

O GORGULHO

BOLETIM INFORMATIVO SOBRE BIODIVERSIDADE AGRÍCOLA
COLHER PARA SEMEAR | REDE PORTUGUESA DE VARIEDADES TRADICIONAIS

AO ENCONTRO DA SEMENTE 2009
MELGAÇO 4 A 6 DE DEZEMBRO
EXPOSIÇÃO DO PATRIMÓNIO AGRÍCOLA VEGETAL
DO CONCELHO DE MELGAÇO



ANO 6 Nº 15 INVERNO 2009
distribuição gratuita a sócios

Tábua

Editorial 2

Oficina de guardiães 4

Ecocultura 5

A cenoura 6

O tomate Teta de Cabra 10

Oficina de sumos 12

A couve de Viana do Alentejo 14

Ao Encontro da Semente 2009 19

Ficha

O GORGULHO, nº 15

Outono de 2009

Boletim Informativo
sobre Diversidade Agrícola

Director

José Miguel Fonseca

Edição

Colher Para Semear -
Rede Portuguesa de
Variedades Tradicionais

Coordenação e revisão

Júlio Henriques

Design gráfico

Chiquinho das Perdizes

Fotos e gravuras

Toninho de Rio Maior, Graça Ribeiro,
José Miguel Fonseca, Margarida
Cartaxo, Paulo Domingues

Colaboradores neste número

Abel Veloso, António e Margarida
Cartaxo, Graça Ribeiro, José Mari-
ano Fonseca, Paulo Domingues,
Alexandra Azevedo

Contactos

Quinta do Olival - Aguda - 3260-044

Figueiró dos Vinhos

Telefone: 236 62 22 18 - Telemóvel:

914 909 334

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

Pequenos gestos, grandes resultados

Os adágios populares, resultantes de experiências adquiridas ao longo de incontáveis gerações, constituem um conhecimento a que recorremos em momentos considerados oportunos. Mas só acreditamos neles quando através de outras pessoas verificamos a autenticidade do seu conteúdo, revelando falta de confiança ao questionarmos a sabedoria implícita nesses ditos.

Porém, se tivermos em consideração tais sensatas sentenças e actuarmos com base nelas, chegamos à provável conclusão de dever tomar medidas com o intuito de as pôr em prática, intervindo assim de forma decisiva na condução dos nossos próprios destinos. A isso se chamará correntemente «faça você mesmo», agindo com pequenos gestos propícios a criar uma liberdade incondicional. Na alimentação este procedimento tem reflexos ainda mais eficazes e compensadores.

O nosso ensino agrícola insiste em instruir os alunos nas benesses da monocultura industrializada de grande extensão. Nesse contexto, a pequena horta é totalmente descurada, chegando mesmo a ser abusivamente apelidada de retrógrada e considerada uma perda de tempo, atendendo aos preços dos alimentos que andam distribuídos pelas prateleiras dos supermercados.

Custa aceitar semelhante visão da realidade nacional. Incentivar o cultivo de menor escala é de extrema importância para a ocupação do território: este cultivo, praticado em terras com elevados níveis de fertilidade embora de reduzida dimensão, contribui para a manutenção da paisagem rural, fixa as populações, tornando-as úteis e



orgulhosas da sua actividade, e, sobretudo, dignifica o trabalho dos intervenientes com vista à conservação dessas actividades.

Colectivamente, a utilização do espaço agrícola de pequena escala na economia familiar e local pode ser significativa, permitindo aproveitar e fixar grande parte dos recursos disponíveis. E individualmente também se vislumbram proveitos: gerando capacidade de confiança no contributo desta actividade para a economia doméstica, aumenta assim, por consequência, o efeito de autonomia alimentar e tem materialmente a vantagem de realizar significativas poupanças.

De modo geral, estas condições consentem a continuidade do emprego de variedades tradicionais, particularmente bem empregues numa horta destinada à diversidade de espécies onde possamos dar largas à imaginação, mostrando até onde a nossa criatividade pode chegar. Existem inúmeras plantas comestíveis ou de adorno, com um vastíssimo leque de formatos ou de cores graças aos quais se podem obter resultados bem curiosos. Isso alivia-nos também da pressão conducente a produzir quantidade, em detrimento da qualidade gustativa e nutritiva, com resultados evidentes na nossa própria saúde.

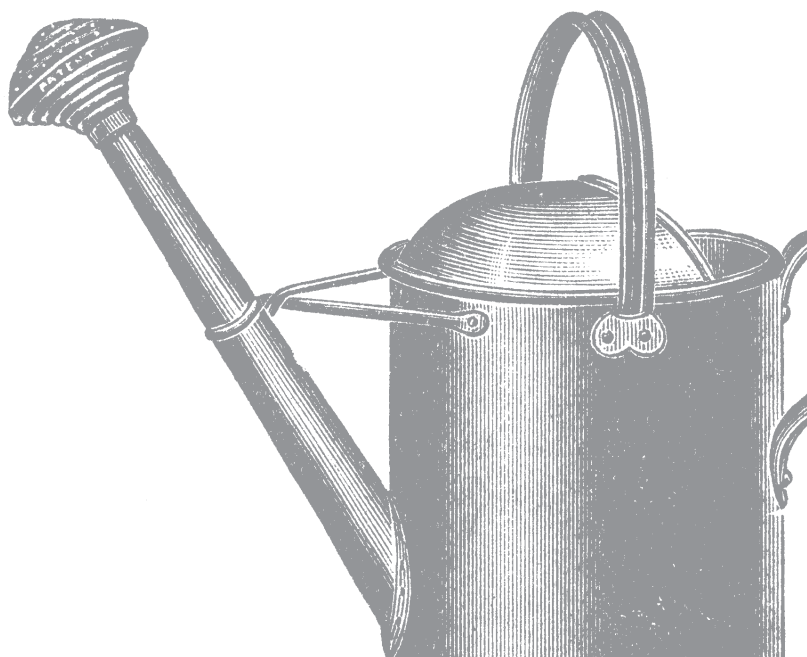
A ligação verificada entre o ente e o ser (planta) põe-nos em contacto com o fantástico ciclo que envolve o período de semente a semente, levando-nos a observá-la desde a germinação à colheita, passando pela aparição das primeiras folhas, pelo desenvolvimento, pela floração, pela formação do fruto e seu amadurecimento. Haverá exemplo mais fascinante do que o da cria-

ção? Como parceiros activos no despoletar desta criação, temos o privilégio de gerar vida através da semente.

