

1. Como começar?

Quem tiver interesse em explorar este recurso e para responder a esta pergunta deverá definir o produto a aproveitar, podendo ser um ou vários dos seguintes:

- ▶ Fruto fresco
- ▶ Fruto desidratado
- ▶ Fruto para produção de aguardente de medronho
- ▶ Ramos para arranjos florais

2. Como produzir?

Um medronheiro pode produzir excecionalmente uma arroba (15 Kg) de fruto por ano, ficando em média entre os 7 e os 9 Kg.

Para quem tiver interesse em transformar o fruto em aguardente, importa referir que a despesa da apanha e respetivo transporte do medronho até à adega representa cerca de 56% do valor de produção. O medronho é destilado em alambique, sendo necessário uma arroba de fruto para produzir 1,5 a 2 litros de aguardente. A aguardente de medronho pode atingir preços na ordem dos 7,5 a 20 euros por litro, dependendo do estatuto do comprador (particular ou intermediário), da zona onde foi produzida e da certificação, nomeadamente em Modo Biológico.

Além da produção da aguardente de medronho, existe um aumento da procura de rama verde para arranjos florais, estando o seu uso como espécie ornamental em expansão.

Devido à abundância da sua floração, o medronheiro é uma espécie com interesse do ponto de vista apícola.

A sua madeira constitui um excelente combustível sendo também boa para tornear. Os ramos mais jovens são utilizados em cestaria, as folhas podem servir para forragem e as folhas conjuntamente com as cascas podem ser utilizadas na indústria de curtumes.



O MEDRONHO

O medronheiro (*Arbutus unedo* L) é uma árvore frutífera e ornamental da família Ericaceae.

É uma planta nativa da região mediterrânica e Europa Ocidental podendo ser encontrada tanto a norte como a oeste da França e Irlanda. O seu fruto é denominado medronho. Em Portugal, pode ser encontrado por todo o país, mas a maior concentração ocorre nas serras do Caldeirão e Monchique.

É um arbusto que pode atingir os dez a doze metros, apresenta a copa densa e arredondada, sobretudo numa fase inicial de desenvolvimento. O fruto é globoso, granuloso, verrugoso, de cor amarelada e por fim avermelhada quando maduro, sendo comestível.



Promotor



Colaboração



Co-financiamento



Tiragem de 400 exemplares

MEDRONHO

Guia de Apoio ao Empreendedor

No que concerne ao fruto fresco várias entidades de investigação em Portugal têm desenvolvido estudos no sentido de conhecer as melhores condições de acondicionamento do fruto, podendo este ser já encontrado em alguns supermercados.

Também o fruto desidratado afigura-se com potencial para a indústria dos *mueslis*, estando a ser testado por uma entidade de investigação.

Técnicas de Instalação

Sugere-se a instalação do medronheiro em solos de xistos, **com declives compreendidos entre os 15 e 35% nas seguintes metodologias:**

- 1) Gradagem ou corta matos + subsolagem
- 2) Gradagem ou corta matos + ripagem + vala e cômoro

- 3) Gradagem ou corta matos + ripagem
- Compassos

- 1) 6 x 4 metros
- 2) 7 x 3 metros

Para declives inferiores a 15%, sugere-se:

- 1) Gradagem ou corta matos + subsolagem
- 2) Lavoura contínua + gradagem de destorroamento

Compasso

- 1) 5x5 metros

Melhoramento da espécie

O melhoramento do medronheiro é decisivo para a consolidação da espécie como fator de produção, inserido no modelo de sustentabilidade florestal, porque a reprodução seminal desta espécie não permite prever as características fenotípicas da descendência.

Assim, serão as técnicas de multiplicação vegetativa, a propagar medronheiros de boa qualidade.

A técnica mais viável de produção de medronheiros vegetativamente é a estacaria caular, que já provou ser possível, mas à qual falta definir um método de propagação.

Com o melhoramento do medronheiro, será possível rentabilizar o minifúndio.

De forma a dar resposta a plantas fenotipicamente mais interessantes várias entidades de investigação estão a desenvolver técnicas de melhoramento de plantas.

3. Como vender?

Em relação ao mercado, segundo o produto que decida explorar, será preciso direcionar os esforços de comercialização e marketing do produto.

Agentes da fileira

Com o crescimento da fileira e dos novos produtores de Medronho em Portugal, multiplicam também os agentes económicos e de apoio da fileira. Dentro destes destacam-se:

Entidades com funções do tipo Organização de Produtores/Investigação Aplicada

- Associação de Defesa do Património de Mértola (ADPM), www.adpm.pt

Assegura aconselhamento técnico, para além de fomentar a investigação aplicada ao sector.

- Centro de Excelência para a Valorização dos Recursos Mediterrânicos (CEVRM), www.cevrm.pt

Assegura aconselhamento técnico, com a valência da concentração da oferta e respetivo escoamento, para além de fomentar a investigação aplicada ao sector.

- Associação de Produtores de Aguardente de Medronho do Barlavento Algarvio

Empresas ligadas à produção, transformação e comercialização de Medronho

- Corte Velada Investigação, Lda. (viveiro de medronheiros)

Empresa que tem por objetivo a experimentação florestal. Pretende assim, desenvolver o potencial produtivo das espécies autóctones da floresta portuguesa, estabelecendo melhores padrões de produção, através de clonagem e desenvolvimentos tecnológicos ao nível da transformação, disponibilizando-os posteriormente aos produtores.

- Mestre Cacau, www.mestrecacau.pt

Empresa que faz a fusão do cacau com a aguardente de medronho e com o fruto, tendo como produtos o chocolate negro com licor de medronho, o medronho confitado e patê de medronho.

- Confraria Gastronómica do Medronho, www.confrariadomedronhomonchique.blogspot.pt

A confraria tem por objeto a prossecução em geral de todas as atividades, para a conservação do medronheiro e em particular o incremento de ações de produção, transformação e comercialização do medronho, do medronheiro e dos seus derivados.

Entidades com competências ao nível de formação/divulgação da fileira

- Associação de Defesa do Património de Mértola (ADPM), www.adpm.pt

Entidade coordenadora do processo PROVERE – Valorização dos Recursos silvestres do Mediterrâneo, que tem vindo a desenvolver diversas campanhas de promoção do medronho a nível nacional e internacional. Fruto deste trabalho, tem sido possível não só divulgar o medronho enquanto fruto interessante para integrar a dieta alimentar das famílias, mas também chegar a diversos públicos aumentando o número de potenciais compradores, desde o consumidor final, até as indústrias de transformação.

Produtores

Em relação aos produtores de aguardente de medronho, no Alentejo existem 7 produtores legalizados, dados da Direção Regional de Agricultura, e no Algarve existem 76 produtores legalizados, na sua maioria na área da Serra de Monchique.

Bibliografia

www.drapc.min-agricultura.pt/base/documentos/silvicultura_medronheiro.pdf

Estudo da Cadeia de Valor - O Medronho e outros frutos silvestres, “Ações Estratégicas para a Valorização, Promoção e Internacionalização dos Recursos Silvestres do Sul de Portugal”, CEVRM e ADPM, 2012, Almodôvar.

