



CICLO DE CONFERÊNCIAS FORA DA CASCA

E-BOOK

CONFERÊNCIAS **WEB CONFERENCE** 

VIDA RURAL

OPORTUNIDADES PARA OS FRUTOS SECOS



 **VIDA RURAL**



APRESENTAÇÃO

QUAIS OS FRUTOS SECOS COM MAIOR POTENCIAL DE PRODUÇÃO NO PAÍS?

Portugal tem excelentes condições para a produção de frutos secos. Nozes, castanhas, amêndoas ou avelãs são alguns clássicos que se juntam a novas culturas como o amendoim ou o pistácio. A fotografia do setor, cultura a cultura por Carlos Silva, presidente do Centro Nacional de Competências para os Frutos Secos.



Veja o vídeo
da intervenção



Apresentação



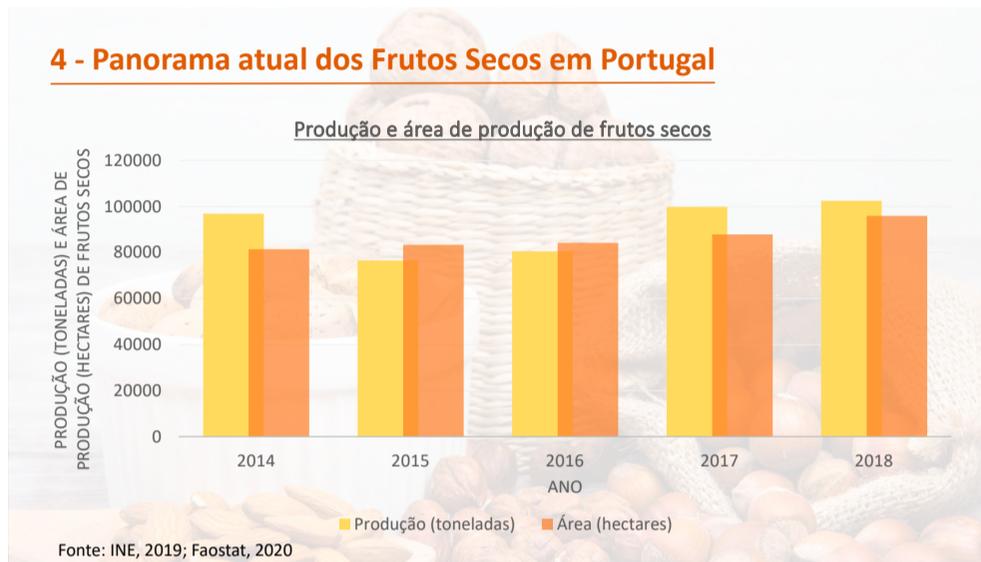
PANORAMA MUNDIAL DOS FRUTOS SECOS

Nascido há cerca de cinco anos, o Centro Nacional de Competências para os Frutos Secos (CNCFS) tem âmbito nacional e tem como objetivo definir programas e algumas ações para reforçar a fileira e trazer valor acrescentado. Centrado na investigação e divulgação de conhecimento, o centro trabalha em parceria com universidades, institutos politécnicos e entidades privadas de investigação. Carlos Silva, presidente do CNCFS traça o panorama da produção do setor.

A área de produção mundial de frutos secos continua a crescer situando-se nos 6.000 milhões de hectares que correspondem a uma produção de mais de 11,5 milhões de toneladas de frutos. Este crescimento regular da produção, com tendência para continuar, é acompanhado pelo consumo que também sobe gradualmente, situando-se nos 15,6 milhões de toneladas consumidas. **As amêndoas e nozes representam cerca de metade do consumo mundial de frutos secos.**

PANORAMA NACIONAL

Em Portugal, verifica-se que desde 2015 tem existido uma recuperação na área de produção e nas produtividades. Neste momento a produção ronda as 100.000 toneladas que correspondem a cerca de 90.000 hectares de área plantada de frutos secos, essencialmente de castanha, noz, amêndoa, avelã, pistácio e alfarroba. O consumo estabilizou nas 67.000 toneladas/ano, mas houve um aumento considerável de 2014 até agora, com um crescimento exponencial explicado pela maior presença de frutos secos na dieta dos portugueses. Em números, passamos de um consumo de 3,8kg/hab/ano para 6,5kg/hab/ano. Ou sejam quase que duplicamos o consumo em cinco anos, quer em produto natural quer em produtos processados.



AMÊNDOA LIDERA CRESCIMENTO

Com 40.000 hectares instalados e mais de 22.000 toneladas de produção, a amêndoa soma e segue e nos próximos anos continuará este trajeto com a entrada em produção das novas plantações.

Tradicionalmente instalada em Trás-os-Montes e no Algarve, a forte aposta feita na bacia de Alqueva com a instalação de muitos pomares em regadio intensivo fizeram disparar a quantidade amêndoa produzida em Portugal.

Os preços da amêndoa em casca variam entre os 80/90 cêntimos/kg e 1,5€, para a amêndoa de casca semi-dura, característica das variedades mais modernas.

Quanto aos principais mercados consumidores são, sem surpresa, mercados com algum poder de compra: Alemanha, Espanha, França, Itália, Estados Unidos, Reino Unido, Canadá, Holanda, China e Japão.

Nesta cultura, os principais pontos fortes prendem-se com as boas condições edafoclimáticas com o facto de sermos bastante deficitários, com muita margem para a autossuficiência. Acresce o reconhecimento da qualidade da amêndoa tradicional e, sobretudo, a

elevada rentabilidade comparada com outras culturas. É ainda uma cultura considerada compatível com as condições sociodemográficas no meio rural e pode beneficiar de novas tecnologias de regadio adaptadas ao clima mediterrânico. A seu favor ainda o facto de não ser um produto perecível, o que torna a amêndoa versátil para a agrotransformação.