E é um privilégio, sem dúvida, acompanharmos a progressão da planta como se de um nosso rebento se tratasse – alimentando-a, satisfazendo as suas carências hídricas, sachando e aconchegando o solo em seu redor, para vermos por fim apoderar-se de nós, no período da maturação, a perplexa vontade de a saborearmos ou de a deixarmos alcançar a plenitude. Uma tão sentida comunhão está ao alcance de todos quantos são praticantes de cultivos de reduzida escala.

Tudo isto para afirmar as virtudes das pequenas hortas. Aos menos atentos apetece dizer: experimente você mesmo...

JOSÉ MIGUEL FONSECA



Oficina de Guardiões de Sementes 2009

Nos dias 5 e 6 de Setembro realizou-se na Quinta do Olival uma oficina de formação de Guardiões de Sementes, organizada pela Colher para Semear.

Esta oficina, na qual estiveram presentes dezoito pessoas, iniciou-se na manhã de sábado, dia 5, com uma breve recepção aos participantes, após o que se deu início aos trabalhos, que começaram com a recolha de tomates e pepinos para a extracção de sementes. Nesse âmbito, foi explicado e demonstrado o processo de fermentação usado na obtenção de sementes destas espécies hortícolas.

Em seguida procedeu-se à recolha de sementes de plantas da família das cebolas (Liliáceas), após o que se fez uma pausa para almoço.

Na parte da tarde, a retoma dos trabalhos fez-se com a recolha de sementes de plantas da família das couves (Crucíferas), assim como de alfaces (Asteráceas), através do método combinado húmido-seco. Após isso, passou-se à extracção de sementes e à degustação de melões e melancias, procedendo-se depois à recolha de sementes de beringela.

O dia terminou com uma agradável tertúlia sobre variedades tradicionais, acompanhada pela visualização de um filme relacionado com este tema.

No dia seguinte, domingo, os trabalhos começaram com a ida à horta para a recolha de feijão seco. Seguiu-se a degustação e classificação de cerca de vinte variedades de tomate. As cinco mais votadas foram, por ordem decrescente do número de votos, a variedade «Teta de Cabra» de S. Teotónio, Odemira; o tomate «Vermelho Grande» de Vale de Gouvinhas, Trás-os-

Montes; o «Tomate de Inverno» da Azóia, Sesimbra; a variedade «Coração da Faia», proveniente de Cabeceiras de Basto, e o tomate «Coração Rosa», de Remondes, Mogadouro. Antes do almoço, procedeu-se ainda à recolha e extracção de sementes de pimentos.

À tarde, os trabalhos iniciaram-se com a limpeza do feijão. Destaca-se a amável participação da D. Maria, que demonstrou o método ancestral usado na joeira do feijão e do milho. Seguiu-se uma visita ao espólio da Colher para Semear.

O encerramento dos trabalhos ocorreu com a avaliação pelos participantes de toda a oficina de Guardiões de Sementes.

ABEL VELOSO



Aos associados

Pede-se a todos os associados que tenham mudado o endereço de correio (electrónico ou postal) o favor de informarem a Associação para que possam continuar a receber as nossas publicações, assim como notícias dos eventos que vão sendo organizados. Aos associados que facultaram à Associação um endereço de correio electrónico e nunca receberam informação por essa via, solicita-se que enviem um e-mail a informar desse facto.

ABEL VELOSO



Ecocultura

A Ecocultura é uma feira hispano-lusa de produtos eco-lógicos, que este ano se realizou em Zamora nos dias 10, 11 e 12 de Outubro de 2009.

Esta feira, que vai na 6.^a edição e cuja visita é gratuita, juntou produtores, transformadores e distribuidores e contou com mais de cem expositores.

Incluiu diversas actividades: mesas-redondas, conferências, encontros e degustações.

A Colher para Semear esteve representada, juntamente com outras redes análogas do país vizinho.

A CENOURA

(*Daucus carota*)

