

Perspectiva de enquadramento da variedade Bravo de Esmolfe numa óptica de protecção e/ou produção integrada

Carlos Silva *

1. Breve resenha histórica

A maçã Bravo de Esmolfe, terá aparecido na aldeia de Esmolfe no Concelho de Penalva do Castelo há cerca de 200 anos (2), provavelmente a partir de uma árvore de semente que terá originado frutos muito apetecíveis, razão pela qual a sua disseminação por enxertia foi facilitada.

A existência de condições edafo-climáticas favoráveis à manutenção das características que a tornam apreciada, permitiu o seu alastramento a concelhos vizinhos do Distrito de Viseu e garantiu-lhe o estatuto de variedade dominante de que disfrutava em meados deste século (6). Em 1926, Costa Lima já a descrevia de entre outras características, como sendo uma maçã com uma superfície lisa, de coloração uniforme amarelo-claro, com pontuações brancas imperceptíveis e escuras raras, apresentando uma carepa raiada na fossa basilar, uma polpa branca de consistência macia e de sabor doce. Mais recentemente, Ferreira (1991) acrescenta às características anteriormente citadas, o seu aroma agradável e a boa qualidade gustativa (4).

A introdução de variedades americanas operou-se na Europa de uma forma precipitada e contribuiu para o sucessivo abandono das variedades regionais autóctones que até aí se impunham (4). Da mesma forma em Portugal e particularmente na nossa Região, na década de sessenta durante o II Plano de Fomento Frutícola privilegiam-se as variedades Golden Deli-

cious e Starking, em detrimento da Bravo de Esmolfe. Assim sendo, o “bravo” (gíria porque é conhecida junto dos agricultores e técnicos) remeteu-se à sua condição de fruteira típica de bordadura, sendo até à década de oitenta praticamente raros os casos de implantação extrema em pomar contínuo.

Uma dezena de anos volvidos, os consumidores residentes nos principais centros do País, começam a recordar com saudade o sabor e aspecto de algumas das variedades tradicionais (4), intimamente ligadas à sua cultura e laços familiares da região de onde provinham. Entre outras, esta é uma das razões que possibilitou ao Bravo de Esmolfe a sua implantação em anos recentes no mercado Nacional, despertando um “nicho de mercado” de potenciais consumidores dispostos a pagar um “pouco mais” e por vezes “bastante mais” para a satisfação de um desejo muito peculiar, o de saborear uma maçã Bravo de Esmolfe!. Em face disto, no final da década de oitenta e início da década de noventa, com a entrada em vigor do Reg. 797/85, a fruticultura nacional sofre um novo impulso, e alguns agricultores apercebendo-se da crescente procura que esta variedade revelava junto dos consumidores e intermediários, começam a instalar nos seus pomares juntamente com outras variedades comerciais, pequenas parcelas contínuas desta variedade.

Em 1992, calculava-se que a produção média nacional desta variedade estaria compreendida entre as 1200 e as 1500 toneladas (6), mas com a entrada em

produção das plantações mais recentes é provável que este valor possa ter sofrido um ligeiro acréscimo, embora não muito acentuado, já que uma componente importante de produção são árvores dispersas ou de bordadura em pé franco, com 30 a 40 anos de idade, por vezes mais ainda e como tal, em fase final de produção. Aproximadamente 75% da produção Nacional é proveniente da Região Demarcada da Maçã Bravo de Esmolfe (6) (Fig. 1). Esta Região é sem dúvida alguma o seu solar, capaz de lhe satisfazer a elevada necessidade de horas de frio para a quebra de dormência (4,6) sendo as suas qualidades organolépticas profundamente influenciadas pela amplitude térmica que se faz sentir perto da colheita, normalmente efectuada durante o mês de Outubro.

2. O Bravo de Esmolfe e a protecção/produção integrada

Dentro de um modelo de agricultura sustentável, faz todo o sentido a exploração de um recurso genético autóctone, em pomares semi-intensivos ou mesmo intensivos, privilegiando sempre a adopção de técnicas culturais menos poluidoras do meio ambiente.

A partir de 1994, graças às Medidas Agro-Ambientais e ao Reg. (CEE) 2078/92, os agricultores passaram a dispôr de um incentivo monetário para a adopção da prática da Protecção Integrada, Produção Integrada e Agricultura Biológica. A primeira delas por razões várias, foi sem dúvida a que despertou maior interesse da parte dos agricultores e respectivas Associações.

Sendo a macieira uma das culturas que a nível mundial é susceptível a um maior número de pragas e doenças, faz todo o sentido nesta comunicação, tecer algumas considerações relativas à especificidade desta variedade de entre as demais, no contexto da prática da Protecção Integrada.

No que respeita às pragas, trata-se de uma variedade menos susceptível aos ataques de ácaros fitófagos (*Panonychus ulmi* e *Tetranychus* sp.) do que as variedades do grupo Golden Delicious e bastante menos que as variedades do grupo Red Delicious. Tal situação, não se fica a dever a melhores resultados com a luta biológica por criar condições eventualmente mais favoráveis à instalação e actividade dos ácaros predadores, mas provavelmente devido ao facto do conteúdo celular das suas folhas ser menos apetecível às espécies de ácaros fitófagos e/ou à sua multiplicação. É contudo, bastante sensível aos ataques de afídeo cinzento (*Dysaphis plantaginea*), observando-se facilmente frutos ou jovens raminhos deformados se sujeita uma pressão média da praga, perceptível quando se decide não tratar apesar de ultrapassado o NEA (1 a 2%), em virtude da ausência ou insuficiente produção nos primeiros anos. Apesar disso, graças ao seu vigor, tolera bastante bem os ataques de afídeo verde (*Aphis*

pomi) e só é necessária intervenção química, quando os auxiliares como os coccinelídeos, crisopídeos e sirfídeos não estão presentes, bem como em plantações muito jovens. No que respeita ao bichado da macieira (*Cydia pomonella*), na opinião dos agricultores, os seus prejuízos fazem-se sentir em particular na fase final de maturação já perto da colheita, ou seja nos ataques da segunda ou terceira geração da praga.

