

GORGULHO

Boletim Informativo sobre Biodiversidade Agrícola
COLHER PARA SEMEAR – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais
ano 6 . n.º14 . Verão de 2009. Distribuição gratuita a sócios

PIMENTOS



PROJECTO BIO-LOCAL
AGRICULTURA NATURAL DE FUKUOKA
CEBOLA VERMELHA DE MONTEMOR-O-NOVO

ÍNDICE

EDITORIAL	2
TOLERÂNCIA E BIODIVERSIDADE	2
PEDIDOS DE SEMENTES 2008/2009	3
PAGAMENTO DE QUOTAS	4
OFICINAS PRÁTICAS SET./OUT. 2009	5
OFICINA DE GUARDIÕES DE SEMENTES	5
FABRICO ARTESANAL DE PÃO	5
FABRICO ARTESANAL DE SUMO DE MAÇÃ	6
A CEBOLA VERMELHA DE MONTEMOR-O-NOVO	7
BIO-LOCAL	8
DIVERSIDADE DE ACÇÕES LOCAIS PARA A BIODIVERSIDADE.....	8
FUKUOKA E A SUA AGRICULTURA NATURAL	9
MARCHA DE 1.000 KM POR UM FUTURO SEM OGM	11
NOVO MANUAL TÉCNICO	12
“AS BASES DA AGRICULTURA BIOLÓGICA”	12
ALGUÉM QUER ARROZ TRANSGÉNICO?	13
ECOCULTURA EM ZAMORA	14
OS PIMENTÕES (<i>CAPSICUM SPP.</i>)	15
VARIEDADES	16
CULTIVO.....	17
POLINIZAÇÃO	18
OBTENÇÃO DA SEMENTE	19
BOLETIM DE INSCRIÇÃO DE SÓCIO	20
COMO CONTRIBUIR?	20

Ficha Técnica

O Gorgulho, nº 14 – Verão de 2009

Boletim Informativo sobre Biodiversidade Agrícola

Director: José Miguel Fonseca

Edição: Colher Para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais

Coordenação e Redacção: Fátima Teixeira

Fotos e gravuras: Graça Ribeiro, Ecocultura, Edibio, José Mariano Fonseca, José Miguel Fonseca, Natural Farm, Sara Costa, www.genfrei-gehen.de

Colaboradores neste número: Ana Fonseca, Fátima Teixeira, José Cid, José Mariano Fonseca, José Miguel Fonseca, Rui Regallo e Transgénicos Fora.

Contactos: Quinta do Olival, Aguda, 3260-044 FIGUEIRÓ DOS VINHOS, Tel. 236622218 / Tm. 914909334 colherparasemear@gmail.com

Colaborações são bem vindas. O Gorgulho existe para dar voz aos associados, os vossos pontos de vista e experiências são importantes para enriquecer esta publicação. Faça-nos chegar o seu texto.

EDITORIAL

TOLERÂNCIA E BIODIVERSIDADE

José Miguel Fonseca

Após uma palestra sobre a diversidade agrícola e, como penso ser comum a todos aqueles que enfrentam uma audiência, posteriormente analisando o discurso proferido nessa mesma noite, revolve a consciência com discursos possíveis e imaginários. Um em particular repetia-se: a forma como se isola o tema da biodiversidade.

Se é indiscutível a actualidade e frequência do assunto, ainda não aprendemos a aceitá-la integralmente, como forma essencial ao nosso bem-estar psíquico e social.

A diversidade está presente no quotidiano urbano assim como no rural. Tanto no primeiro, como no segundo caso existem pessoas de estratos sociais diferentes, etnias e religiões, todos eles com hábitos e procedimentos muito díspares, enriquecedores numa sociedade compreensível e elucidada.

Nas relações humanas por vezes temos a tendência a pôr de lado comportamentos aos quais apelidamos de excêntricos ou anormais, sem a mínima reflexão sobre as suas teorias, assim criando um leque de marginalidade intelectual, com indivíduos sem possibilidade de se expressar sem serem sujeitos ao ridículo, para sempre condenados ao silêncio.

Tal qual as espécies vegetais e animais, nós, seres humanos, carecemos desta diferença, e quanto melhor for recebida e aceite esta desigualdade cultural, religiosa e política, maior será para o conjunto da comunidade o benefício.

O princípio comunitário não é uma ideia transcendente, estava instalado e ainda está em casos isolados de certas etnias indígenas, ou em pequenas aldeias nacionais, estes quase totalmente rebatidos pelo anterior regime. Nestas situações a população aprendeu a unir-se como forma de colmatar as adversidades morfológicas, climatéricas e humanas. Trabalhando em conjunto, diversificando as culturas e conservando as variedades locais como meio de defesa para uma maior autonomia.

Numa horta, como em qualquer outra condição de isolamento, o equilíbrio deve ser a nota dominante, sendo este só possível de atingir com uma grande diversidade de seres vivos presentes. Começando pela intervenção agrícola, cultivando o maior número de espécies ao nosso alcance, utilizando quanto possível variedades autóctones, respeitando e mantendo ao máximo a flora local, como prioridade para abrigar todos os auxiliares fundamentais

para a manutenção de um conjunto harmonioso.

Se existe alguma coisa a unir um povo, ela é seguramente de tendência étnico-cultural por mais pequena ou residual que ela seja. Ora, as plantas cultivadas também entram e naturalmente fazem parte dessa herança. A simbiose desta união está pouco compreendida e menos explicada. No entanto ela persegue-nos desde tempos remotos fazendo parte integrante da própria humanidade.

Presentemente é evidente a existência de uma maior exigência materialista. Estas falsas carências têm de ser reduzidas e dirigidas rumo a uma maior diversidade, de modo a saciar necessidades anteriormente supérfluas, com pequenas mudanças comportamentais, e sobretudo com exemplos concretos duma realidade proposta e atingível. Com tanta diversidade cultural e varietal ainda disponível é inconcebível a conduta vigente, da homogeneidade educacional e uniformização da alimentação, contribuintes de peso à degeneração generalizada. A diversidade integral é elementar, precioso garante da nossa sobrevivência e tem de ser mantida a todo o custo.



COLHER PARA SEMEAR

**REDE PORTUGUESA
DE VARIEDADES TRADICIONAIS**

PEDIDOS DE SEMENTES 2008/2009

Colher para Semear

No decorrer do período de pedidos de sementes entre os meses de Dezembro a Maio deram entrada na associação cinquenta e sete fichas preenchidas por associados acreditados, ou seja, com os devidos compromissos em dia. No entanto, continuamos com alguma flexibilidade na

recepção, com alguns pedidos a chegarem já no final de Junho. Para uma melhor gestão dos nossos restritos recursos físicos, teremos no futuro de forçosamente, disciplinar os mesmos, propondo o período entre Novembro e o fim de Março como data limite.

Foi com agrado que registámos o aumento de propostas de guardiões, tendo dezassete sócios manifestado a intenção de cuidarem de trinta e uma variedades. Os resultados são semelhantes aos do ano anterior em termos percentuais, e foram os seguintes: o feijão encabeça a lista com trinta pedidos; seguem o tomate com vinte e sete; a abóbora vinte e seis; as condimentares e as Brassicas vinte e um; os cereais e pimentos vinte; outras leguminosas dezoito; alface dezassete; melancia dezasseis; melão quinze; alho treze; pepino doze; milho, beringela, cebola e pastinaca dez; ervilha nove; feijão-frade sete; fava cinco; alho-porro quatro e por fim as quenopodiáceas com apenas três requerimentos.