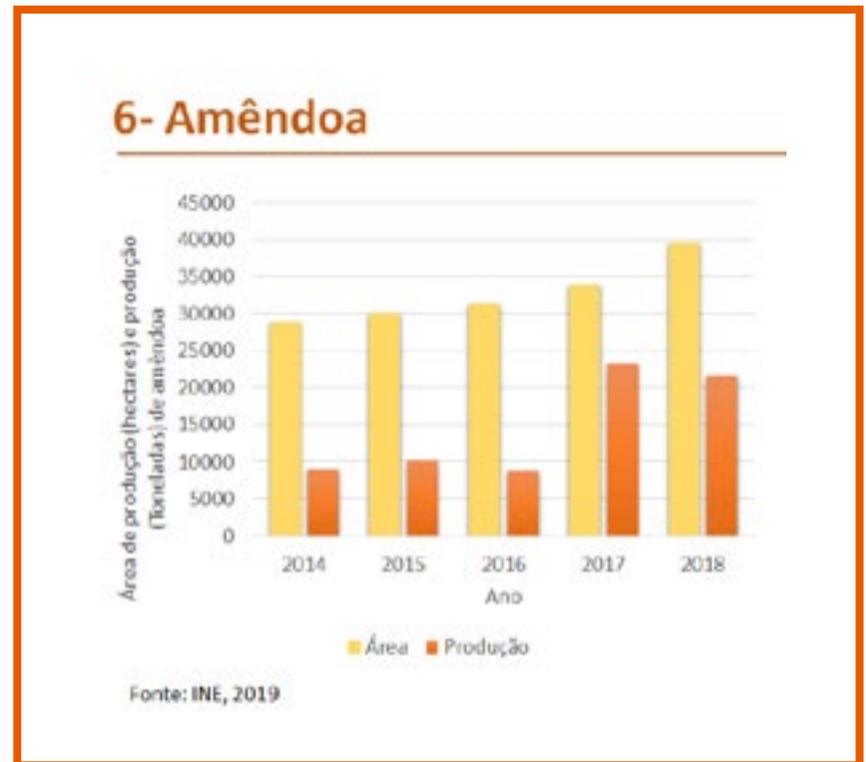
Quando aos principais desafios, os custos de instalação por hectare e as necessidades hídricas, superiores às do olival são pontos a considerar. Há também dificuldades de mecanização nos pomares mais antigos que têm de ser reconvertidos de forma a conseguir uma produção mais intensiva.

Noz tem potencial, mas demora a arrancar

Longe da dimensão que a amêndoa já atinge, a cultura da noz ocupa uma área de cerca de 3.800 hectares instalados, com uma produção que ronda as 4500 toneladas. Apesar do potencial, a cultura sofreu alguns problemas a nível de preços de mercado em 2018, mas tudo aponta para que recupere rapidamente. Os preços indicativos em 2019 estiveram entre os 2.75€ e os 3.75€/kg, preço que poderia ser superior segundo os especialistas.

A nível mundial os principais mercados são idênticos à amêndoa: Alemanha, Japão, Coreia do Sul, Espanha, China (Hong Kong), Reino Unido, Canadá, Holanda... Nos pontos fortes desta cultura, o clima aparece à cabeça, com boas condições edafo-climáticas, acompanhadas pelo surgimento de algumas plantações novas e bem conduzidas permitiram dar um novo fôlego à cultura. A noz portuguesa é conhecida pelo seu sabor e qualidade e mais recentemente tem existido algum esforço na organização deste setor. Do lado dos pontos fracos, continuamos a ter uma cultura muito dispersa, com pomares muito envelhecidos e improdutivos e onde cerca de 80% das explorações tem uma área inferior a 1 hectare, o que contribui para a baixa produtividade e rentabilidade e muito idosa, tirando os pomares mais recentes, a dimensão das propriedades é pequena 80% dos pomares de nogueiras é baixo de um hectare o que é

um problema para a cultura e para profissionalização da mesma.



NOZ TEM POTENCIAL, MAS DEMORA A ARRANCAR

Longe da dimensão que a amêndoa já atinge, a cultura da noz ocupa uma área de cerca de 3.800 hectares instalados, com uma produção que ronda as 4500 toneladas. Apesar do potencial, a cultura sofreu alguns problemas a nível de preços de mercado em 2018, mas tudo aponta para que recupere rapidamente. Os preços indicativos em 2019 estiveram entre os 2.75€ e os 3.75€/kg, preço que poderia ser superior segundo os especialistas.

A nível mundial os principais mercados são idênticos à amêndoa: Alemanha, Japão, Coreia do Sul, Espanha, China (Hong Kong), Reino Unido, Canadá, Holanda... Nos pontos fortes desta cultura, o clima aparece à cabeça, com boas condições edafo-climáticas, acompanhadas pelo surgimento de algumas plantações novas e bem conduzidas permitiram dar um novo fôlego à cultura. A noz portuguesa é conhecida pelo seu sabor e qualidade e mais recentemente tem existido algum esforço na organização deste setor. Do lado dos pontos fracos, continuamos a ter uma cultura muito dispersa, com pomares muito envelhecidos e improdutivos e onde cerca de **80% das explorações tem uma área inferior a 1**

hectare, o que contribui para a baixa produtividade e rentabilidade e muito idosa, tirando os pomares mais recentes, a dimensão das propriedades é **pequena 80% dos pomares de nogueiras é baixo de um hectare** e o que é um problema para a cultura e para profissionalização da mesma.



AVELÃ PODE SER O PRÓXIMO FRUTO 'ESTRELA'

Com uma produção praticamente inexistente em Portugal, a avelã ocupa cerca de 350 hectares instalados, que correspondem a uma produção de 250 toneladas. Apesar disso, é uma cultura com muito potencial se encarada de forma profissional. Com um preço médio que ronda os 2,5€/kg, este é um valor abaixo do praticado na Europa. Em Itália, por exemplo, no mesmo período o valor mais baixo foi de 3€ podendo chegar aos 4,60€, o que revela uma enorme margem de crescimento. Alemanha, Itália, França, Suíça, Canadá, Bélgica, Irlanda, EUA, Noruega e Holanda são principais mercados.

Existem três zonas de eleição no nosso país para esta cultura: Trás-os-Montes, Beira Interior e Beira Litoral. De recordar que **estamos no mesmo paralelo de Piemonte, a zona da Europa que produz as avelãs de melhor qualidade. E também as mais caras da Europa.**

Em Portugal a inexistência de produção acaba por ser

um ponto forte, uma vez que o grau de autossuficiência é muito baixo e a produção é deficitária a nível mundial, com muita procura por avelã, dada a sua grande versatilidade para a agrotransformação. Há procura por parte dos grandes *players* mundiais de chocolate e alguns estão mesmo dispostos a apoiar tecnicamente a produção de avelã em Portugal. Uma parceria que já está a ser concretizada em Espanha, Itália e Turquia.

