



## ENTREVISTA

ANA CATARINA PEREIRA



“

**O SEGREDO É A ALMA  
DO NEGÓCIO**

”

### Identificação do Produtor

Ana Catarina Pereira

### Produto

Morango e outros frutos e legumes

### Local

Quinta da Fonte das Freiras

### Área de Plantação

1 hectare

### Quantidade de pés

8000

### Início de Atividade

2016

### Tipo de Atividade

“Negócio Familiar”

## QUINTA DA FONTE DAS FREIRAS

MORANGOS

FIGUEIRÓ DOS VINHOS

A jovem Ana é a personificação de que a vida nos traz muitas surpresas e nos guia por caminhos que nunca escolheríamos por vontade própria. O sonho de fazer um curso em Comunicação foi substituído, sem aviso prévio, por um que considera agora muito maior e do qual não abdicaria facilmente. Trabalhar a terra tornou-se uma paixão que aconselha a todos.

Conheça melhor  
este negócio AQUI.





**P. Quando se vê uma jovem da tua idade enveredar pela agricultura, pura e dura, pergunta-mo-nos sempre, porquê? Porquê começar um projeto destes numa era de tecnologias e onde os sonhos da geração mais nova, normalmente, levam-nos para profissões menos rústicas?**

R. Eu, quando estava a acabar o 12.º ano, queria algo sobre comunicação, marketing, relações públicas. E depois surgiu isto, também porque engravidei e estava

em casa sozinha, sem fazer nada e já me estava a cansar, depois a minha avó morreu e isto estava ao abandono... e então também me dediquei um bocadinho a isto! O terreno é dos meus tios e eles deram-me uma cedência de agricultura e tenho que lhes agradecer por isso, até me ajudam, o meu tio ajuda-me muito.

**P. A Ana começou tudo de início?**

R. Sim, foi a minha sogra que me impulsionou... Eu não sabia fazer

nada... eu era menina da vila eu não sabia fazer nada, para mim pegar nesta tesoura era 'o que é que eu vou fazer com isto'... os meus sogros já cultivavam morangos e também vendiam muito...

**P. Tem ideia da produção que consegue já ter para fornecimento ao público?**

R. Não tenho ideia, já tentei, mas não consegui. Os morangos começam mais ou menos a dar em maio/junho até final de verão, mais ou menos, setembro/outu-

bro/ depois depende do tempo, tivemos um ano que conseguimos ter morangos quase até dezembro, mas no ano passado, por exemplo, só conseguimos ter até fim de outubro. Este verão, conseguimos ter, por exemplo uma semana a sair entre 100 a 150 caixas de morangos, como na semana a seguir só temos 10 ou 15... nunca temos um valor certo do que conseguimos vender... ou chove, ou há humidade durante a noite e apodrecem, e depois temos por exemplo o alto verão, e queimam. O morango é um fruto muito sensível. Tentámos fazer um projeto para fazer estufas, que foi aceite, mas não seguimos para a frente, porque pediam muitos requisitos e as vantagens não eram assim tão boas, por isso tentámos fazer por nossa conta. Porque termos alguém atrás de nós, a questionar tudo o que fazemos ou pagarmos nós... pagamos nós, as estufas! Não nos compensa o dinheiro que nos dão para isso...

**P. E o que é que diferencia o seu produto de outros que se vendem no mercado?**

R. A qualidade sem dúvida, que se consegue com muito trabalho e dedicação... O morangueiro dá muito trabalho, mesmo no primeiro ano todas as semanas temos de andar de volta deles, e depois temos uma coisa má, que é o tempo, se chover estraga-se tudo. Mas também graças à variedade que nós conseguimos, através dos

“

**A QUALIDADE SEM DÚVIDA, QUE SE CONSEGUE COM MUITO TRABALHO E DEDICAÇÃO...**

”

meus sogros, senão não sabíamos o que plantar, há tanta qualidade de morangueiro, mas não vou dizer qual é! A minha sogra sempre disse “eu vou-te dizer, mas nunca digas a ninguém”. Nós tentámos no início pôr duas qualidades porque diziam que uma vinha mais cedo e outra mais tarde e conseguíamos ter mais ao longo do ano, mas não. A qualidade que nós temos consegue muito mais tempo do que as outras qualidades. Também não usamos produtos químicos para o morango, o morango não precisa de muitos produtos químicos, só se estiver a ser atacado por alguma praga, aí sim, tem de ser combatido por algum medicamento, mas fora isso deixamos crescer normalmente...

