

TERRA A TERRA



REVISTA TÉCNICA DA ASSOCIAÇÃO INTERNACIONAL DE ESTUDANTES DE
AGRICULTURA E CIÊNCIAS RELACIONADAS

IAAS PORTUGAL



EDIÇÃO ESPECIAL TRÁS-OS-MONTES

MOGÁRICUS COGUMELOS

PRODUTOR DE COGUMELOS EM MOGADOURO

AMÊNDOA EM TRÁS-OS-MONTES

LOCAL DE FORTE EXPRESSÃO DA PRODUÇÃO DE
AMÊNDOA EM PORTUGAL

ENCOSTAS DE SONIM

VINHOS DE QUALIDADE CRESCENTE QUE TEM
“VINDO A CONQUISTAR UMA POSIÇÃO DE
REFERÊNCIA NO MERCADO”

AGROMONTENEGRO

PRODUTORES DE CASTANHA DESDE 1989,
SITUADOS NA SERRA DA PADRELA



3ª EDIÇÃO
TRIMESTRAL

EDITORIAL

Finalmente, depois de um interregno demasiado grande, ou pelo menos maior do que alguma vez pensei, volto a escrever este editorial e a ver mais um número desta revista que, tanto carinho tenho, ser lançada. Uma pausa que acabou por ser motivada pelo envelhecimento da equipa da revista e também porque um dos membros principais deste projeto já ter terminado os estudos.

Durante os últimos meses, especialmente nas 6 semanas de confinamento que todos vivemos, houve uma frase largamente proliferada por todos e em quase todo o tipo de meios de comunicação, que foi “terminar coisas que tínhamos começado”. E realmente é verdade, terminar o que já tínhamos começado há uns largos meses atrás, esta edição da revista técnica da IAAS Portugal. Tendo em conta que o projeto da revista foi um dos projetos nos quais mais me empenhei e também que mais horas de sono me tirou, esta “nossa menina”, digo nossa porque nasceu da conversa que tive com um grande amigo e também ele membro da associação, o Engenheiro Nuno Neto. Tinha na altura o objetivo de ser uma revista técnica feita de estudantes para estudantes, com entrevistas técnicas a empresas, artigos de opinião, atividades realizadas e futuras da IAAS tanto a nível nacional quer internacional.

Já que tínhamos o objetivo de terminar esta edição, aproveitamos também para melhorá-la e reestruturá-la, pois muita coisa mudou nestes últimos meses, talvez mais do que alguma vez imaginámos.

Vivemos uma nova realidade, um novo mundo, novas regras nos foram impostas, os hábitos de consumo mudaram, hoje o consumidor prefere os produtos nacionais e até mesmo os locais aos de importação.



Quiçá que esta mudança seja mesmo estrutural e não somente temporária, em que o nosso poder de compra contrai, é importante que o consumidor tenha noção que ao consumir um produto nacional está a ajudar muito mais do que imagina, porque os benefícios são inúmeros, desde o facto de apoiar a produção nacional até mesmo à menor pegada ecológica.

Diogo Rita

Diretor Nacional da IAAS Portugal

FICHA TÉCNICA

REVISTA TERRA A TERRA (Revista Técnica da IAAS Portugal)

ASSOCIAÇÃO INTERNACIONAL DE
ESTUDANTES DE AGRICULTURA E CIÊNCIAS
RELACIONADAS DE PORTUGAL

DIOGO RITA

BERNARDO MACHADO, BRUNA OLIVEIRA,
DIOGO RITA, EDUARDA SOUSA, GUSTAVO
GOMES, SOFIA VIANA.

BRUNA OLIVEIRA, SOFIA VIANA

TRIMESTRAL: FEVEREIRO-JULHO

Foto da capa: José Loureiro ©

PROPRIEDADE E
EDIÇÃO

DIRETOR

EDITORES

DESIGN

PERIODICIDADE

ÍNDICE

- 1 EDITORIAL
- 3 A IAAS EM PORTUGAL
- 4 MOGÁRICUS COGUMELOS
- 7 COTAÇÕES DE MERCADO
- 8 ENCOSTAS DE SONIM -VINHOS
- 11 CALENDÁRIO CULTURAL
- 12 AMÊNDOA EM TRÁS-OS-MONTES
- 15 AGROMONTENEGRO
- 18 FEIRAS E EVENTOS A NÍVEL MUNDIAL
- 19 EVENTOS IAAS
- 20 BREVEMENTE NA IAAS PORTUGAL

