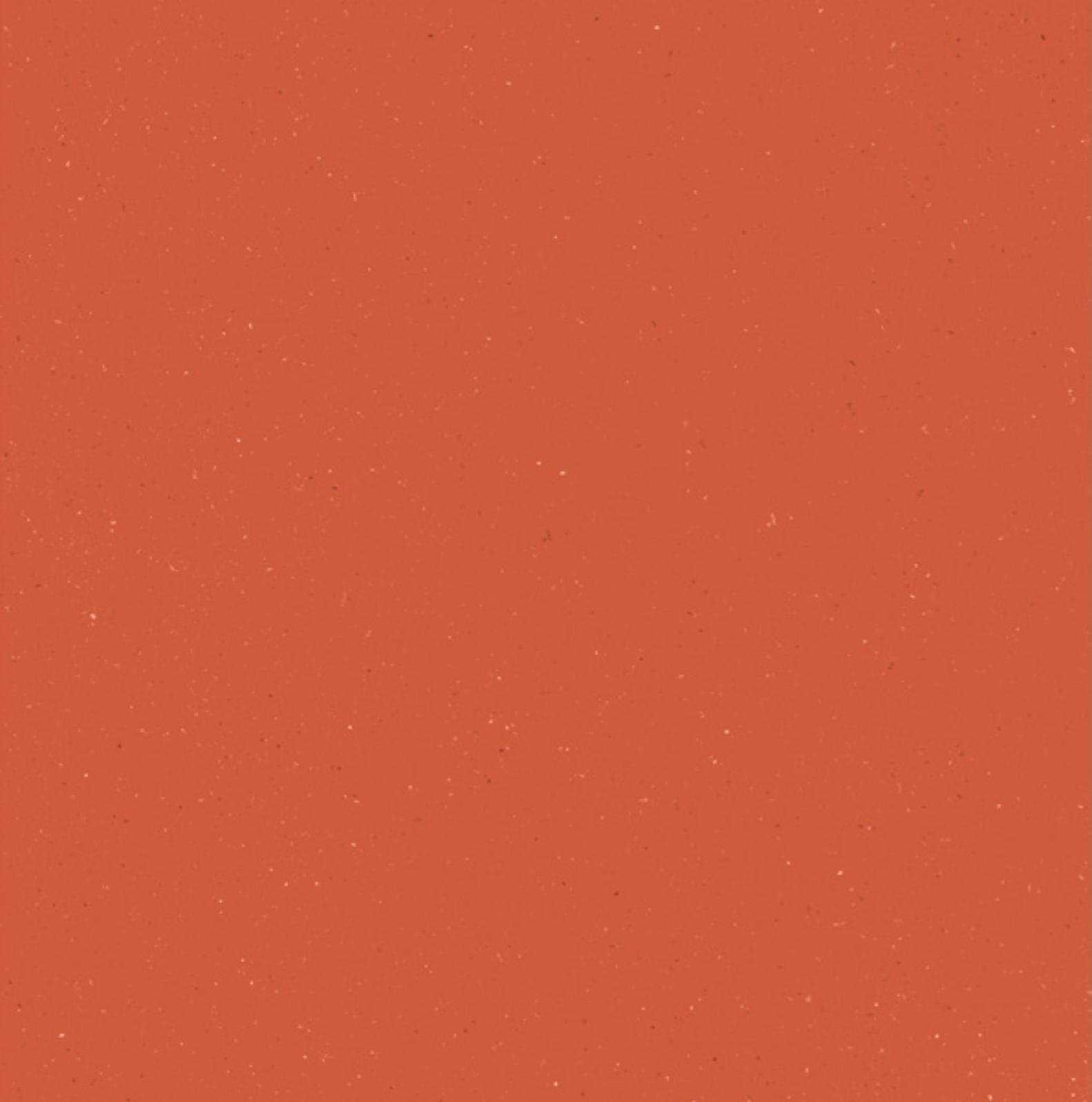


# Pomar de Sequeiro

*Dieta Mediterrânica* | Algarve



# Pomar de Sequeiro

*Dieta Mediterrânica | Algarve*



Fotografia de Lenea Andrade

## Ficha Técnica

### Título

Pomar de Sequeiro  
Dieta Mediterrânica | Algarve

### Produção e Coordenação Geral

Comissão de Coordenação  
e Desenvolvimento Regional do Algarve  
Direção Regional de Agricultura  
e Pescas do Algarve  
Direção Regional de Cultura do Algarve

### Conceito

Catarina Cruz (CCDR Algarve, I.P.)

### Conceito Gráfico

Ana Viegas (DRAP Algarve)

### Coordenação Editorial

Cristina Fé Santos (DRCA Algarve)

### Comissão Editorial

Ana Viegas | Catarina Cruz | Cristina Fé Santos

### Fotografia

Lenea Andrade

### Desenho

José Brito

### Autores

Artur Barracosa Mendonça | Alexandra  
Rodrigues Gonçalves | Carlos Moura e Isaurindo  
Chorondo | Ezequiel Pinho, Fernando Severino

e Júlio Cabrita | Idalina Nobre | Ignácio Garcia  
Pereda | João Costa | João Soares | João Pedro  
Tereso | José Brito | Leonor Santos | Manuel  
Serra | Marco Sousa Santos

### Revisão de Texto

Patrícia de Jesus Palma

### Paginação

Nerve Atelier de Design | Carina Vieira

### Impressão

Jorge Fernandes Lda.

### Depósito legal

526036/23

### ISBN digital

978-972-643-150-3

### Data

12/2023

### Edição

1.ª edição

### Tiragem

1000 exemplares

**Nota:** os textos, imagens, fontes e norma  
bibliográfica adotada são da responsabilidade  
de cada autor e o uso do Acordo Ortográfico  
de 1990 é, por isso, uma opção autoral.





## Índice

<i>José Apolinário</i> CCDR Algarve, I.P. ....	6
<i>Pedro Valadas Monteiro</i> DRAP Algarve .....	8
<i>Adriana Freire Nogueira</i> DRCA Algarve .....	12
<i>Ana Viegas   Catarina Cruz   Cristina Fé Santos</i> .....	20
Pomar de Sequeiro do Algarve: “Tudo Um Pouco”, entre a herança e o futuro <i>José Brito</i> .....	30
Árvores de fruto: o passado profundo de uma história comum entre pessoas e plantas <i>João Pedro Tereso</i> .....	58
Contributos para a história da alfarroba no Algarve <i>Marco Sousa Santos</i> .....	76
Os frutos secos do Algarve e a sua importância no tempo <i>Artur Barracosa Mendonça</i> .....	92
A Agricultura no Concelho de Albufeira <i>Idalina Nobre</i> .....	108
Os agricultores e as árvores do Algarve vistos por um geógrafo estrangeiro: Dan Stanislawski em 1963 <i>Ignácio Garcia Pereda</i> .....	118
Pomar Tradicional de Sequeiro   Sistema Cultural de Grande Importância na Paisagem Rural Algarvia <i>João Costa</i> .....	132
Características do Pomar de Sequeiro <i>Ezequiel Pinho, Fernando Severino e Júlio Cabrita</i> .....	148
Caminhos, confins, pedras – muros Uma reflexão sobre a sua relevância no espaço algarvio <i>João Soares e Tiago Lampreia Antão</i> .....	168
História da gastronomia com estes produtos e receitas “revisitadas”, inovação na doçaria e gastronomia <i>Manuel Serra</i> .....	178
Alfarroba – uma indústria com tradição algarvia <i>Carlos Moura e Isaurindo Chorondo</i> .....	192
Lagar de Azeite – uma tradição familiar <i>Leonor Santos</i> .....	200
O encantamento do Algarve Mediterrâneo, o novo Algarve e o Turismo <i>Alexandra Rodrigues Gonçalves</i> .....	214



**A** 4 de dezembro de 2023 assinala-se o 10º aniversário da aprovação pela UNESCO da candidatura da Dieta Mediterrânica a Património Cultural Imaterial da Humanidade, proposta por sete países: Portugal, Chipre, Croácia, Grécia, Espanha, Itália e Marrocos. No caso português, o Município de Tavira foi escolhido como comunidade representativa.

Ao longo destes 10 anos, a região tem procurado proteger e preservar a identidade da Dieta Mediterrânica (DM) evitando a globalização massificadora e padronizada dos comportamentos, a fim de diminuir perdas na diversidade biológica, nas identidades locais, nas produções tradicionais, nas paisagens culturais, no ambiente e no património construído.

A DM, como conceito multidisciplinar, exige uma intervenção de diferentes entidades de diversos setores. É com satisfação que se pode afirmar que foi possível agregar diversas entidades públicas e privadas a trabalhar em conjunto na dinamização deste projeto, tendo a CCDR Algarve sido responsável pela criação da Comissão Regional da Dieta Mediterrânica.

A Dieta Mediterrânica é entendida, em regra, no seu sentido mais restrito de padrão alimentar mediterrânico, que legitima este estilo de vida com um amplo significado e como um padrão de Cultura e Património.

E, é nesse sentido que se convidaram diversos autores a escreverem sobre um património natural e cultural que caracteriza o barrocal algarvio: o pomar de sequeiro.

É a trilogia do pão, do azeite e do vinho que caracteriza a Dieta Mediterrânica, mas a circulação que se faz por ambas as margens do Mediterrâneo, no mar no meio das terras, permitiu a implantação de espécies vegetais como a alfarrobeira, a amendoeira, a figueira e a oliveira, procurando compatibilizar a atividade agrícola com a tradicional menor abundância de água nestes territórios.

A CCDR Algarve, articulando políticas sectoriais, trabalha em rede mobilizando os diversos atores relevantes na realização de intervenções, objeto de consenso regional e transversal ao território, que podem ser consideradas estruturantes no âmbito da estratégia regional para a Dieta Mediterrânica. Este é um património cultural construído nos últimos 8500 anos. A sua manutenção e salvaguarda compete-nos – a todos – e constituem um grande desafio para os próximos anos. Para o Algarve, para o País e para a sustentabilidade do Território.

Um agradecimento especial aos Autores que aceitaram o desafio de escrever sobre o Pomar de Sequeiro e à Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve e Direção Regional Cultural do Algarve parceiras na iniciativa da elaboração deste livro.

*José Apolinário*

Presidente da CCDR Algarve, I.P.



**A**s fruteiras do pomar tradicional algarvio (consociação no todo ou em parte de espécies como a alfarrobeira, amendoeira, oliveira e figueira, em diferentes densidades) são, desde tempos ancestrais, elementos icónicos da paisagem e dos agro-silvo-ecossistemas, nomeadamente do Barrocal, para além de terem sido conjuntamente com a pesca, até ao advento do turismo e atividades conexas a partir do início da década de 60 do século passado, importante fonte de receita e emprego, onde para além da produção primária avulta uma multiplicidade de usos e produtos resultantes de algum tipo de transformação. Os mosaicos de pomar tradicional algarvio também sempre desempenharam um papel crucial na conservação do solo e da água e na preservação da biodiversidade, constituindo-se em grandes aliados na proteção contra a desertificação e degradação do solo em climas mais áridos como o nosso, ao mesmo tempo que atuam como importantes sequestradores de carbono, contribuindo assim para a redução das emissões de gases de efeito de estufa e ajudando no combate às alterações climáticas.

Desde então, temos assistido a profundas transformações: a consociação tradicional, mercê da perda de rentabilidade, dá lugar ao cada vez maior predomínio dos pomares estremos, onde a alfarrobeira, com uma apetência crescente por parte dos investidores por novas áreas ou reabilitação/expansão das já existentes, fortemente impulsionada pelo crescimento, se bem que irregular, da sua cotação, alavancada na procura internacional dos transformados obtidos principalmente a partir da semente (que representando apenas 10% do peso da vagem, responde por 80% do seu valor), é claramente a preferida, ao mesmo tempo que assistimos ao declínio ou estagnação das áreas das demais espécies, isto apesar de alguns episódios interessantes de efeito de nicho (na amêndoa pela sua reputação de qualidade para a doçaria tradicional, no azeite premiado a nível internacional de alguns produtores de quinta e no figo em fresco); a seca, que é já estrutural, exige na sua adaptação a conversão paulatina do sequeiro puro para um regime híbrido (sequeiro ajudado), mas paralelamente faz com que estas espécies, menos exigentes em água/mais resilientes ao *stress* hídrico, emergem como alternativas incontornáveis na equação do inelutável reordenamento agrícola.

Paralelamente, este tipo de atividades pode desempenhar um papel importante na educação ambiental e na consciencialização sobre questões relacionadas com a agricultura regenerativa, a conservação da natureza e a proteção do património cultural na ótica das paisagens alimentares tradicionais. Em resumo, foram e são muito mais do que uma simples forma de exploração agrícola, antes elementos nucleares na vida dos territórios rurais desta região, para a sua economia, cultura, ecologia e sustentabilidade. A preservação e promoção deste património agrícola são essenciais para garantir que o Algarve mantenha a sua identidade e diversidade muito próprias.

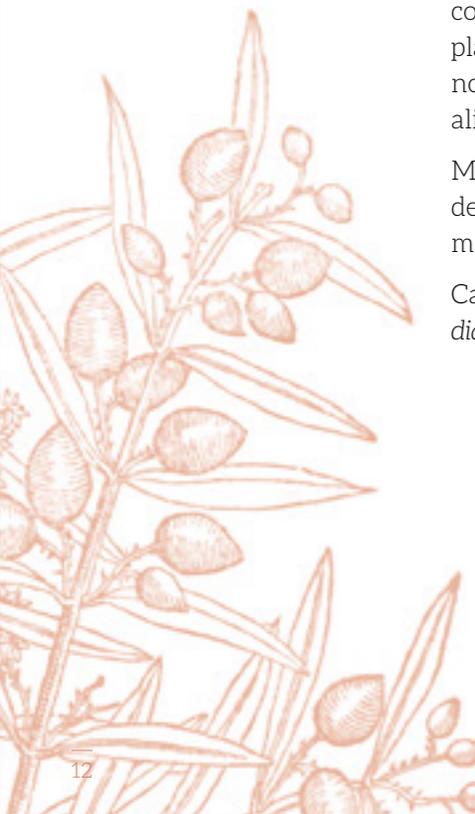
As perspetivas futuras apresentam-se desafiantes, importando, de modo a melhor aproveitar o seu potencial:

- promover uma adequada interligação ao conceito da Dieta Mediterrânica, quer na componente nutricional quer paisagística e histórico-cultural;

- valorar as suas externalidades positivas ao nível dos serviços não transacionáveis de ecossistema e no ordenamento da paisagem/diminuição do risco estrutural de incêndio;
- apostar no ID+i como via para continuarmos a acrescentar valor através da transformação/novas utilizações industriais e mitigação/adaptação às tendências pesadas (chamo à colação a importância de projetos como o recentemente aprovado à DRAP Algarve no âmbito do PRR – Terra Futura sobre valorização de recursos genéticos tradicionais, novas culturas e gestão de água de rega em contexto de alterações climáticas);
- concretizar definitivamente a ligação ao turismo, quer na ótica do “exportar cá dentro” (diferenciando a oferta através do enfoque no maior aproveitamento dos recursos endógenos), quer do turista enquanto consumidor da paisagem;
- apostar na certificação da origem como forma de garantir, diferenciar e remunerar condignamente a qualidade da produção.

*Pedro Valadas Monteiro*

Diretor Regional de Agricultura  
e Pescas do Algarve



Os antigos romanos que ocuparam este território que hoje é o Algarve sabiam que eram herdeiros de um saber ancestral que urgia preservar e divulgar. Não lhe chamavam Património Imaterial, como nós, hoje, mas as preocupações já lá estavam.

Catão, o Censor, que viveu há cerca de 2.200 anos (entre 234 a.C. e 149 a.C.), um defensor dos valores tradicionais de Roma, escreveu um tratado intitulado *De Agricultura*, no qual explana muitos preceitos a ter com a terra, desde a escolha do terreno mais adequado para as diversas plantações, até à venda final dos produtos, passando por receitas, por normas de construção das casas, regras de colheitas, como conservar alimentos, enfim, tudo o que diga respeito ao viver no e do campo.