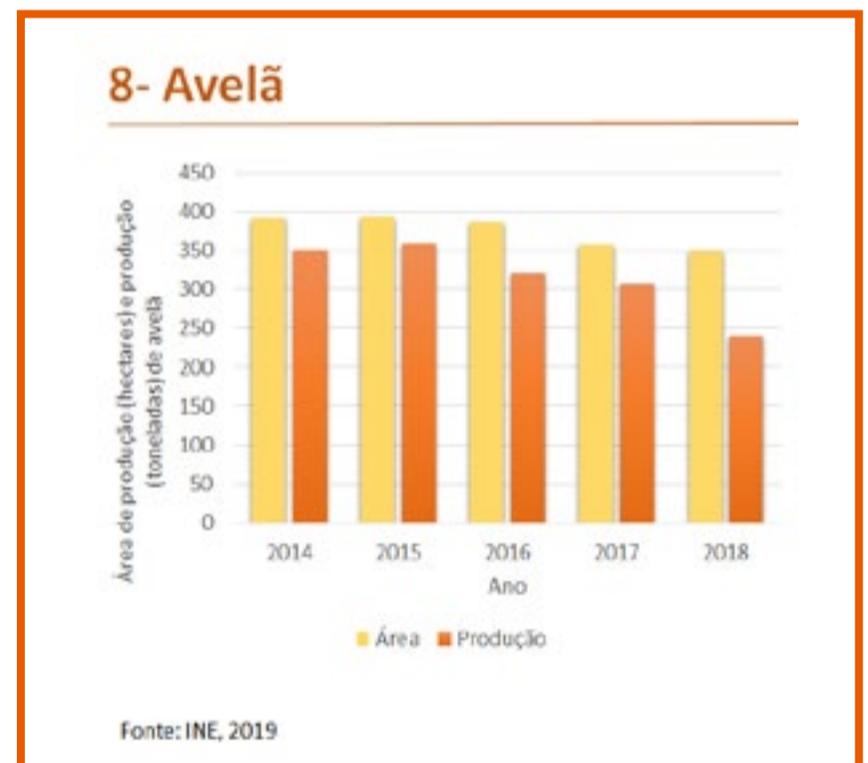
CASTANHA A CRESCER

Com uma produção mais concentrada no Norte do país e nas Beiras, a cultura da castanha tem tido um crescimento regular em Portugal chegando aos 35.000 hectares instalados e a uma produção de cerca de 33.000 toneladas por ano.

É um dos frutos secos mais perecíveis, dado o seu teor de água, e os principais mercados são a Itália, Suíça, Alemanha e França. Em 2019 os preços rondaram os 2,5€/3€ em média, embora existam muitas diferenças de preços dependendo das variedades e da sazonalidade.

O grande desafio neste momento é apostar na instalação de avelanais de forma muito profissional, com porta enxertos e variedades devidamente adaptados que potenciem a produtividade. [De referir que no final do mês de junho foi instalado um pomar experimental em sebe regado no campo de testes da Agroglobal, em Valada do Ribatejo].

A dispersão e baixa produtividade dos avelanais, com conseqüente desorganização da produção, são condicionantes atuais que devem ser contornadas com o crescente interesse na cultura e a profissionalização do setor.



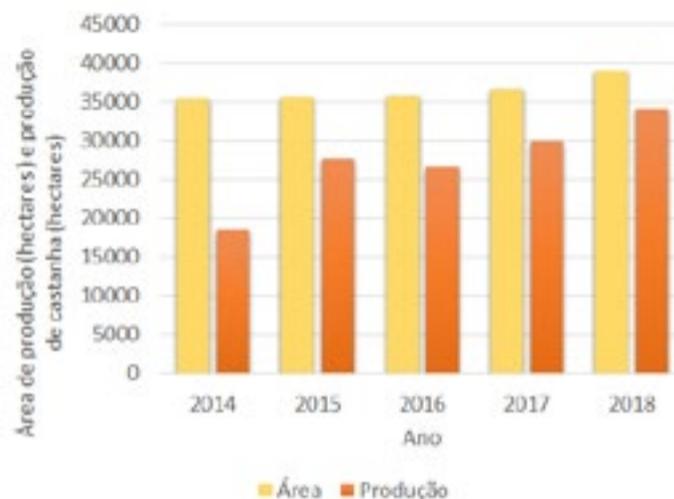
A maior parte da produção, cerca de 80%, é encaminhada para exportação. Itália, Suíça, Alemanha, EUA e França são os principais mercados. É um setor com alguma organização, com organizações de produtores que valorizam este fruto através de DOP, e também e algumas unidades de primeira transformação junto das áreas de produção, com capacidade instalada e forte implementação nos mercados externos.

A cultura atravessa alguns desafios importantes, entre quais questões

fitossanitárias, com destaque para a 'vespa da galha dos castanheiros' que está a instalar-se em força e poderá trazer algumas dificuldades aos produtores.

O armazenamento e conservação do fruto também é um problema, uma vez que tem menos capacidade de conservação, e há ainda que contar com algum trabalho paralelo.

9- Castanha



Fonte: INE, 2019

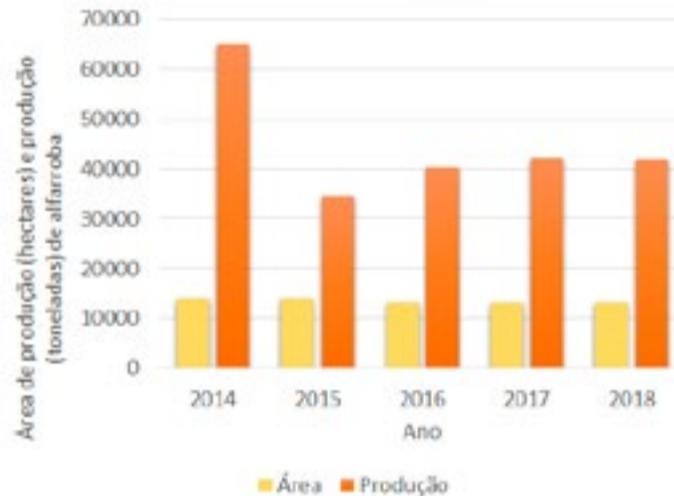
ALFARROBA COM INTERESSE

Está maioritariamente instalada no Algarve, ocupa uma área de 12.000 hectares e tem uma produção estimada de 40.000 toneladas. A alfarroba é um fruto com muito interesse económico, se produzido de forma correta. Em 2019, o preço rondou os 60/70 cêntimos/kg, embora tenha potencial para atingir valores mais altos. Algarve e algumas zonas do Alentejo são as regiões do país com maior capacidade de atração desta cultura que se adapta bem a solos pobres e praticamente não precisa de água.

