



FUGAS | Público N.º 11.278 | Sábado 13 Março 2021

Porque é que a laranja do Algarve é tão especial?

Ljubomir Stanisic

“Ir a um restaurante é um divertimento,
é como ir a um concerto”

Quinta d'Arminho

Os ovos coloridos de Raquel e João
e a natureza que faz sentido

Algarve

Um pé de laranja c

É associada ao Inverno, dada a escassez de frutas nesta época, mas há laranja a sair dos pomares praticamente todo o ano. No Algarve, onde se concentra mais de 80% da produção nacional, é fruto de Indicação Geográfica Protegida há 25 anos. *Mara Gonçalves (texto) e Filipa Fernandez (fotos)*

● De tão carregados, vão curvando os ramos ao peso das esferas cor de laranja, prontas a colher, árvore após árvore. Em finais de Janeiro, era a variedade Newhall que se destacava entre a folhagem, já a campanha se aproximava do fim. Tivéssemos chegado a tempo e ainda teríamos encontrado gente de saca a tiracolo pela fileira de árvores a cortar pés de laranja, para depois ir esvaziando nos palotes espalhados pela estrada de terra batida onde agora nos encontramos.

“Aqui temos outra variedade, Lane Late, que é colhida de Março até Maio”, aponta, mais à frente, David Tereso Ferreira, responsável pela área de produção na Frutas Tereso, empresa familiar fundada pelos pais em 1996. Do outro lado da estrada, vão amadurecendo peças de Valencia Late, a mais tardia dos três grandes grupos de variedades de laranja, nas bancas de Junho a Setembro.

Quando lá estivemos, ainda era cedo para se fazer notar, mas esta tem uma particularidade curiosa. Tal como nas outras variedades, a floração decorre na Primavera, mas o desenvolvimento do fruto é muito lento. “Demora tanto tempo que a árvore tem ao mesmo tempo carga de duas florações. No Verão, estamos a colher fruta da floração do ano anterior e já está lá fruta desse ano, mas verde”, aponta Diana Tereso Ferreira.

Os dois irmãos cresceram no meio de laranjeiras. Quando eram “mais pequeninos”, recordam, iam quase

todos os fins-de-semana “ver pomares” com os pais. Fazia “parte do roteiro de domingo” em família. O pai, Lourenço, é de Alcobça. E a mãe, Beatriz, de Braga. “Casaram-se no final de 1984 e vieram os dois para o Algarve”, conta Diana, hoje técnica de controlo de qualidade na empresa. Na altura, Lourenço trabalhava como motorista e vinha à região fazer carregamentos de fruta, incluindo muita laranja. “Percebeu que havia uma oportunidade de negócio para criar uma empresa deste género na região.” E rumaram a Sul.

David sempre teve “o bichinho” do campo. “Ver as coisas acontecer é muito divertido. Plantar, ver crescer e produzir dá-me imenso gozo.” A irmã juntou-se ao negócio de família em 2017, depois de “um início de carreira completamente diferente”, em investigação clínica em Lisboa. São eles que nos recebem na Frutas Tereso, na zona de Algoz, concelho de Silves. Apontam as diferentes variedades para mostrar que há fruta a sair do pomar durante todo o ano. Primeiro o grupo das clementinas, a partir de Setembro, ainda que “muitos produtores tenham desistido” de a produzir porque é “mais difícil de trabalhar”, “exige mais no campo”, e “é menos rentável”. Já a laranja está no mercado de Novembro ao cair do Verão. “Muita gente pensa que só há em determinados meses do ano e é uma das ideias que tentamos desmistificar”, aponta Diana.



hamado Algarve



Porque tem fama a laranja do Algarve?

De acordo com dados históricos, os primeiros citrinos terão sido introduzidos no Sul da Península Ibérica a partir de finais do século XIII. Mas será só com o estabelecimento das rotas marítimas portuguesas para a Índia, China e Japão que se instituiu definitivamente o cultivo na região do Algarve, com a introdução e desenvolvimento das melhores variedades de laranja doce. Terá sido esta que, depois, os portugueses exportaram para o resto da Europa e do mundo, com tal importância no comércio dos citrinos que Portugal tornou-se sinónimo de laranja em vários países (na Albânia, por exemplo, chama-se “*portokalli*”, na Grécia, “*portokáli*”, na Turquia, “*portakal*” e, em vários países de língua árabe, “*bortugal*” ou “*burtuqálum*”, entre outros).

