

## Cultivar o futuro

**Fruto que amadurece antes do tempo é a galinha dos ovos de ouro por redescobrir – mais um presente da mãe natureza**

**Vantagem competitiva**

Em Castro Marim, as figueiras despertam mais cedo e dão à Quinta da Fornalha uma vantagem competitiva no mercado europeu. Tal como outras árvores mediterrânicas – oliveiras, alfarrobeiras ou amendoeiras –, estas tiram partido das muitas horas de sol e da ausência de geada, que caracterizam o clima do Sotavento Algarvio, e produzem de forma generosa

**OS NÚMEROS****FIGO EM PORTUGAL**

4286 hectares  
Área cultivada 2012  
3249 toneladas  
Produção anual

**PREÇOS ANUAIS NO PRODUTOR 2012**

178,21 euros  
por 100 kg  
de figo fresco

1,78 euros  
por quilo é a média

**EXPORTAÇÃO DE FIGO EM 2011**

48 000 euros  
Figo fresco 48 toneladas  
331 000 euros  
Figo seco 79 toneladas

FONTES: ESTADÍSTICAS AGRÍCOLAS 2012 - INE E FAO/STAT - STATISTICS DIVISION OF FAO

FRUTO ESPECIAL VENDIDO A PREÇO (QUASE) DE SONHO

# Algarve exporta um figo que é precoce

MARÍLIA MOURA  
mariliamoura@faroldeideias.com



**EMPREENDEDORISMO  
AGRÍCOLA  
CULTIVAR  
O FUTURO**

Millennium  
bcp

Jornal de Notícias Diário de Notícias

Rosa Palma Dias não se deixa levar por modas. Nascida e criada em Castro Marim, no seio de uma família com tradição agrícola, decidiu aos 26 anos trocar a Psicologia e a cidade pelo regresso às origens para defender os "diamantes" que herdou. Uma exploração agrícola de 30 hectares com património edificado e o melhor que a região produz: azeite, amêndoa, alfarroba e figo.

À sua volta, a paisagem rural típica do Algarve está a desaparecer. Culturas tradicionais como a amendoeira, a alfarrobeira e a figueira tendem a ser mais raras. No postal turístico da atualidade, estes pomares são substituídos por frutos vermelhos, mel e abacate.

Rosa não foi por aí. Agora com 32 anos, recorda com orgulho o momento da viragem. Em 2009, trocou uma carreira profissional na área do marketing estudos de mercado, em Lisboa, para se tornar agricultora e gestora da Quinta da Fornalha. Sem capitais próprios e grávida do primeiro filho, decidiu reabilitar o figueiral de três hectares plantado há 50 anos pelo pai.

"Está no sangue, temos todos a mesma queda para a agricultura. Olho para as árvores e vejo o meu avô numas, o meu bisavô noutras, e lembro-me que estou a colher os frutos do que eles fizeram." Neste trabalho intergeracional, Rosa já deu o seu contributo: plantou dois novos hectares das variedades de figo-lampo-branco e lampo-preto, que começam a produzir em dois anos.

É a concretização de um dos objetivos do plano de negócio que arquitetou, em 2010, numa candidatura ao ProDer (Programa de Desenvolvimento Regional). Com ele obteve o apoio dado à instalação de novos agricultores – e esse foi o

**RAIO X****CABAZ QUINTA DA FORNALHA**

Figo-lampo fresco e seco

Trufas de figo

Azeite aromatizado:

Fresh, Spicy e Med

Chutney

e doce de figo

Manteiga de alfarroba

amêndoa biológica flor de sal

**FIGO-LAMPO**

O fruto que em Castro Marim amadurece antes do tempo é uma variedade produzida em modo extensivo.

Caracteriza-se por ser pequeno e pela casca verde esbranquiçada.