Espécie - Nº de pedidos

Feijão - 30
Tomate - 27
Abóbora - 26
Condimentares - 21
Brassicas - 21
Cereais - 20
Pimentos - 20
Outras leguminosas - 18
Alface - 17
Melancia - 16
Melão - 15
Alho - 13
Pepino - 12
Milho - 10
Beringela - 10
Cebola - 10
Pastinaca - 10
Ervilha - 9
Feijão frade - 7
Fava - 5
Alho-porro - 4

Quenopodiáceas - 3

Resumindo: nota-se um ligeiro aumento nos pedidos de cereais e cebolas. No entanto, este aumento é mais acentuado nas abóboras, assim como nos alhos, estes oferecidos em maior número de variedades. Resta-nos desejar-vos boas colheitas e pedir-vos por favor que nos enviem a ficha de colheita preenchida com os dados solicitados, juntando-lhes algumas observações dignas da vossa atenção durante o período vegetativo, assim como após colheita, descrevendo as qualidades referentes à conservação e gastronomia. Um bem-haja para todos e continuação de bom trabalho.



PAGAMENTO DE QUOTAS

Fátima Teixeira

A Colher Para Semear vem mais uma vez lembrar os seus associados da facilitação do pagamento das quotas, para além do simples envio de cheque. Assim, os associados têm já disponível o pagamento de quotas através de transferência bancária, usando o seguinte

NIB do banco Caixa Agrícola:

0045 6290 4020 4973 2061 3

Convém depois enviarem-nos o comprovativo de transferência para o endereço electrónico da associação (colherparasemear@gmail.com), para podermos confirmar a recepção do pagamento de quota.

Esperamos deste modo simplificar a vida aos sócios e também relembrar-lhes que a Colher para Semear precisa do apoio financeiro de todos os seus sócios, sendo por isso importante ter as quotas actualizadas.

Por outro lado, as vantagens de ter as quotas em dia são indispensáveis para poder usufruir dos descontos nas actividades que

organizamos ao longo do ano e, não menos importante, para saber que está a contribuir para o trabalho que a Colher para Semear tem vindo a fazer na protecção da biodiversidade agrícola portuguesa.



OFICINAS PRÁTICAS SET./OUT. 2009

José Mariano Fonseca

A Colher Para Semear vem por este meio informar os sócios e amigos da associação que tenciona realizar nos próximos meses de Setembro e Outubro, na Quinta do Olival, em Aguda (Figueiró dos Vinhos) as seguintes oficinas práticas:

5 e 6 de Setembro

Oficina de Guardiões de Sementes

A nossa associação fundamenta a sua existência na necessidade de preservar e incentivar o cultivo das variedades regionais e locais, demonstrando a todos que conosco interagem a importância de perpetuar no futuro este legado ancestral.



Prova degustativa de variedades de tomate.

O programa desta oficina contempla aspectos relacionados com as técnicas de cultivo, colheita e preservação das variedades tradicionais. São analisados os diferentes tipos de polinização e as estratégias para a manutenção da pureza varietal, tendo em atenção as características das variedades e as suas condicionantes botânicas. Os interessados em participar nesta nossa iniciativa poderão ainda pôr em prática as técnicas de extracção de sementes pelos métodos húmido e seco. A finalizar serão abordados aspectos relacionados com a selecção e conservação das variedades cultivares.



A separação e limpeza dos diferentes feijões.

Solicitamos a todos os interessados que se inscrevam o mais atempadamente possível, pois apenas permitiremos um total de 35 inscrições nesta oficina. Estipulamos como dia limite para as inscrições o dia 31 de Agosto.

17 e 18 de Outubro

Fabrico Artesanal de Pão

Nesta oficina convidamos todos os participantes a fazerem a viagem do grão de cereal, desde que é lançado à terra até à sua transformação nesse fabuloso alimento ancestral que é o pão. Pretende-se partilhar não só conhecimentos e técnicas do saber

fazer, mas também, compreender as potencialidades dos diferentes tipos de cereais utilizados na panificação.

Solicitamos a todos os interessados que se inscrevam o mais atempadamente possível, pois apenas permitiremos um total de 15 inscrições nesta oficina. Estipulamos como dia limite para as inscrições o dia 12 de Outubro.

Informamos que cada oficina tem um custo individual de 5 € para sócios e de 25 € para não sócios.

19 e 20 de Setembro

Fabrico Artesanal de Sumo de Maçã

Em virtude de, no ano passado, muitos sócios terem manifestado interesse em realizar esta oficina e não terem tido possibilidade de o fazer, por excesso de inscrições, a Colher Para Semear achou por bem repetir esta iniciativa no corrente ano, ao longo de todo um fim-de-semana.



Separação e preparação das variedades de maçã.

Pretende-se que sejam dois dias intensos de partilha de conhecimentos e das diferentes tarefas inerentes ao fabrico dos sumos artesanais de maçã, de variedades diferentes, os quais serão degustados no fim. Considerámos abrir esta actividade **apenas a sócios**, num total de 15 inscrições, com um custo individual de 5 €.



A prensa artesanal e o sumo em baixo.

Nota para qualquer das oficinas

O alojamento pode efectuar-se em tendas próprias em espaços da quinta, ou em residenciais/pensões da região (ficando a procura e o contacto a cargo dos interessados). A alimentação é da responsabilidade de cada um, pelo que devem trazer comida própria para merendar ou fazer piquenique, ou ainda, procurar alternativas na região.

Inscrições e mais informações:

As inscrições podem ser efectuadas através dos seguintes contactos:

José Miguel Fonseca (tel. 236622218) ou,
Graça Ribeiro (tm. 914909334) ou ainda,

José Mariano Fonseca (tm. 919969311)

Em caso de previsão de condições climatéricas adversas para as datas mencionadas, todos os participantes inscritos serão avisados com 48 horas de antecedência sobre possíveis alterações.



A CEBOLA VERMELHA DE MONTEMOR-O-NOVO

Ana Fonseca e José Cid

A Cebola Vermelha de Montemor-o-Novo é estrela na Feira de Setembro desta cidade. Muitos agricultores têm a preocupação de preparar as suas réstias de cebola para o início de Setembro. No entanto, é nos finais deste mês que ela atinge a sua maturidade plena e melhor sabor.

Serôdia e de cor roxa/avermelhada é uma cebola muito doce, sobretudo se colhida madura e se produzida de forma paciente, de modo a deixar que a natureza faça o seu laborioso trabalho de transformar qualquer acidez em açúcares. É, por isso, uma cebola que se come bem crua, ficando óptima em saladas e conferindo um sabor especial aos cozinhados. Tem ainda a vantagem de não fazer chorar, quando cortada.

A adição de adubos, para estimular o seu crescimento, piora o sabor e aumenta a acidez. Esta é também uma cebola com uma duração em armazenamento invejável, de modo que, se colhida no final de Setembro, já bem madura mas ainda com bom tempo, ela durará entre 9 a 12 meses.