David e Diana cresceram entre pomares de laranjeiras. Os pais mudaram-se para o Algarve e fundaram as Frutas Tereso. Hoje trabalham os dois na empresa na zona de Algoz, concelho de Silves

Até aos anos 1990, o “quadro de um pomar” típico no Algarve era pequeno e pouco profissionalizado. “Numa área de cinco hectares, tinha provavelmente quatro ou cinco variedades, porque basicamente havia uma família que vivia daquele pomar e tinha de ter produto para o ano todo”, descreve David Tereso Ferreira. Hoje, o cenário é completamente diferente. “Por questões de eficiência e de margens [de lucro] cada vez mais baixas, tudo se facilita se tivermos áreas grandes com as mesmas variedades.” A poda, a aplicação de tratamentos e a apanha tornam-se mais rápidas.

A evolução tem sido grande nos campos. Só assim se explica que a produção no Algarve tenha duplicado na última década, atingindo quase 360 mil toneladas em 2019, ainda que a área de cultivo se tenha mantido praticamente inalterada. “A aplicação de novas tecnologias, variedades, formas de cultivar e amanhos provocaram um aumento grande na produtividade”, aponta Horácio Ferreira, director-geral da Cooperativa Agrícola de Citricultores do Algarve (Cacial), sediada no concelho de Faro. Com o reordenamento das plantações, “o normal, hoje em dia, é ter 420 árvores por hectare”.

Enquanto a Cacial, fundada em 1964, foi a única organização de produtores de citrinos, chegou a ter 473 associados de todo o Algarve. “Até tinha produtores de Lagos e alguns ainda traziam as laranjas em →

Algarve



reboques nos tractores”, recorda. “Não fazia muito sentido e as pessoas foram-se dispersando.” Hoje a cooperativa conta com cerca de 40 associados, além de pomares próprios, arrendamentos de longa duração e casos em que arrenda a fruta na árvore por campanha a outros produtores locais. “É o que nos leva hoje a ter um nível de trabalho na casa das 35 mil toneladas e 25 milhões de euros de

facturação anual.” Cerca de 75% na venda a grandes cadeias de distribuição em super e hipermercados.

Mas, afinal, o que torna a laranja do Algarve tão especial, ao ponto de ter sido registada, juntamente com outras variedades de citrinos da região, como Indicação Geográfica Protegida em 1996 (ainda que a certificação tenha ficado “em banho-maria” durante “muitos anos”, tendo

Nas Frutas Tereso a sustentabilidade é agora uma preocupação em todas as fases do processo



ressuscitado nos últimos anos para começar a tornar-se “uma arma comercial forte”)? Para Horácio Ferreira, além dos solos calcários e da exposição solar, contribuem os ventos atlânticos, que tanto trazem vantagens, quanto desvantagens.

Todas estas características, diz, “conferem à laranja do Algarve níveis de açúcar e de acidez distintas de Espanha”. “A laranja espanhola, como não tem estes ventos atlânticos, mais frios e fortes do que os do Mediterrâneo, é mais vermelha por fora mas menos por dentro, tem menor teor de sumo e, como tem menos acidez, fica a chamada ‘água com açúcar’”. Por outro lado, a pele da laranja portuguesa acaba por ser “muito mais marcada”, perdendo no aspecto visual. No entanto, Diana há-de apontar que estas não significam que a fruta está estragada. “Acabam por contar a história daquela fruta, que esteve lá um bicho ou um fungo, mas o interior é exactamente igual”, garante. “Podem vir da mesma árvore, estarem expostas ao mesmo sol e vento e serem tratadas da mesma forma e umas terem mais marcas do que outras. É uma questão de sorte e de genética, às vezes.”

Uma rota para dar a conhecer o produto-estrela

No ano passado, a ideia de que a vitamina C poderia ajudar a combater o vírus SARS-CoV-2 levou o “comércio [da laranja] a disparar e atingiram-se preços brutais”, recorda Horácio Ferreira, frisando que a Cacial “procurou não ir atrás da especulação da fruta”. Em pleno segundo confinamento, no entanto, a procura já terá estabilizado para os valores habituais, se não estiver “um bocadinho abaixo daquilo que é normal”.

Na central de embalagem, o aroma a citrinos é omnipresente. Assim que a fruta chega é aplicado um desinfectante e um fungicida, para “tentar eliminar qualquer microorganismo que venha do campo” e “impedir a evolução de eventuais podridões”,

indica Diana. É feita depois uma primeira selecção de fruta imprópria para consumo (que segue obrigatoriamente para aterro) e daquela que não cumpre os requisitos do mercado (demasiadas deformações ou marcas, por exemplo, sendo vendida para a indústria de sumo).