IAAS PORTUGAL

Diretor Nacional: Diogo Rita
iaasportugal@gmail.com
968 140 194

Instituto Superior de Agronomia, Tapada
da Ajuda, 1349-017 Lisboa, Portugal

A IAAS EM PORTUGAL

IAAS PONTE DE LIMA

Diretora Local: Ana Rita Costa
iaas_pontedelima@hotmail.com
915 025 071



IAAS UTAD

Diretora Local: Ana Miguel
iaas@utad.pt
918 308 227



IAAS PORTO

Diretor Local: Leandro Rodrigues
iaas.porto@gmail.com
963 108 897



IAAS VISEU

Diretor Local: João Varanda
iaasviseu@gmail.com
969 401 452



IAAS COIMBRA

Diretor Local: António Marques
coimbraiaas@gmail.com
967 049 451



IAAS SANTARÉM

Diretor Local: Afonso Silva
iaas@esa.ipsantarem.pt
934 703 116



IAAS ÉVORA

Diretor Local: João Pinto
comiteiaas_evora@outlook.com
962 733 459



IAAS ALGARVE

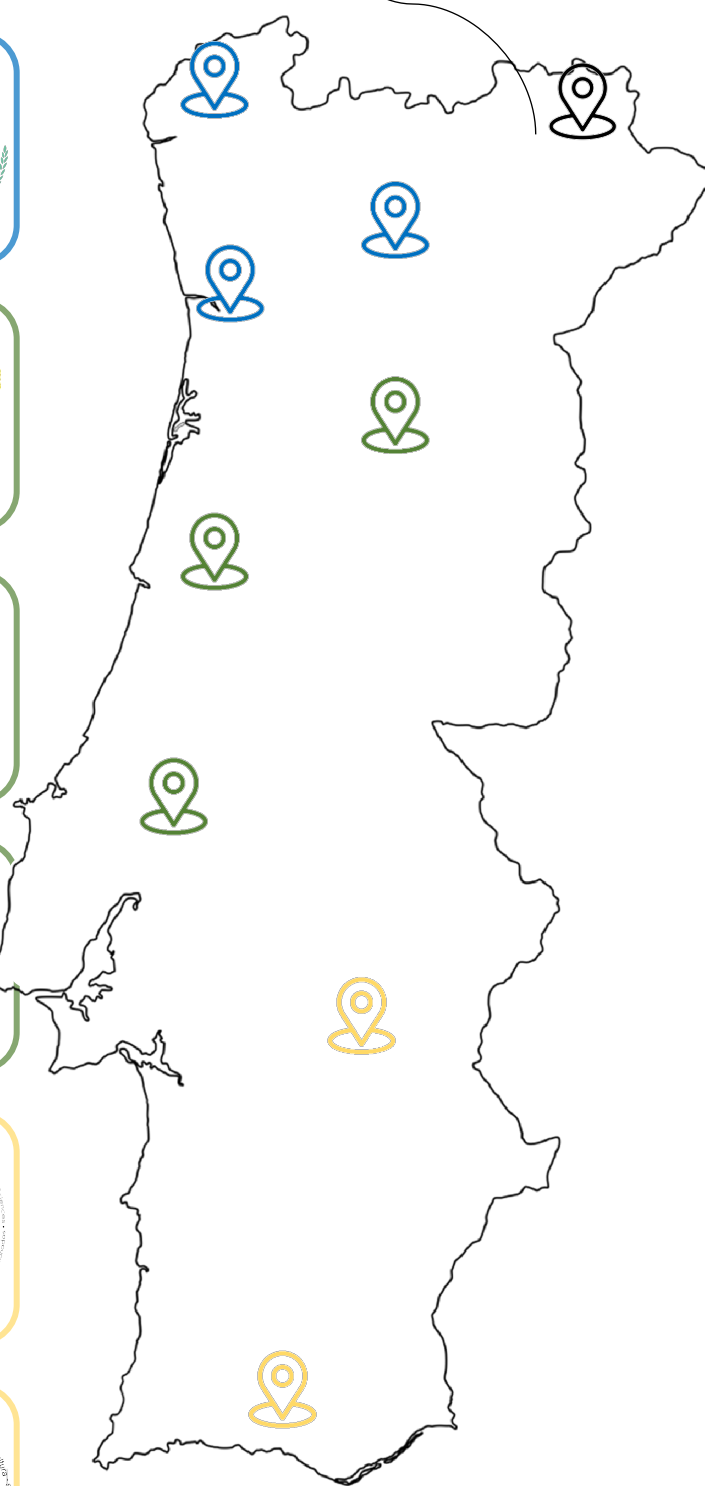
Diretor Local: Daniel Rúben
iaasalgarve@hotmail.com
911 885 667



NOVO COMITÉ!