A cebola vermelha de Montemor-o-Novo vai para os viveiros em Março/Abril. Nos dois primeiros meses rega-se muito bem e depois disso esporadicamente. Para o final pára-se com as regas para que a cebola ganhe

todo o seu sabor característico. Em meados de Maio, o cebolo já está pronto para plantar. Fazem-se então uns bons regos na terra e planta-se o cebolo um pouco acima do fundo do rego, para que não fique encharcado quando é regado. A monda é uma tarefa difícil fazendo-se um mínimo de duas boas mondas. Pode ainda mondar-se uma terceira vez mas, muitas vezes, esta já não se faz. Colhe-se durante todo o mês de Setembro e, se o tempo se mantiver seco, pode colher-se até ao Natal.

Outras cebolas há, brancas, amarelas e mesmo vermelhas ou roxas, cujo cultivo combinado permite dispôr de cebola durante todo o ano. No entanto, esta é a mais doce e a de maior duração, sendo uma variedade bem guardada e estimada entre alguns agricultores de Montemor-o-Novo.

Culinária

A cebola vermelha de Montemor-o-Novo adquire uma cor cinzenta/esverdeada quando cozinhada, conferindo um sabor mais gostoso ao bacalhau à Braz ou aos bifes de cebolada. Também é a mais indicada nas primeiras sopas do bebé, devido ao sabor doce e ausência quase total de acidez.

Receita - Bifes de cebolada

Enche-se um tacho com cebola cortada às rodelas, um pouco de azeite e uma folha de louro. Deixa-se refogar lentamente até a cebola adquirir o seu tom cinzento/esverdeado e ficar macia. Juntam-se os bifes previamente temperados com sal e junta-se pimenta. Os bifes cozem na cebolada durante uma meia hora. Rectificar os temperos e servir.

Bom apetite!

Nota dos autores: Infelizmente nesta altura do ano não foi possível obter nenhuma fotografia da cebola vermelha de Montemor-o-Novo, uma vez que ainda não foi apanhada e também já não existe armazenada. No entanto, prometemos fazê-lo numa próxima oportunidade.



BIO-LOCAL

Diversidade de acções locais para a biodiversidade

José Mariano Fonseca

Terminou no decurso do mês de Julho o projecto Bio-Local, onde a Colher Para Semear participou enquanto parceiro do município da Moita, no desenvolvimento de acções ao nível da divulgação e sensibilização para a preservação das variedades regionais. Para caracterizar melhor o projecto que o município da Moita enviou a concurso ao Programa Gulbenkian Ambiente (Concurso "Agir-Ambiente"), citarei de seguida o resumo da memória descritiva que acompanhou a candidatura: «Bio-Local é um projecto agregador de iniciativas diversificadas de sensibilização para a biodiversidade, realizadas a nível local. De facto, o objectivo europeu e mesmo mundial de "parar a perda de biodiversidade" requer um conjunto de medidas e acções urgentes a vários níveis. O que comemos, o que fazemos e a maneira como vivemos tem impacto directo ou indirectos na natureza e biodiversidade, sobre as espécies selvagens ou cultivadas, algumas delas em vias de desaparecimento, e com elas um conjunto de serviços que prestam à natureza ou à humanidade, e no caso das variedades cultivadas, a perda de sabores magníficos. Este projecto mostra que é possível trabalhar nesses assuntos a nível local, envolvendo os parceiros certos da sociedade civil e a comunidade escolar.».

Neste projecto foram também parceiros do município da Moita, a QUERCUS - Associação Nacional de Conservação da

Natureza (Núcleo de Setúbal) e a PLURICOOP. A diversidade de agentes envolvidos, permitiu que este projecto assumisse um carácter agregador de diversas acções de sensibilização para promover uma consciência activa e atitudes pró-biodiversidade, junto de diversos públicos alvo, nomeadamente o escolar, os consumidores e as empresas. Essas acções foram enquadradas em três níveis:

Conhecer e dar a conhecer - onde se realizaram visitas guiadas na área da biodiversidade local e regional, incluindo visitas à zona ribeirinha do concelho da Moita, zona na Rede Natura, Reserva Natural do Estuário do Tejo e outros locais na Península de Setúbal, com o objectivo de dar a conhecer a biodiversidade local e regional, bem como as ameaças e potencialidades existentes;

Consumir de forma sustentável: Alimentação e biodiversidade - onde se pretendeu focar a atenção num grupo ou grupos particulares de alimentos, para os quais existem mais referências e estudos, nomeadamente, peixes, alimentos passíveis de conterem OGMs (soja, milho e produtos processados com estes componentes) ou outros alimentos vindos de países longínquos ou de produção lesiva do ambiente e natureza. Para tal, efectuaram-se inquéritos e dinamizaram-se campanhas de informação junto dos consumidores;

Promover a biodiversidade agrícola - onde se tentou promover nas hortas escolares uma atitude pró-activa, desempenhando o papel de guardiões da biodiversidade agrícola.

A acção da Colher Para Semear enquanto parceiro incidiu exclusivamente sobre o terceiro aspecto referido anteriormente, cabendo-nos a nós (na minha pessoa), a realização de acções e a dinamização de iniciativas que visaram a sensibilização para a preservação do nosso património agrícola,

assim como, a divulgação do trabalho realizado pela associação e o contacto com algumas variedades regionais, através do seu cultivo em hortas escolares. Esta iniciativa visou a tentativa de criação em cada escola participante, de um banco vivo de biodiversidade agrícola, para preservação das variedades e sabores que, de outra forma correm o perigo de se perderem. Neste sentido, foram utilizadas variedades de sementes tradicionais em todas as escolas do 1º ciclo envolvidas no projecto Agricultura Biológica e Compostagem na Escola e foi realizada uma abordagem-piloto em duas escolas do concelho da Moita, a Escola Básica do 2º e 3º ciclos D. João I (numa turma do 5º ano) e a Escola Secundária do Vale da Amoreira (ao nível do clube de jardinagem). Nestas duas escolas as acções visaram ainda, a aprendizagem de técnicas para manter a pureza das variedades regionais utilizadas e para permitir a sua conservação. De entre as variedades utilizadas destaco a fava saloia, a ervilha algarvia, os coentros e salsa portugueses, os feijões (cara-de-vaca, rei-das-foices, manata, douradinho), a abóbora moganga e uma variedade de milho encarnado de grão miúdo.



Trabalhos agrícolas nas hortas escolares.

A aceitação e o entusiasmo manifestado por professores e alunos foi grande, nomeadamente, no contacto com as variedades tradicionais, cujo nome ou o

aspecto visual das sementes quase sempre despoletava algum riso, doseado com curiosidade e por vezes admiração, pelo facto de se estar perante o legado de muitas gerações de homens e mulheres que trabalharam a terra em busca de sustento. No decurso desta vertente do projecto foi-se construindo o sentido de responsabilidade e afirmando a importância de trabalhar em prol da sustentabilidade das nossas acções, de modo a que se garanta um futuro mais promissor, pelo que estamos convictos de que as sementes recolhidas voltarão à terra no próximo ano lectivo, continuando a dar sentido ao “lema” da nossa associação “ Colher Para Semear”.



FUKUOKA E A SUA AGRICULTURA NATURAL

Rui Regallo

Masanobu Fukuoka foi um mestre agricultor japonês que dedicou a sua vida e o seu trabalho à criação de um método agrícola não convencional, que chamou de agricultura natural.