Muitas das espécies que menciona são de sequeiro, assim como o modo de vida que defendia seria bem próximo daquela que agora apresentamos como fazendo parte da dieta mediterrânica.

Catão não devia ter usado nem devia ter gostado que usassem a palavra *diaeta* (regime alimentar, dieta, entre outras) ou *diaetetica* (a ciência da

cura por um regime alimentar e não por via cirúrgica), por serem latinizações de palavras gregas. Talvez tivesse preferido *regimen*, mas, na verdade, também deixou receitas com aplicação medicinal, como esta, para a ciática, feita de uma espécie de sequeiro, o zimbro<sup>1</sup>:

[128] Prepare assim vinho para a ciática: corte em pequenos pedaços uma madeira de zimbro da grossura de meio pé<sup>2</sup>. Leve-a a ferver com um côngio<sup>3</sup> de vinho velho. Quando estiver frio, deite num frasco e depois beba um copo, de manhã, em jejum; vai fazer bem.

A conservação dos alimentos também o ocupa:

[99] Figos secos: se queres que se conservem, fecha-os num vaso de barro; unta-o com amurca<sup>4</sup> cozida.

A Direção Regional de Cultura deve estar atenta e editar – ou participar em edições conjuntas – como é o caso – obras que resultem de investigação sobre a região e que venham colmatar informação necessária a um maior conhecimento sobre o Algarve.

Este livro é, sem dúvida, um excelente exemplo.

**Adriana Freire Nogueira**  
Diretora Regional de Cultura do Algarve

<sup>1</sup> As traduções que se seguem são da minha responsabilidade.

<sup>2</sup> O pé, antiga medida romana, media 296 mm. Meio pé seria um pouco menos de 15 cm.

<sup>3</sup> O côngio era uma antiga medida romana de capacidade, equivalente a cerca de 3,125 litros.

<sup>4</sup> A amurca é o resíduo da azeitona depois de espremida para fazer azeite. Também é conhecida como alperchim, almofeira ou água-ruça.



Fotografias de Lenea Andrade









A CCDR Algarve integrou, desde a sua criação, a Comissão Nacional constituída para a candidatura da Dieta Mediterrânica (DM) a Património Cultural Imaterial da Humanidade, processo que foi iniciado em fevereiro de 2011.

Sob proposta do Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas (MADRP), e sob a coordenação do MADRP/MAMAOT, esta comissão incluiu elementos da Comissão Nacional da UNESCO, dos Ministérios da Saúde, do Ministério/Secretaria de Estado da Cultura, do Instituto do Turismo de Portugal, das Mulheres de Vermelho, da Fundação Portuguesa de Cardiologia e do Município de Tavira.

A DM foi reconhecida como Património Cultural Imaterial, a 4 de dezembro de 2013, em sete países: Portugal, Espanha, Itália, Grécia, Croácia, Chipre e Marrocos. A candidatura foi protagonizada, maioritariamente, por instituições da área da Cultura e não da Agricultura. Individualmente, têm continuado a trabalhar de forma a preservar este estilo de vida tão identitário do mundo mediterrânico, de que Portugal faz parte.

Esta publicação visa assinalar o 10.º aniversário da aprovação pela UNESCO da candidatura da Dieta Mediterrânica a Património Cultural Imaterial da Humanidade que se comemora no dia 4 de dezembro de 2023.

A publicação insere-se na operação “O Algarve na Dieta Mediterrânica”, financiada pelo CRES Algarve 2020 – FEDER, que resulta de uma candidatura submetida por diversos parceiros.

A Dieta Mediterrânica é entendida, em regra, no seu sentido mais restrito como um padrão alimentar mediterrânico, mas reconhecemos que é muito mais. É um estilo de vida - um marco de Cultura e Património. Nesse sentido, a CCDR Algarve lançou um desafio à Direção Regional de Cultura do Algarve (DRCAlg) e à Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve (DRAP Algarve), para que, em conjunto, se elaborasse uma publicação que convidasse o leitor para uma viagem à região, tendo como roteiro o mundo rural do Algarve e, como mote, o aprofundamento do saber sobre o Pomar de Sequeiro e a sua paisagem, o barrocal, que expressa o modo como vivemos, alimentamos, nos relacionamos uns com os outros e com o território que nos envolve.

O reconhecimento de que a paisagem do Pomar de Sequeiro faz parte de um património “natural” e original, característico do barrocal algarvio, um valor único no país que, ao longo de gerações, tem sobrevivido às diversas dinâmicas territoriais, levou a que se definissem os temas agregadores a partir dos quais se desafiaram diversos autores para refletir e nos trazer “um outro olhar” sobre o Pomar de Sequeiro, nomeadamente: as suas origens, o seu desenvolvimento – a sua História; as suas características e as árvores identificadores deste espaço, tais como a Alfarrobeira, a Amendoeira, a Figueira e a Oliveira – a sua Agricultura; o contexto económico das produções, usos e exportações – o seu Território.

Esta publicação tem, também, como objetivo sensibilizar as diversas entidades públicas e privadas e o público em geral para o valor patrimonial e socioeconómico do Pomar de Sequeiro. Foi ainda tido em conta que esta temática vai ao encontro de preocupações atuais, tais como a sustentabilidade dos recursos ou a escassez de água. Ao mesmo tempo, remete-nos para o Algarve das nossas memórias, que se pretende que, nos dias de hoje, continue a ser uma paisagem real, sustentável, mas igualmente inovadora.

Com este propósito, a CCDR Algarve dinamizou a criação de uma equipa e criou o conceito da publicação. A DRCAlg teve a seu cargo o convite a diversos autores para elaborarem os textos e a DRAP Algarve interveio na conceção gráfica da publicação. Formou-se uma equipa pluridisciplinar com o objetivo final de dar a conhecer a um público mais alargado estes diferentes olhares. O envolvimento interinstitucional dos colaboradores das três entidades, com o contributo do seu conhecimento e experiência, foi também um dos objetivos da publicação.

Os textos espelham a diversidade dos temas abordados e dos autores convidados. A todos foi pedido que, em pouco tempo, nos enviassem um breve texto, tendo em vista o propósito de envolver diversos olhares, com formações e experiências distintas, sendo oriundos da

academia (Alexandra Rodrigues Gonçalves, Ignácio Garcia Pereda, João Soares, João Tereso e Manuel Serra), da investigação em história local (Artur Barracosa Mendonça, Marco Sousa Santos e Idalina Nobre), do mundo empresarial (Isaurindo Chorondo, Carlos Moura e Leonor Santos) e também de entidades públicas, com especiais responsabilidades na área (Ezequiel Pinho, Fernando Severino, Júlio Cabrita, João Costa, José Brito e Lenea Andrade), pois este é, na verdade, um tema que nos toca a todos.

Estamos em crer que, deste modo, se promove uma leitura mais alargada da questão em análise e, portanto, mais inclusiva, cruzando mundos e personalidades que, na sua maioria, não se conhecem. O olhar mais artístico também aqui se revela pelas fotografias e desenhos que ilustram esta publicação, da autoria de Lenea Andrade e José Brito.

Este é um livro com um carácter de divulgação, que se deseja possa ser acessível a qualquer leitor, sem desmerecer o rigor dos conteúdos.

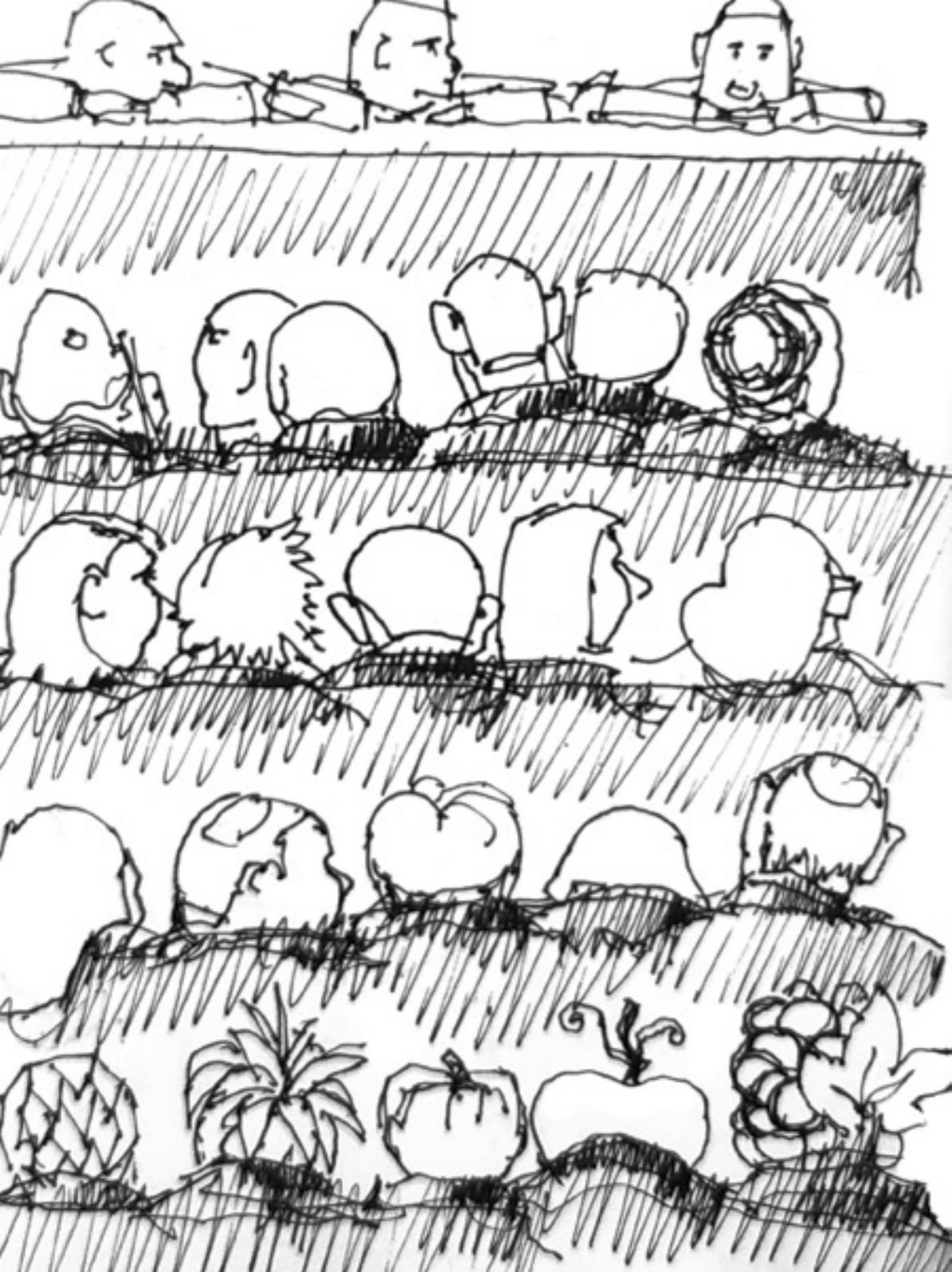
No cruzamento de áreas de interesses e de saberes, cada leitor prosseguirá a sua (re)descoberta sobre este tema.

À disponibilidade, ao empenho e entusiasmo de todos, expressamos o nosso sentido agradecimento.

*Ana Viegas | Catarina Cruz | Cristina Fé Santos*







# Pomar de Sequeiro do Algarve: “Tudo Um Pouco”, entre a herança e o futuro

*José Brito*

CCDR Algarve, I.P.

A paisagem traduz uma herança de várias gerações. Conta-nos uma história de relações materiais e imateriais, de crenças, de técnicas, de formas de pensar, de sons, de frustrações e alegrias, de uma vida onde peças, insignificamente pequenas, se vão encaixando numa autêntica máquina do tempo, cuja memória permanentemente se vai atropelando na sucessão dos dias e das noites.

A paisagem desempenha, também, importantes funções de interesse público nos campos cultural, ecológico, ambiental e social, e constitui um recurso favorável à atividade económica, cuja proteção, gestão e ordenamento adequados podem contribuir para a criação de emprego.

A qualidade da paisagem é um recurso, que favorece as atividades económicas, por exemplo, o turismo, e, por não se poder deslocalizar, as perturbações que são introduzidas têm reflexos positivos e/ou negativos que merecem ser estudados.

## **Evolução da Paisagem**

A paisagem está sempre em permanente transformação, dependendo das diversas conjunturas socioeconómicas, políticas, militares e ambientais de cada época.

Numa fase inicial, os povos que ocupavam o Algarve produziam sobretudo para consumir. Os bosques eram utilizados para a caça e madeira, fazendo-se o cultivo em zonas planas junto aos aglomerados.

Com o surgimento dos fenícios, iniciou-se uma fase de trocas entre produtos ornamentais e cerâmicos por cobre e prata. A partir daqui, foi a rápida aprendizagem nas exportações dos próprios produtos da região, que continuou nos séculos seguintes. A comprovar esta intensa produção temos o fabrico de ânforas, no período romano no Algarve, para permitir a exportação dos seus produtos.

Após a ocupação romana, os diversos povos que passaram pela região mantiveram, todos eles, o caráter de exportação de produtos regionais, reforçado com a chegada dos povos árabes e o seu conhecimento técnico em diversas culturas agrícolas da época.

Com os árabes, reforçaram-se também as ligações ao Oriente, agora com acessos possíveis ao Mar Vermelho, ao Golfo Pérsico e às rotas do Índico e mesmo do Extremo Oriente.

Estas novas relações vão gerar uma intensa atividade mercantil, o que faz atrair diversas comunidades (judeus, ortodoxos cristãos) ávidas de negócio, organizadas em coabitação nas cidades, por ruas e bairros.

A paisagem no período muçulmano transformava-se, registando-se, com recurso a novas culturas e técnicas de regadio, o aumento significativo das áreas plantadas no litoral, barrocal e a “ocupação” de parte da serra.

A conquista do território pelos “portugueses” pouco alterou o circuito das produções/exportações, que já existia para o Oriente, e iniciou-se um novo circuito com o acesso aos portos atlânticos de Inglaterra, Flandres e França com a exportação da fruta (principalmente fruta seca e passas), vinho, sal, cortiça e gado. No retorno dos barcos, importava ainda produtos variados, como tecidos, velas, trigo, centeio, produtos para a tanoagem, ferro entre outros.

No início do séc. XV, no *Livro de Arautos*, de autor desconhecido, descrevia-se:

**Este Reino [do Algarve] tem abundância de peixe, do mare de água doce, vinhos excelentes e variados, e azeite. Uma das riquezas deste reino são os figos e as uvas, que cada ano são transformados em passas. Com elas e com o vinho bastardo e outros, bem como com azeite, são carregados muitos navios. Neste reino dá-se também o açúcar, as tâmaras e outra fruta excelente, em razoado calor.**<sup>1</sup>

Vários são os autores que descrevem um Algarve abundante em figos, amêndoas e oliveiras.

O figo tornou-se uma moeda de troca nas transações comerciais para o norte atlântico, nomeadamente na importação de trigo da Bretanha.

O figo converteu-se no certo e maior alimento identitário do Algarve, “como mimo”<sup>2</sup>, ou, até, como “pão”, ao substituir o cereal cozido entre a gente pobre, para além de ajudar a sustentar os animais. Nesse sentido, falar em figo era falar em

pão, por isso, a figueira desempenhava um papel fundamental na hegemonia de muitos dos concelhos, sendo mesmo protegida por legislação municipal, conjuntamente com a vinha e outras espécies produtivas, como aconteceu em Loulé.

No ocaso de Quinhentos, escreveu, igualmente, Duarte Nunes do Leão, autor da *Descrição do Reino de Portugal*, depois de considerar que nos reinos de Portugal e do Algarve “não há vinha sem figueiras”, utilizando esta imagem para dar uma dimensão de abundância: “Porque assi como em outras partes os campos estão semeados de trigo e cevada, assi naquelle reino [Algarve] tudo sam figueiras que são a principal fazenda que os homens alli têm”. Enfim, segundo o informador, só os figos do Algarve eram “bastantes para fartar um mundo”<sup>3</sup>.