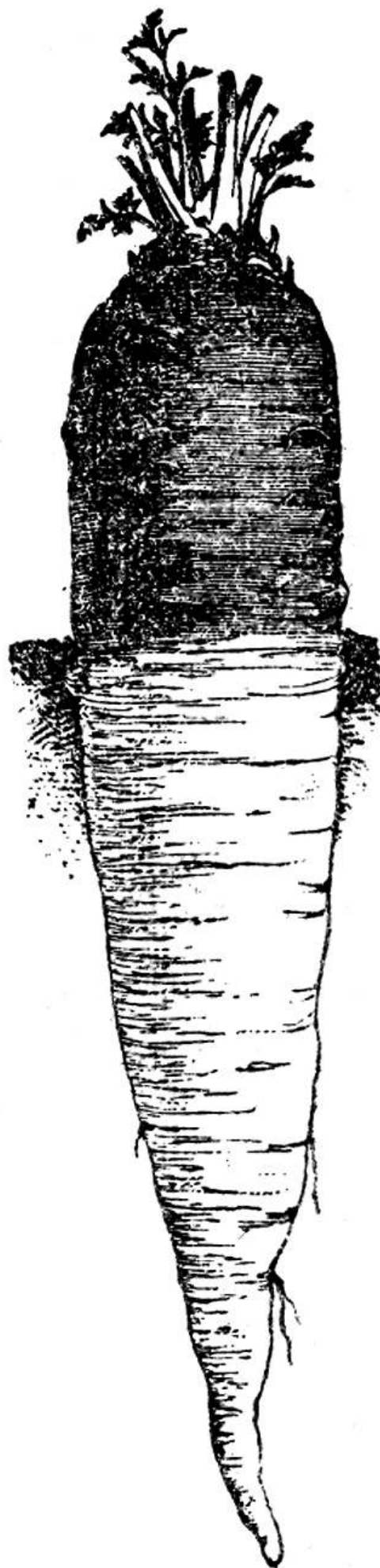
Por JOSÉ MIGUEL FONSECA

Durante o último século, a cenoura passou de mero alimento para porcos e equídeos a importante componente em qualquer regime alimentar considerado equilibrado. Os escritos mais antigos dão-nos conta do seu prestígio entre os físicos gregos como planta medicinal, utilizada no tratamento de problemas relacionados com o aparelho digestivo. Hoje aprendemos a ingerir este legume como fonte rica em vitaminas (a mais realçada das quais é o caroteno, geralmente conhecida pela designação de vitamina A), também presentes noutros legumes com a mesma coloração e nas folhas verdes. A semelhança destas duas utilizações da cenoura, embora distantes no tempo, é evidentemente convergente.

A cultura da cenoura identifica-se com a bacia mediterrânica. Apesar de ser cultivada nesta zona do mundo desde antes da era cristã, a origem do tubérculo é bastante mais oriental; apontam-se os actuais Afeganistão e Irão como seu berço, tendo depois progredido para a Ásia Menor, de onde se deslocou para ocidente, sendo já cultivada no Norte da Europa durante o século XIII.

Originalmente, a cenoura não apresentava a cor laranja que nos é familiar; este tom advém de uma selecção perpetuada por um agricultor holandês em meados do século XVII. No seu local de ascendência ainda se encontram formas primitivas de tom arroxeadado, avermelhado, amarelo e branco; os formatos são igualmente diversos: arredondado, cónico obtuso, cónico alongado e cilíndrico, diferindo igualmente na cor e na forma da folhagem. Para quem cultiva cenouras não é invulgar encarar com uma destas cores ao apanhá-las na horta, resultado da instabilidade genética felizmente presente nesta espécie e difícil de erradicar. O pigmento alaranjado que se encontra nas cenouras com esse tom foi durante muito tempo utilizado como corante natural, em particular nas manteigas, isto antes da introdução de substâncias artificiais.

Das variedades existentes entre nós predominam as de origem francesa ou inglesa, todas de pigmento laranja; no entanto, segundo testemunhos, ainda existe uma variedade



roxa em Almodôvar, no Baixo Alentejo, assim como no Algarve, nomeada «Pau». Das desaparecidas destaca-se a cenoura branca de colo verde, muito disseminada por todo o país, cultivada, em particular, como planta forrageira até à primeira metade do século passado; esta variedade, que se encontra descrita em catálogos da época, tem particular importância para os solos pesados e compactos, pois só a metade inferior e de cor branca enraíza, com a parte superior vegetando fora do solo. É possível recuperar esta variedade, perseverada por associações congêneres noutros países.

Cultivo

Pensa-se que a cenoura é difícil de cultivar, talvez devido à frágil aparência demonstrada pelas delicadas folhas quando despontam e à sua vagarosa germinação, que em condições frescas pode demorar três semanas ou mais, provocando uma impressão negativa na autoconfiança e chegando a inibir os principiantes ou os horticultores pouco experientes.

Na realidade, a cenoura é uma cultura de fácil execução, se obedecermos a certos critérios. Para começar, devemos semear uma área de acordo com as nossas possibilidades de assistência, mantendo o solo húmido até nascerem as plantas. No desbaste inicial, devemos deixar um espaço de pelo menos oito centímetros entre plantas, em filas separadas por vinte centímetros. Devemos também proceder a mondas e regas disciplinadas, logo que solicitadas. São estes os passos a seguir para uma mudança de atitude.

A cenoura carece de terreno bem preparado, solto, que permita uma boa drenagem e com matéria orgânica já decomposta por cultura prévia e exigente, de modo a não ramificar, como acontece quando tem disponível fertilizante fresco. Pode ser semeada a lanço ou em linha; o primeiro método

é mais dispendioso, requerendo grandes quantidades de semente, além de ser difícil gerir as mondas. O segundo poupa de forma substancial a dose aplicada, assim como facilita o desbaste e as sachas. A cenoura requer sementeira pouco profunda, tapada com terriço solto, calcada ligeiramente, mantendo-a húmida até surgirem os cotilédones (folhas primárias). Em geral, a sementeira pode ser feita entre os meses de Fevereiro a Setembro, tendo sempre em conta as condições climáticas vigentes na área de cultivo.

A intervenção inicial provém da emergência das plantas, com pronta mobilização entre as linhas. Quinze dias depois procede-se ao desbaste das plantinhas, de modo a ficarem espaçadas de oito a dez centímetros; uma segunda sacha é providencial para acabar de vez com as adventícias. Durante este período convém não descurar as regas quando solicitadas, continuando-as até a cultura cobrir por completo o espaço. A partir dessa fase diminui-se gradualmente a rega; também se pode recorrer ao empalhamento entre as linhas, procedimento útil a estabelecer para prevenir a perda de recursos hídricos e assegurar a qualidade dos tubérculos.

O desenvolvimento da cenoura é influenciado pelo tamanho das variedades, assim como pela data da sementeira, situando-se esta no período que abrange os meses de Fevereiro a Setembro. O seu ciclo é mais célere nas cenouras curtas ou mais demorado se escolhermos as extremas; neste último caso o ciclo pode prolongar-se por seis meses, e ser de apenas dois meses no período intermédio de Abril a Agosto, o mais favorável para uma continuada colheita durante o longo intervalo do Inverno e princípio da Primavera.

A associação da cenoura a outras culturas é mutuamente benéfica para grande número

de plantas; é de realçar a aproximação de todas as espécies do género *Allium*, assim como aprecia a companhia de rabanetes e alfaces; na quadra estival também lhe agrada a vizinhança de cultivos que proporcionem algum sombreamento.