Relativamente às doenças, o Bravo de Esmolfe não é sensível ao oídio (*Podosphaera leucotricha*), mas é sensível ao pedrado da macieira (*Venturia inaequalis*) e provavelmente mais do que uma variedade do grupo golden, se a primeira for instalada em pomar intensivo em porta-enxertos semi-ananicos (M 106) ou ananicos (M 9LA). Quando se encontra em pé franco, em árvores adultas, comporta-se como uma variedade menos sensível ao pedrado da macieira.

Dentro do património genético de outras variedades regionais, há concertiza material vegetal digno de utilização em melhoramento com vista à obtenção de variedades resistentes ao pedrado da macieira. A título de exemplo, a variedade “Pardo Lindo” é resistente ao pedrado da macieira e é possuidora de excelentes qualidades organolépticas, capaz de deliciar um consumidor que aprecie um fruto que apresente simultaneamente elevado teor de açúcares e alguma acidez, em ambos os casos superior à variedade Bravo de Esmolfe (7). Esta variedade possui igualmente muito boa conservação frigorífica em atmosfera normal ou controlada (Silva, C. dados não publicados).

A monda química de frutos é extremamente necessária na variedade Bravo de Esmolfe por forma a fazer face à alternância, mas é de execução difícil sendo necessária a realização de duas ou três pulverizações, a primeira com ácido naftaleno acético e as restantes com carbaril (Ferreira, T. 1992 comunicação pessoal). Contudo, este último produto não é permitido em Protecção Integrada (5), pelo que terá que posteriormente se efectuar uma monda manual de frutos, preferencialmente um mês após a aplicação do ANA (5). Em relação a este aspecto, podemos referir que uma a duas aplicações de 0,5 a 1,5 kg/ha de produto comercial (50% de carbaril), não evidenciam impacto prejudicial sobre o desenvolvimento dos ácaros fitoseídeos, principal grupo de auxiliares na limitação das populações de aranha vermelho.

No âmbito da fisiologia do fruto e da conservação, a variedade Bravo de Esmolfe é uma variedade bastante susceptível à ocorrência de “bitter-pit” no pomar e em conservação, proporcionando em alguns casos quebras muito elevadas (da ordem dos 25/30%), para além da queda prematura de frutos que ocorre antes da colheita. Por tal facto, é imprescindível a pulverização no pomar com soluções de cálcio (6 a 8 pulverizações), por forma a minorar a ocorrência do primeiro problema, sendo o segundo de difícil resolução pois a queda prematura deve-se principalmente ao facto do pedúnculo da maçã bravo ser demasiado curto e não a uma eventual desregulação hormonal.

Ainda no campo da conservação, não é uma variedade sensível ao escaldão superficial, razão pela qual se pode efectuar a desinfecção antes da entrada na câmara frigorífica sem recorrer a anti-oxidantes (etoxiquina e difenilamina), utilizando apenas um fungicida homologado para aplicações em pós-colheita (imazalil ou tiabendazol) para as podridões de conservação e um produto à base de cálcio para o combate ao bitter-pit.

3. Bibliografia

- (1) “Congresso Nacional de Pomologia”, Costa Lima, J. 1926. Vol. II
- (2) “A Região Frutícola da Macieira Bravo de Esmolfe”, Junta Nacional das Frutas - Gabinete de Estudos Económicos, 1949

- (3) “Variedades de Macieira” - ENFVN. Ferreira, T. 1991
- (4) “Variedades Regionais de Maçã”, Boletim Informativo - Agricultura Transmontana, Setembro nº 30, Cartageno Ferreira, A. 1993
- (5) “Protecção Integrada de Pomóideas - Lista dos Produtos Fitofarmacêuticos e Níveis Económicos de Ataque”. Direcção Geral de Protecção das Culturas. Gonçalves, M.; Cavaco, M. 1997.
- (6) “Estudo de Caracterização da Maçã Bravo de Esmolfe” - 1º Relatório. Iber Projectos e Consultoria de Gestão e Organização, Lda. 1994
- (7) “Caracterização e Estudo de Variedades Tradicionais de Macieira”. Relatório do Trabalho de Fim de Curso. Escola Superior Agrária de Castelo Branco. Pereira, P. 1998.

* Cooperativa Agrícola do Távora Av. 25 de Abril, 109 PT - 3620 Moimenta da Beira

Licenciatura em:

Engenharia Florestal

Provas de ingresso

Biologia ou Matemática ou Química ou Física

Objectivos

A licenciatura em Engenharia Florestal tem como objectivo a formação de profissionais com os conhecimentos necessários e adequados às necessidades do sector florestal. Concede-se uma formação integrada e abrangente, enquadrada numa perspectiva de utilização multifuncional e sustentada do espaço florestal, nomeadamente a conservação da natureza, benefícios ambientais da floresta, gestão de recursos naturais ligados à floresta e sistemas de produção agro-silvo-pastoris. A formação proposta incorpora também, a utilização das mais recentes técnicas de planeamento e ordenamento florestal, nomeadamente a cartografia automática, os sistemas de posicionamento global por satélite e os sistemas de informação geográfica.

Saídas Profissionais

- Organizações de produtores florestais;
- Empresas privadas;
- Administração pública;
- Organizações de crédito;
- Centros de gestão e planeamento;
- Viveiros florestais;
- Indústrias de madeiras, celulose e cortiça;
- Gabinetes de projecto florestais e de gestão florestal.