Encontrarão, porém, outros rivais, como as uvas passadas, as azeitonas, as amêndoas ou os citrinos. Nas praças públicas, são negociados um leque variado de produtos, como refere Patrícia Batista:

**No foral de 1504 são referidos: castanhas, nozes verdes e secas, ameixas, alfarrobas, amêndoas, azeitonas, laranjas, avelãs, pinhas e pinhões, bolotas, romãs, grãos, favas secas, lentilhas e feijões. Destacando-se ainda os alimentos de talho proveniente quer da serra quer do litoral como o carneiro, o porco, a vaca, aves de criação e a caça.**<sup>4</sup>

Revela-se assim uma diversidade e autossuficiência de produtos base da alimentação dos algarvios e, quando há excedente, há possibilidade de exportação. O pomar de sequeiro, valia pelo figo que produzia, que continuava a ser a base da alimentação das famílias rurais e o suporte das exportações, conjuntamente com a amêndoa e as passas brancas.

O assumir claro da importância das fruteiras de sequeiro para a economia do Algarve começou a definir as propriedades, geralmente de pequena dimensão, as “fazendas”, intensamente cultivadas por arvoredos e culturas diversas num rendilhado de propriedades que, em muitos locais, ainda hoje é facilmente detetável. Esta ocupação do litoral, que se estende claramente para o barrocal, vai sendo desenvolvida muito à custa da “construção” do solo, por vezes, de difícil trato, o que obrigava a um esforço notável de mão-de-obra. Será provavelmente deste período o início da construção de alguns terraceamentos e muretes delimitando as propriedades.

Esta apropriação de terrenos levou naturalmente à intensificação de muitos caminhos, que ainda hoje são a base do nosso sistema viário. Quase todos eles contam uma história silenciosa, mas raros são aqueles de que, na realidade, sabemos a sua

<sup>1</sup> In *Livro de Arautos*: estudo codicológico, histórico, literário, linguístico de Aires do Nascimento. Lisboa : [s.n.], 1977, fac-sim., p. 260.

<sup>2</sup> In *Actas de Vereação de Loulé, séculos XIV-XV*. Loulé: Al-Ulyã, 1999-2000. Separata da revista Al-Ulyã, n.º 7 (1999-2000).

<sup>3</sup> In LEÃO, Duarte Nunes - *Descrição do Reino de Portugal*. Lisboa: impresso com licença, por Jorge Rodriguez, 1610.

<sup>4</sup> In BATISTA, Patrícia - “Alimentação no concelho de Loulé no século XIV”. *Revista Al-Ulyã*, n.º 11. Loulé: Câmara Municipal de Loulé, 2006, pp. 69-81.

história. Há os que se desenvolvem em direção ao mar, diretamente ligados com o transporte de produtos, vigilância de costa, núcleos edificadas, solos férteis e húmidos, onde a água marca a sua presença; os da meia encosta no interior do barrocal onde se desenvolveram as fruteiras de sequeiro e nos pontos mais altos, as zonas mais matosas, há as veredas em direção aos moinhos de vento.

Quer no “Baixo Algarve” ou mesmo na “Serra”, a região nunca teve grandes propriedades agropecuárias (embora existissem grandes morgados), dominando as propriedades unifamiliares, o que dificultava a recolha e retardava, por vezes, a produção em quantidades para se exportar.

Na segunda metade do século XIX, o Algarve possuiu uma serra desnudada, marcada por montados de sobro e azinho, assentes em povoamento nucleado em montes de arquitetura muito simples, habitados por várias famílias que sobreviviam à base da pastorícia, no carvão e nas culturas cerealiíferas de sobrevivência. Como exceção, excluía-se, pela sua morfologia e diferenciação climática, a serra de Monchique e as “achadas” de Martim Longo. A primeira, pela diversidade de culturas de diferentes altitudes e orientações das encostas e, a segunda, pela planura possibilitando em extensão a cultura do trigo.

Ao contrário da serra, o barrocal e o litoral fervilham nesta altura. Expandem-se as culturas de regadio, sobretudo à base de laranjais e milharais, e densificam-se pomares de sequeiro, valorizando-se o figo, a amêndoa, a alfarroba e a vinha, com culturas estremes ou mistas. Com a mão de obra barata para a apanha dos frutos e mesmo com a

baixa rentabilidade de anos maus, por questões de mercado ou climatéricas, raramente eram afetados no mesmo ano todos os produtos da região, por isso, estava sempre assegurada a rentabilidade económica e os riscos associados das famílias, o que permitia, mesmo em condições adversas, margens com algum lucro. A prova dessa riqueza é ainda bem visível na qualidade e dimensão da casa das famílias agrícolas, como as que se encontram na região de Loulé, São Brás de Alportel e Tavira.

Nessa altura, a paisagem, principalmente a do barrocal como a conhecemos, sofria novos terraceamentos até ao limite do possível, para criar solo para se implementar novos pomares de sequeiro, contornados por caminhos murados, de acesso por vezes engenhosos a uma imensidão de pequenas propriedades. Um trabalho de séculos, que foi desenvolvido por sucessivas gerações, até onde as dimensões dos afloramentos de rocha o permitiam, num recortado cromático de formas cársicas, charnecas (matagais) e socalcos lavrados.

O virar do século XX, genericamente, em termos socioeconómicos, assiste à chegada de uma industrialização, um pouco tardia, associada às conservas, à cortiça e à exportação de miolo de amêndoa, passas de figo e uvas num Algarve de urbes pequenas, influenciadas pelos conceitos higienistas e de convívio social muito ao gosto francês.

Os pomares de sequeiro tradicionais são melhorados, organizados e densificados aumentando, significativamente, a sua produção. Muitos destes pomares continuavam associados às culturas de rotação em sob coberto, onde se destacava o grão-de-bico, feijão verde, favas, griséus e cereais



diversos. Este Algarve dos pomares de sequeiro estendia-se no seu máximo desde o litoral até ao barrocal. Na zona da serra procurou-se replicar as espécies dos pomares de sequeiro, mas, sem os rendimentos do litoral ou do barrocal, acabaram por não ser viáveis economicamente ao fim de algumas décadas.

A serra de Monchique, pelos seus múltiplos microclimas, possuía uma dinâmica própria, era considerada a “Sintra do Algarve”. Para além de uma luxuriante vegetação arbórea, produzia com qualidade um pouco de tudo, castanhas, cerejas,

avelãs, laranjas, figos, pêros, etc. que depois vendia para o “Algarve”<sup>5</sup>.

O Algarve do litoral, na transição do final do século XIX para o XX evidencia fortes alterações agrícolas. Rapidamente, grande parte do sequeiro passa para o regadio, impulsionado pela melhoria dos meios de comunicação terrestres e marítimos, o que permitiu ter acessos a novos mercados como o de Lisboa. Verificou-se uma gradual transformação de parcelas de terrenos de sequeiro, geralmente com oliveiras e vinha, em terrenos com disponibilidade de rega<sup>6</sup>, explorando-se a disponibilidade de água no subsolo, através de novas aberturas de poços, com técnicas para tirar água com recurso a engenhos auxiliados por bovinos e/ou muares (mais tarde substituído por motobombas) e moínhos de vento metálicos (Lagos, Portimão, Silves, Albufeira, Faro, Olhão, Tavira).

Este investimento justificou, nos últimos anos do século XIX, por parte do reino, a construção da Escola Elementar de Agricultura em Faro que administrava cursos de 3 anos com especialidade em fruteiras, cujo edifício incompreensivelmente se encontra atualmente em ruínas.

Novas culturas foram também introduzidas, dependentes das oportunidades dos mercados, plantando-se uma enorme diversidade de produtos hortícolas, desde cenouras, repolho, couve-flor, batata, feijão verde, melão e até tomate. As conquistas destes novos mercados eram orientadas para os primores, geralmente de muita qualidade, e num mundo ainda pouco globalizado. O mesmo acontecia com as fruteiras, onde as produções precoces facilmente chegavam aos mercados pelo

menos um mês antes das fruteiras das outras regiões do país. No setor da fruticultura, a diversidade de fruta era bastante grande, destacando-se as laranjas, as tangerinas, as nêspersas, os pêsegos, as ameixas, os marmelos, as uvas e as romãs.

Se existe um período de viragem, na forma de estar milenar, este situa-se entre o final da década de 1950 e o início dos anos sessenta, do século XX, refletido no apogeu da produção de frutos secos, onde o Algarve passa de grande região exportadora para, trinta anos depois, se tornar numa região importadora.

### Uma outra forma de sentir o Algarve

De acordo com o artigo publicado em março de 1950, da autoria de Joaquim Augusto Correia, “O Algarve visto por alguns viajantes ingleses nos princípios do Século XX”, no n.º 3 da *Revista Algarvia*, a região, a partir do séc. XVIII, passou a ser visita frequente de turistas, sobretudo ingleses associados ao conceito de viagens do Romantismo, mas também “visitado por doentes que vieram até cá, para uma permanência de cura e de repouso”.

Qualquer que fosse a forma de chegar ao Algarve, pelo Caldeirão, Monchique ou pelo Guadiana, os viajantes ficavam sempre espantados com: “o grande anfiteatro algarvio populoso, cultivado, alegre e polícromo, com o mar ao longe”. Robert Southey, poeta, descreve a sua chegada da seguinte forma:

[...] chegamos ao alto da serra e avistamos as planícies do Algarve. Toda a costa se nos abriu como que por encanto e lobrigamos Vila Real de Santo António, Ayamonte e Castro Marim; escapamos ao deserto e assim chegamos à nossa terra de promessa. Alfarrobeiras, oliveiras no meio de campos de trigo, figueiras plantadas nas vinhas, magnificas palmeiras [...] à nossa frente, o mar [...] para trás as grandes ondas da serra<sup>7</sup>.

Outro viajante, o Conde de Carnarvon, um jovem aristocrata inglês, que visitou Portugal em 1827, descreve também a mesma sensação, afirmando: “ao norte, a negra charneca alentejana [...] não havia variedade alguma no cenário, até à chegada à famosa serra de Monchique aos meus pés ao longe, em toda a extensão, ficava o rico, florido e próspero Algarve, orlado, ao fundo, pelo mar<sup>8</sup>.”

<sup>5</sup> Expressão utilizada pelas pessoas da serra quando vinham ao litoral, também era conhecido pelo Baixo Algarve.

<sup>6</sup> Há registos de, no final do séc. XIX, terem existido diversos conflitos nas campinas de Faro entre os pastores e agricultores.

<sup>7</sup> In CORREIA, Joaquim Augusto - “O Algarve visto por alguns viajantes ingleses nos princípios do Século XX”. *Revista Algarvia*, n.º 3, mar./1950.

<sup>8</sup> *Idem*.



A paisagem, os seus valores ecológicos ambientais e sociais na época, eram claramente diferentes. Neste caso específico, são descrições de românticos onde os conceitos estéticos, por vezes, têm um carácter teatral e cénico. Nesta época, claramente Monchique, pela sua posição e originalidade, é uma referência inestimável, citando mais uma vez o Conde de Carnarvon, que nos diz que Monchique:

[...] quanto à paisagem pitoresca, é preferida por muitos portugueses à própria Sintra. Na verdade, o vale é acima de tudo, lindo. A sua vegetação é a mais luxuriante possível, refrescada por correntes chilreantes de água cristalina e ornamentada com as mais lindas e variegadas flores silvestres, sendo os montes cobertos por castanheiros de porte majestoso e por laranjeiras, que se dobram ao peso dos seus frutos dourados...<sup>9</sup>

A *Revista Algarvia*, referida anteriormente, faz ainda um resumo interessante das impressões dos viajantes:

[...] os campos, os montes e os vales atraíram e agradaram muito mais do que as cidades e vilas. Foi, sobretudo, pelas, suas paisagens sem igual ora grandiosas, ora suaves, ora radiantes, e floridas, ora nuas e agrestes que o Algarve despertou no passado o interesse dos ingleses que o visitaram”. Mais adiante: “O interior, de aragem docemente perfumada pelos frutos odoríferos pelas flores silvestres e pelas plantas aromáticas, com os seus jardins, quintas e pomares, junto de ondulantes colinas plantadas de sobreiros, alfarrobeiras, oliveiras, figueiras, laranjeiras e amendoeiras manchado de brancas aldeias e ricas gentes, encantou e prendeu profundamente o litoral, tão rico de baías e enseadas não obstante a sua linda orla de praias de areias finas e douradas, semeadas em certas zonas de atraentes e caprichosas rochas e grutas dum lado e os seus penhascos e precipícios de outro, despertou menos interesse.

Nos meados do século XIX, o Algarve torna-se território de histórias épicas entre vários povos, conforme descreveu Alexandre Herculano na

*História de Portugal*. Mais tarde, Oliveira Martins começa a definir os valores que se tornam referência do Algarve, como campos que são jardins. Ao calor de um sol já africano, durante o estio, e no seio de uma constante Primavera durante o Inverno “onde o algarvio fala e canta com uma vivacidade quase infantil”<sup>10</sup>.

A identidade e vaidade começam a construir-se, ao ponto de considerar que a verdadeira paisagem marítima grega de areia fina e doirada, como os poetas da Antiguidade desejavam, estava no troço da costa do Algarve,

dada a sua similaridade “onde planícies ondulantes, verdejantes e risonha, que vai bater nas faldas da serra”<sup>11</sup>.

Vários poetas, como Cândido Guerreiro, Bernardo Passos e João Lúcio representam agora um Algarve, de paisagens encantadas pelo sol e o mar, onde lendas encantadas de amores impossíveis, de ternos mares de prata, com ritmos aveludados vão reforçando as particularidades únicas do Algarve. O mesmo aconteceu com escritores como Raul Proença, Jaime Cortesão e, mais tarde,

Aquilino Ribeiro, Vitorino Nemésio e Miguel Torga<sup>12</sup>, entre outros, que, nas viagens que fazem ao Algarve, reforçam os sentimentos e prazeres da

paisagem através de deslumbramentos pictóricos únicos de luminosidade.

Esta plasticidade de “luz crua e transparente” e “vibrantes expressões de cor”<sup>13</sup> foram também identificadas por vários pintores, como Eduardo Viana ou Mário Eloy, que deram cor ao modernismo português ao explorarem os contrastes dos tons de azul do mar do céu, do verde das hortas, dos pomares coloridos e das sombras dos recantos perdidos das ruas.

Foram estes apontamentos literários, pictóricos e etnográficos que marcaram e foram usados como impulsionadores para o turismo, associado inicialmente à paisagem e suas gentes e, mais

tarde, com o sol e praia, para o qual foi decisivo a construção do aeroporto de Faro em 1965.

## Pomares das metamorfoses coloridas

Bastante fragmentado e, por vezes, residuais os pomares de sequeiro praticamente já não existem no litoral. Somente no barrocal podemos assistir ainda à sua grandiosidade sensorial, socioeconómica e ambiental.

Quem percorre o barrocal, apercebe-se das suas diversas cores e texturas que o envolvem, ao longo do ano, numa parceria geracional entre a natureza e o homem.



Outro aspeto de Olhão, Eduardo Viana, séc. XX  
Museu Nacional Grão Vasco (DGPC/ADF). Fotografia de Alexandra Pessoa.

<sup>9</sup> *Idem*

<sup>10</sup> In *O Algarve*. Introd., sel. e notas por David Mourão Ferreira. Lisboa: Bertrand, [D.L. 1962]. Col. Antologia da terra portuguesa, 13.

<sup>11</sup> *Idem*

<sup>12</sup> Escreve o autor: “A terra não hostiliza os pés, o mar não cansa os ouvidos, o frio não entorpece os membros, e os frutos são doces e sempre à altura da mão”. In *O Algarve*. Introd., sel. e notas por David Mourão Ferreira. Lisboa: Bertrand, [D.L. 1962]. Col. Antologia da terra portuguesa, 13.