A cenoura mantém-se pouco importunada por pragas enquanto o solo se encontrar minimamente equilibrado, mas é com frequência atacada pela chamada mosca da cenoura, se as condições forem propícias ou se não for colhida muito tempo para além da fase feita; para contornar este problema eficazmente recorre-se a um tecido próprio, chamado manta térmica, visto o tecido impedir o insecto de depositar os ovos, que dão origem à lagarta e provocam avultados danos.

Outro procedimento para contornar a questão atrás descrita será o de observar obrigatoriamente um plano prolongado de rotação de pelo menos quatro anos, de modo a quebrar o ciclo do parasita.

Falta desfazer um mito profundamente enraizado: não tem fundamento a noção de a cenoura ser uma cultura só apropriada a solos leves e arenosos, pois o contrário é demonstrado quando os maiores e melhores tubérculos provêm de terrenos argilosos, bem trabalhados e antecipadamente fertilizados.

Polinização

Os cruzamentos na família umbelífera são muito frequentes e a cenoura não é excepção. Como planta alogâmica, requer a ajuda de insectos polinizadores para formar semente; as pequenas e formosas flores são de cor branca, abrindo-se de forma progressiva e prolongada da parte exterior da umbela em direcção ao centro. A presença da cenoura silvestre nas imediações requer alguma atenção, porque hibridiza livremente com a espécie cultivada; a remoção física das

identificadas é essencial se não utilizarmos redes isoladoras, consistindo o efeito desta contaminação numa degeneração imediata, visível logo na próxima geração.

O isolamento entre variedades é obrigatório para garantir a pureza varietal; são necessários, no mínimo, quinhentos metros. O recurso a redes anti-insectos apresenta outra alternativa, quer estas estejam fixas ou sejam alternadas, expondo-se apenas uma variedade diariamente. Com as redes fixas é forçoso introduzir insectos polinizadores, de modo a obtermos uma fertilização adequada; se esta opção não for praticável, poderemos transferir o pólen manualmente, passando com um pincel de pelo macio delicadamente pelas flores, assim como de umbela em umbela, de maneira a cobrir toda a área desejada, resguardando depois novamente as plantas. Este processo deve ser repetido, dada a abertura faseada das flores, devendo também ser executado durante as primeiras horas matinais, antes da plena actividade entomológica.

Para manter a desejável variabilidade genética, recomenda-se reservar um número não inferior a dezasseis indivíduos. Os escolhidos devem estar distanciados por quarenta centímetros, pelo facto de as plantas espigadas serem muito vigorosas ao ocuparem um espaço considerável; atingindo por vezes um porte acima de metro e meio, têm também necessidade de tutores, para compensar a fragilidade acentuada pelo peso das umbelas. Este procedimento é particularmente importante em situações ventosas.

Obtenção de semente

As plantas destinadas a este fim podem ser mantidas no local de ascendência ou ser sujeitadas a um processo de repicagem, sendo necessário examinar os tubérculos e as características desejadas, devendo as

plantas ser colocadas num espaço próprio e isolado, de modo a garantir o escalonamento normal da horta. Se optarmos pelo segundo processo, antes de replantar ou armazenar devemos remover a rama, cortando-a de modo a deixar um a dois centímetros desta, evitando danificar o «olho». Se escolhermos a última hipótese, devemos prever o início da Primavera para o fazer, enterrando totalmente o tubérculo mas de modo a descobrir os rebentos das futuras folhas; desta forma os espigos desenvolvem-se com vigor e rapidamente.

A cenoura completa o ciclo de semente a semente em dois anos; de forma geral, isso acontece na Primavera do segundo ano, quando espiga forçosamente, estimulada pelo aumento de temperatura. A maturação completa das sementes prontas a ser recolhidas consuma-se no Verão, quando as sementes apresentam tom castanho. A escolha das umbelas mais apropriadas à recolha obedece ao seguinte critério: colher de preferência os seus núcleos centrais e secundários, transmissores de maior vitalidade, e dispensar todos os outros.

Se as sementes estiverem maduras e secas, podem ser colhidas e espalhadas, concedendo-se-lhes uma secagem adicional para permitir a evaporação de alguma humidade ainda presente. Remover as sementes quando ficam ásperas, friccionando-as entre as mãos ou através de um crivo que permita a sua passagem. Um outro método consiste em cortar as umbelas indicadas com um pouco do caule, enfiá-las dentro de uma saca e pendurar a saca de forma a conseguir complementar a secagem; procede-se à extracção segurando a saca pela boca e batendo nela com vigor, utilizando de preferência um pau arredondado.

A semente da cenoura possui uma vilosidade áspera, própria da sua faculdade intuitiva para se fixar e enterrar no solo, característica

inexistente nas comercializadas, que são previamente sujeitas a tratamento de remoção para facilitar o seu empacotamento e circulação dentro das engrenagens dos semeadores. A maior parte desta penugem é desalojada no processo de separação das umbelas e faz parte dos resíduos a eliminar; os crivos ajudam a uma certa triagem, sendo o recurso à joeira o mais acessível e prático.

A limpeza através do método indicado requer alguma sensibilidade, porque as pequenas sementinhas são muito leves e escapam ao menor sopro exagerado. Um recurso viável consiste em usar um ventilador em rotação baixa, sendo conveniente ensaiar primeiro, de modo a estimar a elevação das sementes em relação ao recipiente; uma vez aperfeiçoado, é fácil de executar. A outra alternativa consiste em mergulhar as sementes em água; mas este método é pouco seguro para as colheitas «caseiras», devido à dificuldade de conseguirmos retirar totalmente a penugem, mantendo-a flutuante.

Para dar uma ideia da fertilidade desta espécie, em anos bons podemos colher cento e vinte gramas de semente das plantas mais vigorosas, contendo cada grama perto de mil unidades. A viabilidade das sementes conservadas consegue, em situações ideais, ir além dos cinco anos, diminuindo daí em diante.



