

AMENDOEIRA

Caracterização e Preservação de Variedades Tradicionais



Simpósium Nacional de Frutos Secos
Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal
Ferreira do Alentejo (30/06/2016)

João Costa – Drapalg

Armindo Rosa - Drapalg

Introdução

- A amendoeira pertence à família *Rosaceae*, género *Prunus*, espécie *Prunus amygdalus* Basch
- Originária das zonas áridas da Ásia Central, foi trazida para Portugal possivelmente pelos romanos ou árabes
- Bem adaptada às condições do mediterrâneo, assumiu particular relevo nas regiões de Trás os Montes e do Algarve
- Com grande peso e importância até à década de 60 do século passado, entrou em declínio a partir dessa data, encontrando-se hoje praticamente em estado de abandono



Amêndoa do Algarve

- Por amêndoa do Algarve entende-se uma miscelânea de diversas variedades cultivadas na região. À época na doçaria internacional, a amêndoa do Algarve era conhecida por amêndoa de Faro, por ser na baixa fareense, no mítico e histórico café Aliança, que todas as quartas e sábados, funcionava uma verdadeira bolsa de frutos secos, onde os comerciantes ditavam preços e realizavam os seus negócios
- Os atributos da amêndoa do Algarve sempre foram enaltecidos pelos mercados externos. A preferência por esta amêndoa deve-se fundamentalmente às suas características físico químicas e organolépticas, nomeadamente os elevados teores de açúcar e de gordura.



Caracterização de algumas variedades de amêndoas do Algarve

Variedades	Floração	Rendimento em miolo %	Miolos duplos %	Grau brix %	Teor de gordura %
Boa Casta	Tardia	29,8	9,0	20,2	44,3
Bonita de S. Brás	Tardia	32,5	1,0	26,8	35,5
Lourencinha	Tardia	25,7	6,6	22,2	42,5
Bonita	Tardia	19,8	0,0	24,0	41,0
Ferragudo	Tardia	23,2	0,0	21,5	39,9
Duro Amarelo Grado	Precoce	20,9	2,0	19,0	51,0
Duro da Estrada Grado	Precoce	21,7	5,3	23,2	44,7
Galamba	Precoce	20,2	7,8	20,3	40,1
Zé Dias	Precoce	23,7	3,0	21,5	43,9
Molar da Fuzeta	Precoce	45,4	2,0	18,0	32,5

Amêndoa do Algarve / principais utilizações

- Na confecção de aperitivos (miolo cru ou torrado, com ou sem pele) são preferíveis as variedades de miolo mais doce e menos rico em gordura (Bonita de S. Brás, Bonita, Ferragudo)
- Para revestimento com chocolate são aconselháveis as variedades de miolo pequeno e esférico, e para envolvimento com açúcar as de miolo alongado e achatado
- Na doçaria regional a opção vai para as variedades com maiores teores de açúcar e gordura (Duro da Estrada Grado, Lourencinha, Zé Dias).



Variedades Tradicionais

- A procura crescente, elevadas produções, bons preços, vêm despertando o interesse por uma cultura que de meramente residual, passou de certa forma a cultura da moda
- O leque de variedades difundidas por toda a região é enorme, estando referenciadas mais de 150 designações varietais
- O valor deste riquíssimo património, estado de abandono e possibilidade de se perder tão valioso recurso, foram razões da DRAPALG para a execução do projecto Frutalq visando a recuperação e conservação de variedades tradicionais de amêndoas do Algarve.



Metodologia adoptada

- Pesquisa, identificação e georeferênciação de variedades tradicionais
- Colheita de material para multiplicação das variedades identificadas
- Preparação do terreno para a plantação (ripagem, adubação de fundo, lavoura, armação, marcação e instalação do sistema de rega)
- Instalação no CEAT de Tavira de uma colecção (3 plantas / variedade, segundo o compasso de 6 x 4 m)



Colecção de variedades do CEAT

Variedades tradicionais (84)

Duro da Estrada	Coco	Galamba de Boliqueime	Cacela / Manta Rota
Quinta de Valim	Rabo de Zorra	Boa Casta	Bonita
Do Prato/ Bico Papagaio	Zé Sales	Galamba	Zé de Oliveira
Ferragudo	Molar Sales	Molar Passarinho	Molar da Fuseta
Gama Dura	Aleluia	Lourencinha	Norinha
Lourencinha de Messines	Paderne	Gama	Rojel
Bonita de S. Brás	Molarinha	Quinta de Flandres	Manuel Bento
Passarinho	Molar Tenra	Coco Grado	Duro Amarelo
Estela Montes	Coco Antigo	Asseria	Zé Dias Miúdo
Martinha	Castanho	Duro Amarelo Miúdo	Duro da Estrada Grado
Carrusca	Mendes	Molar Alcaria	Duro Amarelo Grado
Duro da Estrada Miúdo	Sousa	Silva	Do Prato
Canhota	Ezequiel	Bonita de Semente	Chatinhas
Bonita do Calião	Galamba Grado	Chorão	Barrinho Grado
Calhandrinha	Parida	Verdeal	Zé Dias
Cerro do Gato	Duro Italiano	Amarelo Bonito	Patarata
Viegas	Laja	Verniz	Paulina
Fofana	Manuel de Oliveira	José Dias	Enxame
Do Convento	Saya Longa	Ribeton	Romeira
Marcelina Grado	Pegarinhos	Dona Virtude	Mourisca
Casa Nova	Fura Sacos	Colossal	Parada

Variedades estrangeiras (24)

Ferragnês	Ferrastar	Ferraduel	Ferralise
Laurane	Guara	Moncaio	Marcona
Desmayo	Glorieta	Masbovera	Francoli
Soleta	Belona	Texas	Non Pareil
Jeffries	Carmel	Padre	Price
Monterrei	Genco	Cristo Morto	Miagos Koskulene



Boa Casta



Lourencinha



Bonita de S. Brás



Duro da Estrada Grado



Galamba



Zé Dias Grado



Duro Amarelo Grado

Trabalhos em curso

- **Estudo das características das distintas variedades**

- Vigor e porte das plantas
- Folhas, ramos, flores
- Época de floração
- Susceptibilidade a geadas, pragas e doenças
- Tipo de fruto, tamanho, forma, peso médio
- Facilidade de partição
- Forma, cor e peso médio do miolo
- Miolos duplos %
- Rendimento casca / miolo %
- Produtividade



Perspectivas a curto prazo

• Utilização pela produção (viveiristas e produtores) das variedades com maior interesse cultural em função das características estudadas, devendo optar-se por variedades com :

- Bom vigor
- Porte aberto
- Floração tardia
- Autoferteis
- Com resistência a pragas e doenças
- Boa produtividade
- De fácil colheita, descasque e partição
- Coloração clara e bom sabor
- Ausência de miolos duplos e bom rendimento em miolo



Perspectivas a curto prazo

• Instalação de modernos pomares com vista a aumentar os níveis de produtividade e rentabilidade tendo em conta:

- Zonas adequadas à cultura
- Variedades e porta enxertos
- Técnicas culturais
- Rega e fertilização
- Controlo de pragas e doenças
- Possibilidade de colheita mecânica



Muito obrigado pela vossa atenção.