APROVEITAMENTO DO MEDRONHO PARA CONSUMO EM FRESCO

Este fruto vermelho começa a ganhar mercados que não apenas o da produção da conhecida aguardente.

Novas tecnologias e usos estão a ser estudados em Portugal com vista à sua valorização.

Ana Gomes Oliveira

• Núcleo de Investigação em Biotecnologia e Agricultura de Precisão (NIBAP) promoveu no dia 11 de Abril um webinar sobre medronho, onde se partilharam as valências deste pequeno fruto para consumo em fresco, bem como novas tecnologias e usos.

Maria Dulce Antunes, docente da Universidade do Algarve e investigadora do Instituto Mediterrâneo para a Agricultura,

Ambiente e Desenvolvimento (MED), e Adriana Guerreiro, investigadora do Centro de Electrónica, Optoeletrónica e Telecomunicações (CEOT), conduziram esta sessão, começando por enquadrar a cultura do medronheiro.

Distribuído por todo o território nacional, este arbusto nativo da região mediterrânica produz frutos que em Portugal são maioritariamente utilizados para produção de aguardente de



medronho, «sendo utilizados em pequena quantidade para consumo em fresco apesar do seu excelente sabor». Na verdade, os medronhos são comestíveis quando estão totalmente maduros, ou seja, apresentam coloração vermelho escuro (no Outono).

Com o objectivo de optimizar o tempo de conservação dos frutos para consumo em fresco, avaliando os principais parâmetros de qualidade ao longo do tempo de armazenamento do fruto a diferentes temperaturas e com diferentes películas de cobertura, as investigadoras apresentaram os resultados obtidos no laboratório de pós-colheita da Universidade do Algarve. Concluíram que para uma conservação entre 15 a 20 dias, a temperatura de armazenamento deverá andar entre os 0°C a 3°C. Por serem muito perecíveis, os medronhos deverão ser acondicionados em embalagens que permitam algumas trocas gasosas, mas que ao mesmo tempo, protejam o

frutos do impactos mecânicos. «Deve evitar-se colocar frutos sobrepostos», acrescentam.

Como apostas futuras, as investigadoras apontam, entre outras coisas, a promoção das características benéficas do fruto; a optimização da data de colheita para consumo em fresco; a divulgação das novas utilizações do medronho; a organização da cadeia de comercialização do fruto; e a exploração de novos mercados.

Num segundo momento da sessão, Adriana Guerreiro abordou as novas tecnologias e usos a partir do medronho, referindo que pode ser usado em doces, geleias, patés ou caldas, pão e doces, em chocolates, ou desidratado.

Entre os outros usos, foi referido o desenvolvimento de diversas formulações de *snacks* de medronho com iogurte com vista a criar um leque mais alargado de produtos. «Para tal utilizou-se um texturante como auxiliar tecnológico e iogurte ao qual foi acrescentado medronho com ou sem açúcar», explicou Adriana Guerreiro.

Assim, o medronho é um fruto que apresenta várias formas para consumo em fresco, que não a tradicional aguardente, apresentando-se como um fruto vermelho com bastante potencial. Portugal poderá já ser o maior produtor de medronho do mundo, um fruto que é visto como um superalimento e que tem conquistado cada vez mais a atenção dos mercados.

Almodôvar quer ser Capital do Medronho da Serra

Considerada zona da produção de excelência para este fruto, Almodôvar quer ser reconhecido para a cultura do medronho. A Câmara de Almodôvar avançou com o processo de registo do concelho como "Capital Nacional do Medronho da Serra", junto do Instituto Nacional da Propriedade Intelectual, para valorizar a produção e os produtores.



«Almodôvar tem essa ambição porque temos as condições para ter o melhor medronho do mundo, seja pelo 'terroir', pela qualidade do produto ou pelo saber fazer, que é ancestral», justificou à Lusa o presidente do município alentejano, António Bota.

De acordo com o eleito, o projecto da autarquia visa promover a aguardente de medronho e demais produtos derivados deste fruto, «de modo a que seja conhecida nacional e internacionalmente e seja uma referência para todos». «O medronho é mais um produto endógeno em que nos destacamos e fora destes concelhos serranos poucos municípios têm medronho com esta qualidade», sublinhou.

António Bota lembrou que o concelho tem, neste momento, «quatro produtores [de aguardente de medronho] e seis alambiques legalizados». «Mas os actuais produtores estão a ficar velhos e têm um conhecimento e uma sabedoria que tem de ser passada», acrescentou.

É nesse seguimento que surge a candidatura de Almodôvar a "Capital Nacional do Medonho da Serra", com o presidente da autarquia a admitir a possibilidade de ser criado um Programa de Valorização Económica de Recursos Endógenos (PRO-VERE) ou uma linha de acção de valorização do produto, para captação e formação de novos produtores. «Queremos que se mantenha a mesma tradição, a mesma qualidade e a mesma metodologia no fazer, com a diferença de ser conhecido e ser valorizado», disse ainda.

A par disso, o projecto prevê também «motivar e estimular e financiar cursos de formação para fazer medronho», reforçou. António Bota explicou que, nesse âmbito, estão previstas acções de degustação, a comercialização de aguardente de medronho em restaurantes e bares ou campanhas junto de agências de promoção.