



“

**GOSTAMOS DISTO...
É AQUI QUE ESTÁ A
NOSSA IDENTIDADE! ...
SOMOS UMA CULTURA
DE CULTIVAR!**

”

Identificação do Produtor

Nelson Silva

Produto

Medronho

Locais

*Caboucos, Arega, Figueiró dos Vinhos,
Vila Facaia, Pedrógão Grande*

Área total de exploração

9,76 hectares

Quantidade de plantas

*4 538, objetivando-se chegar ao final
do ano 2021 com 7 038*

Produção anual

15 Ton em ano cruzeiro

Início de Atividade

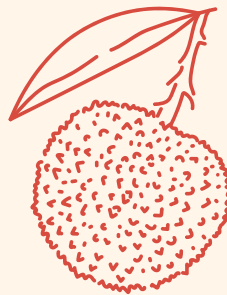
2016

Tipo de Atividade

“Agricultura Familiar”

Marca Comercial

FERRARIA D'ALGE



FERRARIA D'ALGE

MEDRONHO

CABOUCOS, AREGA, FIGUEIRÓ DOS VINHOS
VILA FACAIA, PEDRÓGÃO GRANDE

Nelson é o rosto de um projeto de agricultura familiar... E mostra-nos que é possível! A oportunidade aliou-se à paixão que tem pela sua terra, pelas suas raízes, pela sua história, não baixando os braços nos desafios da ruralidade e da interioridade.



P. Plantação de Medronheiros: Como é que começa esta aventura?

R. Este terreno veio à nossa posse por permuta com diversos terrenos de herança. Inicialmente estava dividido em três partes, mas nenhuma delas era nossa. Em 2015, e dado tratar-se de uma zona geográfica onde assenta maioritariamente o minifúndio, fizemos diversas escrituras de permuta e compra, objetivando a conjugação de parcelas que tornasse rentável a exploração. Constituímos um *dossier* de aconselhamento técnico, e aí, é devido mérito à equipa técnica da FICAPE, que fez questão de alavancar e alimentar todo este projeto e nos fez ambicionar ter um pomar de medronheiros,

quando até à data conhecíamos aquele arbusto, *arbutus unedo*, apenas da sua rebentação espontânea. Ninguém fazia um pomar de medronheiros!

Em 2016 e já com expressão de escala, em Caboucos, freguesia de Arega, junto à Albufeira do Castelo do Bode, implantámos o primeiro medronhal em pomar, do concelho de Figueiró dos Vinhos e dos oito municípios confinantes. Sim, o primeiro! Não havia medronheiros em pomar e conseguimos despertar a atenção com uma referência no *Journal de Leiria*, por se tratar de uma espécie autóctone e ter impacto na alteração do mosaico agroflorestal.

P. Em 2016 implantaram o primeiro pomar de medronheiros.

Entretanto já tem mais algum? Qual é a grande diferença deste pomar para outros do mesmo fruto?

R. Em outubro de 2017, após os fatídicos incêndios, implantámos o segundo pomar na freguesia de Vila Facaia, Pedrógão Grande, usando a mesma metodologia interventiva, que objetiva a criação de condições de acessibilidade à propriedade e, por conseguinte, facilidade na gestão dos combustíveis e infestantes, poda e, não menos importante, o conforto da colheita do fruto com impacto imediato na rentabilização da mão de obra.

A diferença prende-se com o facto de alterarmos o mosaico florestal com a sua implementação, dado

que todos eles se localizam em locais onde predominava a exploração do eucalipto. A diferença está mesmo aí, a sua implantação em zonas florestais, contribuindo para a diversidade arbórea. E para isso, foi decisivo uma viagem de lazer à Região Vinhateira do Alto Douro, onde a vinha é disposta em serras de maior declive com a criação de taludes. Pensámos, se aqui funciona, porque é que no nosso caso não funcionará, e assim arrancou esta metodologia interventiva. No ano passado, implantámos mais dois pomares, e esperamos fechar o corrente ano com um outro medronhal, onde já temos a mobilização de solos efetivada e preparada para receber 2 500 medronheiros.

Fomos os primeiros a aplicar composto orgânico proveniente de estrume de cavalo, sujeito a compostagem logo na plantação no fundo da cova, porque até então, e das explorações que visitámos quando maturávamos o nosso projeto, a cultura era plantar o medronheiro como se de um eucalipto se tratasse. Nós não somos diferentes, mas optámos por fazer diferente e alimentar as plantas logo na plantação, ao invés de o fazermos posteriormente.

