



DIÁLOGOS DO BOSQUE

A Diálogos do Bosque nasceu no Alentejo para produzir figo-da-índia e depressa passou a fornecer em todo o país. Os frutos que produz são maiores, mais suculentos e com menos picos do que os importados. Já conquistaram consumidores de norte a sul de Portugal e em muitos mercados estrangeiros

FOI EM 2013 que Nuno Pires e a sua esposa apostaram no cultivo, em terras alentejanas, de figueira-da-índia, uma planta de que tudo se aproveita: frutos, palmas, flores e sementes. Nesta entrevista, o agricultor destaca o valor nutricional bem como as propriedades antioxidantes e anticancerígenas do figo-da-índia e revela o novo produto que vai lançar muito em breve.

Quais são os principais clientes da empresa Diálogos do Bosque?

Os nossos principais clientes são empresas da grande distribuição, tanto nacionais como internacionais, um sector onde se verifica uma cada vez maior apetência pela

compra de produtos frescos diretamente aos produtores, beneficiando assim o consumidor final não só em termos de qualidade/frescura do produto como também de preço.

Qual a expressão da exportação?

A Diálogos do Bosque nasceu fundamentalmente focada na produção e comercialização de figo-da-índia destinado a exportação. Contamos atingir este ano a meta de 70% da produção exportada. O consumo de figo-da-índia está a aumentar em Portugal, pela divulgação levada a cabo nos últimos anos através de eventos, notícias e reportagens e, naturalmente, por mérito das qualidades nutricionais

e organoléticas do fruto em si, mas não se afigura possível escoar apenas para o mercado interno toda a fruta que se produz e irá produzir a nível nacional.

A fileira do figo-da-índia está a crescer rapidamente. A Diálogos do Bosque tem estado a trabalhar para que Portugal se torne, a curto e médio prazo, uma referência em matéria de fornecimento de figo-da-índia de qualidade superior.

Já existe distribuição dos frutos em todo o país?

Sim, os figos-da-índia com a marca Diálogos do Bosque já estiveram presentes, durante a última campanha, em lojas do Pingo Doce de norte a sul de Portugal. Esta

campanha, em Portugal, decorre normalmente de julho a outubro. Contudo, estamos a dar os primeiros passos numa segunda floração que nos permitirá, dentro de pouco tempo, ter figos-da-índia praticamente durante todo o ano.

Qual a principal diferença entre o figo-da-Índia que produz e o que é importado?

O nosso figo-da-índia, como, aliás, a maior parte do que é produzido em Portugal, tem, em geral, uma polpa muito mais doce, suculenta, aromática e saborosa do que o figo-da-índia importado, que é menor e com muito mais picos. Acresce que o nosso é mais apelativo e a sua qualidade da despi-



diálogos do bosque ~ agricultura biológica ~

Os figos-da-índia produzidos em Portugal são muito superiores aos importados em termos de qualidade e sabor

cagem é também muito superior, pois desenvolvemos uma tecnologia específica para a limpeza dos nossos frutos que, neste momento, constitui um fator diferenciador extremamente importante, principalmente no acesso a mercados que não conhecem o figo-da-índia. O nosso objetivo é que mesmo quem nunca tenha experimentado o possa manusear com toda a segurança, como fosse, por exemplo, uma maçã ou uma pera.

O consumidor português já conhece e aprecia o figo-da-índia?

A grande maioria ainda não conhece. Mas, normalmente, quem experimenta surpreende-se pela positiva com o seu sabor. Há muitos frutos, também tropicais, têm uma ótima aparência, mas o sabor não corresponde às expectativas mas no caso do figo-da-índia, tal não acontece. Além disso, toda a sua suculenta polpa é comestível, e mesmo as pequenas sementes, características deste fruto, podem e devem ser ingeridas.

O que destaca no seu valor nutricional?

É um fruto rico em fibras, hidratos de carbono solúveis, cálcio, ferro, magnésio, fósforo e potássio, e também em vitaminas, em particular A, B3 e C. Além disso é uma fonte muito importante de compostos bioativos como as betalaínas, os polifenóis e os carotenoides. As suas propriedades antioxidantes e anticancerígenas têm sido aproveitadas na prevenção e tratamento de algumas doenças, nomeadamente a diabetes, hiperglicemia, colesterol, arteriosclerose ou gastrites, e devido a elas, o figo-da-índia é muitas vezes considerado um "superfruto".

A Diálogos do Bosque tem algum produto transformado a partir do fruto ou da palma?

Teremos muito em breve: estamos a ultimar os preparativos para iniciar uma pequena unidade de transformação que produzirá uma linha de produtos *gourmet* e de suplementos alimentares 100% biológicos à base do figo-da-índia e da palma.



A generosidade da figueira-da-índia

- O fruto (figo-da-índia) pode ser consumido como fruto fresco (forma mais frequente), sumo, néctar, polpa ou *smoothies*, ou ainda ser utilizado na produção de compotas, geleias, xaropes, adoçantes, produtos desidratados, vinhos, licores ou vinagre, ou ainda na preparação de corantes alimentares naturais;
- As palmas (cladódios) novas, com 30 a 60 dias, podem ser usadas para consumo humano, frescas ou cozinhadas, como a hortaliça, e, em fases posteriores, podem ser destinadas à alimentação de gado ou utilizadas na produção de sumos, compotas, pieles e conservas, ou de corantes e espessantes naturais (pectina) e biocombustíveis;
- Da semente, por sua vez, é possível extrair um óleo extremamente valorizado e procurado principalmente pela indústria cosmética e pela indústria farmacêutica;
- Finalmente, a flor, após secagem, é destinada à produção de infusões - com propriedades diuréticas muito interessantes - para fins terapêuticos diversificados.

Contactos:

+351 265 849 084

+351 938 654 762 / +351 917 285 177

www.dialogosdobosque.pt