<sup>13</sup> *Revista do Algarve*, n.º 1, fevereiro de 1925. Disponível em: <https://hemeroteca.ualg.pt>

Em outubro, inicia-se mais um ciclo de culturas que terminará em setembro do ano seguinte. No inverno, limpam-se e podam-se as amendoeiras, as figueiras, as oliveiras e as alfarrobeiras, lançam-se as sementes à terra (cevada, trigo, centeio, griseus, chícharos, etc.). O inverno ameno faz florescer, logo no início do ano, as exuberantes amendoeiras que pintam de branco muitas das encostas, num contraste de verdes de plantas espontâneas ou cultivadas, que serão o sustento dos meses seguintes.

Na primavera, as cores da paisagem atingem o seu auge. Os verdes e coloridos tapetes revestem-se de branco, amarelo e lilás. Fazem-se as primeiras colheitas das sementes que foram colocadas de inverno e provam-se os figos lampos. Contrastes

de sons bailam agora desde as encostas mais altas até aos frescos ribeiros. É a altura da procriação de aves e dos insetos polinizadores. O Verão começa a chegar, iniciam-se as festas e as rezas pela sorte das colheitas que se aproximam. No intenso calor, o tom seco das plantas evidencia o rendilhado dos muros meeiros de pedra solta. A cigarra marca o ritmo da apanha dos frutos secos como a amêndoa, a alfarroba e, um pouco mais tarde, o figo vindimo. Nos pequenos “oásis” das ribeiras, onde a água se refugia do calor crescem agora as culturas de regadio como o milho.

No fim do verão, lavram-se as terras para lhes dar um novo “oxigénio”, libertando-se fortes tons de castanhos que agora se realçam na paisagem. Um breve período de descanso até ao outono.



No barrocal, dos socalcos será, ainda, de realçar a inteligência de construir solo e o respeito pelas condicionantes naturais, que acabaram por esculpir uma paisagem harmoniosa, que se regenera sucessivamente todos os anos. A construção de terraceamentos no barrocal, como referimos, é uma prática ancestral, provavelmente de origem árabe, e que teve, ao longo do séc. XIX, um forte incremento com a comercialização dos frutos secos (amêndoa, figo, passas, alfarrobas). Esta prática tinha como principais objetivos construir solo nas encostas mais declivosas com afloramentos de rocha e pedras de origem calcária. As despedregas em zonas de calcários duros de “solos mediterrânicos vermelhos e amarelos” tornaram-se uma prática comum, o que permitia arrumar muita da pedra existente do terreno, vedar propriedades e abrigar dos ventos as culturas sobretudo as anuais. Destaca-se ainda que esta prática não punha em causa a estrutura, a erodibilidade e a infiltração da água no solo.

Devido à percentagem elevada de argila, estes solos possuem boa porosidade inicial e elevada capacidade de campo, condições que permitem prolongar a vida das plantas, com ganho evidente nas quantidades e qualidades das produções, sobretudo, em anos de pouca chuva das culturas estremes.

Ao longo de sucessivas gerações, o pomar de sequeiro, das amendoeiras, das figueiras e das oliveiras, ocupava nas “fazendas” o principal espaço de produção. Ao longo dos muros meeiros, ou em afloramentos de rocha, era comum nascerem espontaneamente azinheiras, alfarrobeiras e zambujeiros, algumas depois de enxertadas, tornavam-se árvores produtivas.

De modo espontâneo, ou talvez não, desenvolveram-se verdadeiros corredouros verdes que fazem parte hoje da estrutura ecológica da paisagem e que, lamentavelmente, por incompreensão, têm vindo a ser destruídos sobretudo por operações urbanísticas/agricultura intensiva.

### Património Material

O processo de criação e melhoramento do solo efetuado por sucessivas gerações, originaram rendilhados e complexos muros de pedra solta, que nunca foram estudados no seu todo. Os estados de abandono, dos restos dos grandes pomares do litoral e de parte do barrocal, correm o risco de perda de memória cultural, do que outrora eram os desenhos bem visíveis de percursos bem hierarquizados de acesso às fazendas, às casas, à aldeia/vila, aos fontanários, ao moinho, à azenha.

Trata-se certamente de uma das maiores obras coletivas da paisagem de Portugal numa extensão variável, que vai desde as primeiras expressões, ainda no concelho de Portimão até ao concelho de Tavira. Uma diversificada teia de construções, numa consentida espontaneidade, de sebes arbóreas e arbustivas ao longo dos muros e valados, restabeleceram de forma imaginativa a estrutura ecológica da paisagem, constituindo um dos sistemas agrários mais sustentáveis desenvolvidos pelo homem.

Fragmentado o litoral por ocupações urbano turísticas, rapidamente começaram a galgar o Barrocal pela procura das suas composições cénicas, onde se espregueia as vistas de mar, levando ao abandono agrí-

cola dos terraceamentos dos pomares de sequeiro e a sua substituição por agressivas e variadas moradias, armazéns e agriculturas de regadio, expondo a fragilidade de muitas das paisagens romanticamente descritas por paisagens verdejantes recortadas por muros, noras, caminhos, tanques envolvidos por centenárias cortinas arbóreas num complexo e emaranhado desenho estrutural orientado pelas surpresas da morfologia do relevo cársico ao longo de dezenas de quilómetros.

Este património de sucessivas gerações tem sofrido fortes adulterações, factos que devem merecer uma preocupada atenção, nem que não seja pela sua originalidade que serviu de base aos valores e forma de estar da dieta mediterrânica.

Neste sentido, há que encontrar respostas urgentes para as perguntas que não se querem fazer, nomeadamente, quais as medidas que estão previstas para salvaguardar a paisagem dos socalcos do barrocal? Qual a sua relação futura com o litoral e serra? Quais os valores patrimoniais da paisagem e como devem ser preservados?

### **Património Imaterial: elementos de referência**

A afirmação do poeta Fernando Pessoa, “Todo o estado de alma é uma paisagem”, exprime a capacidade de interiorizar sentimentos e depois de os interpretar e de os transmitir.

Existem valores imateriais que solidificam o entendimento identitário, quaisquer que sejam os valores culturais da região.



Existem paisagens que têm suporte num enquadramento rural, histórico e religioso, que permanentemente são desmembradas e segmentadas, descontextualizando de forma irreparável a possibilidade de compreensão/interpretação do legado que nos foi deixado por gerações anteriores.

O património imaterial é uma verdadeira sopa de culturas que se transmite oralmente e espiritualmente (“a alma de um povo”), numa permanente mistura e sobreposições de acordo com os acontecimentos socioeconómicos e políticos de cada época. Muita desta imaterialidade, codificada (muitas vezes por razões de sobrevivência), em histórias enigmáticas que podem ser interpretadas quando associadas aos elementos materiais, funciona como uma espécie de chave que se tem de procurar para continuar a abrir a fechadura do tempo.

Mesmo nas paisagens mais simples (simplicidade não quer dizer que não haja complexidade), existe uma tradição oral, um património que não se vê, que devido a processos regressivos demográficos e socioeconómicos tem vindo a desaparecer, como no caso da serra do Algarve, barrocal, onde a raiz rural foi praticamente esquecida, pelas múltiplas metamorfoses do litoral. Mesmo em zonas urbanas, esse património tem vindo a desaparecer muito rapidamente, sem que seja “guardado” para memórias futuras.

### **Gestão sustentável das ruralidades**

A originalidade e o percurso das nossas paisagens têm sido sucessivamente consumidas em fantasiosas e, por vezes, exuberantes ocupações, em prol de um desenvolvimento a curto prazo, o que originou

uma banalização descontrolada (urbana, rural e “natural”), ao nível do seu equilíbrio e harmonia, com custos ambientais, sociais e económicos graves (viabilidade e perda de competitividade), que nunca foram avaliados.

As estratégias e ações futuras que pretendam implementar irão ser consumidas em mitigações e reconstituições de novos equilíbrios, com a incerteza nos resultados finais. Por isso, urge identificar, caracterizar e inventariar os diversos tipos de paisagem e quais os equilíbrios que podem ser ainda alcançados, por forma a harmonizar os valores económicos culturais e ambientais, a principal riqueza da região.

O carácter da paisagem (no que se refere à sua identidade estrutural) tem sido manipulado aleatoriamente, a desejo de oportunidades setoriais meramente economicistas, desprezando a realidade multifacetada da atividade humana. A paisagem surge assim como um código coletivo único, continuamente dinâmico que identifica o lugar, o que permite com algum rigor delimitar unidades e eventualmente subunidades.

Os poucos estudos que valorizam a Paisagem no Algarve têm-se sustentado em macro unidades e subunidades territoriais (Serra, Barrocal e Litoral), de que é exemplo o trabalho do Professor Cancela de Abreu sobre a “Identidade e Caracterização da Paisagem em Portugal Continental” e o PROTAL que estrutura a sua Estratégia também em unidades e subunidades territoriais, do Litoral sul e Barrocal, Baixo Guadiana, Serra e Costa Vicentina, mas sem particularizar os valores da paisagem humanizada que estão em presença.

A riqueza e a diversidade patrimonial das componentes da paisagem do Algarve (social, cultural e ambiental), não se encontra filtrada e inventariada. Uma variedade imensa de paisagens, desde as do nosso dia-a-dia até àquelas que pelas suas riquezas patrimoniais, sociais, económicas, ambientais e científicas passam despercebidas, estão em risco de se perderem sem as nunca termos enquadrado ou analisado pormenorizadamente. Só a adequação entre as componentes ecológicas e culturais constitui, por si só, um legado cultural que merece ser salvaguardado.

Referimo-nos, por exemplo, aos corredores e compartimentação (sebes, linhas de água, galerias ripícolas), veredas e caminhos, terraceamentos dos pomares de sequeiro, vales e campinas, sistemas de regadio, promontórios e vigias da paisagem, relações e histórias.

Lamentavelmente, o mundo rural assistiu no último meio século a sucessivas “transformações” nem sempre racionais, resultantes da falta de visão a longo prazo e da falta de vontade dos intervenientes políticos/sociais/económicos de encontrar respostas, não a curto, mas a longo prazo e de forma planeada. O espaço rural, a partir dos anos 80, foi visto como um amplo território expetante, que mais cedo ou mais tarde, daria um bom negócio na venda das terras. A vida do campo tinha os seus dias contados. Um processo difícil de contrariar, uma inevitabilidade conveniente, um caso consumado que nada poderia inverter e que, infelizmente, continua a inviabilizar os investimentos em muito espaços agrícolas com socalcos ou não.

O Algarve tem vindo a perder uma excelente oportunidade para se “autossustentar” e promover

as suas paisagens (espaços rurais), onde as áreas turísticas deveriam reforçar sinergias com os territórios, por forma a revitalizar, dinamizar direta ou indiretamente, o tecido económico e social da região e assim recuperar o seu património cultural/natural como era previsto no primeiro Plano de Ordenamento do Algarve de Luigi Dodi (1964), antevendo os problemas que o modelo de desenvolvimento, iniciado nos anos sessenta, iria causar no desenho e vivência das cidades e nos sistemas agrícolas, do litoral, posteriormente da serra, de forma irreversível.

Hoje, o espaço rural é um enorme desafio, que não se esgota nem se soluciona em planos, decretos, intervenções, financiamentos, voluntarismos, geralmente com graus de concretização baixíssimos, e que não se pode adiar mais, pelo que urge uma reflexão e sensibilização com as populações, por forma a encontrar equilíbrios viáveis e sustentáveis, em termos económicos sociais e ambientais.

Cada território, cada paisagem tem as suas especificidades que importa analisar. No caso da sustentabilidade dos espaços rurais importa compreender as insustentabilidades que levaram ao seu abandono ou adulteração.

A heterogeneidade do território, veja-se o caso do Algarve (litoral, barrocal, serra, barlavento, sota-vento), exige estratégias, métodos diferenciados numa componente de ordenamento do território, suporte do desenvolvimento socioeconómico de cada comunidade.

A sustentabilidade dos espaços rurais nunca poderá estar dissociada dos valores de matriz ambiental cultural, sociológica/e etnográfica e económica

que lhes servem de base. Esta será a principal estratégia para a criação de uma atitude coletiva capaz de dar consistência a estes territórios, habilitando-os a ter uma escala que lhes permita interagir e complementar-se com um leque variado de outras atividades socioeconómicas.

A sustentabilidade de algo, neste caso dos espaços rurais, ficará garantida se tiver capacidade de se interligar/integrar no suporte biofísico (carácter endógeno), mas também nas relações e atitudes técnicas e económicas com outros territórios (carácter exógeno).

## Dinâmicas atuais para o futuro dos Pomares de Sequeiro

Atualmente, um novo conceito de paisagem, mais abrangente territorialmente tem vindo a afirmar-se, baseado na racionalidade entre os valores económicos e biofísicos.

A reconstrução do território é hoje um objetivo governamental, plenamente alcançável devido à existência ainda de amplas áreas “intactas” de grande heterogeneidade paisagística e com elevado potencial cénico.

As próximas décadas serão vitais para repensar o nosso ordenamento do território, encontrar soluções que permitam compatibilizar os diferentes planos setoriais, ocupações e usos que, de forma “não planeada”, se têm disseminado pelo litoral/barrocal. Uma das principais causas foi a forte preponderância socioeconómica da atividade turística, o que levou a fortes conflitos na transformação do uso dos solos e que, obrigatoriamente, terá agora

de ser reavaliada/estudada, para não nos lamentarmos de problemas que foram já identificados há várias décadas e que, se não forem resolvidos no presente, põem em risco a própria atividade turística, arrastando consigo valores insubstituíveis de suporte como os naturais, culturais e económicos.

Este equilíbrio, discutido há décadas pelas entidades públicas e privadas, continua por se concretizar, o que tem contribuído para o acentuar das assimetrias regionais entre o litoral e o interior.

A forte expressão turística do Algarve nas últimas décadas nas faixas do litoral, rapidamente contagiou as zonas do barrocal, impondo modelos turísticos de ocupação que, pouco ou nada, têm a ver com as formas de estar desses territórios (cultura, vivências, capacidade de carga, escala entre outras).

Neste momento, extensas zonas periurbanas, estendem-se ao longo do Algarve abrangendo o litoral e o barrocal, inviabilizando espaços produtivos, devido a problemas e conflitos (perda de competência dos solos) que acabam por frustrar quem pretenda investir nos sistemas agrícolas, nomeadamente, nos pomares de sequeiro.

Este barrocal, ainda de verdes paisagens refúgio dos “pomares de sequeiro”, disfarça a sua extrema segura, teimosamente assente em complexos jogos de muros de pedra que vão retendo a pouca água do inverno.

As preocupações com as alterações climáticas (regimes torrenciais e/ou falta de chuva), leva a equacionar se os antigos processos agrícolas à base do pomar de sequeiro, não poderiam ser repensados/modernizados.

Depois do declínio das explorações familiares, à base dos frutos secos, que sustentaram a economia do Algarve rural, é necessário, quase meio século depois, encontrar novas formas de o salvar e voltar a produzir.

O barrocal dos nossos dias está hoje bastante infraestruturado, ocupado por diversas edificações (residências, armazéns, pequenas indústrias, depósitos), mas que infelizmente têm pouca relação com as terras, continuando-se a assistir ao envelhecimento e morte do património vegetal desses pomares e ao desabar de muitas das estruturas muriáticas que os suportaram. Este território sem sustentabilidade económica estará certamente condenado ao esquecimento, acabando por ser renaturalizado pela resiliente vegetação, ou teraplanado por *bulldozers* para novas ocupações agrícolas (laranjais, abacateiros), empreendimentos turísticos e, mais recentemente, por centrais fotovoltaicas.

Esta quase inevitabilidade, ou falta de visão para a maior obra cultural da paisagem do Algarve, poderá ser evitada ou pelos menos atenuada, desde que se objetivem esforços para se encontrarem novos equilíbrios, onde seja possível associar a produção/comercialização com a proteção. Neste aspeto, a atividade turística poderá dar uma boa ajuda no estabelecimento de parcerias que envolvam novos modelos turísticos, reabilitação patrimonial (material e imaterial) e produção agrícola. Algo que não será difícil, considerando as potencialidades que o barrocal ainda possui ao nível do património cultural e práticas culturais que devem ser equacionadas. Não é necessário inventar o que já foi inventado, mas sim reinventar o que foi inventado.