Tendo-se formado como engenheiro agrónomo e trabalhado inicialmente como especialista em pragas e doenças, desde muito jovem optou por tentar chegar a um processo de lidar com estes problemas de uma forma mais eficaz e não prejudicial ao meio ambiente.

Após mais de vinte anos de aperfeiçoamento conseguiu produzir mais arroz, mais cevada e de melhor qualidade do que os seus vizinhos agricultores convencionais, usando apenas uma pequena fracção do trabalho e investimento normalmente empregue por eles.

Qual o segredo do seu sucesso? Sobretudo a valorização e a confiança plena na fertilidade do solo. Fukuoka criou um método em que não lavra a terra, não monda, não planta... Simplesmente semeia, colhe e devolve a palha ao solo depois de recolher o grão!

O princípio subjacente à técnica é o de que o solo quando não é incomodado e revolvido tende para um nível de fertilidade sempre crescente. Segundo ele, o acto de lavrar perturba os ecossistemas do solo, compacta-o, destrói os nutrientes nele contidos por oxidação e, como tal, é um trabalho contra-producente. O seu objectivo último é aquilo que ele chama de agricultura do não-fazer que se pode traduzir por agricultura da não-intervenção.

Os seus quatro grandes princípios são: não lavrar, não usar fertilizantes, não usar pesticidas, não arrancar as ervas daninhas. Sendo que o uso de fertilizantes sintéticos e pesticidas é já repudiado por nós agricultores biológicos, o princípio de não destruir as ervas daninhas já não será tão fácil de aceitar e compreender. Na verdade, tal como Fukuoka afirma, este princípio poderá ser melhor entendido como, o uso das ditas ervas em benefício do agricultor, em vez de lutar cegamente contra elas. Nos seus campos, ele semeava uma variedade local de trevo para abafar as restantes ervas espontâneas, funcionando simultaneamente como adubação verde.

Resumindo muito grosseiramente esta sua técnica, ele produzia arroz no Verão e cevada no Inverno assegurando assim uma permanente cobertura do solo. A cevada é semeada quando o arroz está já amadurecendo as espigas. Após a colheita e a extracção do bago, a palha é espalhada de volta nos campos juntamente com algum estrume de galinha proveniente da quinta. As plantas jovens de cevada suportam o empalhamento pois já estão suficientemente desenvolvidas. Antes da cevada ser ceifada, na Primavera, o arroz é semeado a lanço

juntamente com o trevo. Quando as jovens plantas de arroz e trevo competem por luz e espaço é chegado o momento de alagar os campos, processo que leva uma semana e se efectua apenas uma vez. Este alagamento é o suficiente para estabelecer a supremacia do arroz, deixando no entanto o trevo como cobertura vegetal.

Antes de serem semeadas, as sementes são misturadas com terra fértil e composto e então preparadas em pequenas bolas que são de seguida envoltas em argila e secas. As sementes dentro destas bolas têm a vantagem de estar protegidas contra os seus eventuais consumidores e só irão germinar quando as primeiras chuvas vierem dissolver a capa exterior, estando então as sementes envoltas em solo extremamente propício ao seu bom desenvolvimento. Estas bolas ficaram famosas como "seedballs" (bolas de sementes) e têm sido usadas com muito sucesso noutras paragens, nomeadamente em acções de re-plantação de solos desérticos ou depauperados por más práticas agrícolas.



Bolas de argila com sementes no interior

Fukuoka manteve também um pomar de citrinos e descobriu como a poda das árvores de fruto é contra-natura e prejudicial para a sua boa saúde. Começou por deixar de podar algumas árvores já existentes na sua propriedade e verificou que sem a poda elas acabavam por adoecer devido ao crescimento de ramos cruzados entre si. Então semeou caroços de citrinos e de diversas outras variedades de fruteiras para

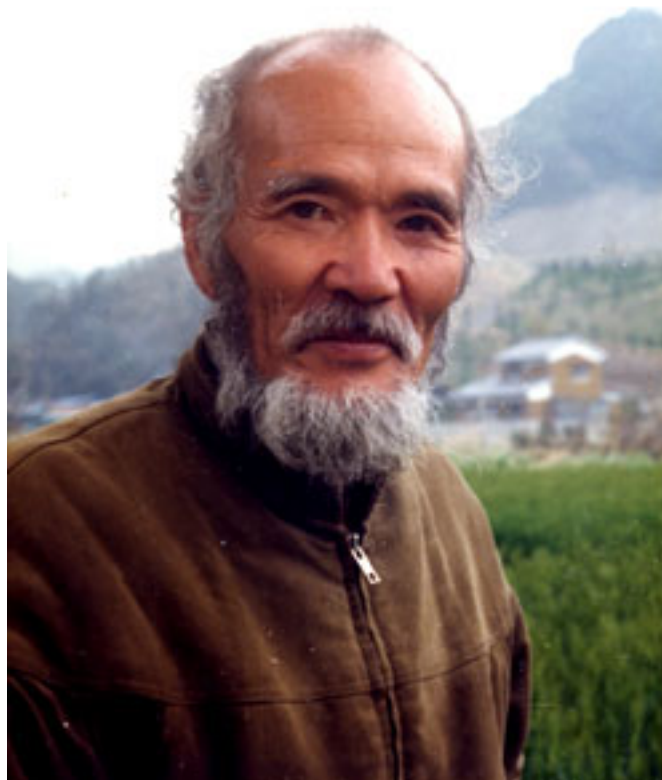
observar a forma natural dessas árvores. Chegou à conclusão de que as árvores de fruto, tais como as coníferas por exemplo, crescem com uma extremidade apical superior única e com ramos laterais que se espaçam naturalmente, sem nunca se entrecruzarem. Chamou a isto a forma natural de uma árvore. O problema era que as árvores provindas de semente não produziam fruta de qualidade. Com todo este conhecimento, postulou que as árvores de fruto deveriam ser podadas sim e tutoradas também, mas sempre com o intuito de obter uma árvore o mais próximo possível da sua forma natural, que é a forma ideal e que dispensa os tratamentos e as grandes podas anuais. Conseguiu com esta prática excelentes resultados.

A mais importante lição que Fukuoka nos deixa não são no entanto os seus métodos, mas sim a necessidade de uma observação atenta das plantas, dos animais e de todo o seu meio envolvente. Esta observação pressupõe mais que um mero olhar, ela é sim um sentir que só podemos experimentar colocando-nos ao mesmo nível das plantas e de todos os diversos seres que compõem os ecossistemas. Ser parte da natureza.

Após demonstrar na prática a validade dos seus métodos, dedicou-se a partilhar o seu conhecimento passando a escrever alguns livros, sendo os mais notórios, "*One Straw Revolution*" (já possível de encontrar em português, com o título "*A Revolução de uma Palha*", graças à editora Via Óptima www.viaoptima.online.pt/index1.html) e "*The Natural Way of Farming*", podendo ambos ser obtidos gratuitamente em edição inglesa na biblioteca on-line *Soil and Health* (www.soilandhealth.org/). Existe ainda o "*The Road Back to Nature*", este mais difícil de encontrar.

Os escritos de Fukuoka contêm muito mais do que uma simples técnica agrícola. Os seus livros são obras filosóficas, são lições de ecologia, de alimentação, de economia e de aperfeiçoamento do ser humano.