IAAS BRAGANÇA

Diretor Local: Pedro Ventura
iaasbraganca@gmail.com
915 736 252





A MOGÁRICUS COGUMELOS

A Mogáricus Cogumelos é uma empresa sediada em Mogadouro, Bragança, a “Capital Portuguesa do Cogumelo”. Fundada em 2009 e que assenta na produção de cogumelos do género Agaricus ou de nome comum champignon de Paris, decidiram apostar nesta variedade pois é a mais consumida e procurada a nível europeu.

Em Portugal consomem-se por semana cerca de 120 toneladas de cogumelos, correspondendo três destas produzidas pela Mogáricus.

Três salas de produção para quando duas destas estiverem em produção e uma acabar o seu ciclo produtivo entrar logo outra em plena produção, criando assim um ciclo produtivo muito mais eficiente porque todas as salas estão em estados vegetativos diferentes, mas ambas a funcionar em pleno.

O que é o composto onde se desenvolvem os cogumelos?

O composto é uma mistura de palha de trigo e estrume de galinha que sofreu um processo fermentativo sendo depois colocado em sacos. Esta fermentação consiste numa fermentação livre dos três produtos: a palha, o estrume e a água; após este processo vai para túneis de pasteurização tornando o composto muito mais seletivo para a produção de cogumelos.

A Mogáricus já recebe este composto semeado com os fungos inoculados, num grão de trigo, e incubados, depois é só cobrir com a terra de cobertura. Esta terra que irá cobrir o composto durante as próximas três semanas é turfa. Sabendo que os cogumelos como fungos e saprófagos que são, irão alimentar-se da matéria, a turfa é a melhor terra de cobertura possível, pois é um material de origem vegetal parcialmente decomposto.

Esta turfa cria um efeito retardante para o micélio e um ambiente onde a retenção da água é muito boa, tornando as condições ótimas para os cogumelos, pois 90% do seu peso é água. Há um grande problema de contaminação por outros fungos nestes compostos, pois as condições dentro destes túneis de produção são condições ótimas para a proliferação de fungos, por isso há que ter vários cuidados.

“É uma boa oportunidade de negócio, acreditem que é. Mas dá muito trabalho, muitas horas por dia”



“Os segredos da produção de cogumelos são dois: Um bom composto e uma higiene máxima”

Francisco Mateus

Existem dois tipos de composto disponíveis para compra, um com o fungo já incubado e o outro sem o fungo incubado.

Quais as diferenças em termos de produção utilizando estes dois tipos?

O composto não incubado só pode ser coberto com a turfa passados quinze

dias da receção e depois demora outros tantos até poderem ser colhidos os primeiros cogumelos.

Quanto ao composto já incubado a cobertura com a turfa é realizada no dia da receção do mesmo, ou no máximo no dia a seguir e a partir daí os ciclos são completamente idênticos entre os dois compostos.

Como é realizada a apanha destes cogumelos?

Após duas semanas desde a cobertura começamos a colheita dos cogumelos, que dura sensivelmente três semanas, ou seja, dando origem a três cortes. Ao fim de cada semana, o cogumelo é retirado dos tabuleiros nas plataformas onde estão inseridos e passado o período de recuperação de mais ou menos 2-3 dias voltam à sua produção normal por mais 4-5 dias.

A apanha dos cogumelos é toda realizada manualmente com uso de facas e com o apoio de escadotes para o acesso a níveis superiores, é a partir destes que começa a apanha prosseguindo para os níveis mais abaixo.

É procedido assim pois os cogumelos desenvolvem-se muito mais rápido nos níveis mais acima devido à ascensão do ar quente dentro do túnel de produção.

Durante a apanha os cogumelos são logo calibrados por três tamanhos diferentes que têm destinos diferentes para o consumidor. Sendo os pequenos utilizados para estufar, os médios que permite uma diversidade muito grande de utilizações sendo assim o mais aceite e procurado no mercado e os de

calibre grande que são utilizados para recheiar e procurados por um nicho mais pequeno de compradores. Estes cogumelos serão enviados para grandes revendedores que reencaminharão para as grandes superfícies.

Ao fim das três semanas de apanha os sacos de composto, agora com resquícios de micélio, são enviados para outra vertente agrícola servindo assim como fertilizante natural, visto que sai das instalações da Mogáricus com quantidades consideráveis de azoto facilmente assimilável pelas plantas devido ao processo fermentativo já estar realizado. Pode ser também utilizado para melhorar a capacidade de retenção de água no solo como já foi provado em Espanha, onde a produção e a investigação sobre a produção dos cogumelos está muito mais avançada, e que permitiu em campos de milho reduzir a rega dos mesmos.



