

O amendoim que cresce em Almeirim

Observamos o emaranhado de raízes e percebemos que é aí que está o que já reconhecemos como amendoins

É de uma discreta flor amarela que sai a haste que, depois de um pequeno círculo no exterior, se enfia na terra, onde vai crescer o fruto que é o amendoim. Em Portugal existem as alcagoitas de Alzejur. Mas agora a Quinta da Alorna está a lançar-se num novo projecto que ajudará a perceber se Portugal pode ser produtor de amendoim a uma escala maior.

Alexandra Prado Coelho (texto) e Bruno Lisita (fotos)

Foi no início de Setembro que ouvimos falar pela primeira vez dos amendoins da Quinta da Alorna. Uma visita cujo pretexto era o vinho – estava-se então em plena vindima – terminou com um jantar no qual Pedro Lufinha, director-geral da quinta de Almeirim, contou que nesta herdade que se estende por 16 quilómetros existia, entre muitas outras coisas, uma plantação de amendoim. E disponibilizou-se imediatamente para nos avisar quando chegasse a altura da apanha do amendoim.

Mas foi preciso esperar mais um mês e meio para o momento certo. É que, ficámos a saber, a apanha do amendoim faz-se numa janela de oportunidade bastante curta, de alguns dias. Começou então uma logística algo complicada para podermos acertar datas. Tudo dependia da chuva, explicaram-nos. Até que, em meados de Outubro, chegou o telefonema avisando que era altura – esperavam-se dias com grandes chuvadas e era preciso impedir que isso afectasse a produção do amendoim.

Acertado o dia, os nossos cice-

rones na Quinta da Alorna foram Pedro Lufinha e o director de produção, Gustavo Caetano. Antes de partirmos para o campo, uma breve explicação sobre a dimensão da quinta. A Alorna tem uma área de floresta de 1900 hectares, onde predomina o pinheiro, o sobreiro e o eucalipto, e uma área agrícola de 500 hectares, dos quais 220 são de vinha. No restante é cultivado milho, batata, ervilha e cebola, que se destinam sobretudo à indústria.

Em 2001 receberam um desafio da PepsiCo Espanha. A multinacional que produz e vende produtos alimentares e bebidas queria testar a produção de amendoim na Península Ibérica e mais exactamente nesta região, que tem algumas das características necessárias a este alimento. “A Europa é deficitária em amendoim e tem uma produção abaixo das necessidades de consumo”, explica Pedro Lufinha.

Grande parte do amendoim produzido no mundo vem de climas tropicais e subtropicais, da América do Sul e de alguns países de África onde as grandes produções continuam a ser feitas em sequeiro – se bem que nos EUA começa a usar-se cada vez mais o regadio. Mas o maior produtor mundial é hoje a China. Na Europa, apesar de o consumo estar a aumentar, existe pouca produção e torrefacção.

O amendoim é, aliás, originário da América do Sul, tendo começado a ser domesticado na Argentina, Bolívia e depois Peru. Quando os portugueses chegaram ao Brasil, já os índios cultivavam o amendoim, conta o engenheiro agrónomo Amílcar Duarte no texto intitulado *Amendoim – a Noz subterrânea* sobre o cultivo na zona de Alzejur daquele que aí é chamado alcagoita.

Não se sabe exactamente há quanto tempo existe produção, diz o autor do texto, embora “o facto de a cozinha regional não ter integrado o amendoim na confecção de pratos ou sobremesas possa indicar uma introdução relativamente recente”. Sabe-se, contudo, que a maior expansão se deu depois de a construção da barragem de Santa Clara ter possibilitado regar terrenos que antes não eram regados e que, sendo arenosos, e portanto bons para o amendoim, permitiram o crescimento da produção local.

Duarte explica que o amendoim terá chegado à Europa no século XVIII, sendo cultivado inicialmente no Jardim Botânico de Montpellier, mas foi com a introdução, mais tarde, em Valência, Espanha, que a cultura se expandiu. Segundo o mesmo artigo, os portugueses terão levado do Brasil para a costa ocidental de África aquela que é hoje a quarta cultura oleaginosa do mundo e cons-

titui 10% de todo o óleo alimentar.

Dentro da Quinta da Alorna, a zona ideal para o cultivo é a que se situa mais a Norte, junto ao Tejo, porque, diz Gustavo Caetano, é uma terra de aluvião, mais rica. “O amendoim dá-se bem em solos bem drenados, com areias gordas e alguma capacidade de fornecer nutrientes naturais.” Dado que “no final do ciclo o amendoim vai fazer-se dentro da terra”, a qualidade desta é fundamental.

Mas se esse é um trunfo, por outro lado há um ponto fraco nesta zona de Portugal. “Não temos as condições ideais em termos de clima”, explica Lufinha. “Precisávamos de mais um mês de clima seco.”

Gustavo Caetano complementa: “O amendoim tem uma exigência de temperatura de 18 graus para arrancar o ciclo e isso só se consegue numa Primavera tardia”. Ou seja, não passa tempo suficiente entre o momento em que é semeado e o momento em

que tem que ser colhido por causa do risco das chuvas.

Mas há outros factores a ter em conta e um deles, importantíssimo, são as variedades que estão a ser usadas. O pedido da PepsiCo é para que, pelo menos nesta primeira fase, “se trabalhe com base na genética norte-americana” e não com as variedades usadas tradicionalmente em Portugal. Os ensaios no campo também permitem isso: afinar, perceber que variedades respondem

melhor e apostar nessas. A ideia, portanto, é tentar aqui desenvolver variedades de ciclo mais curto e as experiências de cruzamento estão a ser feitas nos laboratórios ligados à PepsiCo em Espanha.

Vamos então partir para o terreno. Atravessamos as terras da quinta até chegar à zona onde um tractor já está a trabalhar no amendoim. Gustavo Caetano explica-nos então que há dois passos na apanha. “A primeira fase é arrancá-lo



de uma planta baixinha, rasteira, que tem uma pequena e discreta flor amarela. É da fecundação dessa flor que resulta o fruto, considerado uma vagem. “A certa altura surge do interior da flor uma pequena haste”, descreve o responsável pela produção, “que se lança para o exterior”. Essa haste faz um pequeno círculo e entra na terra, onde, finalmente, o fruto se vai desenvolver.

Aquilo a que assistimos em meados de Outubro foi ao revolver da terra pelo tractor, que deixa o que aparenta ser um campo desalinado de terra remexida. Mas quando nos aproximamos e observamos mais atentamente o emaranhado de finas raízes percebemos que é aí que está aquilo que já reconhecemos perfeitamente como amendoins. Só que, nesta fase, ainda verdes.

“É uma planta que, além de tudo, tem uma mais-valia em termos ambientais”, sublinha Gustavo Ca-

etano. “Não necessita de adubação azotada porque ela própria tem organismos que trabalham em sintonia com as raízes e captam o azoto atmosférico e o dão como alimento à planta.”

E quais são as perspectivas de produção de amendoim na Alorna? “Esperamos conseguir cerca de cinco toneladas por hectare, um valor que já significa uma viabilidade económica interessante”, explica Pedro Lufinha. “Portugal tem uma agricultura fechada, com uma dimensão pequena, dificuldades de escoamento e de acesso aos mercados. Quanto mais culturas alternativas aparecerem, melhor para o negócio.” O que a PepsiCo está a fazer é, perante o aumento de procura na Europa, “tentar produzir mais perto do local de consumo”. Para Portugal, diz o director da Quinta da Alorna, “abre-se aqui uma nova oportunidade”.