Sensibilizar/as comunidades e transmitir conhecimentos técnicos, será certamente o ponto de partida para uma nova visão para estes territórios.

Difícilmente a viabilidade socioeconómica do barrocal, dos terraceamentos e muros de pedra solta, se alavanca por si só, se não houver também o envolvimento e partilha de conhecimento das diversas entidades públicas e privadas da região e necessariamente tem de ser continuada e persistente no tempo (como fizeram os nossos antepassados). O espaço rural possui um potencial de produção

alimentar que não pode ser negligenciado e tem um carácter lúdico, paisagístico e ambiental de inegável valor para a qualidade de vida das nossas cidades.

Algumas orientações poderiam ser objetivadas para a reativação deste património rural, como por exemplo:

- desenhar novos modelos de exploração para os antigos pomares de sequeiro, para que estes possam ser economicamente rentáveis;

- promover a investigação em novas variedades de fruteiras menos exigentes em água e mais resistentes a doenças e pragas;
- estimular processos de propagação e venda das variedades mais rentáveis economicamente;
- proteger e aumentar a infiltração da água nos solos através da preservação das morfologias cársicas;
- rentabilizar sistemas de rega que permitam aumentar a retenção da água junto do raizame da planta;
- implementar técnicas de proteção do solo através dos recursos que a natureza disponibiliza;
- monitorizar a relação das áreas artificializadas com os sistemas agroflorestais, para permitir estudar as conflitualidades que são geradas e as soluções que devem ser tomadas, para que os solos não percam a sua competência rural;
- estudar e inventariar a paisagem dos pomares de sequeiro, com a participação da sociedade civil, universidades e organismos do Estado, para identificar quais as zonas que, pela sua espetacularidade e interpretação da ruralidade, devam ser preservadas;
- criar mecanismos de incentivos financeiros para fixar população e restaurar sistemas agrários autossuficientes;
- atualizar o parcelamento cadastral, por forma a possibilitar novas ocupações mais rentáveis ao nível da exploração da terra;
- implementar mecanismos de compensação que promovam a cultura dos pomares de sequeiro no

âmbito da sua conservação e produção. A articulação de diversas entidades, públicas e privadas, com vista a obter um conjunto de orientações/ações/intervenções estratégicas nas áreas financeiras (através da isenção de taxas e impostos e subsídios), práticas agrícolas (da produção à comercialização), habitação, equipamentos sociais, entre outros;

- envolver estratégias comuns planificadas que envolvam outras estratégias de desenvolvimento territorial;
- organizar e redescobrir novos circuitos de transformação e comercialização dos frutos secos, com destaque para o figo em fresco e em passa;
- promover no âmbito da Dieta Mediterrânica as formas de estar do barrocal, ao nível da gastronomia, artesanato, memórias e tradições;
- sensibilizar para o património destes territórios com as entidades oficiais e público em geral para aumentarem o seu nível de conhecimento;
- criar regras de integração para novos usos, incluindo edificações ao nível da escala, relevo, acessos, vegetação entre outros;
- divulgar e sensibilizar para despertar o interesse na compreensão dos pomares de sequeiro a nível sensorial e intelectual, contrariando a “Turislândia” da paisagem, de que são bons exemplos a massificação e vazios culturais dos “*Tours Safaris*” em veículos todo-o-terreno;
- desenvolver itinerários associados às memórias da história e das tradições, com o objetivo de dar a conhecer a razão do lugar e da paisagem.

O futuro deverá passar pelas particularidades do património ambiental (socioeconómico cultural, espiritual histórico e ecológico) que foi herdado, associado com novas formas de exploração mais competitivas e integradas, sem as quais não será possível transmitir a paisagem que herdamos para as próximas décadas.

Existe um trabalho estrutural de base, que deve ser efetuado, por forma a garantir o êxito das medidas que se pretendam vir a implementar, sobretudo ao nível do ordenamento e planeamento das áreas periurbanas. A proliferação dessas áreas pelo barrocal, de forma aleatória e especulativa, deve ser avaliada e compatibilizada com as estruturas agrárias existentes, procurando-se evitar vazios expectantes que acabam, num futuro próximo, por catalisar outras atividades não agrícolas, destruindo ainda mais o débil tecido socioeconómico de muitos destes territórios.

A invasão do barrocal por edificação dispersa de carácter turístico deve ser estancada. Importa avaliar quais as formas “amigas”, que poderão ser compatibilizadas, para garantir a sustentabilidade e a rentabilidade das produções agrícolas, a base dos pomares de sequeiro.

Uma nova visão para as relações urbanas/rurais deve ser equacionada como alvo prioritário, não só pelas extensas manchas e zonas sensíveis que já ocupam, mas também pelos elevados custos de gestão/governança, o que obriga a medidas corretivas a médio prazo, que vão retardar o desenvolvimento socioeconómico das próximas gerações.

Historicamente, houve sempre uma complementaridade entre a serra, barrocal, litoral e o mar, ao

nível social económico e cultural e, provavelmente, no futuro será uma das estratégias a implementar.

O homem vive e habita um determinado território (*habitat* cada vez mais artificializado), partilhado por outros seres vivos, num ambiente nem sempre fácil. Lembra-se aqui o significado base da palavra Ecologia, que em grego significa Oikos (casa) + Logos (estudo), e que integra em si o estudo do lugar onde se vive e este deve ser permanentemente monitorizado na procura de um estado de harmonia que nos devia mover enquanto civilização. Sim, uma “utopia” complexa, que se deve procurar atingir, sabendo-se que não será possível alcançar, mas, ignorá-la será certamente a mais perigosa solução.

## Resumindo

Numa incansável escultura milenar, várias gerações construíram desde as areias e falésias até às encostas pedregosas do calcário do barrocal, o solo arável que necessitavam, manipularam a água, vegetação e fauna, numa harmoniosa relação com a natureza. É desta interação, onde as terras pintam a paisagem de tons quentes que, surge pelas suas características (biofísicas económicas e geopolíticas), o “Pomar de Sequeiro”.

Este ecossistema artificial, inteligentemente construído, encontrou equilíbrios com os sistemas naturais, tornando-se o suporte secular da economia do Algarve.

Esta cultura/escultura dos “Pomares de sequeiro” é evidenciada pela diversidade e cumplicidade das árvores de fruto, texturas muradas, formas

de vida, contrastes cromáticos das estações do ano, sons dos trabalhos da terra, dos pássaros, das cigarras, e dos murmúrios e conversas das suas gentes.

Numa estreita relação milenar com o mar, os Pomares de Sequeiro exportavam o que a simpatia do clima permitia produzir/conservar, como figos, passas de uva branca, alfarrobas, amêndoas, e azeitonas, os chamados “frutos secos”.

Em forte regressão desde o século XIX, quando surgiram as culturas de regadio, suportadas por poços e noras, e quando nos meados do séc. XX as extensas manchas turísticas invadiram quase toda a faixa do litoral.

Atualmente, só na zona do barrocal é que o pomar de sequeiro tem ainda alguma expressão socioeconómica no ambiente familiar.

Não se poderá afirmar que os pomares de sequeiro do litoral terão totalmente as mesmas características aos do barrocal, porque existem especificidades ao nível do relevo, solo, clima, orientação de encostas, que os obriga a serem diferentes.

No litoral de relevos suaves, clima ameno e solos férteis, as propriedades com culturas de sequeiro, vinha e, mais tarde, de regadio, foram vedadas por muros para evitar os conflitos com o pastoreio do gado.

Uma rede de caminhos linearizada pelos limites das propriedades completavam até as cidades e vilas do litoral o desenho orgânico da paisagem.

No barrocal, pelo contrário, a agressividade do terreno levou à diferenciação de formas imaginativas de terraceamentos à base de muros de pedra solta,

com o objetivo de aumentar a superfície disponível de solo e evitar riscos associados à erosão. As propriedades/fazendas são mais pequenas, com maiores densidades de árvores, algumas delas incluídas em muros meeiros marcam os limites dos terrenos. Os proprietários possuem várias fazendas entre os socalcos, a maioria interligadas por complexos zigzagueados de caminhos.

Reconhece-se o trabalho soberbo que foi efetuado na recolha de variedades de fruteiras de sequeiro, efetuado pela Direção Regional de Agricultura do Algarve/ Centro de Experimentação Agrária de Tavira, e que deve ser encarado como uma importante peça de um puzzle que importa delegar às próximas gerações, completo.

Muito há para conhecer nos diferentes tipos e particularidades dos pomares de sequeiro, numa porta do tempo cada vez mais estreita, onde já são poucos os que conseguem contar a sua história. Seria fundamental estudar se existe uma diferenciação de variedades fruteiras, de acordo com o tipo de solo e orientação de encostas/clima, se existe uma adaptabilidade cultural e ambiental das variedades que compõem os pomares de sequeiro entre o litoral e o barrocal, ou simplesmente quais as técnicas de manipulação vegetal que sucessivas gerações usaram?

Talvez na pureza, ingenuidade e técnicas culturais que foram herdadas, se possa perspetivar um futuro, diferente do passado, auxiliado por novas tecnologias, o que ajudará a encontrar as respostas que o presente tem tido dificuldades em dar.

## Bibliografia

- BATISTA, Patrícia - “Alimentação no concelho de Loulé no século XIV”. *Revista Al’Ulyā*, n.º 11. Loulé: Câmara Municipal de Loulé, 2006, pp. 69-81.
- CORREIA, Joaquim Augusto - “O Algarve visto por alguns viajantes ingleses nos princípios do Século XX”. *Revista Algarvia*, n.º 3, mar./1950.
- GUEDES, Lívio da Costa - *Aspectos do Reino do Algarve nos séculos XVI e XVII: a descrição de Alexandre Massaii (1621)*. Lisboa : Arquivo Histórico Militar, imp. 1988-1989.
- *La Sensibilización en Paisaje, un reto para el siglo XXI* - Generalitat de Catalunya, out. 2011.
- MAGALHÃES, Joaquim Romero de - *O Algarve Económico 1600-1773*, Editorial Estampa, 1993.
- *O Algarve*. Introd., sel. e notas por David Mourão Ferreira. Lisboa: Bertrand, [D.L. 1962]. Col. Antologia da terra portuguesa, 13.
- Pays.Med.Urban - “Lineas guía paisagísticas para el gobierno del territorio”, 2013
- *Revista algarvia*, Faro, 1950.
- *Revista do Algarve* - Número 1 fevereiro, 1925.



Fotografías de Lenea Andrade







# Árvores de fruto: o passado profundo de uma história comum entre pessoas e plantas

*João Pedro Tereso*<sup>1</sup>

CIBIO (Centro de Investigação em Biodiversidade  
e Recursos Genéticos, Universidade do Porto),  
Associação BIOPOLIS

## 1 Introdução: escavando as profundezas da História

Compreender o modo de vida das comunidades humanas, que existiram em tempos anteriores à escrita, acarreta grandes desafios, pois temos de destringir não só a complexa sobreposição de dimensões que compõem os seres humanos e, mais difícil ainda, as relações estabelecidas entre eles, as sociedades, com base unicamente nos poucos vestígios materiais que nos deixaram. É essa a missão da Arqueologia pré-histórica. Porém, quando estudamos os primeiros períodos históricos, como a época romana, rapidamente compreendemos que as fontes escritas também são insuficientes, omissas ou difíceis de interpretar, em especial, no que se refere às atividades quotidianas das pessoas ditas comuns. Mais uma vez, são as ferramentas metodológicas e teóricas da Arqueologia que nos ajudam a compreender melhor as atividades humanas mais simples e corriqueiras.

Quando procuramos conhecer aspetos das antigas sociedades relacionados com o consumo e uso de plantas, os desafios são maiores. Afinal de contas, os vestígios de plantas são frágeis e decompõem-se rapidamente, pelo que só raramente sobrevivem à longa passagem do tempo. Porém, ainda que se tenha generalizado a ideia de que a Arqueologia

---

<sup>1</sup> Financiado pela FCT através de fundos nacionais e pelo projeto B-ROMAN (10.54499/PTDC/HAR-ARQ/4909/2020).

lida principalmente com vestígios inorgânicos, como cerâmicas ou pedra talhada, ou restos orgânicos de animais e humanos, em especial, ossos e dentes, a verdade é que existe um campo de investigação, a Arqueobotânica, que tem como objetivo estudar vestígios vegetais recolhidos em sítios arqueológicos.

Os principais vestígios de plantas encontrados em contextos arqueológicos são frutos, sementes e, acima de tudo, madeiras. Estes preservam-se sobretudo por carbonização, ou seja, queimando-se e transformando-se em carvão, em lareiras, fornos ou incêndios. Por vezes, preservam-se por mineralização, uma alteração química pouco frequente, ou por saturação em água, em contextos estáveis e permanentemente húmidos. Noutros ambientes não verificados em Portugal, poderão mesmo preservar-se por dessecação.

Deste modo, quando pretendemos estudar a história mais profunda de determinadas espécies de plantas e a sua relação com a evolução das sociedades humanas, a Arqueobotânica é uma disciplina muito útil. Porém, não é o único meio. Acrescem, entre outras, a iconografia, as análises químicas a superfícies de recipientes e outros utensílios e, claro, a genética e a paleogenética. Em todo o caso, é sempre crucial integrar os dados obtidos destas formas com o melhor conhecimento arqueológico e histórico disponível.

Neste texto iremos abordar a história profunda de quatro árvores muito importantes para a economia, sociedade e paisagem do Algarve, bem como para boa parte da bacia do Mediterrâneo: oliveira (*Olea europaea* L.), amendoeira (*Prunus dulcis* (Mill.)

D.A.Webb), figueira (*Ficus carica* L.) e alfarrobeira (*Ceratonia siliqua* L.). Faremos uso de dados que têm vindo a ser obtidos pelas técnicas e disciplinas acima referidas, que cruzaremos com informações de índole histórica e arqueológica. Iremos escrever a sua História, desde a domesticação à sua integração na agricultura do ocidente da Península Ibérica, tendo como barreiras cronológicas mais recentes os períodos romano e islâmico.

## 2. O início do cultivo de árvores de fruto na Península Ibérica

A agricultura foi introduzida na atual região algarvia, como no restante ocidente peninsular, há cerca de 7500 anos por grupos humanos com origem no sudoeste asiático, ou seja, no crescente fértil. Esta primeira agricultura baseava-se num conjunto diverso de cereais e leguminosas, além do linho, naturais dessa região. Ao longo da Pré-história, outros cultivos foram introduzidos, mas só há cerca de 3000 anos temos evidências claras de plantio de árvores e arbustos de fruto na Península Ibérica. Devemos notar que os cereais e leguminosas são plantas anuais de retorno rápido, passando alguns meses entre a sementeira e a colheita. Pelo contrário, as árvores de fruto implicam conhecimentos e técnicas distintas, para um retorno que pode só ocorrer alguns anos após o cultivo, pressupondo uma estrutura socioeconómica distinta e maior estabilidade territorial.