Masanobu Fukuoka faleceu no Verão de 2008, aos 95 anos de idade, deixando-nos toda a obra da sua vida como fonte de sabedoria e inspiração. Que possa de onde estiver agora observar aquilo que sempre defendeu: uma comunhão plena da Humanidade com a Natureza.



Masanobu Fukuoka

Toda esta informação e muito mais pode ser consultada no sítio de internet criado por alguns dos seus numerosos seguidores e admiradores em fukuokafarmingol.info/ .



MARCHA DE 1.000 KM POR UM FUTURO SEM OGM

Tradução de Fátima Teixeira

Terminou no passado dia 30 de Julho uma marcha por um futuro sem OGM. O seu iniciador Joseph Wilhelm, um agricultor

biológico e também o fundador da conhecida empresa de produtos biológicos Rapunzel, caminhou um total de 1.000 km desde Berlim até Bruxelas, onde começou a 18 de Junho. Ao longo da sua marcha foi apoiado por aproximadamente 3.000 pessoas.



Cartaz da iniciativa com Joseph Wilhelm.

Marco Schluter, director do Grupo IFOAM-UE recebeu os caminhantes no Palácio da Moeda, em Bruxelas com as seguintes palavras: *“Aplaudimos os iniciadores desta acção criativa para expressarem as necessidades dos cidadãos, assim como a urgência de um futuro sem OGM no sector biológico. Este sector quer continuar a produzir alimentos sem OGM. Isto não está apenas nos princípios da agricultura biológica, mas é também uma necessidade económica, uma vez que os consumidores exigem alimentos sem OGM. Trata-se mesmo de uma obrigação legal para operadores biológicos. No entanto, a política da UE toma a responsabilidade de assegurar mercados sem OGM cada vez menos a sério. Isto ameaça o futuro dos alimentos biológicos e das quintas biológicas na UE, que criam desenvolvimento sustentável e criam empregos e inovação, mesmo em tempo de crise financeira.”*

Desta forma o Grupo IFOAM-UE incita os decisores políticos da União Europeia ao seguinte:

- Assegurar o direito à não contaminação através da aplicação de leis restritivas abrangentes;
- Assegurar sementes livres de OGM pela imposição de rotulagem ao limiar de contaminação inadvertida, no nível de detecção;
- Proteger a biodiversidade genética para assegurar a segurança alimentar do futuro;
- Considerar também os critérios sócio-económicos, e não apenas as preocupações económicas da indústria dos OGM, antes de aprovar qualquer OGM;
- Redireccionar a análise do risco de OGM para um corpo de cientistas e consultores verdadeiramente independente e efectivo.

“Cinco anos depois de a moratória europeia aos OGM ter terminado, os consumidores ainda estão determinados a não ingerirem OGM. O sector biológico chama a atenção dos decisores políticos europeus para tomarem seriamente as preocupações dos cidadãos europeus em consideração e a rever a actual legislação europeia de modo a torná-la mais eficiente ao servir as necessidades da sociedade” diz Marco Schluter.

O Grupo IFOAM-UE representa a Federação Internacional de Movimentos de Agricultura Biológica na Europa. Para mais informações consultar: www.ifoam-eu.org/



NOVO MANUAL TÉCNICO

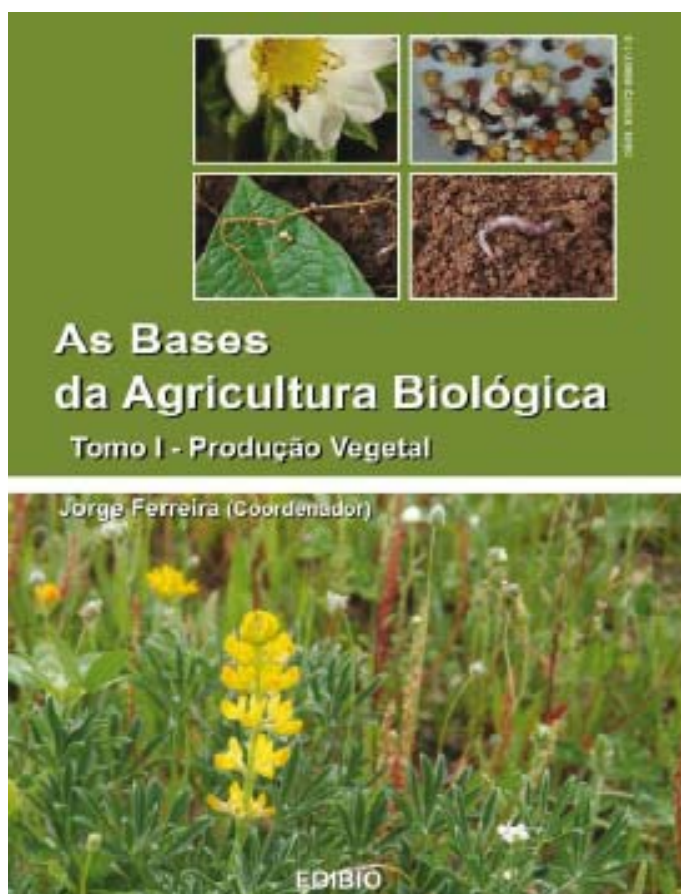
“AS BASES DA AGRICULTURA BIOLÓGICA”

José Miguel Fonseca

Foi recentemente publicado o maior e mais exaustivo compêndio em língua portuguesa sobre o tema da agricultura biológica. Obra construída por quinze autores de peso, todos eles com ligações

práticas no caso de uns e teóricas no de outros, coordenado pelo engenheiro agrónomo Jorge Ferreira, profissional ligado à matéria e obreiro de outros volumes neste campo.

O livro com o título de “*As Bases da Agricultura Biológica - Tomo 1 - Produção Vegetal*” contém quinhentas e trinta e uma páginas, estando dividido por três capítulos: o primeiro dedicado aos conceitos da agricultura biológica, o segundo à fertilidade dos solos e fertilização das culturas, e o terceiro inteiramente consagrado à protecção fitossanitária. Todos os artigos apresentam quadros resumindo quantidades, valores e soluções sugeridas relativas aos temas abordados, estes de fácil compreensão ajudando a pesquisa de tão vasto documento.



Capa do manual sobre Agricultura Biológica.

A inclusão deste volume de dimensão bíblica na escrita nacional, é um precioso contributo prático de pesquisa e estudo aprofundado sobre o tópico, e contribui a

prova da saída marginalizada em que a agricultura biológica e os seus apoiantes se encontravam, produzindo um documento de interesse e qualidade de grande nível. Este manual estará certamente bem situado nas melhores bibliotecas agrícolas.

A publicação deste livro deve-se à editora Edibio, já nossa conhecida pela publicação da igualmente excelente revista “O Segredo da Terra”.

Preço de venda ao público: 35 € + 2,24 € (portes). Para encomendas, contactar Edibio, Edições Lda, Rua Emídio Navarro, 61 - 4550-126 CASTELO DE PAIVA, tel. 255 689 812



ALGUÉM QUER ARROZ TRANSGÉNICO?

*Transgénicos Fora!
Plataforma Portuguesa por uma Agricultura Sustentável*

Julho 2009 - Portugal é o país da Europa que mais come arroz, per capita. Este cereal representa um pilar central na nossa alimentação e cultura gastronómica. E até agora não havia arroz geneticamente modificado em circulação na União Europeia. Mas a paz acabou. Neste momento a Bayer, uma multinacional alemã, pretende importar para toda a União Europeia uma variedade de arroz geneticamente modificado (GM), para consumo humano.