P. Tendo então já quatro medronhais, com o quinto também alinhado, e tendo em conta esta ideia de comercialização do me-

dronho, já há um caminho pensado, também, para obter algum tipo de certificação de qualidade que vos permita diferenciar o vosso produto?

R: Num mercado em que a concorrência será cada vez maior, a qualificação é um fator que marca a diferença e irá assegurar a preferência do consumidor, e por isso iniciámos a Certificação FSC de Gestão Florestal, que é um esquema de certificação florestal de âmbito internacional onde está incrementada a pegada ambiental, cuja máxima é Florestas para todos, para sempre, e enquanto produção do fruto em si, temos os pomares em modo de transição para Produção Biológica.

P. A ideia é, portanto, tornar o medronho o mais natural possível ou irão utilizar produtos químicos do tipo herbicidas ou outros para fazerem a gestão das infestantes, dado que é uma grande área?

R: Não, zero, zero!... A cultura da utilização de herbicidas cai, por terra de geração em geração. Os produtos que usamos, são mesmo as roçadouras, e desde que iniciamos este projeto nunca usámos outro tipo de produto.

Sai mais caro, claro que sim, temos tido problemas ali com aquelas silvas, porque é difícil e caro fazer a gestão das infestantes. A título de exemplo, e no corrente ano,

“

FLORESTAS PARA TODOS, PARA SEMPRE, E ENQUANTO PRODUÇÃO DO FRUTO EM SI, TEMOS OS POMARES EM MODO DE TRANSIÇÃO PARA PRODUÇÃO BIOLÓGICA.

“

temos uma parcela que ascende aos 4.000 €, respeitante à gestão de infestantes.

Temos os medronhais em modo de conversão biológica, e existe uma preocupação acrescida sobre a essência deste tipo de “cultivar”, não podemos utilizar produtos químicos. O que nos dá gozo, é chegar e ver um casal de perdizes a levantar, ouvir o chilro no vazio deste grande silêncio. Isso sim é gratificante! Um projeto, claro, tem de ter em conta a vertente financeira, mas isso só por si não é suficiente, é necessário criar condições para o futuro, dar continuidade, não podemos assumir uma postura do “quem vier de trás que feche a porta”, essa é uma postura errática que vitimarás os seus pronunciadores.

Aqui bem perto, a ARCA (Associação Recreativa e Cultural Areguense) tem um alimentador de aves, e isso..., isto é natureza, é sustentabilidade. Depois temos as colmeias que são as responsáveis por fazerem a polinização dos medronheiros, e, se utilizássemos produtos químicos o mais certo era as abelhas morrerem, e aí deixaríamos de ter polinizadores, logo menos fruto e com menor qualidade, tudo tem o seu sentido.

P. Confiança e Qualidade acima de tudo. Como se atinge essa qualidade?

R. Persistência, paixão e muito trabalho. Sozinhos nunca conse-

guimos, são necessárias parcerias, entrar em nichos e falar com quem percebe de cada tipo de poda, perceber como se fazia e o porquê, perceber e reconhecer a importância do conhecimento científico, perceber como se deve fazer, e depois de tudo isso, escolher o caminho que consideramos ser o mais correto.

Por exemplo, em relação às aguardentes vinícolas, existe um enorme historial de conhecimento inclusive documentado, já em relação à aguardente de medronho, só há pouco tempo é que começou a ser estudada.

“

**PERSISTÊNCIA,
PAIXÃO E MUITO
TRABALHO.
SOZINHOS NUNCA
CONSEGUIMOS,
SÃO NECESSÁRIAS
PARCERIAS (...)**

“

P. Tem esta plantação desde 2016 e quando se fala de uma atividade agrícola pensa-se imediatamente qual o proveito que se poderá ter. No que respeita ao medronheiro, é uma planta que dá fruto logo no primeiro ano?

R. Não! Demora! Dos primeiros plantados em 2016, ou seja, com a primeira primavera em 2017, tivemos já uma amostra que resulta dos exemplares com maior vigor, e já fizemos colheita no ano passado, depois seguiu-se o processo de fermentação, e sim, já destilámos. É giro porque vemos aí o resultado de todo o nosso trabalho, de todo o nosso projeto, tudo está ali. Agora segue-se o processo de refinação e maturação e claro existe muita, muita ansiedade nos resultados das análises para aferir se todos os parâmetros estão conforme a legislação, e aguardamos com mais ansiedade a análise sensorial, temos de provar, mas fica a dica... que... promete, promete mesmo.

