa de aluguer de equipamento para eventos – que ainda mantêm – e aquela formação iria enriquecer o trabalho que desempenhavam nessa área. No final

do curso, foi preciso apresentar um projecto que de alguma forma integrasse a área de organização de eventos. Com a Quinta da Caria na família, o casal idealizou então em 2011 o que hoje é a Quinta Pedagógica.

Quinta Pedagógica da Caria quer ir mais longe

É com orgulho que Edite e António Garcia vão fazendo a visita guiada à nossa revista, enquanto colhem os legumes que compõem os cabazes para entrega ao domicílio. «Neste momento fazemos venda directa ao público, aos sábados de manhã (10h00/12h30), entregamos os cabazes ao domicílio ou vendemos os produtos a parceiros locais».

António Manuel diz que não é uma agricultura fácil, mas é a que faz mais sentido. «Temos consumidores com maior consciência ecológica, que se preocupam com a sua saúde e a do planeta e que compreendem a importância desta forma de produção».

Em cerca de quatro hectares, vão crescendo legumes e fru-



› Edite e António Garcia (Quinta Pedagógica da Caria)

tas da época, misturadas com uma enorme variedade de ervas aromáticas. O objectivo é ir sempre melhorando o espaço, pois planos para o futuro não faltam. «Queremos continuar a requalificar o espaço, continuar a plantar árvores e prosseguir na aposta que temos feito na formação diversificada nas áreas da agricultura e sustentabilidade. Temos tido sempre muita adesão». Nos objectivos deste casal empreendedor estão ainda expandir as actividades ludico-pedagógicas, recebendo grupos de escolas, idosos, ou outros e apostar no turismo.

Quinta de São João mantém-se por amor à terra

Os dias não estão fáceis para a Quinta de São João, em Entre-os-Rios, que alia o turismo rural à exploração de 10 hectares de frutas, legumes e plantas medicinais em agricultura biológica. Além de se sentirem desapoiados pelo Estado, a pande-

mia veio dificultar ainda mais a rentabilidade do projecto, que está com a parte das estadias encerrada. Em funcionamento pleno, os visitantes conseguem desfrutar de todas as iguarias que a terra lhes dá. Podem colher as frutas pela manhã para o pequeno-almoço, fazer os seus sumos naturais ou degustar os legumes ali produzidos.

É por paixão que Maria Correia e a família se entregam à Quinta de São João. «Estamos certificados há mais de 20 anos, mas produzimos em biológico há uns 30. É uma paixão que tenho desde menina. No início produzíamos só para a família e para os amigos e depois fomos alargando a actividade», conta a a proprietária, Maria Correia.



› Produtos da Quinta de São João



INNOLIVA

Todo o conhecimento, experiência e dimensão da INNOLIVA ao seu serviço



Assessoria técnica, desenho e execução de plantações



Administração e gestão integral de herdades agrícolas



Gestão de colheita mecanizada



Produção e comercialização de Azeite



› Quinta de São João

Entre cereja, maçã, arando, mirtilo, pêra, abacate, castanha, goji e outras frutas e hortícolas, crescem também as plantas medicinais. «Gostávamos de fornecer para os supermercados, mas essa oportunidade ainda não surgiu. Era bom que conseguíssemos chegar a mais pessoas, até para se tratarem com as nossas plantas. Não estou arrependida de produzir em biológico, mas não é um negócio rentável. O que acontece é que temos qualidade de vida porque nos alimentamos bem e levamos aos outros a oportunidade de o fazerem também, mas não é lucrativo e é um trabalho muito duro. Precisávamos de mais apoios, sob pena de termos um dia de desistir», lamenta Maria Correia.

Quinta do Arneiro nasceu para valorizar o produtor

De regresso à zona Oeste, é em Mafra que encontramos mais um projecto repleto de amor. Aliás, o slogan “Quinta do Arneiro, Biológico com Amor” não engana e só assim, com esta entrega, tem sido possível ver crescer esta empresa familiar que alia a agricultura biológica, a um restaurante, mercearia e entrega de cabazes ao domicílio.

Luísa Ferreira de Almeida embarcou pela agricultura biológica na Quinta da família há cerca de doze anos por convicção, numa altura em que muitas pessoas acharam que estava «louca». «Fazia-me confusão a desvalorização que era feita ao tra-



balho agrícola. E foi a forma que encontrei de chegar ao consumidor final sem passar por quem fica com o dinheiro». Começando com um hectare de produção e sem perceber muito de horta, começou a produzir com a ajuda de dois rapazes e a vender os seus próprios produtos. A actividade foi crescendo, tendo actualmente 11 hectares certificados e mais 12 em conversão.

Com produção ao ar livre e meio hectare em estufa, na Quinta do Arneiro cresce uma grande variedade de hortícolas e, de frutas, produzem morango. «Só fazemos é produto de época, comprando também produtos biológicos a outros produtores».

Mas para Luísa não basta produzir sem químicos, pois há uma filosofia envolvente que faz toda a diferença e que passa pela preocupação das questões ambientais, por não produzir em monocultura ou por promover a biodiversidade. A diferenciação da Quinta do Arneiro faz-se pela variedade da oferta, com destaque para os morangos, e pela frescura. «Há coisas que nunca compramos. Ou temos ou não vendemos, como as alfaces, acelgas, espinafres... tudo o que é folhas, para garantir a frescura e porque achamos que nunca são tão boas como as nossas», diz, entre risos.

Ciente de todas as dificuldades, mas crente de que é muito mais fácil ter um bom rendimento com uma agricultura amiga do ambiente, a proprietária vai fazendo planos futuros, pretendendo começar a produzir na Quinta do Arneiro cereais e leguminosas. Luísa Ferreira de Almeida defende que a agricultura terá um papel determinante para comunicar ao consumidor a importância de uma alimentação à base de produtos de qualidade e que pedir preços baixos para os produtos bio é um engano. «Temos de pensar ao contrário: ganhar mais para poder pagar melhor». ●



› Quinta do Arneiro