COTAÇÕES DE MERCADO

De 18/01/2021
a 24/01/2021

FRUTAS / HORTÍCOLAS

Abacate SE	2.65 €/kg
Maçã "Golden Delicious" SE (70-80mm)	0.65 €/kg
Pêra "Rocha" SE (65-75mm)	1.11 €/kg
Laranja SE (70-88mm)	0.71 €/kg
Couve Brócolo	1.18 €/kg
Courgette	1.45 €/kg
Pepino	0.90 €/kg
Tomate Cacho	0.99 €/kg

SE - à saída da estação



PRODUTO ANIMAL ou de origem animal

Frango abatido 65% (1.1 a 1.3Kg)	1.47 €/Kg Peso de carcaça
Ovo "M" embalado	0.87 €/dúzia
Coelho abatido (1.1 a 1.3Kg)	4.35 €/Kg Peso de carcaça
Porco "S"	1.47 €/Kg Peso de carcaça
Leitão (até 12Kg)	2.70 €/Kg Peso vivo
Borrego (22 a 28Kg)	3.47 €/Kg Peso vivo
Cabrito (inferior a 10Kg) - Trás-os-Montes	5.00 €/Kg Peso vivo
Novilho "Cruz Charolês" (12-24 meses)	3.67 €/Kg Peso de carcaça
Novilho "Turina" (12-24 meses)	3.02 €/Kg Peso de carcaça



CEREAIS IMPORTADOS nos portos - Lisboa

Milho	241 €/Ton
Cevada forrageira	220 €/Ton
Trigo mole panificável	260 €/Ton



ENCOSTAS DE SONIM

Tivemos a oportunidade de visitar Valpaços e, mais concretamente, a freguesia de Sonim com a finalidade de conhecer um pouco mais sobre a empresa vitícola Encostas do Sonim. Em conversa com a proprietária ficámos a par das castas com as quais trabalham. A nível de castas tintas detêm a Tinta Amarela, a Touriga Francesa e Franca e a Touriga Nacional, casta considerada rainha em Portugal, prezam pelas castas autóctones e concluíram que se deram muito bem. A nível de brancas apostaram nas castas Arinto e Viosinho.

Ao longo dos 13 anos de existência foram descobrindo o potencial para os vinhos brancos que se viu ser maior do que aquele que se esperava, que nunca foi muito explorado nem tão valorizado. Devido ao solo ser rico em minerais graníticos e às amplitudes térmicas da região, principalmente no verão onde os dias são muito quentes e as noites frias, as vinhas beneficiam deste microclima espetacular.

Os críticos e enólogos ficaram muitos surpreendidos, pela positiva, pelas ótimas condições naturais que apresentam. Não utilizam quase nenhuns tratamentos, e numa visão geral, apenas tiveram dois anos que puderam considerar menos bons. Uma boa matéria prima e o clima local ajudaram ao processo, mas não só, também o rabaçal das encostas, que tem a humidade própria dos rios, ajudou a conferir boas características aos vinhos.

Na região é uma adega considerada de referência, mesmo a nível de infraestruturas. Várias entidades ligadas aos vinhos de altas patentes após as visitas, saem com uma ótima impressão. O mesmo tem acontecido com diversas personalidades, tais como o presidente regional da agricultura, o presidente da Ciderma (entidade que certifica os vinhos da região), o presidente do IVV (Instituto da Vinha e do Vinho) que é o presidente da entidade máxima, entre muito outros que também fizeram questão de visitar esta adega.

Todos os anos tentam pôr em prática novos projetos, tentando assim inovar ao máximo, mas é um processo demorado e que necessita de muito investimento. Entre os novos projetos encontram-se a criação de uma loja de vinhos, a renovação da decoração das infraestruturas e a construção de um laboratório privado. Pretendem ainda aumentar a área de vinhas, coisa que tentam todos os anos, no entanto a maior parte das suas vinhas são reconvertidas e todos os anos vão aumentando um pouco a sua produtividade, por este motivo, têm como principal objetivo o de solidificar o que detêm. Trazendo assim o mesmo pensamento para o nível de produção, comercialização e clientes.

“o meu pai foi o primeiro, como produtor particular, a criar uma marca de vinhos registada”



Como enólogo consultor, das vinhas aneto, têm o Engenheiro Francisco Montenegro. Nem sempre o tiveram ao encargo desta função e sentiram uma clara diferença após a sua chegada, mostrando que profissionais especializados merecem o devido mérito, não devendo ser descredibilizados. Citando a proprietária: “É muito importante ter uma boa matéria prima, ter um bom clima e condições de vinificação, mas é muito importante ter um bom enólogo por detrás. Um bom profissional faz toda a diferença, a qualidade dos vinhos é a junção de vários fatores.”