é quase um produto biológico, quase entre aspas, porque se houver alguma praga nós não recorremos a “produtos biológicos”, recorremos a pesticidas, mas só em caso de necessidade extrema, o que nunca nos tem acontecido...

**P. Pelo que vejo, a plantação de morangos é o ex-libris, mas a quinta tem outros produtos. A vossa ideia é expandir além do morango?**

R. A ideia é aumentar a plantação de morangos. Mas já plantámos árvores de fruto há dois anos, macieiras, pereiras, pessegueiros, clementinas, limoeiros, limas, só que ainda estão pequeninas. E temos ainda, nogueiras, castanheiros, mirtilos, oliveiras, medronheiros, cerejeiras, ameixieiras... temos um bocadinho de cada, estamos a começar a ter um bocadinho de cada. Era o que nós queríamos, queríamos começar a vender fruta nossa, mas ainda não dá. Temos também tomates, pepinos, pimentos, alfaces, espinafres, grelos... No mercado (de Figueiró) vendo também as couves, que a maior parte vem da minha sogra, couves-portuguesas, os brócolos e as couves-flor... Temos medronheiros também, que plantámos há um ano ou dois, e cerejeiras para ver se dá... Basicamente plantamos para vender... Mas há aqui muita coisa para fazer ainda... Agora estamos na altura das limpezas, duas ou três vezes por ano temos que limpar







com o trator e fica muito dispendioso e, então, estamos a começar a fazer uma cerca para pôr ovelhas, para ver se limpam, pelo menos, a parte das arvorezinhas.

Eu queria expandir pelo menos a parte dos morangos! Eu até tenho a quem expandir, mas não tenho morangos para vender. No mercado abastecedor de Coimbra estão sempre a perguntar-me quando eu posso levar, mesmo as pessoas de Figueiró já me procuram e não há produto suficiente! É o que eu digo, às vezes há numa semana, mas na semana seguinte já não há e torna-se um bocado complicado eu conseguir dar a todos!

**P. Este vosso projeto já é economicamente viável, já é algo que te dê lucro?**

R. Quando os morangos são plantados no primeiro ano, não dão lucro por termos a fase de investimento. Mas quando vem o segundo e

terceiro ano de plantação, sim, dão lucro. Claro que não é uma coisa, ainda, para mim, que sou agricultora jovem, que dê para me sustentar o ano todo, mas dá lucro... mas também dá muito trabalho! Eu consigo, no verão, começar a apanhar às 8h30/9h da manhã e estar até às 8h30/9h da noite a apanhar ainda, e não consigo apanhar tudo sozinha, às vezes tenho de pedir ajuda porque não consigo.

**P. A construção das estufas seriam uma boa aposta para aumentar essa produção e obter mais lucro?**

R. Sim, a nível de maior produção e para expansão, agora para vender aqui em Figueiró tem de ser em terra, o sabor é completamente diferente e aquele vermelhinho... em estufa não ia atingir aquela cor. A qualidade (em estufa) ia diminuir, sem dúvida. Tem vantagens e desvantagens...

“

**PARA VENDER AQUI EM FIGUEIRÓ TEM DE SER EM TERRA, O SABOR É COMPLETAMENTE DIFERENTE E AQUELE VERMELHINHO...**

”

**P. Na opinião da Ana é importante esta nova vaga de jovens agricultores?**

R. Sim, até para melhorar tudo. Figueiró precisa mais disto, mesmo a nível pessoal, que é uma coisa nova e dá uma paz interior, até para o futuro... como costumam dizer "uma árvore vale por uma família se plantarem mais..."

**P. E para as crianças também é importante este aproximar da génese do que a terra nos pode oferecer?**

R. Sim, porque a maior parte não sabe de onde vem um ovo ou uma alface. E acho que é importante verem até a parte da flor (floração) e incentivá-los como me incentivaram a mim. No início não gostava nada e agora é uma paixão, até por me sentir livre, porque não tenho de ter horário e todas as vantagens superam as dificuldades!