É uma fonte de potássio, ferro e cálcio. Consumido em fresco ou em seco,

o figo-lampo pode ser a estrela de um jantar e surpreender os amigos em pratos com tamboril, camarão ou numa entrada com rúcula, presunto e mozzarella de búfala.

balão de oxigénio financeiro de que precisava. A seguir recuperou as casas de campo e fomentou o ecoturismo sustentável que hoje atrai novos visitantes a esta região, pouco procurada pelo turismo de massas.

Toda a exploração está certificada em agricultura biológica e é guiada pelos princípios da permacultura. Uma visão integrada que se distingue da agricultura convencional, que "separa o homem e a natureza". Nesse sentido, Rosa encara a falta de formação agrícola como uma vantagem. "Permite-me olhar para a fruticultura de uma forma não formatada. Não penso apenas na produtividade e nos custos associados à produção. Ver as árvores somente como uma fábrica para mim não encaixa. Eu ajudo-as a ter as condições necessárias para se reproduzirem e elas devolvem-me fruta."

**Amadurecer é ganho**

No pomar encontramos figueiras vivazes e mais carregadas de frutos do que é normal nesta altura do ano. A agricultora diz que as árvores reagiram ao "stress hídrico" e que o que vemos é a resposta da natureza a um inverno pouco rigoroso e de baixa pluviosidade, com exceção no mês de abril. Embora verdes, os figos já se fazem notar. Pelas contas de Rosa, a colheita da primeira camada deve estar para breve. Isto porque os figos-lampos pertencem ao grupo de São Pedro, que tem a particularidade de ter duas épocas distintas de produção: uma entre meados de maio a julho e a outra de julho até finais de agosto.

Se somarmos a essa vantagem a precocidade vegetativa que ocorre neste concelho do Algarve, desvendamos a alma do negócio desta quinta: "Tem os figos mais precoces da

Europa, conseguimos colher figos a partir de 15 de maio. Figos existem muitos, mas tão cedo não existem tantos."

O primor é o trunfo que permite à Quinta da Fornalha colocar o figo algarvio no mercado europeu a um preço competitivo que compensa os custos de produção e logística. "Estamos longe do centro da Europa e pagamos sempre mais do que os franceses e os italianos. Desta forma, conseguimos ultrapassar isso sem grande concorrência. Nós ditamos o preço. É o sonho de qualquer agricultor."

Por momentos, a conversa é interrompida pelo olhar curioso de um turista estrangeiro que integra um grupo de visitantes organizado por uma empresa de turismo ativo. Ouvem-se vozes na loja orgânica, espaço de venda ao público. Os viajantes encontram neste roteiro alternativo a oportunidade de degustar alguns dos vinte subprodutos que resultam da imaginação e da necessidade de aproveitar todos os recursos desta exploração agrícola. É disso exemplo o chutney e o doce de figo, as trufas de figo e a manteiga de alfarroba e amêndoa, a criação mais recente que ficou entre os finalistas do prémio Nutrition Awards 2012 e que se distingue por ser uma espécie de "Nutella saudável", composta por açúcares saudáveis com baixo índice glicémico.

**Nada se perde...**

A transformação permite valorizar o que é geralmente visto como resíduo ou matéria para composto. "Aqui não acontece o pomar dar uma tonelada e eu só conseguir aproveitar seiscentos quilos porque os figos estão rachados ou comidos pelos passarinhos. Nesses casos, as sobras transformam-se em



**TOP 4**  
**FIGO PRODUZIDO A NÍVEL MUNDIAL EM 2011**

Turquia	260 508 toneladas
Egito	165 483 toneladas
Argélia	120 187 toneladas
Marracos	114 770 toneladas

**A CITAÇÃO**
**Plantar um novo conceito**

“A Quinta da Fornalha hoje tem um conceito diferente, porque o mundo é global e nós sentimos a necessidade de mudar e deixar de ser uma quinta tradicional algarvia que, no atual contexto, já não teria viabilidade económica.”