Este arroz GM foi manipulado para suportar elevadas doses de um herbicida (glufosinato de amónio) que mataria as variedades convencionais. Mas não há país nenhum no mundo que cultive arroz transgénico para fins comerciais e, além disso, o glufosinato de amónio é tão tóxico que já está oficialmente prevista a sua proibição na União Europeia.

No entanto, a Comissão Europeia quer a sua aprovação e está previsto que seja votado em Bruxelas (ainda sem data marcada) se este arroz LL62 da Bayer vai ou não poder chegar aos nossos pratos. Se houver aprovação, países como os Estados Unidos da América poderão começar a cultivá-lo. E a partir daí a contaminação vai liquidar o arroz não transgénico, como já está a acontecer com o milho e a soja, tornando o mundo irreversivelmente dependente de uma empresa cujo único objectivo é o lucro. É um mau negócio para todos, mas é um excelente negócio para a Bayer.

Era doce mas acabou-se



DIZ NÃO AO ARROZ TRANSGÉNICO NOS NOSSOS PRATOS
TRANSGÉNICOS FORA! PLATAFORMA POR UMA AGRICULTURA SUSTENTÁVEL

Se não quiser assistir passivamente a este desfecho, assine a *petição da Greenpeace* contra o arroz transgénico neste endereço:
www.greenpeace.org/international/campaigns/genetic-engineering/hands-off-our-rice/hands-off-our-rice

Entretanto, se quiser apoiar a Plataforma Transgénicos Fora na sua campanha contra o arroz transgénico pode informar-se aqui e juntar-se a esta nova campanha prestes a começar
<http://stopogm.net/?q=taxonomy/term/51>



ECOCULTURA EM ZAMORA

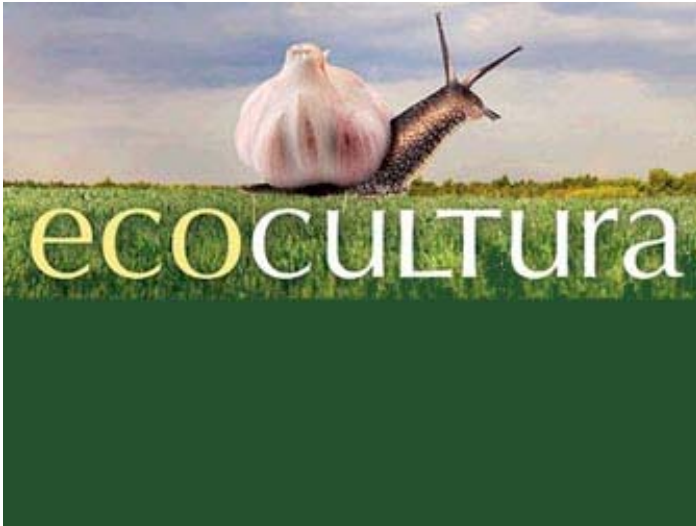
Fátima Teixeira

Vai decorrer nos próximos dias 10, 11 e 12 de Outubro mais uma feira Hispano-Lusa sobre Produtos Biológicos, a ECOCULTURA, na cidade de Zamora, em Espanha. Este ano o encontro é dedicado exclusivamente ao tema das variedades regionais e nesse âmbito são muito diversas as actividades, desde jornadas técnicas, a oficinas, provas degustativas, exposição de sementes, debates, etc. A Colher Para Semear foi também convidada a participar para apresentar o trabalho que tem vindo a desenvolver na área das sementes tradicionais portuguesas. Apesar de, esta altura do ano, ser um período especialmente muito preenchido, com várias das actividades da Colher Para Semear ao rubro (colheitas, relatório do levantamento, preparação do Ao Encontro da Semente, novas sementeiras, etc) contamos estar presentes por considerarmos ser importante trocar experiências.

Estarão ainda presentes grupos de sementes locais espanholas, com quem a Colher Para Semear tem tido colaboração e cooperação estreita, nomeadamente a Red Andaluza de Semillas, a Red Estatal de Semillas "Resembrando e Intercambiando" e outros grupos de investigação e pesquisa nas áreas dos trigos antigos e moinhos (Triticatum), das fruteiras tradicionais de Castela e Leão (Centro Zahoz) e das leguminosas cultivadas tradicionalmente em Castela e Leão.

Esta feira tornou-se já num ponto de encontro ibérico entre os agricultores, transformadores e distribuidores de produtos de agricultura biológica, tendo habitualmente mais de 100 expositores de todos os sectores. Este ano com o tema especial das variedades tradicionais será com certeza ainda mais interessante e, uma vez que a entrada do público é gratuita,

convidamos os nossos sócios mais motivados a assistir, uma vez que o programa promete.



Cartaz da ECOCULTURA.

O evento é organizado pela Diputación de Zamora, área da Agricultura e Ganadaria.



OS PIMENTÕES (*Capsicum spp.*)

José Miguel Fonseca

A família das Solanáceas congrega todos os géneros de pimentões, abrangendo também as batatas, tomateiros, beringelas e muitas outras plantas menos conhecidas na Europa, mas com certa importância a nível local noutras partes das regiões abrangidas pelos trópicos.

A seguir ao feijão, o pimentão é a hortícola a par do tomate, com maior diversidade. O nome pimento deriva erroneamente da suposição de Colombo quando na inaugural viagem às Américas, acostou à primeira terra avistada, a ilha a que nomeou de Espanhola, onde se cultivava com abundância uma planta de nome "Aji", de frutos pequenos, muito pungentes. Colombo não cabia em si de contente, pensando ter atingido a Índia e

confundindo a planta com a pimenteira do género *Piper*, esta de origem indiana, de imediato apelidou os nativos indianos e o fruto de pimento, denominação essa mantida até hoje.

Os portugueses foram responsáveis pelo alastramento da espécie para oriente, introduzindo-a nas Filipinas e na Índia, de onde rapidamente chegou à China. De tal forma se expandiu que, durante largos anos os botânicos não se entendiam quanto à origem e muitos afirmavam com convicção como local de ascendência a Índia.

A cultura do pimentão é das mais ancestrais, com frequentes achados em caves por toda a região do planalto Andino, provando a utilização deste vegetal já no período pré-Inca. A prova mais antiga foi encontrada na gruta de Telmacan no México e data de 7500 a. C.. De igual modo no Peru, um achado em Guitarrero também numa gruta, este estimado de 6500 a. C., consistiu de descobertas classificadas como de plantas espontâneas, pois o consenso dos especialistas é de que o início da domesticação das culturas começou por volta do século 3300 a. C..

No seio dos Incas, o pimentão era considerado como planta sagrada, dando-lhe o nome de "Uchu" e considerando-o um dos quatro irmãos, responsáveis na mitologia local pela criação e irmão do primeiro imperador Inca. Venerado pelo povo, era interdito o consumo do fruto no estado imaturo. De igual modo, o apreciavam os povos Maia e Azteca do México e América Central, consumindo-o ao pequeno almoço como condimento para um cozido de milho. Apesar de nos dedicarmos quase por exclusivo à espécie *annuum*, existem outras localmente importantes noutros pontos do globo, fazendo parte da gastronomia desses países, e componente fundamental na composição de certas iguarias da Ásia e das Américas. Embora a maioria dos pimentões presentes nos mercados hoje sejam do tipo doce, é uma situação de relativa novidade,

porque as variedades inicialmente introduzidas foram as apimentadas, e assim se mantiveram além dos três séculos seguintes.