Cerca de 70% das suas vendas é para o mercado nacional e 30% para exportação (Brasil, Suíça, Luxemburgo, França, entre outras novas parcerias a surgir). Ainda não possuem quantidade suficiente para se lançarem no mercado asiático, embora demonstrem um grande interesse em expandir-se para tal, assim que tiverem oportunidade.

A este nível de falta de produção, demonstram alguma preocupação e dizem existir pouco associativismo em prol da mesma. Sentem que as mentalidades da região se encontram muito enraizadas o que se reflete num entrave ao nível da evolução na área, assim como ao nível da concorrência a certos mercados. A Caves de Valpaços (cooperativa) é uma adega que tem um trabalho em produção e que escoam para todo o lado, trabalham em quantidade, com linhas de trabalho de funcionamento diferente sendo diferente dos produtores particulares.

Existem cada vez mais produtores particulares em Trás-os-Montes e muitos estão a dar o salto e a reestruturarem-se. Na Encosta do Sonim primam pela qualidade da matéria prima, pela evolução e melhorias nas qualidades de vinificação, mas dizem haver falta de



mais vinhos certificados. E é aí que eles apostam: “Nós certificamos 100% aquilo que produzimos, não é fácil, são custos muito elevados, mas queremos manter este patamar, que vai demorar, mas compensa. Precisamos de nos diferenciar e é algo que nos caracteriza relativamente à região, e tem mesmo de o ser porque existem imensos produtores a nível nacional. Isto é Trás-os-Montes, é um vinho típico e de perfil, tem a identidade da região, nós temos vinhas velhas e é esse o vinho que caracteriza a nossa região.”

“70% da nossa produção é para o mercado nacional e os restantes 30% exportamos para o Brasil, Suíça, Luxemburgo e França”

“é muito importante ter um bom enólogo por detrás. Um bom profissional faz toda a diferença”



Tentam ao máximo marcar presença em feiras de divulgação, mas devido à falta de associativismo da região vêm refletido a perda de oportunidades de presenciar muitas outras, tanto nacionais como internacionais. Outro dos entraves é o facto de produtores de média dimensão terem de pagar bastante para estarem presentes e terem de esperar para ter algum tipo de retorno, uma vez que neste negócio não é algo imediato ou certo.

Ao nível de infraestruturas, as que detêm marcam a diferença na qualidade dos seus vinhos, têm um

refrigerador que faz toda a diferença na parte da vinificação sendo que as cubas têm todas sistema de controle de temperatura, uma linha de engarrafamento, desinfeção e enchimento de garrafas e rotulação, têm um lagar em pedra com controle de temperatura e fazem a pisa das uvas a pé em todos os vinhos.

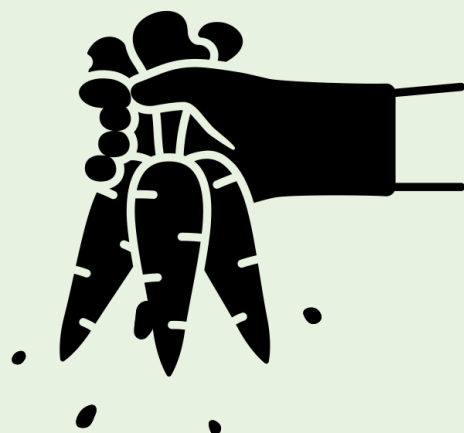
Uma empresa familiar que aposta na inovação e evolução mantendo sempre os padrões de qualidade da região de que tanto se orgulham.



ENCOSTAS DE
SONIM

CALENDÁRIO CULTURAL

Inverno – Primavera (Fevereiro, Março, Abril, Maio)



Alface	10 dias	68-80 dias
Alho-Francês	8-15 dias	>120 dias
Cebola	15 dias	>180dias
Couve- Lombarda	8 dias	>120 dias
Repolho	8 dias	50-80 dias
Pimento (Estufa)	15 dias	60-100 dias
Cenouras	12-14 dias	60-210 dias
Favas	8-10 dias	90-120 dias
Ervilhas	4- 8 dias	80-100 dias
Feijão	15 dias	80-100 dias
Espinafres	10-20 dias	60-120 dias
Tomate (Estufa)	5-8 dias	50-70 dias

Colheita

Germinação



AMÊNDOA EM TRÁS-OS-MONTES

A produção de amêndoa em Portugal tem longa tradição e teve sempre em Trás-os-Montes uma forte expressão. Presentemente os focos de maior importância concentram-se nos concelhos de Torre de Moncorvo, Alfândega da Fé, Vila Nova de Foz Côa, São João da Pesqueira, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro e Valpaços. A produção em Trás-os-Montes, é principalmente de minifúndio, havendo grande tendência para o associativismo, em organizações de produtores, que reúnem produtores de várias regiões do país. Começou assim a entrevista à CAPATMAD.