Como é sabido, a alfarroba tem inúmeras valências relativamente ao aproveitamento dos frutos e começam a surgir muitos produtos de valor acrescentado. A fileira também está relativamente bem organizada, com duas Organizações de Produtores reconhecidas e a existência de empresas transformadoras junto da produção.

Apesar de todo o interesse e potencial de produção de valor acrescentado, **é necessário modernizar pomares e modernizar e profissionalizar a atividade.**

10- Alfarroba



Fonte: INE, 2019



EM CONCLUSÃO...
SAUDÁVEIS
E SUSTENTÁVEIS!

As mudanças nos hábitos alimentares e o advento da alimentação saudável fazem dos frutos secos culturas com interesse acrescido. Fazem parte de um mercado em crescimento que passa não só pela alimentação saudável e energética, mas também pela cosmética.

Há um enorme potencial de valorização destes frutos com a aposta em produtos de terceira e quarta gama, com alto valor acrescentado.

Paralelamente, a produção de frutos secos pode ser um garante do mosaico paisagístico mas também uma forma de diversificação de culturas. O autoaprovisionamento contribui para a diminuição da pegada ecológica e estas culturas estão alinhadas com modos de produção sustentáveis.



COBRE NORDOX[®] 75 WG

NATURALMENTE

FUNGICIDA CÚPRICO
DE ALTA CONCENTRAÇÃO
GRÂNULOS DISPERSÍVEIS EM ÁGUA



COMERCIAL QUÍMICA MASSÓ S.A.
Viladomat 321 5^o - 08029 Barcelona (Espanha)
Tel. +34 93 495 25 00 - Fax +34 93 495 25 02
E-mail: masso@cqmasso.com
www.massoaagro.com

Delegação de PORTUGAL
Rua da Ajuda, 65 - 4350-017 PORTO
Tel. +351 917 765 356
Tel./Fax +351 225 099 133
E-mail: franito@cqmasso.com



NORDOX INDUSTRIER A/S
Østensjøveien, 13 - N-0661 - Oslo (Noruega)
Tel: 00 47 22975000
Fax: 00 47 22975000

Entrevista

PISTÁCIO: UMA ALTERNATIVA PARA RENTABILIZAR SOLOS POBRES?

É uma história que começa por estes dias. Sem histórico em Portugal, a cultura do pistácio começa a dar os primeiros passos. **Gustavo Caetano, consultor da Agroanalítica**, partilha a sua experiência na instalação de um pomar desta nova cultura, no Alandroal, Alentejo.



Veja o vídeo
da intervenção



Apresentação



A cultura do pistácio é praticamente inexistente em Portugal, apesar de muito cultivada do lado de lá da fronteira. Gustavo Caetano passou os últimos meses a estudar a cultura em profundidade e encabeça neste momento, com a equipa da Agroanalítica, um projeto de instalação de um pomar no sul do país, no Alandroal, a cinco quilómetros da raia espanhola.

O desafio de aceitar um projeto com características novas foi grande. O pistácio tem potencial, mas não existia muita informação disponível, o que obrigou a um estudo profundo da cultura e das condições em que pode ser instalada, em especial as condicionantes edafo-climáticas. Neste ponto, é a vertente climática que pesa mais, uma vez que o pistácio não necessita de solos muito ricos e adapta-se bem a solos pobres, sendo uma cultura muito rústica.

Já **o clima pode ser uma condicionante, dada a exigência de horas de frio e humidade no período vegetativo da cultura**. Também há necessidade de horas de calor, mas essa exigência não levanta questões nas regiões a sul do Tejo.



À PROCURA DA MELHOR VARIEDADE

A variedade escolhida teria assim de garantir “os mínimos aceitáveis” de horas de frio, o que implicou uma pesquisa maior e o estudo de dados meteorológicos portugueses e espanhóis. Gustavo Caetano concluiu que existiam condições para implementar a cultura uma vez que na região existia garantia de pelo menos 800 a 1000 horas de frio acumulado acima dos 7,2 graus, durante o período de inverno.

A segunda fase implicava escolher as variedades que se encaixassem melhor nestas características, o que constituiu mais um grande desafio. Uma das variedades mais implementadas a nível mundial, e que domina o mercado norte-americano, a *Kermen* tem esta característica particular de necessitar de uma média de 900 a 1000 horas de frio. Mas havia o risco de haver anos em que não se conseguissem atingir estes valores. Contactos com especialistas espanhóis permitiram perceber que a *Kerman* é uma variedade de ciclo comprido, mas as variedades de ciclo mais curto são menos exigentes em horas de frio. Esta pesquisa levou a equipa a tomar contacto com a variedade *Larnaka*, que está a ser uma grande aposta no mercado espanhol para fazer face a estas franjas de regiões com menos condições de horas de frio.

No meio de toda a investigação, Gustavo Caetano e a sua equipa perceberam que havia um meio termo que se podia explorar e acabaram por optar por uma variedade de ciclo mediano, em que as necessidades de horas de frio rondam as 700/800. **Chegaram assim a duas variedades, a *Golden Hill* e a *Lost Hill*, desenvolvidas nos últimos**

20/30 anos nos Estados Unidos da América, com patente da Universidade de Davis, na Califórnia. As Hill têm substituído, nos últimos anos, a variedade *Kerman* que dominava o mercado pelas suas características produtivas (capacidade de promover maior número de frutos de casca aberta e características organolépticas).

Sendo variedades muito recentes, a *Golden Hill* e a *Lost Hill* estão muito adaptadas ao regadio. Mas só a escolha da variedade não chega, o porta-enxerto é fundamental. O mais tradicional e rustico é o Terebinto, mais conhecido como cornicabra, que tem alguns problemas com doenças da base, nomeadamente uma das doenças a que o pistácio é mais sensível, o verticillium. A necessidade de um porta enxerto mais adaptado às condições climáticas e às condições de regadio levou à escolha do UCB1, um híbrido entre dois porta enxertos tradicionais (o porta-enxerto *Atlantica* e o *Terregima*) que permite aportar à planta maior capacidade de resistência e tolerância ao verticillium e garantir capacidade de vigor e promoção da qualidade (em especial da abertura de fruto) e menor quantidade de frutos ocos ou sem semente.