Variedades

Começamos então pela mais divulgada, a (*Capsicum annuum*), com ascendência no Brasil e Bolívia, expandiu-se para norte, de maneira a ser identificada quando da chegada dos primeiros espanhóis ao México. Esta espécie é porventura a mais diversa e complexa, com inúmeras variedades doces e picantes. As primeiras são vigorosas, com estaturas atingindo os oitenta centímetros, apresentam as folhas grandes de forma ovalada. As segundas com plantas mais compactas, as maiores chegando aos cinquenta centímetros, folhas pequenas e forma lanceolada. Os frutos ostentam dimensões e formatos tão dispares, como: cúbicos, redondos, cónicos, achatados, compridos, estreitos, largos, sulcados ou lisos. O leque de cores também é variado, podendo ser quando maduros, laranja, vários tons de vermelho e amarelo. A espessura das polpas difere muito, havendo variedades de polpas grossas destinadas à massa de pimentão e com aptidão para assar. De igual modo existem outros de polpa fina apropriados para secar e transformar em colorau.



Diversidade de pimentos, em cores e formatos.

Outras há merecendo destaque; entre essas contam-se as seguintes: a *Capsicum frutescens*, resultante de aliança desta com a *Capsicum chinense*, É sem dúvida a espécie mais intensivamente cultivada do Planalto Andino e em toda a região para norte até e incluindo o México. As plantas são vivazes, variam em dimensão entre trinta centímetros a metro e meio, com algumas variedades atingindo três metros nas áreas com ambiente tropical, muito ramificadas, folhas grandes e espalmadas. Frutos com tamanho entre os seis e os treze centímetros, cor variada de vermelho alaranjado, amarelo, branco e por vezes aparecendo castanhos. Têm característica picante variável, de zero a 500.000 unidades Scoville, possuem sabor frutado, assemelhando-se ao alperce, e aroma perfumado denunciando imediatamente a sua presença.

Dentro das restantes espécies merecendo destaque encontram-se a *Capsicum baccatum*, muito popular nas regiões de altitude Sul americanas, assim como na Índia, com plantas grandes, muito ramificadas, folhas e flores avultadas, frutos pequenos, de cor laranja, vermelha, amarela ao castanha, tendo as variedades todas quantidades medianas de picante entre 30.000 a 50.000 Scovilles.

A *Capsicum pubescens* é a espécie menos difundida, originária dos planaltos Bolivianos, pouco mais se expandiu, aparecendo agora nos países fronteiriços; norte do Chile e Colômbia. É uma planta vivaz, de porte compacto, mesmo arbustiva, podendo atingir um metro e vinte de altura, com raros exemplares de cinco metros e caule com quinze centímetros de diâmetro, em locais férteis e de espaço concorrido. As folhas como o nome indica estão cobertas por uma leve penugem, possui flores roxas, dando origem a frutos pequenos de cor amarela, laranja ou vermelha, com pungência mediana (30.000 a 50.000 unidades Scoville), e com sementes

proeminentemente enrugadas, de cor preta ou castanha.

O ardor próprio das variedades picantes é um alcalóide identificado por capsaïcina, muito estável, não se alterando com o cozimento ou com o frio. Obedece a uma tabela criada pelo farmacêutico Wilbur Scoville, quando este preparava em laboratório um unguento para activar os músculos afectados pela fadiga. A escala desta tabela vai de zero a trezentos mil unidades de Scoville; as variedades doces contêm entre trezentas a seiscentas unidades; as ardentes geralmente rondam as cinquenta mil, todavia já foi medida uma variedade possuindo quinhentas e setenta mil.



Pimentos, qual deles o mais picante...

Um antídoto reconhecido e eficaz é o de bochechar leite ou outro produto lácteo como iogurte, produzindo efeito ao cabo de sete minutos aliviando a sensação de queimadura, o uso de água é desaconselhado para este fim, pois obedece a suspeitas infundadas.

Cultivo

O pimentão tem um ciclo anual em climas temperados como o nosso. Todavia tem hábito perene na região de origem, conseguindo-se alcançar este comportamento, envasando as plantas e colocando-as em local protegido, ou

cultivando-as sobre abrigo em estufa aquecida.

Mais sensível em termos ambientais do que o seu parente próximo, o tomateiro, requer temperaturas superiores a quinze graus centígrados para despoletar a germinação. Em situações como as da maior parte do país, é recomendável semeá-lo previamente em estufa ou cama quente, de forma a obter plantas prontas a serem dispostas após as últimas geadas. Caso contrário, a sua evolução é de tal modo lenta, que pode pôr em causa a maturação completa dos frutos, condição essencial à obtenção de sementes viáveis.

As plantas de pimentão possuem um sistema radicular muito extenso e denso, formando uma teia de numerosas raízes, em torno expandem-se por área superior à da sua envergadura. Por consequência, carece de solos húmicos, profundos e soltos, de maneira a satisfazer as exigências mais prementes. É um vegetal com necessidades consideráveis em termos hídricos e nutrientes, por isso a aplicação generosa de composto, acompanhado por uma cobertura de palha ou outro material é condição primária para boas colheitas. Por outro lado, o uso em excesso de fertilizantes ricos em azoto, principalmente os de origem sintética, provocam desequilíbrios demonstrados com a proliferação da folhagem em detrimento dos frutos, assim como facilita o aparecimento e instalação de pragas devoradoras das pontas demasiado viçosas.

A repicagem das pequenas plantas deve-se efectuar o mais cedo possível, de preferência na fase quando se formam as primeiras folhas, chamadas definitivas ou verdadeiras. Como nos tomateiros a transplantação das plântulas deve ser profunda, enterrando o caule o mais possível sem cobrir as folhas. O enraizamento dá-se de forma lateral a partir do tronco. Este procedimento é vantajoso mais tarde, de forma a defender a planta na fase adulta dos ventos, aos quais é muito sensível, embora

isto não dispense a utilização de um tutor para maior estabilidade.

As regas são importantes para garantir o sucesso da plantação, sobretudo na etapa inicial, permitindo um desenvolvimento precoce e rápido. Quanto maior for a ramificação nesta fase mais intensa será a frutificação. Procedimento de igual modo importante, é a diminuição desta prática com a aproximação da maturação da colheita principal.

Embora seja um vegetal com apetência à plena exposição solar, verifica-se a inutilização de numerosos frutos devido ao escaldão em locais de forte incidência. Para prevenir esta ocorrência é vantajoso tirar partido da associação de outras espécies na proximidade, de modo a criar algum sombreamento e aumento de humidade. O feijão rasteiro e toda a família das Liliáceas são de vizinhança mutuamente benéfica, mas como sempre, quanto mais diversa for a flora presente, melhor se defenderão, tendo também em conta as demandas do espaço requerido por cada um.