No Mediterrâneo oriental, a oliveira e figueira (árvores), a vinha (trepadeira) e a tamareira (palmeira) começaram a ser cultivadas há 7000 ou 6000 anos (Fig. 1). Na Península Ibérica, porém,

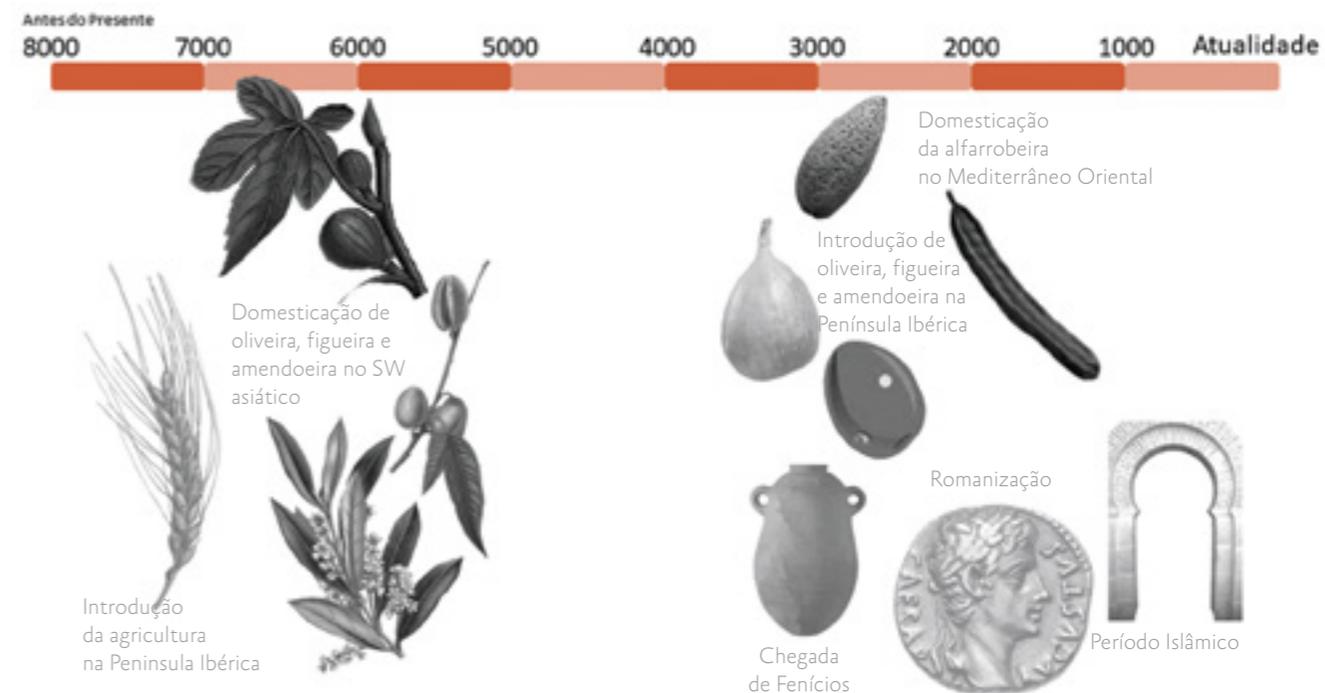


Fig. 1 - Cronologia de domesticação e introdução das espécies em estudo na Península Ibérica.

os primeiros indícios de cultivo de fruteiras foram encontrados no Sul e Este de Espanha, permitindo sugerir o início da arboricultura (*sensu lato*, incluindo aqui igualmente uma trepadeira) de figueiras, oliveiras e videiras por volta de 1000 a.C. Os primeiros vestígios de amendoeiras, romãzeiras e macieiras ou pereiras datam de um século depois. Estas cronologias podem ser rapidamente revistas à medida que novos dados são recuperados, mas o contexto geográfico, cronológico e arqueológico destes achados sugere que fenícios e gregos tive-

ram um papel importante na introdução e disseminação das práticas de cultivo e gestão de árvores de fruto.

Um dos sítios cruciais para a compreensão desta fase inicial da arboricultura peninsular localiza-se a poucos quilómetros da fronteira algarvia. Entre os vestígios vegetais preservados em água, recuperados em plena cidade de Huelva, encontram-se principalmente aquênios de figo, mas também sementes de uva, melão, romã, oliveira e amendoeira, datados dos séc. X-IX a.C.. Huelva terá sido

um importante porto no início do primeiro milénio a.C., verificando-se aí evidências da presença de grupos humanos de origem oriental, possivelmente interessados na exploração de recursos mineiros. Com estes contactos terão chegado os primeiros frutos, eventualmente também plantas, e os conhecimentos necessários para os cultivar. Ainda que não seja possível demonstrar se os vestígios em questão resultam de plantas cultivadas na região ou de frutos trazidos no âmbito de trocas comerciais, pelo menos o cultivo de videiras está documentado, tendo sido identificada uma pequena vinha de 0,35 ha, datada da transição entre os séculos IX e VIII a.C. Nos séculos seguintes, a partir destas áreas meridionais, o cultivo de árvores de fruto estendeu-se a outras regiões ibéricas, ainda que maioritariamente a sul e nordeste. Os níveis arqueológicos da Idade do Ferro, com contactos orientalizantes, de Castro Marim, onde foram documentadas abundantes grainhas de uvas, devem enquadrar-se nesta dinâmica.

Será, porém, aquando da conquista romana que a arboricultura se expandirá de forma ainda mais marcante, à medida que hábitos alimentares de origem mediterrânica, onde o azeite e o vinho ganham particular importância, se disseminam ainda mais. Alargam-se as redes comerciais e intensificam-se as trocas, que ganham uma escala sem precedentes. Implementam-se igualmente novos modelos territoriais, onde se incluem estabelecimentos rurais de diferentes dimensões que visam o abastecimento destas redes, assim como de novas cidades ou antigos centros urbanos em crescimento. O Algarve não é estranho a estas mudanças, com *Ossonoba* e *Balsa* à cabeça.

Observamos nesta fase uma maior expansão da área de olival e vinha em toda a Hispânia, em especial a sul, mas também a introdução de novas árvores de fruto, como as ameixeiras, pessegueiros e amoreiras-negras, ao mesmo tempo que figos e amêndoas, entre outros frutos, continuam a surgir no registo arqueológico. Nas épocas seguintes, em especial no período islâmico, o cultivo de fruteiras desenvolve-se de forma crescente, à medida que novos modelos de consumo e produção são introduzidos.

Interessa, porém, ir ao detalhe em algumas destas espécies.

### 3. Figueiras e seus figos de “doçura incomparável”

As figueiras foram uma das primeiras árvores domesticadas no crescente fértil, mas existem populações silvestres em todo o Mediterrâneo, sendo a espécie nativa da Península Ibérica. A extensão da sua distribuição ibérica antes da Idade do Ferro, fase em que se iniciou o seu cultivo, é incerta, ainda que provavelmente limitada a áreas de clima mediterrânico, predominantemente meridionais.

Os figos poderão ter sido um recurso utilizado por diversas comunidades de caçadores-recoletores da bacia do Mediterrâneo, ainda que as evidências sejam relativamente escassas. Esta escassez poderá, em parte, justificar-se pela pequena dimensão dos seus aquénios (Fig. 2), cuja deteção em escavações arqueológicas exige a aplicação de métodos específicos da Arqueobotânica. Ainda assim, as evidências mais antigas datam de há cerca



Fig. 2 - Aquénios de figo. Naufrágio Angra D. Época Moderna. Escala 1 mm.

de 780 000 anos, no sítio acheulense de Gesher Benot Ya'áqov, no Levante, onde surgem quase duas dezenas de aquénios, juntamente com outras plantas edíveis, como as uvas e azeitonas silvestres. Surgem também, na mesma região, em Ohalo II, num contexto com c. 23 000 anos.

A domesticação da figueira conduziu ao aumento de tamanho dos frutos, que também se tornaram mais doces, e ao uso preferencial da propagação vegetativa como forma de disseminação, o que conduziu a uma vulgarização da partenocarpia, i.e. a produção de frutos sem fecundação. As figueiras silvestres podem, ou não, ter esta característica. Porém, é impossível distinguir aquénios e madeira de figueiras silvestres e domésticas. Deste modo, é difícil datar a sua domesticação com exatidão, visto a presença de vestígios arqueobotânicos em sítios arqueológicos não ser suficiente para atestar práticas de cultivo. Efetivamente, aquénios de figos surgem em sítios do crescente fértil de diferentes cronologias, desde o Paleolítico, como vimos acima, e ao longo do Neolítico. Para mais, um só fruto pode produzir mais de um milhão de aquénios, pelo que a abundância destes não é um bom indicador.

Embora tenha sido colocada a hipótese de uma domesticação bastante antiga, há cerca de 11 400 anos, esta teve como base a descoberta de frutos partenocárpicos em dois sítios arqueológicos, característica igualmente observada em figueiras silvestres. Assim, uma cronologia de há 7000 ou 6500 anos é mais consensual por coincidir com a presença de sicónios e aquénios em diversos sítios arqueológicos do Levante, em simultâneo com outras evidências de arboricultura, nomeadamente

de oliveira e vinha. O cultivo de figueiras surge depois documentado em placas cuneiformes mesopotâmicas e no Egipto, de há 5500 anos.

Como foi já referido, o cultivo da figueira terá sido introduzido na Península Ibérica no início do primeiro milénio a.C., a partir de contactos com o Mediterrâneo Oriental. É evidente que alguns dos vestígios arqueobotânicos encontrados podem resultar do comércio dos frutos, mas o acumular de evidências de arboricultura neste período, no sul da Península Ibérica, sugere-nos que a figueira passou efetivamente a ser cultivada nesta fase. Se este cultivo envolveu as populações de figueiras silvestres autóctones é algo que não podemos atestar no estado atual dos conhecimentos. Sabemos, porém, que os figos silvestres já seriam consumidos há milénios na Península Ibérica. Efetivamente, foram recuperados aquénios de figos num nível gravetense na Cova de les Malladetes (Valência), com c. 30 000 anos e em níveis magdalenenses da Cueva de les Cendres (Alicante), com c. 17 000 anos. Foi igualmente recuperado um possível fragmento de aquénio num contexto mesolítico de Poças de S. Bento (Alcácer do Sal), com c. 8000 anos, assim como em diferentes sítios neolíticos e calcolíticos ibéricos.

Os vestígios de aquénios e madeira desta árvore são mais comuns em sítios posteriores aos contactos orientalizantes da Idade do Bronze e Idade do Ferro, sugerindo uma rápida expansão do seu cultivo e do consumo destes frutos. Já em época romana é um dos frutos mais comuns no registo arqueológico, situação que se prolonga para época medieval. Surge, por isso, em vários sítios islâmicos do sul de Portugal, nomeadamente o Castelo

de Mértola e os níveis do século XII do Castelo de Silves, assim como em Albufeira, num silo encontrado nas intervenções realizadas na Rua Henrique Calado e datado do século XIII, momento de transição entre o domínio islâmico e cristão. É, por isso, mencionado em diferentes fontes escritas islâmicas do Al-andalus. Por exemplo, Edrici, no século XII, refere os campos de figueiras de Cace-la, os abundantes figos da região de Tavira-Faro e os célebres figos de Silves, “enviados para todas as regiões do ocidente e que são de uma excelência e doçura incomparáveis”.

#### 4. Amêndoas, de veneno a iguaria

Embora as evidências sejam pouco claras, a amendoeira poderá ter sido uma das primeiras árvores domesticadas no crescente fértil, juntamente com a oliveira, figueira e tamareira, ou pouco depois destas. É usualmente cultivada para consumo das suas sementes que, usualmente, designamos “amêndoas”, e que se encontram protegidas por um endocarpo rígido, semelhante ao que noutros frutos de rosáceas, como os pêssegos e as ameixas, chamamos caroços.

Várias espécies de amendoeiras silvestres existentes no Mediterrâneo Oriental e Sudoeste asiático, tais como *Prunus dulcis* var. *spontanea* (Korz.) Buchheim e *Prunus fenzliana* Fritsch têm vindo a ser propostas como ancestrais da amendoeira doméstica, sendo possível, inclusive, que esta resulte da hibridização de diferentes espécies. Estas são muito semelhantes à amendoeira doméstica, mas apresentam sementes muito amargas e com elevado conteúdo de amígdalina. O seu consumo,

ainda que moderado, conduz à libertação, usualmente mortal, de cianeto no organismo. Porém, raras amendoeiras silvestres produzem sementes doces, resultantes de uma mutação genética dominante que se manifesta em, pelo menos, 75% da sua descendência. Ou seja, estes indivíduos originarão outros com sementes doces. A domesticação terá passado pela seleção e disseminação dessas sementes, obtendo frutos com endocarpos mais finos e sementes mais doces e maiores, que não são venenosas, pois apresentam um conteúdo residual de amígdalina.

Ainda assim, a diferenciação entre amêndoas arqueológicas silvestres e domésticas não é fácil, sendo que os vestígios mais comuns são as cascas rígidas, i.e. os endocarpos. O mesmo diz respeito à madeira que, aliás, dificilmente se distingue da de muitas outras rosáceas do género *Prunus*, silvestres ou domésticas, presentes na bacia do Mediterrâneo e Portugal.

Acresce que, tal como outros frutos referidos neste capítulo, e apesar da sua toxicidade, as amêndoas silvestres eram recolhidas e consumidas pelas comunidades de caçadores-recolectores e os primeiros agricultores no Levante, Turquia e Grécia, como sugere a presença de cascas em sítios epipaleolíticos e neolíticos. Provavelmente, seria utilizado algum procedimento para diminuir o teor de amígdalina, eventualmente através de lavagens sucessivas das sementes. Surge depois em diferentes sítios da Idade do Bronze e até no túmulo de Tutankhamon, no Egipto, datado de c. 1323 a.C.

É no início do primeiro milénio a.C. que as amêndoas e, provavelmente, as amendoeiras são introduzidas no sul da Península Ibérica, por influência de mercadores fenícios. Como referido antes, os vestígios mais antigos encontram-se em Huelva e datam do século IX a.C. (Fig. 3). O facto de se propagar por semente poderá ter facilitado a sua expansão, mas a verdade é que os vestígios arqueológicos são esparsos. Porém, surgem em diferentes sítios romanos ibéricos, de norte a sul, o que poderá justificar-se não só por uma maior relevância do seu cultivo neste período, mas igualmente pelo comércio das suas sementes comestíveis. A sua expansão em época medieval islâmica parece ser uma realidade, surgindo endocarpos em níveis do século XII do Castelo de Mértola e madeira carbonizada, atribuída a esta espécie, com base em critérios que desconhecemos, nas escavações da Rua Henrique Calado em Albufeira.



Fig. 3 - Amêndoa recolhida em níveis do séc. IX-VIII de Huelva. Cortesia de Guillem Pérez-Jordà.

A expansão das amendoeiras poderá relacionar-se não só com o uso alimentar das suas sementes, mas também com as propriedades medicinais que, desde cedo, lhes eram atribuídas. Hipócrates e seus seguidores, assim como muitos outros autores gregos e romanos, referem o uso de amêndoas para fins medicinais, atribuindo-lhe propriedades diversas. Entendia-se que elevavam a temperatura do corpo, sendo, por isso, usadas para curar constipações, mas eram igualmente tidas como diuréticas e usadas para aliviar ou prevenir febres. Tanto os escritos gregos como romanos e, posteriormente, árabes, fazem claramente a distinção entre amêndoas amargas, usadas para fins medicinais, e doces, usadas para fins medicinais e alimentares. Apício refere receitas envolvendo amêndoas, como o *apothermum*, consistindo em trigo cozido, com pinhões e amêndoas piladas, passas de uva e vinho doce. O consumo de amêndoas deveria ser, por isso, diversificado, tanto para fins alimentares como medicinais e, como sugere a seguinte passagem do Génesis (43, 11), terá sido, desde cedo, muito apreciado: “levem nos vossos sacos os melhores produtos que temos no país e ofereçam um presente a esse homem. Podem levar bálsamo, mel, aromas, ládano, pistácios e amêndoas”.

## 5. Oliveiras, azeitonas e azeite

A oliveira foi uma das primeiras árvores domesticadas no sudoeste asiático, mas apresenta uma complexa história de cultivo, relacionada com dinâmicas sociais e ambientais ao longo da bacia do Mediterrâneo.

A oliveira-brava, ou zambujeiro, é nativa de toda a bacia do Mediterrâneo e de Portugal continental, onde abunda principalmente nas áreas meridionais e litorais. A sua área de distribuição ibérica ter-se-á reduzido consideravelmente durante as glaciações pleistocénicas, em especial no último máximo glacial, há 22 000 - 18 000 anos, expandindo-se há cerca de 11 500 anos, depois da instalação de um clima favorável. Diferentes estudos polínicos, incluindo aqueles realizados no Algarve (Ribeira de Beliche, baixo Guadiana), documentam uma notável expansão do zambujeiro há 9000-8000 anos, à medida que o clima se tornou menos seco, mantendo-se quente. Sem surpresa, a sua madeira foi usada como combustível nos sítios de Castelejo, Rocha das Gaivotas e Vale Boi, localizados em Vila do Bispo, os dois primeiros datados do Mesolítico e o terceiro já do Neolítico Antigo.