Apesar da instalação de rega, o projeto foi pensado para ser um sequeiro apoiado, uma vez que esta cultura é adaptada a solos pobres e à produção em sequeiro. No caso desta exploração, integrada num montado de azinho, em terras virgens e consideradas marginais, era necessário garantir uma produtividade superior à do sequeiro, mas não pensar no projeto como um regadio puro e duro.



INVESTIMENTO A LONGO PRAZO

Os custos de instalação por hectare do pistácio, tirando os camalhões, são muito próximos de um nogueiral. Com rega, os valores rondam os 8.000€/ha mas, com condicionantes mais adversas, este valor pode chegar aos 10/11.000€/ha.

A cultura entra em produção pelo sexto ano, ou seja, não se adapta a quem procura um retorno rápido do capital investido. As primeiras produções dão-se ao 5º ano, com uma estabilização entre o 12º e o 14º. É neste período intermédio que a cultura vai robustecendo a sua produtividade. **O retorno do investimento pode, dependendo da variedade, acontecer entre o 8º e o 10º ano.**

As estimativas apontam para produtividades na ordem dos 1500kg/ha, mas o teto aceitável para sequeiro são cerca de 1000. Em regadio, a produtividade pode chegar aos 3.000kg.

A colheita será mecanizada mas, até chegar a essa fase, haverá tempo para perceber a melhor opção. Por agora está pensada a utilização de equipamentos com vibradores, sendo certo que a colheita é uma fase sensível desta cultura, uma vez que o pistácio depois

de colhido não pode estar em contacto com o solo. A casca aberta torna-o permeável às impurezas e à humidade, que podem comprometer a comercialização dos frutos. Ou seja, todo o processo de colheita até à primeira transformação tem de ser feito num período de tempo muito curto e a higiene da colheita tem de ser bem ponderada.

Quanto ao mercado, esta é ainda a fase da imaginação. Gustavo Caetano revela que ao lado da exploração onde este pomar está a ser instalado está um outro pomar vizinho com seis anos, já em produção, a produzir 750kg/ha com a variedade *Kerman*. Uma constatação que dá algum conforto na variedade escolhida, pois "se esta se comporta bem, a nossa será melhor".

É precisamente este produtor vizinho que iniciou recentemente um projeto em Campo Maior que fecha o circuito comercial e que pode ser uma hipótese de escoamento do produto. Esta zona da raia espanhola pode ser uma garantia de escoamento rápido, mas a equipa acredita que nos próximos anos se podem vir a desenvolver projetos industriais que permitam que pistácio seja transformado em Portugal.

Fertilizantes com futuro

Fertiberia
TECH

NERGETIC
DYNAMIC



Os únicos
adubos com
azoto nítrico e
amoniaco
totalmente
protegido



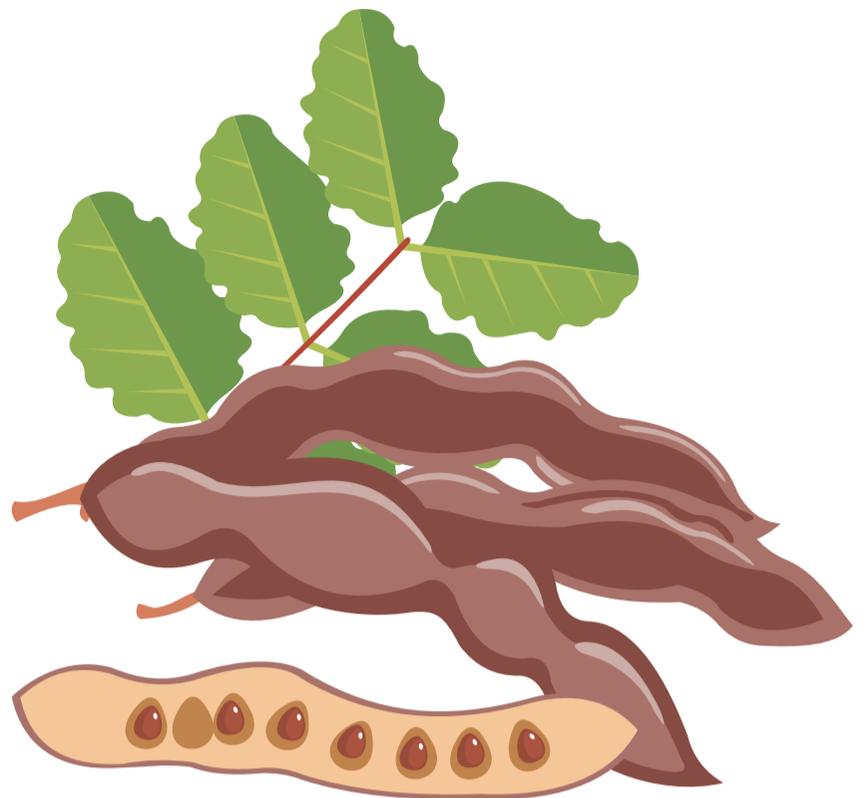
MESA-REDONDA

À PROCURA DE OPORTUNIDADES

Entender o mercado. Investir. Reconverter. Valorizar. Estar preparado para mudar. Histórias de produtores que trocaram a incerteza das *commodities* por culturas com maior valor acrescentado. Rodrigo Vinagre, da Torriba, Helena Manuel da Herdade dos Lagos, João Freire de Andrade, da Quinta da Lagoalva de Baixo e João Braga da Casa do Carvalho contam as suas experiências com amendoim, alfarroba, amêndoa e noz.



Veja o vídeo
da intervenção



ALFARROBA

Com muito potencial, mas pouco profissionalizada, a cultura da alfarroba em Portugal contrasta com a realidade dos vizinhos espanhóis.