O tomate Teta de Cabra

Um pouco sobre o historial do tomate noventa e um, apelidado *Teta de Cabra*. Esta variedade chegou à associação por via do nosso associado José Amorim, tendo como origem o Banco Português de Germoplasma, localizado na cidade de Braga. Por seu turno, a colheita do material foi executada pelo Banco na freguesia de S. Teotónio, concelho de Odemira.

Entre as três plantas cultivadas pela primeira vez na Quinta do Olival, uma apresentava exemplares radicalmente diferentes dos outros pés. Em lugar de arredondados, tinham formato variado, tendendo todos eles, no entanto, para a forma cónica alongada. A impressão inicial era a de estar perante um pimento produzido por um tomateiro; mas a análise mais próxima revelou ser mesmo tomate. A decisão imediata foi separar os frutos da planta singular.

No terceiro ano de sementeira a variedade estabilizou. Estas plantas têm hábito indeterminado, são muito vigorosas e atingem dimensões próximas dos dois metros, com abundante produção de frutos precoces do tipo chucha, assemelhando-se aos pimentos em aspecto: uns pontiagudos e roliços, outros mais oblongos, com alguns achatados. No entanto, partilham todos a mesma cor, um vermelho intenso, igualando-se também na polpa, esta muito densa e macia. Ostentam poucas sementes e paladar quase sem acidez, uma virtude em provas de degustação, como ficou provado

no último certame realizado na sede da associação, que venceu categoricamente. As aptidões culinárias desta variedade excedem a sua excelência em saladas; devido à densidade da polpa, presta-se a componente de cozinhados, fornecendo de igual modo óptima substância na composição de conservas, tanto para a confecção de concentrados como para a de frutos pelados.

Os motivos que levaram ao aparecimento desta variedade podem ter várias justificações. As mais plausíveis serão as seguintes: ter ocorrido, a dada altura, introdução de sementes alheias no lote original; ter havido falta de rigor durante a colheita e extracção, causando troca entre diferentes sementes; ter ocorrido alguma polinização cruzada devido à proximidade de duas ou mais variedades. Caso seja esta última hipótese a responsável, estamos perante uma nova variedade hibridizada por processos espontâneos.

Uma lição a tirar deste resumo é a de estarmos atentos aos constantes desenvolvimentos que se operam nas hortas, onde por vezes surgem fenómenos comparáveis ao descrito; quando isso acontece, podemos avaliar o fruto ou a planta para efeitos de recolha de material reprodutivo. Os cruzamentos acidentais nem sempre são negativos, devendo nós tirar proveito deles, pois foi assim que a maioria das variedades evoluiu.

JOSÉ MIGUEL FONSECA



Oficina de concepção de sumos, compotas e conservas

Nos dias 19 e 20 de Setembro realizou-se uma oficina de sumos e compotas na Quinta do Olival. À hora prevista para a chegada dos participantes já se lavavam muito bem as prensas, que não eram usadas desde o ano anterior. Mas isto foi apenas um «prólogo», já que a actividade principal de arranque desta oficina deveria contar com um maior número de braços: a colheita das maçãs. O maior volume de frutos disponíveis residia em algumas velhas macieiras da variedade reineta existentes na Quinta. Mas, como se tratava de macieiras de porte elevado e com muitos ramos velhos, a tarefa não se revelou muito fácil. Todos os instrumentos úteis para a função foram utilizados: baldes, escadas, ganchos, apanhadores, caixotes (claro). Mas, mesmo assim, participaram miúdos e graúdos, uns em terra, outros em cima das árvores. Depois da reineta colheram-se ainda alguns caixotes de outras variedades dispersas pela Quinta, o que foi também uma oportunidade de introduzir os participantes nos «mistérios» das variedades regionais de macieira, tendo o grupo tido a imensa sorte de contar com a presença do maior especialista do país nesta matéria!

Pelo final da manhã deu-se por terminada a colheita e reuniu-se o precioso resultado na eira da Quinta, sob a guarda atenta de um gato. E bem apropriada foi a sua presença, porque era altura de os participantes se ausentarem (mas ali por perto) para um merecido almoço.

Depois do almoço começou o trabalho da produção de sumos propriamente dito. Primeiro foi necessário lavar as maçãs



e retirar as partes podres, que poderiam causar fermentações indesejáveis nos sumos. Esse trabalho envolveu a maior parte dos participantes, que aproveitaram para trocas de ideias mais ou menos frutuosas. Depois, os frutos foram moídos num esmagador, de maneira a tornar mais eficiente a operação da prensa. Foi também o momento de efectuar diversas combinações de variedades, a fim de obter diferentes sabores de sumos. A variedade reineta, como existia em maior quantidade, foi comum a todas as combinações. Deste modo, cada lote continha reineta e outra ou várias variedades.

Depois de triturada, a maçã foi colocada em duas prensas, de onde logo começou a brotar o precioso líquido, ainda antes de começar a prensagem. Mas logo a seguir iniciou-se a prensagem, de modo a retirar o máximo sumo da polpa. E o sumo lá ia saindo e sendo temporariamente armazenado nuns potes de plástico, após filtragem.

Próxima operação: engarrafamento. Manualmente, as garrafas iam sendo cheias, para logo a seguir passarem à próxima operação, a colocação das caricas, operação que requer maquinaria simples mas de design sofisticado.

Todo este trabalho foi decorrendo ao longo da tarde, até que, à noitinha, o sumo ficou engarrafado. Mas faltava ainda uma operação essencial: a pasteurização.

A pasteurização elimina as bactérias que promovem a fermentação do sumo, garantindo que permaneça sumo e não se torne cidra. É necessário submeter as garrafas a uma temperatura de cerca de 75° C durante pelo menos 45 minutos. Este trabalho também foi realizado de forma artesanal, enchendo três bidões com as garrafas de sumo em banho-maria e depois

acendendo-lhes uma fogueira por baixo. Um pequeno incidente ainda ia comprometendo a operação num dos bidões, mas, com boas ideias e alguma paciência, lá se levou a tarefa a bom porto, embora quase até à madrugada do dia seguinte.