P. Manutenção, mão de obra, qualidade máxima... É portanto um risco investir neste tipo de exploração mais organizada. Não existem financiamentos nacionais ou europeus adaptados a esta realidade?

R. Não existem financiamentos, ou melhor, existem sim, são é amplamente desajustados da nossa identidade e realidade de interiorização e ruralidade.

“

NESTE, OU EM QUALQUER OUTRO TIPO DE PROJETO, NÃO EXISTEM FACILIDADES.

“



Não temos campos com 100 ou 200 Hectares, que nos coloquem numa posição paralela à realidade de outras zonas do país. Não somos pequenos ou não sabemos fazer, pelo contrário, temos, sim, uma realidade diferenciada e, como tal, é discriminatório que nos seja exigível que uma candidatura tenha de ser padronizada em termos de objetivos, ou seja, analisada com uma bitola que é usada para zonas agro-industrializadas. Existe um longo caminho a percorrer, as coisas apenas não funcionam, fica mais barato fazer sem estarmos condicionados a qualquer candidatura, projeto ou critérios de elegibilidade.

P. Nesse sentido, pelo menos inicialmente, até ter rentabilidade, terá que ser um projeto de “2.º plano”, provavelmente, aliado

sempre a uma ocupação profissional permanente?

R. Um projeto deste género, e com o objetivo de criar condições para colocar diretamente o produto no mercado, carece, não apenas de investimento associado à instalação e manutenção da exploração, mas a todo um conjunto de despesas como a criação de marca, registos, *packing* dos produtos, equipamentos, e, por exemplo, instalações licenciadas para efeito de tratamento e transformação.

É um longo caminho, mas o caminho faz-se caminhando...

P. Aconselha, mesmo assim, aos mais novos este género de investimento, que parece acarretar tantas dificuldades?

R. Neste, ou em qualquer outro tipo de projeto, não existem facilidades. Encaramos as dificuldades como

algo que tem de ser transposto com trabalho e persistência, só assim é possível. Se as coisas não forem encaradas nesta perspetiva, não vale a pena ter ideia de tentar.

Daqui a uns anos, Portugal vai ser o maior produtor de medronho a nível mundial. Por isso, muita coisa vai acontecer em termos de mercado. Neste momento estamos a nível nacional e pouco internacional, mas as coisas ir-se-ão inverter, e sim, claro, existe espaço para todo o tipo de iniciativas.

Se existir apetência, sim claro que sim devem avançar, são necessárias iniciativas destas e inclusive noutras áreas. Temos um clima fantástico, muita biodiversidade, temos uma terra nutritivamente rica, haja quem desvie o foco daquilo que já provou ser desastroso. É, sim, necessário ter trabalho, não existem alternativas.



Ferraria
D'Alge

P. Todavia, mesmo com estes entraves, nota-se uma paixão e uma vontade enorme. Sairá daqui uma marca de produtos? Que projetos e objetivos têm em mente agora?

R: Num processo tão longo e burocrático quanto este, cada uma das fases tem o seu tempo. Assim também o é com os medronheiros. E é, sim, oportuno, e acho que chegou o momento de apresentar a nossa marca (FERRARIA D'ALGE).

Comercialmente é muito complicado escolher uma marca, uma linha, são muitos fatores a ter em conta e, além da consulta que fizemos aos nossos amigos mais próximos, tivemos sorte com a nossa equipa de designers que nos ajudou neste

dilema. Escolhemos um nome que traduzisse a nossa identidade, o local das plantações e, como temos pomares nas vertentes da Serra da Lousã e junto da Albufeira do Castelo do Bode, foi até giro associar a Ribeira de Alge à localidade de Alge e Foz de Alge. Depois... mais um dilema! Queríamos algo mais expressivo, mais forte! Quisemos fazer jus às ribeiras e riachos da Ribeira de Alge e, claro, apareceu a FERRARIA D'ALGE, e, sim, temos uma marca com um nome forte. A FERRARIA D'ALGE vai-se apresentar como uma aguardente de medronho, de topo, com grande qualidade.

Terminou já o processo da criação da marca FERRARIA D'ALGE junto

do INPI, e temos já um outro processo a decorrer... mas sobre isso... temos de ficar por aqui! Mas, sim, vão surgir outros produtos associados à transformação do medronho. Estamos, também, na fase de execução do projeto para as instalações da FERRARIA D'ALGE e o objetivo é, quando estivermos em ano cruzeiro, termos já as instalações licenciadas em termos de Entrepósito Fiscal de Produção e Armazenamento. Tudo tem o seu tempo... a sua cadência...