De seguida, é lavada e encerada, para “garantir um aspecto mais bonito” mas, sobretudo, para criar “uma camada protectora” que impede a desidratação da fruta. “Apesar de já ter sido colhida, ainda está ‘viva’, no sentido em que transpira e desidrata.” É depois encaminhada para o calibrador que distribui toda a fruta para diferentes mesas de embalagem, em sacos ou caixas, consoante os parâmetros estabelecidos previamente e os requisitos de cada cliente.

Ao longo da visita à Frutas Tereso, as preocupações com a sustentabilidade vão sendo frisadas a cada momento, seja nos campos, com a utilização de sondas de humidade na rega ou de armadilhas de controlo e outras de captura e morte da mosca da fruta, por exemplo, que permitem um controlo da praga à distância e evitam a pulverização com produtos químicos; seja na central, com a utilização de processos que diminuem o consumo de água, de produtos com menor teor de toxicidade, uso de caixas de madeira e de autocolantes de papel. “Não temos produção biológica, porque é muito complicado controlar as pragas que existem assumindo os critérios da produção biológica e há casos em que é necessário recorrer a tratamentos químicos”, assume Diana. “Mas tentamos sempre fazer um balanço, procurando estratégias integradas e associando a sustentabilidade à segurança alimentar.”

Essa é uma das razões por que a empresa, apesar de trabalhar exclusivamente com mercados grossistas, aposta cada vez mais nas redes sociais. “Tudo isto encarece o nosso processo de produção e nós queremos arranjar uma forma de passar um pouco, não só do nosso dia-a-dia, mas também informação relativamente a alguns aspectos, como a sustentabilidade ou as marcas na fruta, para que as pessoas reconhecem o trabalho que temos feito.”

Há uns 25 anos que recebem visitas aos pomares. “Começamos com grupos de dinamarqueses que eram estudantes da área da agricultura, através de um contacto dos nossos pais.” No ano passado, associaram-se à Rota da Laranja, um projecto da Câmara Municipal de Silves que procura reunir oferta turística associada ao produto estrela do concelho. A aplicação móvel foi lançada no ano passado, com indicação de actividades que se podem realizar junto de produtores; restaurantes, lojas e alojamento com oferta ligada aos citrinos; assim como

monumentos e outras atracções turísticas de Silves para complementar a visita. A pandemia, no entanto, veio abrandar a iniciativa, para já. Também a Mostra Silves Capital da Laranja foi adiada para data a anunciar.

Um ano crítico para a citricultura

Tanto na Frutas Tereso como na Cacial, o mercado português representa cerca de 75%, mas a vontade de aumentar os números para exportação é partilhada. Foi essa uma das razões para a criação, em 2019, da AlgarOrange, uma associação que une alguns dos maiores produtores de citrinos do Algarve.

“É importante trabalhar a imagem do Algarve como um todo em termos de exportação”, aponta David, membro da direcção da associação. Mas o objectivo é, sobretudo, “dar força ao sector”. Não só na partilha de conhecimento e diminuição de custos, como na defesa dos interesses dos citricultores. “Há uma vontade de profissionalizar, de dar uma nova cara à agricultura e colocar a citricultura



no lugar que achamos que merece”, acrescenta Diana.

O momento é crucial para o sector. Ainda que as chuvas tenham, este Inverno, vindo compor as barragens da região, a falta de água é “um problema grave por resolver” que, no entender de Horácio, tem sido tratada “de forma leviana ou menos responsável” pelas entidades competentes. Na Frutas Tereso, apontam-se outras preocupações, nomeadamente com a mosca do Mediterrâneo, também conhecida por mosca da fruta, “a principal praga dos citrinos neste momento e aquela que exige mais atenção”. Mas também a doença Huanglongbing (HLB), provocada por uma bactéria transportada por um insecto “que já está a sul do Tejo” e que provoca a morte das árvores. “Associa-se a perdas catastróficas para o sector. Dizima-o, basicamente.” O exemplo da Florida, nos EUA, é o exemplo mais dramático: “houve uma diminuição de comercialização de cerca de 90%” da produção de citrinos. David é taxativo: “Este ano vai ser crítico. Se chegar ao Algarve, arrumou a questão.”