E assim, na manhã de domingo, retiraram-se finalmente as garrafas dos bidões, ainda mornos: o sumo estava pronto a armazenar... e a degustar! Mas ainda era necessário retirar o material (quase) seco das prensas e lavá-las.

E ainda havia programa para a manhã: conservas e compotas. Na cozinha dos nossos anfitriões, José Miguel e Graça, fizeram-se conservas de vários frutos – amoras, pêsegos, figos – ao mesmo tempo que se degustavam compotas já produzidas no ano anterior e que uma atractiva tarte de maçã ia sendo confeccionada.

E foi já com o gosto da tarte na boca que os participantes se reuniram debaixo do bellissimo ácer campestre do jardim, para degustação dos sumos e respectivo «curso de sabores».

Após difícil escolha (pois todos os «concorrentes» mereceram rasgados elogios), foi anunciado o vencedor: o lote de sumos nº 2, constituído pelas variedades reineta e marmela. Em segundo lugar ficou o lote nº 4, com a variedade reineta e uma miscelânea de outras variedades. Em terceiro lugar ficou o lote nº 3, com as variedades reineta, golden e uma não identificada. Finalmente, em quarto lugar, ficou o lote nº 1, com as variedades reineta, prima e carina.

E foi com uma garrafa de sumo na bagagem e uma mão-cheia de boas e úteis recordações que os participantes deixaram a Quinta do Olival, até uma próxima oficina. Um obrigado aos anfitriões pelo acolhimento e organização!

PAULO DOMINGUES

Couve de Viana (do Alentejo)

No fim-de-semana da oficina do pão, além de levarmos para a Associação as primeiras sementes de que somos guardiães, levámos sementes de uma couve, conhecida como «Couve de Viana». O Zé Miguel e a Graça incentivaram-nos a escrever para O Gorgulho sobre esta variedade.

Em conversa com um casal de agricultores de Viana do Alentejo, soubemos da existência de uma couve, a tal Couve de Viana, caracterizada por ser grande, aberta, de folhas verde-escuras, com rolo e de óptimo paladar.

Soubemos que esta semente está há muitos anos, sobretudo, numa família que a tem conservado de pais para filhos, tanto quanto se sabe, desde finais do século XIX.

Em conversa com o Sr. Armindo, de 78 anos, soubemos que já na década de 1950 também as sementes da Couve de Viana eram vendidas a produtores e embaladores que operavam no mercado.

Numa ida à horta para colher algumas plantas desta couve, e a propósito do seu tamanho, pois tinham sido semeadas em Junho, diz o Sr. Armindo, homem sabedor de inúmeros ditados:

«Alface menina, couve mulherzinha.»

Esta horta é uma de entre as muitas existentes na vila de Viana do Alentejo.

Por ser uma zona rica em água e com boas terras, já no final do século XIX e início do século XX, por iniciativa de António Isidoro de Sousa, agrónomo vianense com conhecimentos junto da corte, foi feito um emparcelamento das terras em redor de Viana, tendo sido criadas cerca de quinhentas pequenas fazendas, com dimensões de um a três hectares, que perduram até hoje. Todas têm água e electricidade, e a maior parte tem casa construída, ou armazém de apoio à actividade agrícola. Na região, a estas pequenas propriedades dá-se o nome de «horta». Cada horta tem um nome e registo cadastral.

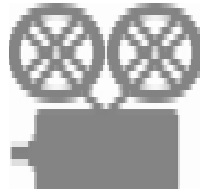
As hortas perduram até hoje, algumas habitadas, uma parte abandonada e outras transformadas em habitação de fim-de-semana.

Continuam os mais velhos a cultivar, numa lógica de subsistência.

Para quando o regresso à terra?

ANTÓNIO E MARGARIDA
Outubro de 2009





Ciclo de cinema sobre Alimentação, Agricultura e Transgénicos

Decorreu de 28 a 31 de Outubro a primeira edição do Ciclo de Cinema “Alimentação, Agricultura e Transgénicos”, na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, em Peniche, promovido pelo MPI - Movimento Pró-Informação para a Cidadania e Ambiente, no âmbito da actividade do CREIAS-Oeste - Centro Regional de Educação e Investigação Associada à Sustentabilidade do Oeste, do qual é parceiro.

As exhibições de filmes realizaram-se de quarta-feira, dia 28, a sexta-feira, dia 30, pelas 21.30, e ainda no sábado à tarde antes da conferência e debate de encerramento que teve início cerca das 16.15. Na quinta e sexta-feira realizaram-se degustações de alimentos biológicos com a colaboração dos alunos dos 2º e 3º anos do curso de Restauração e Catering, sob a orientação dos docentes Cátia Siopa e Chefe Samuel Sousa, respectivamente, e do 2º ano de Gestão Turística e Hoteleira, sob a orientação do Chefe Luís Machado, ministrados na ESTM, e que fizeram as delícias dos presentes. No sábado degustou-se maçã biológica produzida no campo experimental da APAS - Associação de Produtores Agrícolas da Sobrena (associação igualmente parceira do CREIAS-Oeste).