Apresentando frutos - as azeitonas - comestíveis, não é surpreendente encontrar vestígios do seu consumo desde períodos muito anteriores à domesticação. Efetivamente, no sudoeste asiático registam-se endocarpos (caroços) (Fig. 4) de azeitonas em níveis arqueológicos tão antigos quanto 780 000 anos, no já referido sítio de Gesher Benot Ya'akov, ou no também já mencionado sítio de Ohalo II, em contextos de há c. 23 000 anos. Mas no extremo oposto do Mediterrâneo registam-se igualmente frutos em sítios pré-históricos anteriores à introdução de oliveiras domésticas, como na Coves de Sta. Maira (Alicante), cavidade usada como curral há c. 6500 anos. Aí, folhas e frutos de zambujeiro terão sido usados como forragem para ovinos pelos primeiros agricultores da região. Também no Castro do Zambujal (Torres Vedras),



Fig. 4 - Azeitona - endocarpo atual (acima) e romano, carbonizado (abaixo). Escala: 1 cm.

em níveis do terceiro milénio a.C., foram identificados caroços.

Apesar do zambujeiro ter uma área de distribuição muito vasta, evidências arqueológicas e genéticas sugerem que, à semelhança das restantes espécies aqui estudadas, este terá sido domesticado no sudoeste asiático. Segundo estudos de genética de plantas silvestres e variedades domésticas atuais, a domesticação terá ocorrido algures entre o rio Jordão e a atual fronteira entre a Síria e Turquia.

Ainda que previamente tenha sido defendida a existência de múltiplos centros de domesticação,

no Mediterrâneo central e na Península Ibérica, as mais recentes evidências genéticas e arqueológicas sugerem uma domesticação única no Mediterrâneo Oriental, seguida de uma expansão do seu cultivo para Oeste, ocorrendo cruzamentos com populações silvestres ao longo do caminho. Estes fenómenos de hibridização conduziram à diversificação genética das populações domésticas e contribuíram para a origem de novas variedades.

A domesticação traduziu-se no uso da propagação vegetativa, de forma a manter e disseminar árvores com mais frutos, e/ou com frutos de maior dimensão e com mais conteúdo oleícola. É, porém, difícil datar com certeza o momento em que ocorreu, visto ser complicado distinguir vestígios arqueobotânicos de plantas silvestres e domésticas, tal como em outras espécies aqui tratadas, apesar de diferentes tentativas usando morfometria geométrica de caroços e estudos anatómicos de madeiras (Fig. 5).

As sementes mais antigas entendidas, com maior consenso, como provenientes de árvores domésticas datam de há c. 6800 - 5800 anos e foram encontrados no sítio de Tuleilat Ghassul, perto do Mar Morto. Na região existem outros sítios arqueológicos com caroços, com cronologias semelhantes e imediatamente posteriores, entendendo-se a sua pouca variabilidade morfológica como evidência de domesticação. Já no sítio de Ein Zippori, análises de resíduos documentaram a presença de azeite em recipientes cerâmicos do VII ou VI milénios antes do presente. Nesta região, e em todo o Mediterrâneo Oriental, o azeite rapidamente se transformou num recurso importante, sendo usado tanto para fins culinários como medicinais.

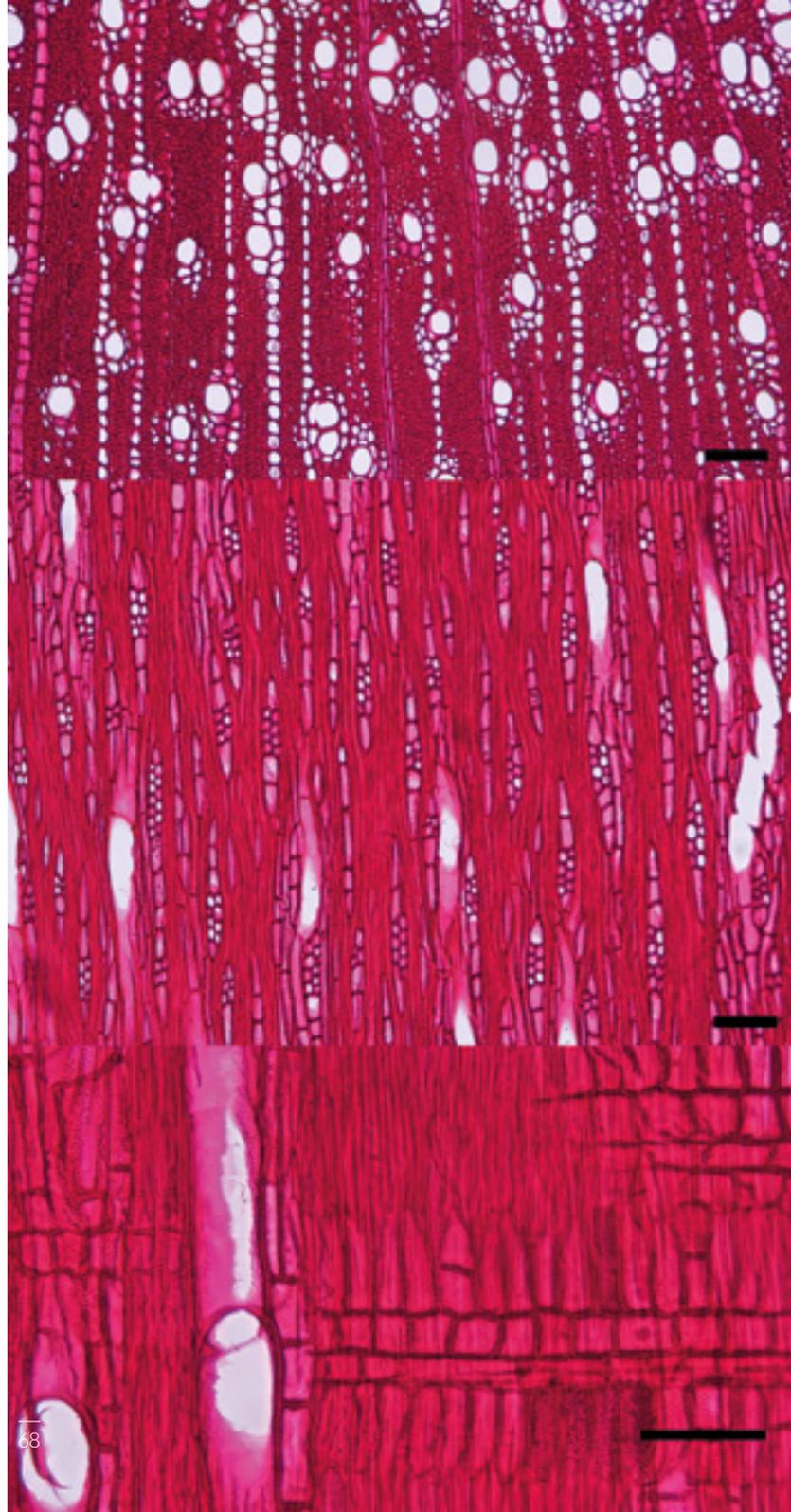


Fig. 5 - Cortes histológicos de madeira de oliveira doméstica. De cima para baixo: secções transversal, tangencial e radial. Escala: 200 µm.

Na Península Ibérica, evidências de um aumento na dimensão de caroços durante a Idade do Bronze em sítios meridionais levaram alguns autores a sugerir que o cultivo da oliveira teria sido introduzido há 3500 anos ou até em cronologias mais antigas. Contudo, não só o registo palinológico não aponta nesse sentido, como esta hipótese não é acompanhada pela maioria dos estudos de sementes arqueológicas. Assim, considerando, na sua globalidade, os dados referentes a diferentes espécies de fruteiras - figueira, videira, amendoeira, romãzeira - parece, por ora, mais plausível que o cultivo da oliveira na Península Ibérica tenha tido início por volta de 1000 a.C., como sugerem os estudos realizados em Huelva.

A expansão da oliveira doméstica terá sido lenta, detetando-se em sequências polínicas do sul de Espanha um aumento da presença de pólen de *Olea*, não explicado por fatores naturais, a partir de c. 2800-2600 antes do presente. Esta tendência verifica-se igualmente nas sequências polínicas do sudoeste alentejano, em cronologias semelhantes, o que pode, eventualmente, documentar o início do cultivo da oliveira na região. Curiosamente, esta dinâmica não surge evidenciada na sequência polínica do Baixo Guadiana onde, a partir do século IX a.C. verifica-se um declínio de *Olea*, juntamente com *Quercus* e outras árvores, o que sugere uma desflorestação de origem antrópica atingindo as populações de zambujeiro.

Seja como for, uma maior expansão da oliveira além da área que, a sul, lhe era climaticamente mais favorável, terá ocorrido já em época romana. Neste período, a produção de azeite tornou-se uma atividade económica particularmente

rentável, sendo este produto exportado em grande quantidade para diferentes áreas do império, em especial a partir da antiga província da Bética (a Andaluzia atual). A atestar esta realidade temos os abundantes estabelecimentos rurais - villae e quintas - com lagares e prensas e as amplas evidências de produção de ânforas destinadas ao transporte de azeite.

O mais antigo lagar de azeite encontrado em território português data do século I a.C. e foi registado no Castelo da Lousa (Mourão), atestando provavelmente uma tradição pré-existente de cultivo de oliveiras. Em cronologias imediatamente posteriores à viragem da Era multiplicam-se as estruturas deste tipo no sul de Portugal, destacando-se o grande lagar de Milreu (Faro), já do século V ou VI. Mas além do azeite, a azeitona seria consumida como fruto, como se deduz da referência que, no século I, Plínio-o-velho faz às azeitonas da região de Mérida: "uma variedade extraordinariamente deliciosa, que seca por si mesma e é ainda mais doce que passas de uvas [...] é extremamente rara e pode ser encontrada em África e nas proximidades de Emerita na Lusitânia" (História Natural, Livro XV, Cap. 4).

Os achados arqueobotânicos em sítios do sul de Portugal, incluindo o Algarve, são raros, com exceção da madeira que surge frequentemente, ainda que usualmente seja impossível saber se advém de zambujeiros ou oliveiras, considerando que ambas existiriam na paisagem da região. É o caso dos vestígios recuperados no castelo de Castro Marim, tanto em níveis da Idade do Ferro, de influência oriental, como de época romana. Recentemente, porém, nas escavações de um contexto funerário

romano, no Largo 1º de Dezembro em Portimão, foi identificado um conjunto de carvões de oliveira resultantes do uso de madeira numa cremação. Os fragmentos analisados apresentam anéis de crescimento com curvatura forte, consistentes com madeira de ramos de pequeno calibre, associados a pequenas fissuras radiais, resultantes da queima de madeira verde (Fig. 6). Assume-se, como tal, que resultam do aproveitamento de madeira restante da gestão, eventualmente poda, de oliveiras domésticas.

## 6. Alfarrobeira: de silvestre a cultivada há dois mil anos

Ao contrário do que foi sustentado até recentemente, a alfarrobeira silvestre é uma planta autóctone do sul da Península Ibérica. Efetivamente, além de vestígios polínicos (Fig. 7) do Miocénico, há 17,5 milhões de anos, existem evidências da sua presença durante o Pleistocénico e o Holocénico. Estudos genéticos recentes sugerem que esta espécie apresenta uma história complexa. As alfarrobeiras silvestres atuais ter-se-ão expandido para



Fig. 6 - Carvão de madeira de oliveira com fissuras decorrentes de ter sido queimada verde. Largo 1.º de Dezembro, Portimão, Época Romana. Escala 1 mm.

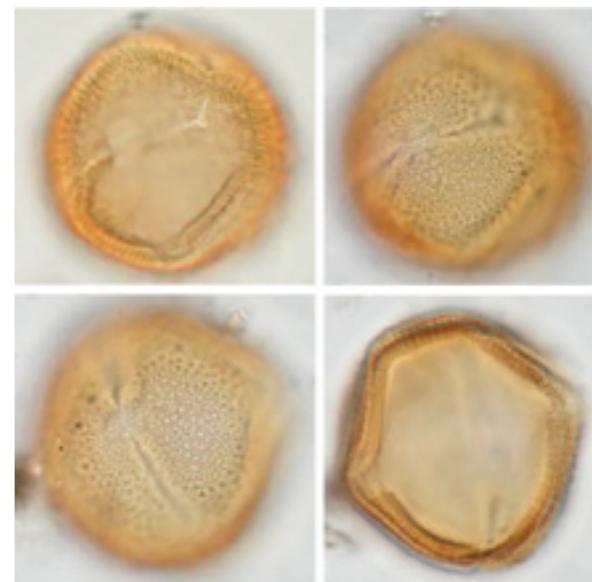


Fig. 7 - Pólen de alfarrobeira, atual (~ 35 µm). Coleção de referência da DGPC (Danielsen e Mendes, s/d).

Norte (Península Ibérica) e Este (Mediterrâneo central e Oriental) antes do último máximo glacial, a partir de um refúgio no sudoeste de Marrocos. Aí, encontram-se hoje populações de alfarrobeiras com elevada diversidade genética, sendo aparentadas com todas as restantes linhagens mediterrânicas. Esta perspetiva põe em causa a ideia vigente que sugeria um movimento inverso, de Este para Oeste, e que entendia as populações silvestres do Mediterrâneo ocidental como subespontâneas, ou seja, naturalizadas a partir de plantas domésticas oriundas do crescente fértil.

Assumindo a presença desta espécie ao longo da bacia do Mediterrâneo, incluindo o Algarve, desde

há vários milhares de anos, torna-se difícil compreender onde e quando foi domesticada. Mesmo considerando as evidências genéticas, linguísticas, históricas e arqueológicas, a questão não perde complexidade, bem pelo contrário. Sabemos, porém, que a domesticação da alfarrobeira implicou uma mudança na estratégia reprodutiva e de disseminação, de reprodução sexual para propagação vegetativa, e que permitiu a seleção ou desenvolvimento de variedades com frutos maiores, mais carnudos e doces.

O estudo de variedades cultivadas e populações silvestres permitiu detetar diversos grupos genéticos ao longo do Mediterrâneo, resultantes de uma complexa história de gestão, domesticação e cultivo, com fortes pendores regionais. Estes estudos genéticos recentes permitiram colocar a hipótese de a domesticação da alfarrobeira ter ocorrido em diferentes regiões, a partir de populações silvestres locais, dando origem a diferentes variedades. Estas variações regionais suportam, por exemplo, a existência de frutos menos carnudos no sul da Península Ibérica e Marrocos, e, por isso, mais próximos dos frutos silvestres, do que no resto do Mediterrâneo (e.g. Sicília, Creta e Chipre). Ainda assim, o património genético atual demonstra que num momento indeterminado terão mesmo sido introduzidas na Península Ibérica plantas do Mediterrâneo Oriental. É, portanto, possível que alguns caracteres morfológicos regionais não resultem de uma domesticação local, mas sim da hibridização destas plantas domésticas com alfarrobeiras silvestres bem adaptadas às condições locais, tal como foi já documentado em videiras e oliveiras. Deste modo, a introdução exógena do

cultivo da alfarrobeira, a partir do Mediterrâneo oriental, é uma hipótese possível.

Sustentando que a propagação da alfarrobeira implicaria o domínio da enxertia, que se desenvolveu tardiamente, tem sido defendida uma domesticação tardia, de época clássica. A ausência da alfarrobeira no Antigo Testamento, mas a sua menção em textos judaicos mais recentes apontava nesse sentido, assim como as referências feitas por Teofrasto (c. 371-286 a.C.). Este menciona: “a árvore que os Iónios chamam alfarrobeira” e ainda que “o fruto, que está dentro de uma vagem, é por alguns designado – erradamente – por ‘figo egípcio’; porque ele não existe, em absoluto, no Egito, mas na Síria, na Iónia, em Cnidos e em Rodes.” (Teofrasto, Livro IV, 4.2.1).