Tal como na germinação, a temperatura ambiente tem influência no crescimento e maturação do pimentão. As amplitudes térmicas a nível do solo de mais de vinte e nove ou mínimas de dez graus, podem parar o desenvolvimento ou a floração das plantas. De igual modo a maturação dos frutos é condicionada pelas temperaturas nocturnas, amarelecendo quando superior a vinte sete ou parando se abaixo dos treze. A mais apropriada situa-se entre os dezoito e vinte e quatro graus.

Polinização

As flores do pimentão são de modo geral auto-férteis, não demandando a presença de agentes polinizadores para formar fruto, conquanto possuem considerável atractivo para os insectos, provocando facilmente cruzamentos entre variedades, sendo obrigatório tomar medidas de prevenção.

Também muito sensíveis a oscilações térmicas durante o período nocturno, as delicadas flores abortarão se a temperatura for acima dos vinte e nove graus. No outro lado da escala se for inferior a cinco o resultado será idêntico, sendo entre os dezasseis e vinte e dois que se situa a margem com maior percentagem de sucesso.

Para situações onde se pretende cultivar mais de uma variedade em conjunto e colher semente, existem várias técnicas disponíveis além do isolamento por distância de pelo menos cento e cinquenta metros, pouco praticável para as pequenas hortas ou com culturas vizinhas.

O modo mais eficaz e prático de isolamento, é o de utilizar redes ou jaulas anti-insecto para cobrir inteiramente a planta. Em alternativa, também se pode isolar individualmente as flores; antes da sua abertura enfiar um saco de papel fechando a boca com um elástico ou mola em volta do pretense pedúnculo. Se o fruto se formar pode-se retirar em poucos dias, caso contrário o pedúnculo cairá com o saco. Neste caso é importante a identificação das flores intervencionadas. O abanar suavemente das plantas, ajuda à deslocação do pólen das anteras caindo nos estigmas. Este procedimento é útil para ambas as práticas anteriormente descritas.

A polinização manual também pode ser praticada, mas é pouco utilizada em situações normais, devido à facilidade de isolamento de espécies com flores perfeitas, como é o caso do pimentão. Apenas na procura de novas castas através da hibridização, se recorre a esse processo, cruzando o pólen de diferentes variedades.

A espécie *annuum* cruza-se prontamente com a *frutescens*, fortuitamente com a *baccatum*, mas nunca com a *pubescens*. A prova desta promiscuidade está na transferência do carácter picante para variedades doces quando cultivadas na imediata proximidade.

Obtenção da semente

Após a colheita dos melhores frutos das plantas mais robustas e saudáveis, procede-se à extracção das sementes do interior dos mesmos. Elas encontram-se alojadas junto à placenta, a membrana branca situada no centro do fruto. É também nesta película onde se encontra a maior concentração de capsaïcina, que passa para as sementes, adquirindo estas maior quantidade com o grau de maturação. Por fim, resta-nos a polpa, a qual contém a menor percentagem.

Se lidar com as variedades picantes convém proteger-se, usando óculos e luvas grossas, pois as finas permitem a passagem o alcalóide responsável, tendo sempre em atenção evitar o contacto com as mucosas, particularmente os olhos. Da mesma maneira, se deve escolher um local arejado, de modo acautelar vapores libertados pelo manuseamento dos frutos; o desconforto é persistente, mas pode ser atenuado com a ingestão dum produto lácteo como o leite ou iogurte. Esta substância não se elimina com lavagens, perdurando activa por vários dias.

Apesar de todos estes avisos, o pimentão é dentro dos frutos, um dos mais fáceis para a extracção das sementes. Devemos escolhê-los bem maduros, com a cor própria do seu estado, sem apresentar sinais de fungos ou doenças, abri-los próximo da colheita para evitar a formação de bactérias muito perniciosas à conservação, e que podem mesmo eliminar a capacidade germinativa das sementes.

Abre-se o fruto cortando na vertical e em volta do pedúnculo, segurando-o de forma a desalojar as sementes, num movimento em espiral executado com a mão livre, para dentro de um recipiente afunilado de modo a prevenir o saltar e a consequente perda de algumas unidades. Este procedimento também faculta o aproveitamento da polpa para usos culinários. As sementes retiradas deste modo saem limpas, dispensando a lavagem, removendo apenas as deformadas e escuras.



Pimento maduro e respectivas sementes.

Secá-las espalhadas dentro de um prato com superfície não aderente, em local arejado e quente fora do alcance dos raios solares directos. Estarão prontas a recolher em pouco tempo, testando-se ao tentar dobrar a semente, se esta partir está pronta, se vergar é sinal de que requer secagem adicional.

A cor das sementes pode variar entre o creme, amarelo vivo, castanho ou preto. Têm viabilidade durante três a cinco anos, obedecendo a boas condições de conservação. Um grama pode conter cento e cinquenta a duzentas unidades. De um quilograma de pimentões picantes pode-se extrair vinte cinco a cem gramas de sementes. Nas variedades doces o mesmo peso de frutos somente realiza cinco a cinquenta gramas, consoante a variedade.

As variedades ainda encontradas nas nossas hortas são numerosas, com as mais comuns e identificadas, apelidadas de: Tromba de Boi, Tromba de Elefante, Corno de Cabra, Quatro Gomos, Colorau, Três Quinas, Pião, Alcôfa, Noras, estes os doces. Os picantes entre muitos conhecem-se por: Guindas, Malaguetas e Piri-Piri.





COLHER PARA SEMEAR

**REDE PORTUGUESA
DE VARIEDADES TRADICIONAIS**



BOLETIM DE INSCRIÇÃO DE SÓCIO

(Por favor, preencher com letras bem legíveis, de preferência com maiúsculas)

Nome: _____

Morada: _____

Localidade: _____ Código Postal: _____

E-mail: _____

Telefone/ Telemóvel: _____ Data de Nascimento: _____

Profissão: _____ Nacionalidade: _____ Nº contribuinte: _____

Quota anual: Sócio individual-35 € Sócio colectivo-70 € Sócio estudante/reformado/menor de 16 anos-25 € Donativo de _____

Pretende receber sementes*? Sim Não

Pagamento por cheque nº _____ do Banco _____

No valor de _____ à ordem de Colher para Semear

Data _____ Assinatura _____

Preencha e envie para: **Colher para Semear**, Quinta do Olival, Aguda, 3260-044 FIGUEIRÓ DOS VINHOS



***Os sócios da associação Colher Para Semear têm o direito a: participar em todas as actividades promovidas ou apoiadas pela associação (p. e. encontros, oficinas de formação) com direito a redução de entrada quando praticável; receber o boletim interno e circulares; usufruir anualmente de um número de variedades, que serão definidas e disponibilizadas pela Direcção a partir de uma lista anual.**

COMO CONTRIBUIR?

Para concretizar estes objectivos, que são do interesse de todos nós, é necessária a contribuição do maior número de pessoas. De que modo?

- Através da inscrição como **sócio**;
- **Voluntariado** em diversas áreas: parte administrativa, pesquisa e trabalho de campo, recolha e propagação de sementes, inventariação, outras áreas relacionadas com as actividades da associação.
- Ser sócio **guardião de sementes**: comprometendo-se a multiplicar a(s) variedade(s) que apadrinhar, devolvendo à associação parte da sua colheita anual, devidamente seleccionada. Este sócio deve ter assistido previamente a uma oficina de formação sobre recolha, caracterização e propagação de sementes. O sócio guardião é mencionado no catálogo de variedades como produtor da semente que apadrinhar.