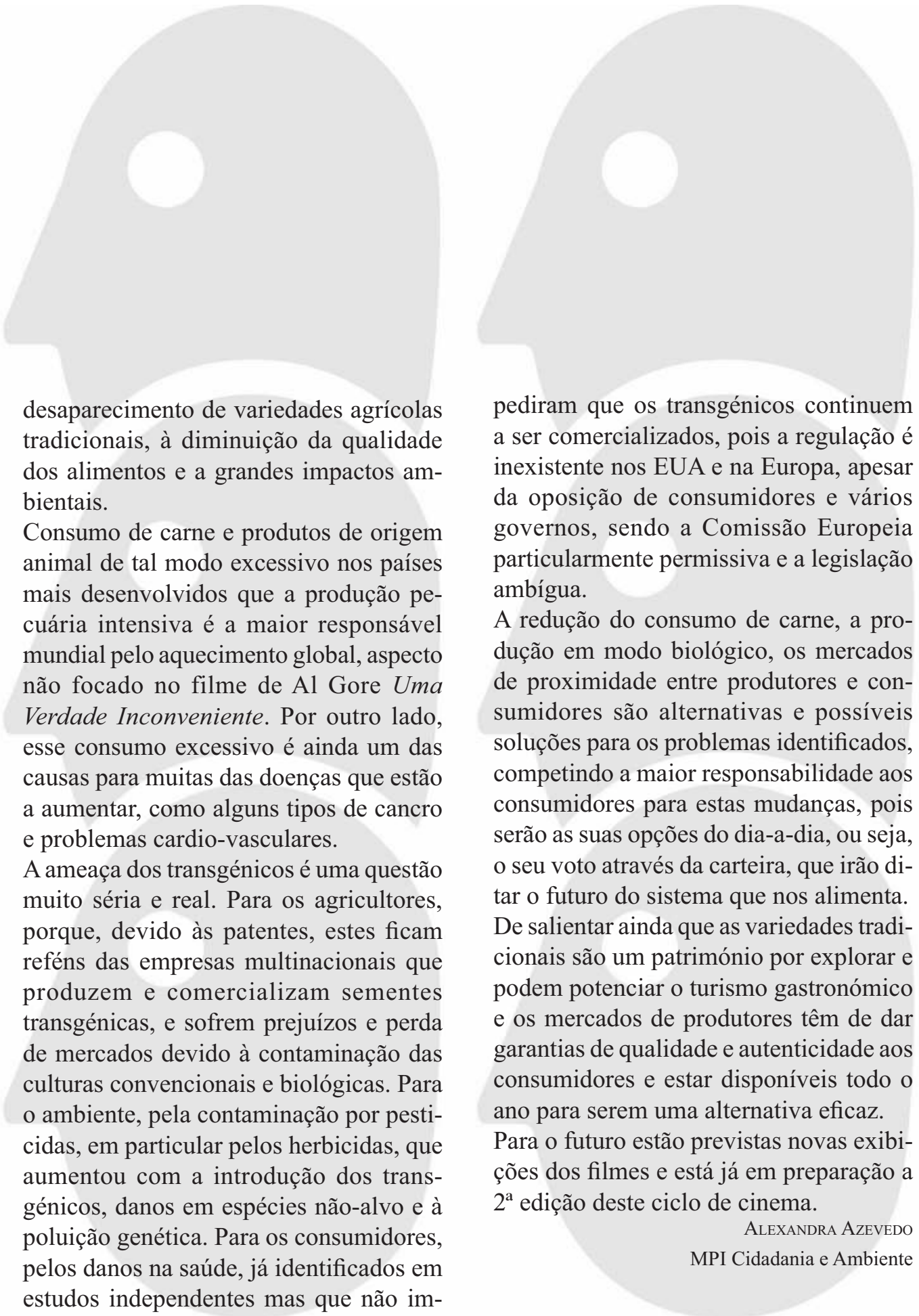
Para encerramento deste evento realizou-

se uma conferência e debate que contou com a presença como oradores convidados do Prof. José Mariano Fonseca (associação Colher para Semear - Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais), do Sr. João Vieira (agricultor e dirigente da Associação de Agricultores do Distrito de Lisboa) e da Prof.^a Margarida Silva (Escola Superior de Biotecnologia - Universidade Católica do Porto). A moderação foi assegurada por Alexandra Azevedo, do MPI, em virtude de a jornalista Fernanda Freitas ter sido vítima de um acidente de viação no dia 27 de Outubro, o qual, embora sem grande gravidade, a impossibilitou de participar conforme previsto.

À breve comunicação dos oradores seguiu-se um animado debate, que se estendeu até perto das 20.30, tal foi o nível de interesse e participação manifestado.

Podemos salientar como principais questões abordadas neste evento, as seguintes:

A industrialização da agricultura e da pecuária tem conduzido ao drástico desaparecimento de produtores (e à concentração não apenas da produção, mas também da distribuição e da comercialização de alimentos por grupos económicos cada vez mais poderosos), à introdução de cultivos com variedades transgénicas, ao drástico



desaparecimento de variedades agrícolas tradicionais, à diminuição da qualidade dos alimentos e a grandes impactos ambientais.

Consumo de carne e produtos de origem animal de tal modo excessivo nos países mais desenvolvidos que a produção pecuária intensiva é a maior responsável mundial pelo aquecimento global, aspecto não focado no filme de Al Gore *Uma Verdade Inconveniente*. Por outro lado, esse consumo excessivo é ainda um das causas para muitas das doenças que estão a aumentar, como alguns tipos de cancro e problemas cardio-vasculares.

A ameaça dos transgénicos é uma questão muito séria e real. Para os agricultores, porque, devido às patentes, estes ficam reféns das empresas multinacionais que produzem e comercializam sementes transgénicas, e sofrem prejuízos e perda de mercados devido à contaminação das culturas convencionais e biológicas. Para o ambiente, pela contaminação por pesticidas, em particular pelos herbicidas, que aumentou com a introdução dos transgénicos, danos em espécies não-alvo e à poluição genética. Para os consumidores, pelos danos na saúde, já identificados em estudos independentes mas que não im-

pediram que os transgénicos continuem a ser comercializados, pois a regulação é inexistente nos EUA e na Europa, apesar da oposição de consumidores e vários governos, sendo a Comissão Europeia particularmente permissiva e a legislação ambígua.

A redução do consumo de carne, a produção em modo biológico, os mercados de proximidade entre produtores e consumidores são alternativas e possíveis soluções para os problemas identificados, competindo a maior responsabilidade aos consumidores para estas mudanças, pois serão as suas opções do dia-a-dia, ou seja, o seu voto através da carteira, que irão ditar o futuro do sistema que nos alimenta. De salientar ainda que as variedades tradicionais são um património por explorar e podem potenciar o turismo gastronómico e os mercados de produtores têm de dar garantias de qualidade e autenticidade aos consumidores e estar disponíveis todo o ano para serem uma alternativa eficaz.