Existe grande diferença entre a amêndoa do Alentejo e Algarve e a de Trás-os-Montes?

Não, as variedades são as mesmas, o produto é igual, tem a mesma qualidade, a vantagem do Sul é a água do Alqueva, o que permite produções muito superiores, no entanto aqui temos [Trás-os-Montes] a possibilidade de produzir em modo biológico e de sequeiro, o que nos diminui a incidência de infestantes e uso de herbicida e valoriza o fruto no mercado, apesar da produção inferior.

Mesmo com a barragem do Sabor, não compensa a rega?

A EDP não autoriza o uso da água para rega, por pressões dos chineses que querem utilizar a água para produção de energia.

E não há nada a fazer?

Agora é difícil, não foi negociado na altura, agora é muito complicado, seria preciso o apoio do Ministério da Agricultura, mas não lhes interessa, por isso não me parece que vá mudar alguma coisa. Para além disso o relevo não facilita, seria muito caro conduzir a água para as principais zonas de produção.

De qualquer forma é uma diferença central, a questão da água, em Espanha por exemplo, ao terceiro ano estão a tirar mil quilos de miolo, enquanto nós aqui ao sexto/sétimo tiramos mil quilos em casca por hectare. Porquê? Têm água.



E quanto à amêndoa?

Na amêndoa os preços são especulativos, todas as semanas sai o mercado da amêndoa, o mercado é volátil e o que é realidade hoje, não é amanhã, é muito especulativo. É a Califórnia que impõe o preço base. Depois varia com vários fatores, o aumento do consumo, a variação do dólar per si ou em relação ao Euro. Temos de facto a vantagem das variedades, que são superiores em termos de características organoléticas às dos americanos, o que nos favorece no preço. Por exemplo em Setembro (quando começa a campanha) o mercado abriu a 4,70/4,80 Euros, e veio sempre a descer até Dezembro 3,80/3,85, as florações na Califórnia começaram em meados de Janeiro, em Fevereiro caiu uma geada que deixou os amendoais todos queimadinhos, portanto especularam perdas de 50/60% e a amêndoa começou a subir (chegou aos 4,80 à três semanas), e agora voltou a descer um pouco porque se percebeu que as estimativas de perda foram exageradas. Já chegou a subir até aos 9 Euros por causa de secas consecutivas na Califórnia.

Que cooperativas há aqui na zona?

Que eu tenha conhecimento são cinco as cooperativas reconhecidas, nós (CAPATMAD – Cooperativa Agrícola de Produtores de Amêndoa de Trás-os-Montes e Alto Douro), a Coopafreixo, a Coamêndoa, COOPAÇOS e a Amendoacoop.

Costumamos abrir os nossos seis postos de recolha na primeira semana de Outubro, mas a colheita começa muito mais cedo, por meados de Agosto até finais de Setembro, já sêca. Normalmente separadas por variedades nos casos de maiores quantidades, é feito o rendimento e é paga em função disso.

E variedades?

Até à cerca de dez anos, havia uma grande prevalência de variedades tradicionais ainda em pé franco, mas já começavam a haver muitas plantações de variedades modernas auto-férteis, que ainda não estavam em produção. São exemplos de variedades tradicionais da região a Casanova, Refego, Parada, Bonita de São Braz, variedades que têm vindo a desaparecer porque dão amêndoa mais amarga que é desvalorizada no mercado e com menos rendimento (30 kg de grão de 100 kg para variedades modernas e apenas 18 kg para tradicionais), para além disso têm a floração muito precoce, o que pode ser problemático pela incidência de geadas. No presente a maioria dos amendoais são de variedades modernas, como Lauranne, Glorieta, Ferraduel.



Para onde costumam vender?

Principalmente para Espanha, mas também um pouco no mercado nacional. A amêndoa é vendida principalmente para transformação.

Dão apoio técnico aos agricultores?

Sim, acompanhamos todo o ciclo tratamos de amostras de solo, recomendações de fertilização e fitossanidade.

Que produção conseguem ter?

Varia bastante devido à alternância, à seca e à precipitação na altura da floração que afeta a polinização, para além disso as condições ao longo do ciclo influem muito no rendimento e na produção.

Qual a idade média dos agricultores?

Não consigo precisar, mas é elevada.

Costumam usar colmeias?

Muito, os agricultores colaboram com os apicultores para que as colmeias lá estejam na altura certa e o mel é muito bom.

Quais são os compassos que usam?

Aqui os compassos costumam ser de 6m por 6m, às vezes 5m por 6m, não menos que isso. Com 276 a 333 árvores por hectare.

E pragas e doenças?

A Moniliose é um problema constante, de pragas o *Capnodis tenebrionis* L. com as suas larvas cabeça-de-prego e o javali que destrói até árvores com 6/7 anos, ou pelo menos parte muitos galhos.