Helena Manuel, da Herdade dos Lagos, apresenta-a como uma alternativa à floresta, numa empresa onde todos os alfarrobais foram plantados ao abrigo de projetos florestais. Atualmente a cultura é encarada como espécie fruteira e tratada culturalmente como tal. "A alfarroba foi carolice do antigo administrador da Herdade, que era aficionado pela cultura, e uma boa aposta no contexto multicultural e no contexto da pecuária que temos".

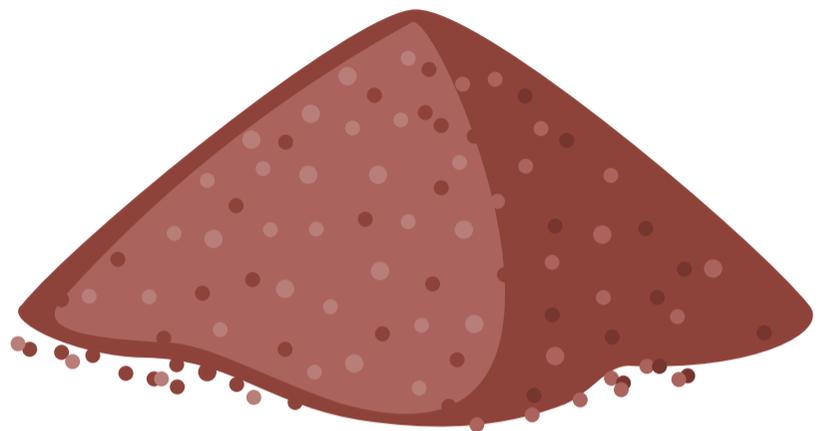
Esta gestora revela que nos Lagos a aposta é numa gestão holística do pastoreio das ovelhas, onde o alfarrobal é integrado na rotação do efetivo ovino. Em anos pouco produtivos, em que não é rentável colher a alfarroba, os frutos caem e servem de alimento para as ovelhas. E ainda se contabiliza o benefício da pastagem.

Dos 280 hectares de alfarrobal desta exploração, 80 são mais antigos (tem cerca de 25 anos) e por esse facto são mais produtivos, embora não na plena produção que Helena Manuel gostaria: "Espero este ano chegar finalmente aos 250kg /hectare. Neste pomar a

rentabilidade e produtividade estão a ser exploradas de forma diferente, com aposta na exportação para os EUA e Alemanha.

"Nestas condições o alfarrobal entra em produção ao 20º ano e a partir desta altura podemos olhar para ele com uma perspetiva industrial e é aqui que temos incidido mais as nossas operações culturais. Mas posso dizer que é uma cultura com baixos custos, extremamente adaptada às condições da região". A Herdade fica no Baixo Alentejo, muito perto de Mértola, região onde chove muito pouco e onde as temperaturas são muito altas. Razões que levam Helena Manuel a acreditar que a alfarroba é uma cultura adaptada a estas condições e por isso importante na questão do aquecimento global. Mas há mais vantagens: é uma árvore altamente resistente e com grande capacidade de regeneração pós-incêndios, é uma leguminosa, produz grandes copas e por isso muita sombra, e é uma das árvores que mais retém dióxido de carbono da atmosfera. **Um hectare de alfarrobal pode reter até 15kg de CO2.**

"É uma excelente alternativa à floresta, continuo a acreditar que muitos projetos de floresta com azinhal, que têm altos níveis de mortalidade, podiam ser substituídos por alfarrobal".



EXPORTAÇÃO COMO ALTERNATIVA

A dependência do monopólio da indústria transformadora do Algarve e espanhola é outra das contrariedades para quem quer acrescentar valor. Como há como fugir ao preço fixo do fruto inteiro de alfarroba. A alternativa passa pela internacionalização dada o aumento da procura nos mercados mundiais. O facto de ser um fruto não perecível e com benefícios para a saúde torna-o apetecível, até como substituto do chocolate e outros produtos na área dietética e da alimentação saudável. A Herdade do Lago descobriu o mercado norte-americano e, mesmo no meio da pandemia, tem encomendas para o próximo outono. Uma das mais valias é a estar no mercado biológico, mais valorizado nos EUA e no norte da Europa.

Uma parceria com a uma unidade transformadora algarvia garante a transformação necessária para estar nestes mercados. Para o continente americano vai a alfarroba triturada, a polpa de alfarroba seca e para a Alemanha exportam farinha de alfarroba bio para a produção de chocolates: "Estabelecemos recentemente uma parceria com uma fábrica na Alemanha que está a produzir chocolates de alfarroba para nós, para marca própria, e parece-nos que este é o caminho".

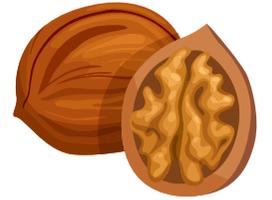
Quanto a preços, as diferenças entre o produto a granel e com transformação são abismais. Em anos bons a alfarroba é vendida a 66 centimos/kg (o que significa que só produzindo 1500 kg/ha é que é possível pagar

os custos de produção anuais). Já **um quilo de farinha de alfarroba biológica ronda os 3€, com custos de transformação muito baixos.**

Helena Manuel aponta ainda que a investigação na cultura da alfarroba é insuficiente e os poucos estudos que existem não são divulgados. A dificuldade em encontrar porta-enxertos, por exemplo, é um dos pontos fracos. Sem disponibilidade de plantas enxertadas, que possam garantir que mais de 80% do pomar tem plantas femininas, não é possível pensar em investir em pomares profissionais. O resto é uma 'pescadinha de rabo na boca': "como não há investigação não temos as melhores variedades e porta-enxertos e isso leva à falta de vontade e esquecimento".

Tudo isto ao contrário de Espanha, onde podemos encontrar pomares intensivos de alfarroba, com mais de 200 plantas/ha, instalados em solos profundos, bem drenados, com rega e adubação, que chegam a atingir as 20 toneladas/ha e que permitem grandes rentabilidades: "não falo de solos como os da Herdade dos Lagos, mas solos como em Beja, onde estão a ser instalados os olivais e amendoais. Se tivéssemos mais investigação se calhar tínhamos na alfarroba uma cultura mais rentável que estas", conclui. substituídos por alfarrobal".

NOZ



João Braga é proprietário de um dos primeiros nogueirais profissionais no país, regado e em sistema de produção intensivo. Na Casa do Carvalho os primeiros 30 hectares foram plantados pelo avô em 1997 e estão agora em plena produção. Na altura da plantação não se previa o *boom* que iria ter a procura de frutos secos na atualidade: “Foi de certa forma visionário e visitou alguns pomares na Califórnia para se inteirar da cultura”. A verdade é que o pomar continua moderno e a utilizar as mesmas técnicas dos pomares mais recentes.