Para o futuro estão previstas novas exposições dos filmes e está já em preparação a 2ª edição deste ciclo de cinema.

ALEXANDRA AZEVEDO
MPI Cidadania e Ambiente



BOLETIM DE INSCRIÇÃO DE SÓCIO

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

Nome _____			
Morada _____			
Localidade _____			
E-mail _____			
Telefone/Telemóvel _____	Data de Nascimento _____		
Profissão _____	Nacionalidade _____	Nº contribuinte _____	
QUOTA ANUAL:	<input type="checkbox"/> Sócio Individual 35€	<input type="checkbox"/> Sócio colectivo 70€	
<input type="checkbox"/> Sócio estudante reformado menor de 16 anos 25€	<input type="checkbox"/> Donativo de _____		
Pretende receber sementes?*	<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> 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; - Pela oferta de donativos ou géneros;
- **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 reprodutor da semente que apadrinhar.

AO ENCONTRO DA SEMENTE 2009

É com o maior prazer que apresentamos aqui o programa da nossa festa anual, Ao Encontro da Semente, que se realizará este ano a 4, 5 e 6 de Dezembro.

Depois de Coimbra, Sesimbra (Península de Setúbal), Odemira e Miranda do Douro (Planalto Mirandês), vamo-nos encontrar este ano no concelho de Melgaço.

Na povoação de Lamas de Mouro iremos mostrar a recolha feita nas zonas da ribeira e da montanha, diversas na morfologia das terras e também na produção agrícola. Na primeira reina a vinha, quase exclusivamente da casta Alvarinho, enquanto na montanha predominam as hortas familiares, onde encontrámos a maior parte dos frutos e legumes que temos para vos apresentar.

À semelhança do que tem acontecido nos anos anteriores, contamos com a grande participação dos sócios da Colher Para Semear, assim como de todos os que se interessam e preocupam com a preservação da nossa biodiversidade agrícola.

Apesar de para muitos a distância a percorrer ser grande, tudo faremos para que se sintam recompensados em participar em mais um Ao Encontro da Semente.

Para além de assistirmos às palestras e oficinas, de dançarmos no Baile das Colheitas, esta é mais uma ocasião para a troca de experiências e, como não podia deixar de ser, de sementes tradicionais.

No domingo terá lugar a Mesa de Sábios, na qual alguns agricultores da região irão partilhar connosco as suas experiências e práticas do dia-a-dia, como guardiões de sementes, em prol da preservação da nossa herança alimentar.

Contamos convosco, e com os vossos familiares e amigos, para mais esta festa de homenagem às nossas variedades locais, património que cabe a todos nós preservar.

E, não esqueçam, tragam as vossas sementes para trocar!

Estará disponível uma banca dedicada aos guardiões e respectivas sementes.



Encontro da Semente 2009

Exposição e Mostra de Variedades Regionais do Concelho de Melgaço

PROGRAMA

SEXTA-FEIRA 4 DE DEZEMBRO

14:00 h – Visita à exposição pelas escolas do Concelho de Melgaço.

SÁBADO 5 DE DEZEMBRO

9:00 h – Recepção e inscrição dos participantes no Encontro da Semente 2009 nas Instalações da Porta do PNPg de Lamas de Mouro.

9:30 h – Abertura Oficial da Exposição e Mostra de Variedades Regionais do Concelho de Melgaço

PALESTRAS

Auditório da Porta do PNPg de Lamas de Mouro

10:00 h – Apresentação da Associação Colher para Semear e do trabalho desenvolvido pelos seus membros

Graça Ribeiro (Colher para Semear)

10:30 h – Apresentação do trabalho de recolha de variedades locais na região de Melgaço

José Miguel Fonseca (Colher para Semear)

11:15 h – A diversidade da Casta Alvarinho

José Afonso (Técnico Agrário)

12:00 h – Uma Experiência de Alvarinho em Agricultura Biológica

Abílio Pires (Agricultor)

13:00 h – ALMOÇO

14:30 h – Fabrico Artesanal de Pão em Forno Comunitário na Vila de Castro Laboreiro

D.ª Maria do Carmo

15:45 h – Regresso ao Auditório das Portas de Lamas de Mouro – Melgaço para dar início aos trabalhos da tarde

16:00 h – Brandas e Inverneiras – Particularidades do Sistema Agro-pastoril Castrejo

Orador a designar

16:45 h – A Vaca Cachena
Rui Dantas (AMIBA)

17:30 h - BREVE INTERVALO

17:45 h – O Cão de Castro Laboreiro –
—um pastor por excelência
Américo Rodrigues
(Núcleo de Estudos Montes Laboreiros)

18:30 h – A Ovelha Churra Minhota
Nuno Monteiro (AMIBA)

19:15 h – Encerramento dos trabalhos

19:30 h – JANTAR

21:30 h – Baile das Colheitas - Encontro das Concertinas no Centro Cívico de Castro Laboreiro

DOMINGO 6 DE DEZEMBRO

INÍCIO DOS TRABALHOS - Instalações da Porta do PNPg de Lamas de Mouro

09:30 h – Oficina de sementes – Caracterização de variedades e condicionantes botânicas

Ana Barata (BPGV) (*)

10:30 h – Oficina de sementes – Produção Local de Sementes: Colheita, Extração, Seleção e Conservação

José Miguel Fonseca (Colher para Semear) (*)

11:30 h – “Oficina” de Iguarias Tradicionais
Orador a designar (*)

12:15 h – Sabores do Milho
Filomena Rocha (BPGV)

Joaquim Carlos Dantas (Agricultor)

13:30 h – Almoço

INÍCIO DOS TRABALHOS -No Hotel Castrum Villae

15:00 h – Mesa de Sábios Agricultores

16:30 h – Encerramento e Conclusões

(*) O preço para o conjunto das oficinas é de 20€, pago no acto da inscrição no encontro, com 50% de desconto para os sócios da Colher para Semear.