**DN ONLINE**

**SEIS MESES DE DEBATE INTENSO**
**Empreendedorismo na agricultura**

Este projeto pretende mostrar, durante seis meses, o que de melhor se está a fazer neste sector, de norte a sul do País. Objetivo: dar a conhecer protagonistas, boas ideias e boas estratégias que, estando no terreno, possam contaminar quem deseja seguir este caminho mas ainda não encontrou forma de o fazer.

**PRÓXIMAS AÇÕES**
**25 1**
**DE MAIO**  
 Um projeto e um empreendedor exemplar

**DE JUNHO**  
 Um projeto e um empreendedor exemplar


FÁBIO DE DEAS

**//DESCOMPLICADOR**
**Soluções para investir e exportar**

Millennium bcp considera a agricultura um sector de elevado potencial, no qual pretende reforçar o seu envolvimento, tendo para o efeito desenvolvido um conjunto diversificado de soluções para apoio às empresas, que engloba a gestão da sua atividade corrente, a implementação de novos projetos de investimento e o apoio à internacionalização e às exportações.

**Linha Garantia em articulação com as sociedades de garantia mútua**

Protocolo assinado com as sociedades de garantia mútua com um *plafond* global de cem milhões de euros, para apoio ao investimento e/ou tesouraria, que engloba empresas de todos os sectores de atividade.

**Linha PME Crescimento 2014**

Protocolo celebrado entre o Millennium bcp, a PME Investimentos (entidade gestora da linha), o IAPMEI e as sociedades de garantia mútua, no montante global de dois mil milhões de euros, destinado a reforço de fundo de maneio ou apoio ao investidor, incluindo empresas exportadoras, que tem na agricultura um dos sectores que registam maior dinamismo.

**Protocolo Geral**

Celebrado com todas as sociedades de garantia mútua, incluindo a Agrogarante, permite financiar projetos apresentados por jovens agricultores, em primeira instalação, em condições mais favoráveis através do recurso a uma garantia mútua.

**Linha IFAP Curto Prazo**

Solução de curto prazo para financiamento do fundo de maneio e das necessidades imediatas de tesouraria das unidades produtivas dos sectores da agricultura, silvicultura e pecuária, com condições de *spread* muito atrativas.

*chutney* compota. Se não tiverem calibre, vão para figo em calda com gengibre e laranja.”

Da colheita da primeira camada, oito toneladas de figo fresco são exportadas, por ano, para França. Os frutos com menos valor comercial, cerca de duas toneladas, adquirem valor através da transformação. Como a segunda camada (julho a agosto) já não consegue ser competitiva com os figos

produzidos no Norte de África e na Turquia, a opção é deixar secar na árvore para comercializar, o que perfaz perto de uma tonelada de figo seco. “Faz mais sentido eu ser criativa e usar bem toda a matéria-prima. Em vez de exigir da árvore, exijo de mim própria”, explica a jovem produtora.

Entretanto, os turistas partem para outro destino. Recebemos a notícia de que a compota de figo esgotou.

Entre risos, Rosa Palma Dias revela-nos alguns dos projetos que passam por dar ênfase a outros produtos: “Exportar *apricots* [também conhecidos como alperces ou damascos], cativar mais jovens agricultores para a produção de figo biológico” e potenciar a exportação do fruto com a criação de uma central de receção de figos em Castro Marim. “É um negócio viável e sustentável que dispensa qualquer tipo

de dependência do Estado. É preciso criar a estrutura necessária para escoar mais”, remata.

À entrada da loja lê-se o provérbio popular que encaixa na perfeição com a filosofia deste projeto agrícola: “Semeia e cria, terás alegria.” Há 200 anos que a família Palma Dias começou a semear. Hoje colhem-se os frutos de quem acredita no potencial produtivo da terra algarvia.

**DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO**  
 A família Palma Dias está na agricultura há dois séculos. Rosa colhe os frutos da persistência