

Frutos secos de Torres Novas em programa televisivo

Comercialização do figo fresco pode ser um negócio bastante vantajoso

Frutos secos, doçaria, gastronomia e azeite do concelho de Torres Novas estiveram em destaque no programa televisivo "Portugal no Coração", na emissão do passado dia 12 de Julho, terça-feira. Segundo António Ferreira, da Associação de Frutos Secos, os produtores do concelho têm na reconversão dos figueirais e na comercialização de figos frescos grandes potencialidades de negócio. Em relação aos figueirais existentes é necessário "atacar" desde já a mosca mediterrânica para o figo ter qualidade e não se estragar.

António Rodrigues, presidente da Câmara e representante da Associação de Frutos Secos, Joaquim Eduardo, proprietário do restaurante Nersant, a doceira Antónia Aguiar e António Ferreira, técnico da autarquia, foram os convidados de terça-feira do programa "Portugal no Coração" da RTP-1.

Apresentado por José Carlos Malato e Merche Romero, o programa mostrou os produtos do concelho torrejano e passou pelas danças do Rancho Folclórico "Os Camponeses" de Riachos que se deslocou propositadamente para divulgar algumas das tradições folclóricas do concelho.

"O convite foi feito pelo Chefe Silva, elemento do programa, que um dia falou do figo de Torres Novas e do bem receber dos torrejanos. Procuramos mostrar o que temos, como os figos, nozes, azeite, gastronomia e doçaria e o Chefe Silva apresenta uma entrada, figo com presunto, juntando o doce do figo com o salgado do presunto. O objectivo é aumentar a auto-



A quinta dos Negrús é um bom exemplo do relançamento do figueiral para figo fresco



António Ferreira: "Temos de alterar a forma de trabalhar"

estima dos torrejanos que não acreditam que são capazes. É realçar o que o concelho tem de bom" – explicou António Ferreira.

O figo de Torres Novas é reconhecido e a Feira Nacional dos Frutos Secos realiza-se há mais de 20 anos. No entanto, ano após ano, o figo estrangeiro marca presença no certame. Mas, para que o figo tenha qualidade e "bom aspecto" para ser comercializado, é necessário sensibilizar os agricultores para os problemas que podem surgir

nos seus figueirais, de forma a evitar que os figos percam valor comercial. Nesse sentido, a Associação dos Frutos Secos está a fazer o controlo da mosca-do-Mediterrâneo, um insecto que ataca mais de 250 espécies de árvores, entre as quais a figueira.

A mosca-do-Mediterrâneo começa por picar o figo, desenvolve-se uma larva no seu interior, o que provoca a queda e afecta todos os outros frutos que estiverem perto. Assim como ao contrário, a mosca pode

picar o pêssego ou o damasco, que servem como hospedeiros, seguindo depois para o figo.

"É uma praga com uma intensidade muito alta, mas existem produtos utilizados em protecção integrada para o figueiral, que estão na lista dos produtos autorizados e que combatem eficazmente essa mosca. São produtos relativamente baratos. O que leva as pessoas a não fazer esses tratamentos é que acham que a figueira não deve ser curada. Mas, tal como há uns anos não

se curava a oliveira, hoje cura-se. A mosca também ataca a oliveira, mas é diferente da figueira" – diz António Ferreira.

Neste momento, está a ser feito o controlo da mosca-do-Mediterrâneo em dez figueirais do concelho e num pomar de citrinos, no Pafarrão, para se fazer a comparação.

A maioria dos pomares são mistos, ou seja, têm figo branco misturado com figo preto e normalmente são colocadas duas armadilhas em cada exploração: "No Pafarrão é onde se encontram mais moscas, porque foi o fim do período produtivo da laranja. Muitas caíram para o chão e as pessoas não estão sensibilizadas para as apanhar. A mosca completa o ciclo, fica na terra e no ano seguinte faz fortes ataques porque ficou lá".

Para tratar o problema da mosca, devem ser utilizados produtos para o efeito 15 dias antes da apanha do figo, para que se mantenha o intervalo de segurança.

A mosca-do-Mediterrâneo é apenas um dos problemas dos produtores de figos. Outro é não compensar o investimento, uma vez que os figos secos são vendidos a preços baixos.

O município está a tentar promover a imagem do figo preto e dos frutos secos do concelho, mas António Ferreira diz que não há capacidade para alterar a tendência que vem de há muitos anos, quando a produção dos figueirais se destinava exclusivamente para a destilação.

Em 1946, foi criada a região demarcada para produção de figo industrial de Torres Novas, em que todo o figo produzido tinha de ser declarado e tinha como principal função fazer aguardente.

Entretanto, a produção de álcool industrial a partir do figo acabou porque apareceram outras matérias-primas mais baratas como os cereais, o melão de cana ou a beterraba, e apanhar figos para comercializar deixou de compensar financeiramente.

Mas, nem tudo é negativo e a Quinta dos Negrús é um bom exemplo de sucesso. O figueiral foi reconvertido, as árvores são regadas, fertilizadas

e podadas de forma adequada, a produção aumentou e não chega para as encomendas: "No ano passado apanharam cerca de mil quilos em todo o figueiral. Este ano só nos lampos apanharam 3.000 quilos e a procura é muita. Mas em geral o que aconteceu é que não foi feita a reconversão do figueiral, assistimos ao constante abandono dos figueirais, a mão-de-obra está cada vez mais cara e é difícil de encontrar" – diz António Ferreira.

Se, antigamente, qualquer pessoa secava figos em tabuleiros ao Sol e os transportava em sacos para o mercado, hoje isso já não acontece, pois as exigências são cada vez maiores e há pouco mercado para o figo seco: "Temos de alterar a forma de trabalhar. O figo fresco, neste momento, vende-se muito bem e quem o produzir bem pode ganhar muito dinheiro. Mas, têm de ser figueirais tratados de forma adequada".

O objectivo da Associação dos Frutos Secos é que um grupo significativo de produtores, que ainda não abandonaram a actividade, façam a reconversão dos figueirais de forma a vender figo fresco, vantajoso do ponto de vista financeiro e com procura no mercado.

O primeiro passo será revitalizar as explorações, comercializar o figo fresco e, quando o mercado estiver saturado, o figo seco começará a ter aproveitamento diferente: "Preten- de-se ter árvores pequenas, apanhar o figo da árvore, ter um figueiral económico do ponto de vista de manutenção e com acompanhamento. A associação pode disponibilizar meios técnicos e em breve vamos fazer um inquérito a quem tem figueiral para caracterizar a sua exploração e melhor resolver os problemas" – concluiu.

Para investir num novo figueiral, pode-se recorrer a ajudas para a plantação, bem como para o acompanhamento do novo pomar que será trabalhado em moldes diferentes de antigamente. Ao fim de quatro anos, inicia-se a produção de figo, cujo negócio será vantajoso se a comercialização do figo se fizer em fresco.

Fátima Coelho