

Figos-da-índia em pomares organizados

Da mera recolção dos frutos nas regiões meridionais do país onde a figueira da índia cresce e frutifica de forma quase espontânea, passou-se, há poucos anos, aos pomares organizados em terras regadas e defendidas de predadores.

Texto: Maria Inês Mansinho | Fotografias: Nuno Pires

» É preciso pôr os portugueses a comer figos-da-índia em fresco, prática que ainda não é muito comum.«

Conceição Morão



Saindo dos redutos bravios onde até há poucos anos estavam confinados, bordejando caminhos, espregando em barrancos, dividindo 'sortes', os figos-da-índia parecem ter-se tornado uma cultura promissora. A experiência chega do México e de algumas regiões mediterrânicas onde as figueiras-da-índia são há muito tempo exploradas em pomares organizados. Na Sicília, por exemplo, já em 2005, existiam plantados mais de 7000 ha. Em Portugal, a exploração iniciou-se apenas em 2013 na Diálogos do Bosque e, um pouco mais tarde, na Quinta da Várzea e noutros locais. Em poucos anos a produção cresceu imenso, registando-se em Março de 2016 uma área total de plantação de 819 ha, cabendo à região do Alentejo 63% e à zona centro cerca de 20%.

Com múltiplas utilizações, do consumo em fresco dos frutos até aos produtos transformados, as próprias palmas são aproveitáveis não só na alimentação animal como forragem de excelente qualidade, mas também na alimentação humana em saladas e sumos. Mesmo a raiz rica em antioxidantes é utilizável.

A *Opuntia ficus-indica* adaptada a climas secos e quentes, responde bem à rega programada e a certos cuidados que a tornam muito produtiva. Há inúmeras variedades em produção com colorações diversas e mais ou menos apelativas. A sua capacidade de produção em sequeiro foi tentada na exploração de António Fonseca em Idanha-a-Nova, mas este rapidamente concluiu que era a rega que assegurava maiores produtividades. Para a comercialização dos figos devem ser retirados os gloquídios (picos) do fruto que são agressivos, o que torna a sua expedição uma tarefa exigente em mão-de-obra. Uma máquina especial, mais eficaz do que as que existem no mercado, foi desenvolvida por Nuno Pires na Diálogos do Bosque e tem sido utilizada com êxito.

A cultura tem de ser vigiada e defendida de predadores como javalis e coelhos. Na defesa contra uns e outros recorre-se a uma vedação com rede ovelheira reforçada com rede coelheira, enterrada em cerca de meio metro virada para fora e a cães de fila de S. Miguel. Na Diálogos do Bosque com os seus 25 ha plantados existem atualmente 12 cães.

A produção de figos-da-índia inicia-se, em geral, em Julho/Agosto e vai até Setembro. Aposta-se nos calibres grandes para consumo em fresco. Uma poda de desbaste deve ser feita com cuidado logo após a floração.

DIÁLOGOS DO BOSQUE

Foi a primeira exploração de maior dimensão e exclusivamente dedicada aos figos-da-índia a instalar-se. Nasceu da vontade de mudar de vida por parte de Nuno Pires e sua mulher, que após um percurso de profissões urbanas infletiram para a exploração de figos da índia. Da engenharia mecânica e da consultoria informática, Nuno Pires instalou-se numa propriedade familiar e começou em 2013 a plantar cladódios ou palmas de figueira-da-índia. Possui 25 ha em produção biológica certificados pela CERTIS e pela Global G.A.P. Produz também material de propagação vegetativa da figueira da índia. A mão de obra permanente na exploração de Nuno Pires é de 4 trabalhadores assalariados. Trabalhadores eventuais são contratados em períodos de ponta, mas



3



4



5

- 1 O manejo dos frutos com gloquídios exige proteção especial dos operadores.
- 2 Vários estágios de maturação implicam uma colheita com passagem diária.
- 3 Flor com joaninha: uma evidência de práticas de modo de produção biológico.
- 4 Pomares em quadrícula: maior arejamento e produtividade, mais facilidade nas operações culturais.
- 5 A flor abre após a formação o fruto, dura cerca de três dias e vai mudando de cor.



VALOR NUTRICIONAL E TERAPÊUTICO DO FIGO-DA-ÍNDIA

Rico em fibras, hidratos de carbono solúveis, sais minerais e vitaminas, o figo-da-índia é considerado um superfruto, pelo seu valor nutricional e antioxidante. Este último deve-se à presença de betalaínas que ajudam o corpo a reduzir inflamações e a neutralizar toxinas. O fruto contém até 24 betalaínas conhecidas. É indicado para tratamento ou profilaxia de inúmeras afeções ou doenças (respiratórias, reumáticas, etc.).