Neste momento, João Braga alargou a área para os 46 hectares, com a plantação de mais 16 hectares há dois anos, que dentro de cinco anos estarão também em plena produção.

Os custos de investimento e o longo tempo de retorno podem explicar o menor interesse dos produtores em relação a outras culturas como a amêndoa? João Braga acredita que sim, mas acrescenta que a amêndoa também tem maior procura atualmente. E reitera que há muito espaço para noz, até porque o consumo mundial continua a aumentar exponencialmente.

MAIS INVESTIMENTO E DESAFIOS TÉCNICOS

Se está a pensar investir num nogueiral, saiba que terá de dispor entre 10 e 15.000€/hectare, um valor que pode ser mais elevado se houver necessidade de fazer captações de água. Quanto a dotações de rega, estas são idênticas às do amendoal. Na realidade de João Braga, este consumo ascende 8.000 metros cúbicos por hectare.

Os desafios técnicos também superiores. A noz é um produto mais sensível e mais suscetível a doenças que a amêndoa. A vantagem parece estar na estabilidade de preços, uma vez que a leitura do 'histórico' nos últimos 20 anos permite verificar uma estabilidade maior nas cotações. Atualmente, a média de preços ronda os 3€/kg.

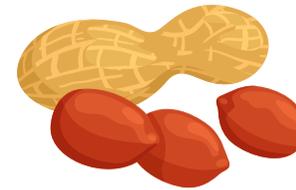
Na Casa do Carvalho a cultura é produzida em produção integrada e o biológico, para já, não é uma opção. Apesar a existência de um nicho de mercado que valoriza este modo de produção, a produtividade é bastante mais baixa. Neste ponto, João Braga é perentório: “a agricultura convencional, feita com responsabilidade, não é prejudicial ao meio ambiente. Não podemos ser fundamentalistas, mas sim responsáveis. Mesmo em termos de sustentabilidade não é viável. Utilizamos todos os conceitos ao nosso alcance para beneficiar a nós e ao meio ambiente, de forma a haver um equilíbrio entre a produtividade e a sustentabilidade que seja benéfico”.

APOSTA NA EXPORTAÇÃO

João Braga pertence a uma Organização de Produtores, a Fruteco, em Estremoz, que comercializa cerca de 500 toneladas de noz anualmente, e da qual são os maiores produtores. Até há 2 anos, a totalidade da produção era escoada em Portugal, mas recentemente começaram a apostar na exportação e na última campanha já enviaram 60 toneladas para o mercado internacional, uma experiência que pretendem reforçar.

O associativismo e a concentração de produção permitem maior margem comercial para o produtor e outra capacidade de estar no mercado. Mas a valorização do produto é outro caminho a seguir, uma vez que toda a noz é atualmente vendida em casca. **O futuro pode passar produtos de valor acrescentado, como a noz descascada que tem uma grande procura**, mas também alguns desafios. É que ainda não se encontrou tecnologia que permita o descasque mecânico com qualidade e a noz premium à venda no mercado é descascada à mão, com implicações na disponibilidade e custo de mão-de-obra. Um problema que pode ter uma solução a curto prazo: “Está-se a investir muito neste campo, até porque os grandes produtores mundiais de noz, os Estados Unidos e o Chile são países onde a mão-de-obra não é barata”.

AMENDOIM



Se não conhece a cultura do amendoim, saiba que existe, está a crescer e está bem implementada em Portugal. Rodrigo Vinagre, produtor e diretor na organização de produtores ribatejana Torriba, conta que as primeiras experiências foram feitas em 2011, em resposta a um desafio lançado pela multinacional Pepsico. Na altura estavam a ser testadas três regiões: Portugal, Espanha e Roménia. De referir que estas localizações são a latitude mais a norte onde se produz amendoim, uma vez que é uma cultura subtropical.

No sul de Portugal, em especial no litoral alentejano, existem algumas explorações com amendoim em solos muito ligeiros. Mas este amendoim, produzido de forma profissional pelos associados da Torriba, é totalmente distinto: falamos de amendoim para indústria, para vender sem casca. São variedades com uma capacidade de shelf life mais longa, mantendo as características de cor e sabor e crocância após torrados, o que é interessante para o consumidor.

A experiência começou com 9 hectares e foi necessário adaptar semeadores e todos os equipamentos necessários à instalação da cultura. A primeira colheita teve sucesso e potenciou o crescimento do grupo de produtores. A ideia foi experimentar a adaptação do amendoim em variadas realidades, entre grandes e pequenos produtores, diferentes tipos de solo (desde áreas de areia a solos mais pesados) e ainda diferentes calendários de sementeira. O grupo inicial rapidamente passou para os 300 hectares, dado o sucesso do primeiro ano. Três anos depois um forte revés levou a uma drástica redução de área. Uma má campanha impulsionou a desistência de muitos produtores e a

área reduziu para os 70 hectares. Porquê? "Estávamos a trabalhar com uma variedade de ciclo longo, que trazia muitos riscos, principalmente na altura da colheita". Como explicou Rodrigo Vinagre, nos anos em que não há suficientes horas de calor no verão, o ciclo cultural alonga e a colheita é atrasada para o outono, com o inerente risco de chuvas (o amendoim tem de estar seco na altura da colheita). Felizmente, no ano seguinte, foram testadas duas variedades mais curtas que reverteram a situação.

Neste momento, Portugal trocou de papel com Espanha, país que produzia 900 hectares no início do projeto e que atualmente contabiliza apenas 250. **O nosso país conta agora com 750 hectares, mas o projeto tem capacidade para chegar aos 1000:** "Existe bastante potencial, temos solos adaptados, arenosos, adaptamos a cultura e os métodos culturais a este tipo de terrenos e ainda não conseguimos chegar ao ponto máximo, porque todos os anos a média cresce".

A rentabilidade por hectare também tem crescido, passando das 3/ 3,5 toneladas de média por hectare para perto de 4. Embora não possa revelar preços, que estão sob sigilo contratual, Rodrigo Vinagre revela que estes são "apetecíveis quando comparados com o preço atual do milho, isto se compararmos os custos". De notar que este fruto seco tem a particularidade de ser uma cultura anual, concorrendo por isso com outras culturas de primavera-verão. Quanto a áreas mínima não é possível, devido à logística e custos de deslocação de máquinas, ter pomares inferiores a 12 hectares.