“...em Espanha por exemplo, ao terceiro ano estão a tirar mil quilos de miolo, enquanto nós aqui ao sexto/sétimo tiramos mil quilos em casca por hectare. Porquê? Têm água.”





AGROMONTENEGRO


A Agromontenegro foi fundada em 1989 e está localizada na freguesia de Carrazeda de Montenegro no concelho de Valpaços. Está ainda incluída na Serra da Padrela, a maior mancha contínua de castanheiros da cultivar “Judia” da Europa e também a maior área contínua de castanheiros da Península Ibérica. Atualmente possuem 70 hectares de souto e 5 de cerejas, sendo que ainda têm pequenas parcelas de pêras e maçãs. As plantações de castanheiros mais recentes foram há 4 anos atrás com um compasso de 10m por 10m.

O castanheiro começa a produzir ao 5º ano e entram em plena produção ao fim de 25 anos. Na Agromontenegro a cultivar é a “Judia” e a rega efetuada é só nos soutos mais recentes, sendo que os mais antigos não contam com qualquer tipo de rega, é de salientar

que a rega é muito importante quando os castanheiros são jovens. A água é proveniente de furos artesianos com profundidade entre os 40 e os 120m.

Relativamente aos porta-enxertos é usado o CA-90 onde está identificada a doença da tinta e é utilizado em pé-franco nas zonas em que não existe esta doença. São feitas adubações com o recurso a matérias orgânica e calagem também.

Desde que o nosso país entrou na UE, deixámos de poder competir na produção de batata e cereais e esses terrenos foram reconvertidos para a produção de castanha. Há um grande rendimento per capita na região de Valpaços devido à produção de castanha, conseguidos maioritariamente depois de 1986.



“Desde que o nosso país entrou na UE, deixámos de poder competir na produção de batata e cereais e esses terrenos foram reconvertidos para a produção de castanha”

As pragas mais preocupantes são a vespa da galha do castanheiro (*Dryocosmus kuriphilus*), é uma praga nova e temos que aprender a conviver com ela, refere o produtor. Esta praga entrou na Europa por Itália e no nosso país pelo Minho em 2012/2013, via Espanha, atualmente está dispersa pela maioria das áreas de produção nacionais. Nunca foram observados quaisquer machos desta espécie, verificando-se que a reprodução é feita por partenogénese pondo entre 100 a 200 ovos em 10 dias. Sabemos ainda que as fêmeas podem voar até 10 Km. Um dos meios de luta mais eficaz consiste em largadas de parasitoides específicos (*Torymus sinensi*) – voa 300 m e põe 70 ovos – mas tem uma instalação lenta no ecossistema. Este sistema, no entanto, é difícil de implementar, são libertados 120 insetos por largada e só metade destes sobrevive, o que segundo o proprietário é um número bastante aceitável. Nestas largadas é necessário que haja uma taxa de infestação de vespa da galha de 60%, senão o parasitoide não sobrevive no ecossistema.

Para a doença da tinta do castanheiro (*Phytophthora spp.*), uma forma de combate é a utilização de porta-enxertos resistentes à doença, no entanto antigamente plantavam-se batatas na entrelinha dos sotos, o que segundo o proprietário a mobilização da terra pode ajudar no combate.

O cancro do castanheiro (*Cryphonectria parasítica*), afeta tanto os castanheiros antigos como os mais jovens, atualmente estão a testar a inoculação de estirpes hipovirulentas do cancro de forma a evitar a infeção por estirpes mais virulentas. Os sotos mal tratados ou abandonados são repositórios de pragas e doenças, o que

acresce o problema do minifúndio.

Existem muitas pessoas envolvidas na investigação do castanheiro, mas chega muito pouca informação aos produtores, afirmou.

A Agromontenegro comercializa 5000 toneladas de castanha por ano das quais 200 são de produção própria, sendo a sua colheita manual. Já existem máquinas, no entanto esta variedade tem uma casca muito brilhante e delicada, pelo que o apanho mecânico pode riscar ou ferir a casca, desvalorizando o produto.


A nível de mercados, França, Bélgica e Itália representam cerca de 90% do total de vendas, o restante é vendido no mercado nacional numa determinada cadeia de retalho e outra parte é exportada para Espanha também para uma única empresa.

De salientar duas afirmações do proprietário: “Existem castanheiros muito velhos e que têm uma grande história para contar” e “O castanheiro é uma árvore muito conversadora. Diz tudo o que é preciso, o dono é que tem que aprender a falar com ele.”