8 A 19 MARÇO

BAIÃO

TERRA DE SABORES

Organização: BAIÃO vida natural

Apóio: DOLMEN

FUMEIRO • VINHOS • PRODUTOS LOCAIS

COMPRE EM LOCALE.PT

PORTES GRÁTIS EM COMPRAS SUPERIORES A 20€

locale DOURO VERDE

MEL

The advertisement features a large, detailed image of a ham as the background. In the top left corner, there are logos for 'Organização: BAIÃO vida natural' and 'Apóio: DOLMEN'. The main text '8 A 19 MARÇO' is in a smaller font above the large, bold 'BAIÃO' title. Below the title is the subtitle 'TERRA DE SABORES'. A horizontal strip of smaller images shows various local products: a ham, a bowl of food, a piece of cheese, a glass of wine, a slice of citrus, and a jar of honey. At the bottom, the text 'FUMEIRO • VINHOS • PRODUTOS LOCAIS' is followed by 'COMPRE EM LOCALE.PT' and 'PORTES GRÁTIS EM COMPRAS SUPERIORES A 20€'. A QR code and the 'locale DOURO VERDE' logo are also present.

Algarve

● Em frente aos escritórios da Citrina, entre estufas e viveiros, está mais de uma dezena de árvores em vasos enormes, carregadíssimas de frutos das mais variadas formas. Uns muito pequenos e redondos, outros mais achatados ou longos; em vários tons de laranja, amarelo e verde. Recebemos em ponto grande aquilo que a Citrina se especializou a vender em tamanho miniatura: árvores de citrinos ornamentais e comestíveis, para decorar a casa e utilizar na cozinha.

Tudo começou nos anos 1970, quando Andrew e Lindsey Henley-Welch decidiram trocar o Reino Unido pelo Sul de Portugal para produzir citrinos. “O meu pai vem de uma família que tinha agricultura em Inglaterra mas queria sair do país”, recorda Nicholas Henley-Welch, então com poucos meses de idade e hoje à frente da empresa.

Da venda de frutos passaram a viveiro de plantas para a agricultura, nos anos 1980. Mais tarde, num ano em que os citricultores não receberam apoios para plantar novos pomares, a empresa viu-se obrigada a mudar novamente de rumo. “Já tínhamos plantas para vender no Algarve com flor, também em arbustos [para jardins], que a minha mãe fazia. E havia clientes na Alemanha que gostavam muito, por isso gradualmente fomos aumentando os números.”

Há cerca de 15 anos, a empresa sediada no concelho de Silves especializou-se na venda de citrinos ornamentais em miniatura e comestíveis. Tanto os frutos, como as folhas, no caso da lima kaffir, por exemplo, podem ser utilizados na cozinha, na preparação de pratos, compotas ou *cocktails*, dependendo da variedade (no site, há receitas e vídeos para inspiração). “Às vezes, os clientes mandam-nos e-mails a dizer que comeram o limão ou que terminaram os frutos todos”, conta Nicholas.

Neste momento, saem da Citrina cerca de 1,4 milhões de plantas por ano, 99% para exportação, comercializadas sobretudo em grandes cadeias de distribuição um pouco por toda a Europa, como o Ikea, o Aldi ou o Lidl. Mas a pandemia veio fazer disparar as vendas directas em Portugal através da loja online. “Começámos há quatro anos e 2020 foi o primeiro ano em que tivemos lucro desse investimento”, aponta o responsável. Só em Março e Abril, pleno confinamento, “cresceram mais do dobro”.

Cinco milhões de plantas

Em 2015, a marca Citrina nasceu através da fusão da antiga Viveiros do Foral e da filial nos Países Baixos, a partir da qual é vendida e distribuída quase toda a produção. O nome e a imagem mudaram, mas no terreno quase tudo permanece igual. O processo é moroso e delicado.



FOTOS DE DANIEL ROCHA



Primeiro, há que plantar de semente o porta-enxerto, que vai “conferir características ananicas à planta e fazer com que ela cresça devagarinho”, conta Ana Pedro, directora de produto. Demora entre 15 a 20 semanas para atingir o tamanho certo para enxertar com a variedade desejada. Há cinco produzidas em maior quantidade. Para facilitar, além dos nomes científicos nada imediatos para leigos, decidiram dar-lhes novos nomes femininos: começam por “o” as variedades de laranja (derivação de *orange*, laranja em inglês) e de nagami (que tem a particularidade de se comer com a casca) e por “l” as plantas da família das limas e limões.

