



## Mirtilo prepara certificação

A IV Feira do Mirtilo mostrou que o fruto está em crescendo em Sever do Vouga. Procura-se obter a sua qualificação, aumentar a produção, criar novos produtos a partir dos frutos e das folhas e aperfeiçoar o seu uso gastronómico. *Carlos Afonso*

O Projecto Myrtilus – Mirtilo com Inovação, promovido pela sociedade de produtos hortofrutícolas Mirtilusa, foi um dos destaques da 4.ª edição da Feira do Mirtilo, organizada pela AGIM (Associação para a Gestão, Inovação e Modernização do Centro Urbano de Sever do Vouga) e que teve lugar no Parque

Urbano da cidade, de 1 a 3 de Julho. Esta iniciativa de investigação e desenvolvimento visa valorizar o mirtilo (fresco e processado) com base numa caracterização biológica fundamentada e validada e a conversão dos seus resíduos em produtos de elevado valor acrescentado, para criar oportu-

nidades de rentabilização da Mirtilusa. O financiamento do QREN (Quadro de Referência Estratégico Nacional) foi aprovado em Dezembro de 2010. Este projecto tem três anos de execução e os resultados serão divulgados ao público no fim. Durante a feira, numa palestra sobre o mirtilo, foram apresentados resultados preliminares de investigação em duas áreas, com dados recolhidos desde Julho de 2010: Valorização dos subprodutos do mirtilo: folhas e fruto seco; e Conservação da qualidade funcional do mirtilo.

O projecto vai validar cientificamente as propriedades antioxidantes e nutricionais das várias cultivares. Pretende-se ainda determinar que factores genéticos influenciam a manifestação dessas propriedades. Serão obtidos novos produtos processados a partir de fruta sem valor comercial para venda em fresco. Também serão formuladas misturas para infusões, com folhas e frutos secos que tenham propriedades funcionais e qualidade organoléptica elevadas. Para as duas áreas de valorização, serão desenvolvidos e validados protótipos das formulações e dos produtos mais promissores.

Os co-promotores do projecto são a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica, a Faculdade de Medicina da Universidade do Porto, a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e a empresa Frulact (com experiência na formulação e no processamento de preparados de fruta e no desenvolvimento de novos produtos). São ainda parceiros a Ervital – Plantas Aromáticas, Medicinais e Complementares (para valorização de produtos na linha das infusões) e, visando a internacionalização do projecto, o instituto brasileiro Embrapa, que apoiará a investigação de antioxidantes em mirtilos e a sua relação com a variabilidade genética de diferentes cultivares. Estas entidades vão dar apoio científico à Mirtilusa até à implementação e à integração dos produtos finais no mercado.

### À procura da certificação

Na palestra foi anunciado que está em curso um processo para obter a qualificação do mirtilo de Sever do Vouga. A AGIM afirma estar a trabalhar nesse sentido com os produtores e com todas as empresas

1 a 3

Julho, decorreu a  
Feira do Mirtilo



**\_O espaço da feira, no Parque da Cidade, acolheu 53 expositores, um debate e houve visitas guiadas a explorações de mirtilo no concelho**

que os representam e que são responsáveis pelo escoamento do fruto.

Ainda durante a palestra, Sofia Arede, da empresa Artur Duarte Arede, falou das variedades de mirtilo (identificou 56, mas afirma haver mais) e referiu as características das mais comuns na região: Duke, Goldtraube, Patriot, Bluecrop, Ozarkblue, Nui e O'Neal. Deixou também algumas recomendações: as plantas devem ficar em linhas separadas por 2,5 m e com uma distância entre plantas de 1,5 m; podem ser plantadas duas variedades por linha (dependendo do tamanho desta) ou uma variedade por linha; a colheita deve ser feita baga a baga e cada variedade deve ser colhida e embalada em separado, com a variedade identificada na caixa. Presente na feira, o técnico de gestão agrícola João Almeida, da empresa Viveiros da Granja, desenvolveu e comercializa um substrato especial para mirtilo, com casca de pinheiro, turfa, resíduos florestais, estrume não fresco e adubo de libertação controlada isento de cloro. O substrato é aplicado na plantação, mis-

turado com terra inerte, em covas com 60/70 cm de largura e até 40 cm de profundidade. João Almeida salienta que a produção de mirtilo em Sever do Vouga se caracteriza por explorações pequenas e com relevos que as tornam difíceis de mecanizar. Afirma que a produção fora do concelho se vai intensificar e que é necessário investir na manutenção da cooperativa e na diversidade, produzindo outros frutos (como amora ou *hizui* sem pêlo) nos meses em que não há mirtilos.

«Não devemos ficar parados no mirtilo. Sever do Vouga é muito pequeno e é uma concorrência fácil de eliminar por produtores de outras regiões. Temos de apostar na diversidade.»

O espaço da feira acolheu 53 expositores e houve várias visitas guiadas a explorações. A vertente gastronómica do mirtilo esteve em foco com *workshops* de culinária para crianças e de culinária e pastelaria para adultos, a par da venda de produtos baseados no fruto: doces, compotas, tartes, bolos, pudins, biscoitos, gelados, batidos, licor e chá. A AGIM indica um balanço «extremamente positivo» da feira, pelos cerca de 40 mil visitantes e pelo grau de satisfação expresso pelos expositores.

#### Maturação antecipada

Na campanha de 2011 em Sever do Vouga, a maturação do fruto ocorreu cerca de três semanas antes do período normal, devido às condições climatéricas. Isto fez com que o mirtilo da região chegasse ao mercado mais cedo, coincidindo com o de Espanha, o que gerou preços baixos. Reinaldo Barnabé, presidente da Mirtilusa, acredita que as alterações do clima vão continuar e que «temos de nos preparar para termos produções mais cedo».

Artur Duarte Arede produziu em 2011 cerca de três toneladas de mirtilo, em produção biológica. Cerca de 70% da sua produção é escoada para França, sendo grande parte da restante encaminhada para transformação. Nesta campanha, um contrato de exportação para a Alemanha foi anulado devido à crise da bactéria *E. coli*. Em 2012 o produtor conta ter mais frutos, graças às cerca de 500 plantas de novas variedades que plantou. Alexandrino Machado, da empresa Biogrêso, obteve em 2011, também em modo de produção biológico, três toneladas de mirtilo, que escoou exclusivamente no mercado nacional. Poderá vir a instalar mais 200 plantas, mas quer apostar na variedade – também produz amoras.

A Mirtilusa, que escoou a produção de 104 produtores (dos quais 48 são seus associados), recebeu 75 toneladas de mirtilo na campanha de 2011. Países como França, Holanda e Bélgica absorvem 80% dessa produção, sendo a restante canalizada através de distribuidores nacionais. Segundo Reinaldo Barnabé, a produção

tem aumentado de forma contínua desde que a cultura se instalou em Sever do Vouga, em 1990, mas já devia ter atingido as 100 t/ano. Foi efectuada uma reconversão parcial de plantas que deverá mudar a situação.

Também a AGIM considera importante o crescimento da produção de mirtilo, «para que sejamos mais competitivos». «Nos últimos dois anos (2009 e 2010) os produtores e as empresas de comercialização, como a Mirtilusa, investiram mais de dois milhões de euros na melhoria e no aumento das plantações já existentes e na instalação de jovens agricultores. Este investimento irá reflectir-se num crescimento de 219 toneladas anuais de mirtilo a partir do ano 2014, além da produção actual.» **FLF**

**219 t**  
de mirtilo a mais  
a partir de 2014