FEIRAS E EVENTOS A NÍVEL MUNDIAL

FEVEREIRO

World AG Expo (9-11 fev.) *
Estados Unidos, Tulare

Salon du Végétal (10-11 fev.)
França, Angers

Grain Tech Expo (16-18 fev.)
Ucrânia, Kiev

Climag-GandAgro (25-27 fev.)
Espanha, Silheda

Salon International de L'agriculture
França, Paris (27 fev. - 7 mar.)


MARÇO

 **World Agri-Tech Innovation Summit**
Estados Unidos (9-10 mar.)

Expoagro (9-12 mar.)
Argentina, Buenos Aires

Agro Braga (25-28 mar.)
Portugal, Braga

ABRIL

Ovibeja (22-23 abr.) 
Portugal, Beja

Agra Leipzig-Feira da Agricultura
Alemanha, Leipzig (22-25 abr.)

MAIO

NutriFair (5-6 mai.)
Dinamarca, Frederica

Fruit Logistica (18-20 mai.)
Alemanha, Berlim

Agraria (18-21 mai.)
Espanha, Valladolid

JUNHO

Cereals-The Arable Event (9-10 jun.)
Grã-Bretanha, Cambridgeshire

FNA-Feira Nacional da Agricultura
Portugal, Santarém (5-13 jun.)

Inter Agrar (11-14 jun.)
Áustria, Wieselburg

Canada Farm Progress (16-19 jun.)
Canadá, Regina

Enovitis in campo (17-18 jun.)
Itália, Verona

Agrishow (21-25 jun.)
Brasil, Ribeirão Preto

JULHO

Agri Intex (11-14 jul.)
Índia, Coimbatore

Feira de Libramont (23-26 jul.)
Bélgica, Libramont

Expofacic (29 jul. - 8 ago.)
Portugal, Cantanhede



Evento on-line

EVENTOS IAAS



Eventos on-line

IAAS PELO MUNDO



DMA- **IAAS AMÉRICA** (4-7 fev.)
(Directors Meeting of the Americas)

Water scarcity - **IAAS Tunisia x IAAS Morocco** (6 fev.)

Impacts of Climate Change on Agriculture- **IAAS France** (13 fev.)

APDM- **IAAS ASIA** (18-22 fev.)
(Asia Pacific Directors Meeting)

EDM- **IAAS EUROPA** (25-28 fev.)
(European Directors Meeting)

A DESTACAR EM PORTUGAL

VIII JORNADAS DE BOVINICULTURA

IAAS UTAD

ASSUNTOS A TRATAR:

- Impacto de um maneio alimentar.
- Ambiente e a bovinicultura: emissões.
- Leite enquanto alimento.
- Novos equipamentos no setor.
- Medicina preventiva.
- Entre outros.



«A IAAS-UTAD (Associação Internacional de Estudantes de Agricultura e Ciências Relacionadas da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro) empenhou-se para se realizar nos dias 12 e 13 de março de 2021 aquele que é um dos seus eventos de marca, as VIII Jornadas Internacionais de Bovinicultura, cujo tema central deste ano passará pela Bovinicultura e a Sustentabilidade. Devido à situação pandémica atual iremos recriar o nosso formato de Jornadas, passando estas a ser realizadas exclusivamente online, via Zoom.

Apesar das circunstâncias, não deixamos de trazer dois dias com várias palestras com o objetivo de dar a conhecer novas ideias, soluções e perspetivas de produção aliando o conhecimento dos mais experientes à vontade de aprender dos estudantes e satisfazendo também as necessidades dos técnicos e profissionais da área em atualizar o seu conhecimento.

Com os melhores cumprimentos,
Sofia Mendes
(ex-diretora local IAAS-UTAD) »

SEGUE-NOS NAS REDES SOCIAIS!



@iaasportugal

Ahhh e não te esqueças que todas as semanas podes contar com um novo **AGROMINUTO** tal como também podes testar os teus conhecimentos com o **TRIVIAAS!**

Esperamos por ti!

BREVEMENTE...

Um dia na ...



“Um dia na...” - É um projeto recente que irá sair nos próximos meses, que tem como objetivo mostrar aos nossos seguidores como é um dia de trabalho numa determinada empresa. Será possível acompanhar o dia-a-dia de um recém-formado na área das ciências agrárias, realizando as mais variadas tarefas e atividades na exploração ou empresa em que trabalha.



PORTUGAL RURAL

Este projeto consiste em registar em vídeo entrevistas feitas a pequenos agricultores, proprietários rurais e pastores com o intuito de preservar para a posteridade antigas tradições portuguesas que se têm vindo a perder nos últimos anos. Serão entrevistados produtores, especialmente aqueles com os produtos mais típicos e únicos, nomeadamente os DOP, assim como outros que ainda não foram aprovados como tal.