Através de uma parceria com um instituto de investigação espanhol, estão ainda a desenvolver novas variedades, já a crescer no terreno. “De uma planta vinda de um laboratório até conseguir multiplicar e fazer 100 ou 200 mil leva algum tempo”, nota Ana Pedro. O investimento foi feito há cerca de dez anos e ainda levará outros três a chegarem ao mercado

“
É da Citrina,
no Algarve,
que saem as
laranjeiras e os
limoeiros mais
pequenos da
Europa para
decorar casas e
usar na cozinha

em quantidade, ainda que vão sendo lançadas novidades pontuais para testar, como a lima kaffir.

Mas voltemos à estufa. Feito o enxerto, a planta é colocada numa “tenda de nevoeiro” durante duas ou três semanas e depois é “transplantada para um vasinho pequenino e fica aqui um ano a crescer”, aponta. É preciso podar e depois colocá-la no exterior, até ter o tamanho desejado.

Na Citrina, as plantas são comercializadas em vasos de 12cm, 14cm e 19cm, sendo a mais pequena aquela que a torna especial. “Não conheço nenhuma empresa que faça num tamanho tão pequeno na Europa”, garante Nicholas. O segredo está em “provocar a fruta” numa planta tão jovem, já que o natural seria frutificar apenas aos cinco ou seis anos. Naquele caso, a planta terá cerca de dois anos e meio. Entre plantas a sair e outras a nascer, existem sempre “à volta de cinco milhões” no viveiro.

Já em casa, pode ser deixada em vaso ou colocada num canteiro, pode ficar no interior ou lá fora, preferencialmente num sítio com muita luz mas pouco sol directo. Depois, é preciso ter muita atenção à rega porque, confessam, “algumas pessoas têm tido dificuldade em mantê-las vivas”. Não há fórmulas nem rotinas. “Acho que o principal problema é pensarem que pode ser regada sempre com a mesma frequência semanal, mas depende da temperatura ambiente”, aponta Nicholas. No Verão, chegam a regar três vezes por dia as plantas do viveiro devido às temperaturas que se fazem sentir naquela zona do Algarve. “Tem de se verificar com a mão para ver se está húmido ou não”, sugere. Em caso de sucesso, e sendo podada, “vai-se mantendo muito tempo”, garante Ana. **Mara Gonçalves**

Na Quinta dos Avós, a mãe reina nos doces, o filho na cerveja

Há muitos anos que Maria da Encarnação se tornou figura incontornável na doçaria regional algarvia, com uma casa de chá transformada em loja pela pandemia.

Depois de um compasso de espera, surge Maria da Encarnação de avental e máscara atrás do balcão. Chega-se perto dos orifícios cortados no vidro que agora separa os de dentro e os de fora para fazer-se ouvir. Quando é preciso, estão preparados os intercomunicadores utilizados quando o neto era bebé para desenrascar uma melhor comunicação com os clientes. “Agora estamos assim”, diz, conformada. “Mudámos tudo para a gente se isolar.”

Desde que a pandemia toldou o mundo, a Quinta dos Avós viu-se obrigada a transformar a antiga casa de chá em loja para continuar de portas abertas em segurança. Já não há mesas nem cadeiras, chá ou torradas, mas tudo o resto mantém-se: na vitrina, olham-nos, gulosos, muitos dos bolos de doçaria conventual algarvia que deram fama ao espaço e muitos prémios a Maria da Encarnação, 72 anos, o prémio definitivo (que pôs fim a uma era de participação em concursos) conquistado em Corfu, na Grécia, em 2007. Foi eleita a melhor

artesã de comida tradicional da Europa.

Ao balcão, há figuras de amêndoa, também conhecidas por doce fino, os embrulhos de Dom Rodrigo, beijinhos e gargantas de freira, fatias de tortas de alfarroba e de amêndoa, morgadinhos, bolas de ovo e outros doces regionais. Depois, nas estantes, encontram-se ainda licores, compotas, bolachas e bolos secos caseiros (tudo também feito para revenda em alguns pontos da região). Por vezes, há ainda pão ou torta de laranja, morgados de Silves ou figuras de amêndoa em ponto grande, esculpidas em forma de cataplana, malgas de ervilhas com ovos ou cestas de uvas.

A antiga casa agrícola, na estrada nacional que liga Algoz, no concelho de Silves, à A22, pertencia aos sogros de Encarnação. Era a quinta dos avós de Nuno e André, como lhe chamavam em miúdos, e o nome ficou. A doçeira já fazia os bolos em casa, aprendidos com “uma pessoa de família” e depois desenvolvidos com muita pesquisa e ensaio. “Ini- →



FILIPA FERNANDEZ