A PENSAR NO FUTURO

Um dos desafios da cultura é a limitação da capacidade de secagem, que acaba por ser um risco, uma vez que o período de colheita está muito concentrado. É necessário fazer crescer esta capacidade de forma a poder aproveitar de outra forma a oportunidade de colheita. A Torriba está a projetar alguns

desenvolvimentos nesta área de forma a dar mais segurança aos produtores, mas também permitir e alavancar novas oportunidades de negócio com criação de valor, só possíveis com a existência de capacidade de secagem, descasque, pelagem e branqueamento.



aquagrí

Regamos bem o seu negócio

myirrigation • gestão de rega • levantamento electrocondutividade do solo • recolha imagens térmicas e ndvi por drone •
auditoria técnica a sistemas de rega • projectos de rega e drenagem • logística de água • estudo de solos •
formações práticas • estações meteorológicas • modelos de doença • previsão meteorológica local •
sistema de monitorização de condições de geada • sondas humidade e salinidade do solo •
sistemas de monitorização para hidroponia • armadilhas automáticas para pragas •
equipamentos para amostragem de solo e água



#vinteanosaregarbem #sustentabilidade #pesslinstruments #sentek #eijkelkamp #myirrigation #gestaoderega #amelhorequipa

tel. 214 660 773 • www.aquagri.com • info@aquagri.com • [/aquagri](https://www.facebook.com/aquagri) • [@ /aquagri_](https://www.instagram.com/aquagri_) • [/company/aquagri](https://www.linkedin.com/company/aquagri)



AMÊNDOA

A amêndoa teve um crescimento assinalável nos últimos anos, em especial no sul do país. Mas quando se fala desta cultura, há algumas questões que se colocam aos investidores: plantar um pomar intensivo ou super intensivo? Apostar em variedades de casca rija ou casca mole? João Freire de Andrade, da Quinta da Lagoalva de Baixo (mentor do projeto almond.pt e um dos pioneiros do amendoal super intensivo em Portugal) considera que não há uma resposta certa e é a experiência que vai ditando as opções.

Se nos Estados Unidos as variedades de casca mole dominam, na Europa a escolha recai quase sempre em variedades de casca mais dura, até porque as experiências com amêndoa de casca mole em Portugal não correram propriamente bem. A explicação é simples: as variedades de casca mole utilizadas nos primeiros testes em Portugal não eram autoférteis e tinham florações precoces, características que se

adaptam à região californiana, com temperaturas muito altas, pouca humidade e ausência de geadas. Ou seja, é preciso um enorme conhecimento para as trabalhar, uma vez que não se adaptam às nossas condições climatéricas.

As amêndoas europeias têm duas características muito distintas: são autoférteis e têm floração tardia. Em Portugal e Espanha as variedades testadas e produzidas localmente têm resultados excecionais que motivam esta aposta.

Apesar disso, João Freire de Andrade revelou que atualmente está a ser feito um enorme investimento no Alentejo, com mais de 1000 hectares destas variedades americanas, e com suporte de técnicos norte-americanos credenciados: "Há uma grande vantagem nestas variedades americanas que, para além de estarem muito bem testadas, têm uma produção maior, com cerca de 3.000 a 3.500 toneladas por hectare".



DO SUPER AO HIPER INTENSIVO

Com o desenvolvimento da cultura, **atualmente já passamos da fase do super intensivo para começar a introduzir o super super intensivo ou hiper intensivo.**

Falamos de uma densidade que pode chegar às 3000 árvores e com um compasso de 3x1, que permite atingir produções muito altas. Mas este compasso mais apertado pode trazer problemas de ensombramento que podem prejudicar a produtividade. Para não falar no investimento inicial mais elevado e maiores necessidades de rega.

João Freire de Andrade confessa que se tivesse de investir num novo amendoal provavelmente não optaria pelo super intensivo, não só pelo valor inicial do investimento mas também pela experiência menos positiva que experienciou na última colheita com a máquina vindimadora, que provocou alguma

desfoliação das árvores “o que não é bom numa altura em que estamos em plena diferenciação floral”.

Para se ter ideia de valores de investimento, **em Portugal estão a ser utilizados compassos em intensivo de 6/4, com investimentos que podem começar nos 6.000€/ha. Já o super intensivo pode chegar aos 15/20.000€/ha**, um investimento muito mais pesado. Como a cultura é recente, ainda não há confirmação se existe uma compensação a nível da produção quando a árvore entra em velocidade de cruzeiro. Tal como no olival, em que foram feitas experiências com dois sistemas de condução, é preciso esperar para ver... “Neste momento já existem produções em intensivo com rendimentos de 2.000 toneladas/ha, com investimentos iniciais mais baixos. Mas vamos precisar de mais tempo para tirar ilações”.

AMENDOAL VAI CONTINUAR A CRESCER

Ainda existe potencial de crescimento para esta cultura no nosso país?

A produção portuguesa vale 0,3% do total da produção mundial. E isso dá margem para continuar a crescer e expandir áreas, numa altura em que a procura continua muito elevada.

O que pode mudar a curto prazo é a tipologia dos pomares. Depois dos grandes investimentos em grandes amendoais, em zonas como o Alentejo e até na Beira Interior, **é possível que o passo seguinte seja a aposta na média dimensão.** Neste ponto, há que referir que num país de referência como os Estados Unidos, 75% dos

amendoais tem uma média de cerca de 40 hectares.

João Freire de Andrade acredita que em zonas como o Ribatejo vão aparecer agricultores interessados em reconverter as suas culturas e transformá-las em plantações de frutos secos, mais concretamente amêndoas e nozes. Mas, para que isso aconteça, “é preciso existir uma rede de Organizações de Produtores preparada para trabalhar e receber a produção, para que os produtores possam usufruir da concentração e venda dos produtos. São culturas com resultados superiores a outras culturas tradicionais e penso que vai haver muito mais pessoas a investir nesta área”.



**CICLO
DE CONFERÊNCIAS
'FORA DA CASCA'**

www.vidarural.pt/conferencias-vr

 **VIDA RURAL**