Para além de fazer bem à saúde, é o prazer da sua degustação que importa realçar: o fruto tem uma polpa doce, succulenta e aromática com um sabor único e difícil de caracterizar, uma vez que combina vários sabores de outras frutas exóticas e tropicais.

têm de receber formação adequada. Na colheita, por exemplo, é preciso reconhecer bem o período de maturação. A preparação dos figos para comercialização exige uma lavagem e escovagem com dois conjuntos de várias escovas que trabalham em sentido contrário. É preciso acertar a duração, a velocidade e a intensidade destas operações para se conseguir um bom resultado, o que também depende da velocidade de alimentação do tapete.

Uma linha com a capacidade de processar 1500 kg de fruta por hora está habilitada a fazer a limpeza e a calibragem automática da fruta e o embalamento e armazenamento em frio. Assim se prepara a expedição da fruta para o mercado interno e externo. A exportação é uma aposta séria já que os figos portugueses são apreciados no mercado internacional.

QUINTA DA VÁRZEA

Na Quinta da Várzea instalaram-se dois produtores com uma área apreciável de quase 40 ha. Porquê figos-da-índia, perguntámos? Conceição Morão - “médica com vocação de agrónoma” - nas suas próprias palavras, explica-nos que a ideia surgiu do conhecimento próximo que teve da existência de disponibilidades de terra para arrendamento de longa duração na Quinta da Várzea, através da

Câmara Municipal da Idanha. Recentemente reformada da sua profissão, teve conhecimento das grandes potencialidades dos figos-da-índia em Portugal e, com o apoio da Escola Superior Agrária de Castelo Branco, meteu mãos à obra. Adquiriu conhecimentos, frequentou workshops (aos quais levou as filhas para também as mobilizar para o empreendimento) e mantém uma constante proximidade à exploração. Começou a plantar em maio de 2015 palmas importadas da Sicília com o objetivo de produzir 16 ha de figos da índia em modo de produção biológico. A defesa contra as infestantes não pode assim ser feita através da aplicação de herbicidas pelo que é uma operação que levanta particulares dificuldades. A utilização de casca de pinho junto às plantas é uma solução boa, mas cara. Há quem faça, como Nuno Pires, a instalação nas entrelinhas de uma pastagem permanente, cortada regularmente, o que

aumenta também o teor de matéria orgânica do solo.

Os cladódios têm de ser revisitados muitas vezes porque os figos não atingem o estado de maturação todos ao mesmo tempo. A rega nas condições de solo e clima da Quinta da Várzea permite um crescimento rápido e esperam-se boas produtividades.

Discutem-se neste momento os destinos da produção que atingirá o ano cruzeiro daqui a 3-4 anos. “É preciso pôr os portugueses a comer figos-da-índia em fresco, prática que ainda não é muito comum”, diz-nos Conceição Morão. E acrescenta: “Mas a transformação industrial é um grande desígnio. A possibilidade de proceder a essa transformação em associação com outros produtores da zona está em marcha.” É o que pensa também António Fonseca que produz igualmente figos-da-índia na Quinta da Várzea (cerca de 20 ha), ele próprio virado para a atividade, depois de ter feito uma inflexão na sua vida profissional ligada à arquitetura.

António Fonseca comenta as várias aplicações da planta em transformação e vê nelas virtualidades. Não é fácil que o consumo de figos em fresco sofra de repente um grande aumento - há hábitos e inércias que é um pouco difícil mudar. Embora o fruto em fresco seja mais valorizado, é preciso desenvolver a transformação industrial. Toda a planta se pode aproveitar, tendo inúmeras utilizações na indústria farmacêutica e na dietética. Os frutos podem ser utilizados não só em fresco, mas também secos, em compotas e outras confeções, tais como sumos, cocktails, licores, gelados e doces. As palmas, além do consumo em fresco, podem também ser secas, permitindo a produção duma farinha espessante usada na indústria alimentar. São estas inúmeras e muito versáteis utilizações que animam os produtores. ■

» Os figos-da-índia produzidos em Portugal marcam pontos na exportação pelo seu sabor e calibre.«

Nuno Pires



Fruta embalada em caixas de cartão pronta para expedição.



Uma colheita cuidada: o fruto deve ser cortado, não arrancado.



PARA MAIS INFORMAÇÃO

www.dialogosdobosque.com