Não é claro, porém, quando se iniciou o seu cultivo na Península Ibérica. Apesar das dúvidas, é certo que a alfarrobeira já se encontrava sob cultivo no início da nossa Era, em diferentes locais do Império Romano. Enquanto o naturalista Plínio-o-velho (23-79 d.C.) (História Natural, Livro 13, Cap. 16) limita-se a parafrasear Teofrasto, Columella (4-70 d.C.), no seu *De re rustica*, refere o uso de alfarrobas como forragem para porcos. Para este fim, não seria necessária enxertia, pelo que poderiam ser utilizadas plantas silvestres. Mas a sua maior expansão teria ocorrido já em época islâmica.

Os vestígios arqueobotânicos ibéricos são, porém, muito escassos. Além de uma referência a achados da Idade do Bronze oriundos de escavações antigas em El Argar (Almeria), madeira carbonizada de alfarrobeira foi encontrada em El Castellar de Librilla (Murcia) em níveis da Idade do Ferro.

A julgar pelo exposto acima, estes achados deverão resultar da exploração de populações silvestres. Surgem também em Valentia (Valência), já em época romana, e, mais perto do Algarve, no Cerro de Magacela (Badajoz) foi encontrado um único fragmento de carvão do período Romano Republicano (séc. II a.C.). Os achados antracológico medievais são também escassos, tendo sido encontrados restos do século XIII em Pobla d’Ifach e Castell d’Ambra (Alicante).

Documentando-se o caráter autóctone das alfarrobeiras no Sul da Península Ibérica e a exploração da sua madeira em fases anteriores à domesticação, torna-se impossível assegurar sequer que os vestígios romanos e medievais advêm efetivamente de populações cultivadas. Porém, a sua referência em diferentes fontes escritas islâmicas sugere que já seria cultivada nesta fase.

## 7. Palavras finais

O cultivo de árvores de fruto tem já uma longa história de 7000 anos, no crescente fértil, e de 3000 anos na Península Ibérica, onde terá sido introduzido na sequência de contactos com grupos do Mediterrâneo Oriental. Desde esse momento, a oliveira, a amendoeira e a figueira expandiram-se pelo território peninsular, tal como, posteriormente, a alfarrobeira, tornando-se elementos cruciais da alimentação e cultura das comunidades humanas que aqui habitavam. Algumas destas árvores apresentavam cá populações silvestres, mas com o seu cultivo assumiram uma dimensão paisagística diferente, associada à construção de territórios cada vez mais produtivos e humanizados, também

eles o reflexo das sociedades que os geriam e, por isso, sujeitos, como estas, ao devir histórico. Deste modo, a paisagem, agricultura e gastronomia do passado recente, assim como a de hoje, incluindo a nossa dieta mediterrânica, são o resultado de uma longa, complexa e rica história, de interação entre diferentes povos e culturas que habitaram ou visitaram aquele que é hoje o nosso território, no âmbito de contactos comerciais, migrações e relações desiguais de caráter colonial. Considerando o papel que estes elementos – paisagens e alimentação – tiveram e ainda têm na construção da nossa identidade, a divulgação desta realidade histórica deverá servir o propósito mais lato de demonstrar que somos o produto da diversidade e não do isolamento e, assim, ajudar a promover uma cultura de tolerância.

## Bibliografia

- Baumel, A., Nieto Feliner, G., Médail, F., La Malfa, S., Di Guardo, M., Bou Dagher Kharrat, M., Lakhal-Mirleau, F., Frelon, V., Ouahmane, L., Diadema, K., Sanguin, H., Viruel, J., 2022. Genome-wide footprints in the carob tree (*Ceratonia siliqua*) unveil a new domestication pattern of a fruit tree in the Mediterranean. *Molecular Ecology* 31, 4095-4111.
- Delplancke, M., Alvarez, N., Benoit, L., Espíndola, A., I Joly, H., Neuenschwander, S., Arrigo, N., 2013. Evolutionary history of almond tree domestication in the Mediterranean basin. *Molecular Ecology* 22, 1092-1104.

- Denham, T., 2007. Early fig domestication, or gathering of wild parthenocarpic figs? *Antiquity* 81, 457-461.
- Julca, I., Marcet-Houben, M., Cruz, F., Gómez-Garrido, J., Gaut, B.S., Díez, C.M., Gut, I.G., Alioto, T.S., Vargas, P., Gabaldón, T., 2020. Genomic evidence for recurrent genetic admixture during the domestication of Mediterranean olive trees (*Olea europaea* L.). *BMC Biology* 18, 148.
- Langgut, D., Cheddadi, R., Carrión, J.S., Cavanagh, M., Colombaroli, D., Eastwood, W.J., Greenberg, R., Litt, T., Mercuri, A.M., Miebach, A., Roberts, C.N., Woldring, H., Woodbridge, J., 2019. The origin and spread of olive cultivation in the Mediterranean Basin: The fossil pollen evidence. *The Holocene* 29, 902-922.
- Martínez Varea, C.M., 2022. Los recursos vegetales en la economía paleolítica y mesolítica: un estado de la cuestión en la península ibérica. *Trabajos de Prehistoria* 79, 30-46.
- Peña-Chocarro, L., Pérez- Jordà, G., Alonso, N., Antolín, F., Teira-Brión, A., Tereso, J.P., Montes Moya, E.M., López Reyes, D., 2019. Roman and medieval crops in the Iberian Peninsula: A first overview of seeds and fruits from archaeological sites. *Quaternary International* 499, Part A, 49-66.
- Pérez-Jordà, G., Peña-Chocarro, L., Pardo-Gordó, S., 2021. Fruits arriving to the west. Introduction of cultivated fruits in the Iberian Peninsula. *Journal of Archaeological Science: Reports* 35, 102683.
- Weiss, E., 2015. "Beginnings of Fruit Growing in the Old World" – two generations later. *Israel Journal of Plant Sciences* 62, 75-85.

## Sítios arqueológicos portugueses referidos

- Carrión, Y., Ntinou, M., Badal, E., 2010. *Olea europaea* L. in the North Mediterranean Basin during the Pleniglacial and the Early-Middle Holocene. *Quaternary Science Reviews* 29, 952-968.
- Fabião, C., 2013. O azeite no ocidente da Península Ibérica, in: Böhm, J. (Ed.), *O grande livro da oliveira e do azeite. Portugal oleícola*. Dinalivro, Lisboa, pp. 60-77.
- Figueiral, I., Carvalho, A., 2006. Rocha das Gaivotas e Vale Boi: os restos vegetais carbonizados, vestígios da vegetação meso-neolítica. *Promontória* 4, 81-91.

- Fletcher, W.J., Boski, T., Moura, D., 2007. Palynological evidence for environmental and climatic change in the lower Guadiana valley, Portugal, during the last 13 000 years. *The Holocene* 17, 481-494.
- Freitas V., Gonçalves D., Tereso J., Vaz F., no prelo. Evidências da ocupação romana no centro de Portimão: o contexto funerário do Jardim 1º de Dezembro. *Atas do XI Encontro de Arqueologia do Sudoeste Peninsular* (Loulé, 21-23 de Outubro de 2021).
- Leeuwaarden, W.v., Queiroz, P., 2001. Estudos de Arqueobotânica no Castelo de Mértola, *Trabalhos do CIPA. Instituto Português de Arqueologia*, Lisboa.
- López-Dóriga, I., 2015. La utilización de los recursos vegetales durante el Mesolítico y Neolítico en la costa atlántica de la península ibérica, *Instituto Internacional de Investigaciones Prehistoricas de Cantabria. Universidad de Cantabria*.
- Mateus, J., 1992. Holocene and present-day ecosystems of the Carvalhal Region, Southwest Portugal. *University of Utrecht*.
- Pais, J., 1996. Paleoetnobotânica (finais séc. XI a séc. XIII/XIV) do Sul de Portugal - Setúbal, Mértola e Silves. *Arqueologia Medieval* 4, 277 - 282.
- Pais, J., 2012. Arqueobotânica, in: Gomes, M.V. (Ed.), *Silo Islâmico de Albufeira (Rua Henrique Calado)*. Instituto de Arqueologia e Paleociências, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, p. 97.
- Queiroz, P., Mateus, J., Van Leeuwarden, W., Pereira, T., Dise, D., 2006. Castro Marim e o seu território imediato durante a antiguidade. *Paleo-etno-botânica - relatório final, Trabalhos do CIPA. Instituto Português de Arqueologia*.

# Contributos para a história da alfarroba no Algarve

*Marco Sousa Santos*

Investigador do CEPAC - UAAlg

Segundo um relatório das Nações Unidas, Portugal é um dos maiores produtores mundiais de alfarroba e, se assim é, em grande medida o deve ao Algarve, região em que se encontra concentrada a quase totalidade do alfarrobal existente em território nacional<sup>1</sup>. O crescente interesse que os mercados têm manifestado por este produto valeu mesmo à alfarroba o epíteto de “ouro negro” do Algarve, reforçando a importância de uma espécie que há muito se associa ao tradicional pomar de sequeiro e que, como tal, se assume como uma marca distintiva da paisagem algarvia. Porém, se é verdade que a alfarrobeira é uma árvore legitimamente associada ao território algarvio, não é menos verdade que nem toda a região se revê nesta associação. Como seria de esperar, tendo em conta as diferenças na composição dos solos, amplitude térmica, disponibilidade de água, etc., de um território com perto de 5.000 km<sup>2</sup>, a alfarrobeira, em condições ditas normais, não prospera de igual modo em toda a região. De facto, é sobretudo na zona do barrocal, lado a lado com outras espécies geralmente associadas ao pomar de sequeiro algarvio – sobretudo com a célebre tríade formada por figueira, oliveira e amendoeira – que se consegue identificar uma maior concentração de alfarrobeiras.

---

<sup>1</sup> Segundo o último Inventário Florestal Nacional, levado a cabo pelo Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas (ICNF), dos 16,4 mil hectares de alfarrobal existentes em Portugal 16 mil estão na região algarvia (Cf. José Sousa UVA (coord.) (2015), *6º Inventário Florestal Nacional* – relatório final, 2015, p. 4.

Parece ponto assente, portanto, que a alfarrobeira é uma árvore tradicionalmente associada ao Algarve e, em particular, à zona do barrocal. Não se duvida, tampouco, que o fruto desta árvore constitui, hoje, uma importante fonte de rendimento para os respetivos proprietários. Mas quão antiga é esta realidade? Ao percorrer os campos do barrocal, aqui e ali pontuados por alfarrobeiras

com troncos tão grossos que uma pessoa não as consegue abraçar, ou ao evocar uma memória coletiva que remete a alfarroba para o tempo dos avós dos nossos avós, fica a percepção de que a ligação da alfarrobeira à região algarvia terá de ser muito antiga. Mas quão antiga? Afinal, o que nos dizem as fontes históricas a respeito da presença da alfarrobeira (*Ceratonia siliqua*) no território mais



Fig. 1 - Alfarrobeira na freguesia de Salir (Macheira), do concelho de Loulé. Foto do Autor.

meridional de Portugal continental e também sobre o aproveitamento, ao longo dos tempos, do seu fruto? É sobre questões desta natureza que se pretende refletir ao longo do presente texto, que, importa sublinhar, não alimenta a pretensão de oferecer uma resposta cabal em relação a qualquer uma delas.

### A introdução da alfarroba no Algarve

Ao tratar das questões históricas relacionadas com a alfarroba e a sua relação com a região algarvia, convirá começar por estabelecer um ponto prévio, que resulta das mais recentes pesquisas no âmbito da Arqueobotânica e que vem contrariar aquilo que até agora se tem escrito a esse respeito: a alfarrobeira silvestre é uma árvore autóctone do sul da Península Ibérica. Apesar de durante muito tempo se ter defendido que a origem da alfarrobeira estaria no Mediterrâneo oriental, e que a espécie só teria chegado àquilo que é hoje o território algarvio pela mão dos muçulmanos, a partir do século VII, no mesmo contexto em que se introduzem espécies hoje tão marcantes na paisagem algarvia como a amendoeira ou a laranjeira<sup>2</sup>, os estudos mais recentes sugerem que isso não é verdade. De facto, e apesar de não se saber exatamente quando é que terá ocorrido a respetiva domesticação, os dados atualmente disponíveis parecem confirmar que a alfarrobeira silvestre é autóctone da região mais meridional da Península Ibérica e que, portanto, o Algarve integra o território onde se localiza o berço ancestral desta espécie<sup>3</sup>.

### O período medieval: séculos de (ruidoso) silêncio

Ainda que ignorássemos os mais recentes dados fornecidos pela arqueobotânica, e continuássemos a assumir que a alfarrobeira tinha sido introduzida no sul do atual território português pelos muçulmanos (a partir do século VII), não nos seria fácil encontrar explicação para a flagrante escassez de referências à alfarrobeira e ao respetivo fruto nas fontes medievais relativas ao Algarve (tanto as do período islâmico como as posteriores à integração do território nos domínios da Coroa portuguesa).

É um facto que alguns autores não hesitam no momento de incluir a alfarrobeira no conjunto das árvores que povoariam os campos do *Gharb al-Andalus* muçulmano e que “com os seus frutos, ajudavam a encher e diversificar os seus mercados, e com a sua lenha aqueciam as casas, e os estômagos das gentes de então”<sup>4</sup>. Mas a verdade é que as referências documentais à presença da alfarrobeira naquilo que é hoje o Algarve são muito poucas. E, se a alfarrobeira parece ter uma presença discreta na documentação produzida no período medieval islâmico, isso é ainda mais evidente na

<sup>2</sup> Carlos J. Pinto GOMES, Rodrigo J.P. Paiva FERREIRA, *Flora e vegetação - barrocal algarvio (TaviraPortimão)*, Comissão de coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve, 2005, p. 42.

<sup>3</sup> A respeito da recente inclusão da alfarrobeira silvestre como espécie autóctone do sul da Península Ibérica vejam-se os estudos de João Tereso, nomeadamente o texto da sua autoria incluído na presente coletânea.

<sup>4</sup> António REI, “Vegetais nos mercados do Gharb al-Andalus (séculos VIII- XIII) - entre a arqueobotânica e os textos”, in *Abastecer a cidade na Europa medieval*, 2020, p. 598.

do período medieval cristão (após a integração do território nos domínios da Coroa portuguesa, no século XIII). Para corroborar esta análise parece-nos suficiente o facto de em nenhum dos forais outorgado pela Coroa às povoações algarvias, no período pós-conquista, se encontrarem referências à alfarroba. É de estranhar que assim seja, sobretudo quando sabemos que, por questões ligadas aos impostos e taxas, os forais contêm informações relativas às produções locais. Quanto a nós, esta ausência de referências à alfarrobeira e à alfarroba nos forais medievais do Algarve só pode explicar-se por dois motivos: ou a presença da árvore era residual ou o respetivo fruto não tinha aproveitamento comercial, razão pela qual não se prevê a sua taxação. E a verdade é que este não é o único tipo de documentação de cronologia medieval na qual se estranha a ausência de referências à alfarroba. É difícil de ignorar, por exemplo, o facto de as atas da vereação de Loulé, que abrangem um período compreendido entre 1384 e 1497 (com alguns hiatos, é verdade), tampouco conterem referências à alfarrobeira ou à alfarroba.

Em relação ao facto de nas atas da vereação de Loulé do período medieval nada se dizer a respeito da alfarroba, não deixa de ser curioso que, nos arredores da então vila, e pelo menos desde o ano de 1477, se documente o topónimo “Farrobeira”<sup>5</sup> (que se supõe ter sido atribuído por associação à alfarrobeira). Ainda a este respeito, não será descabido lembrar que a alfarrobeira mais antiga identificada na região algarvia, na Quinta da Parra, da freguesia de Moncarapacho (Olhão), que se acha classificada como Árvore de Interesse Público, tem uma idade estimada de 600 anos, ten-

do sido plantada na 1.ª metade do século XV. Testemunhos como estes sugerem que no Algarve do período medieval existiriam alfarrobeiras (como seria de esperar, de resto, já que esta é uma espécie adaptada ao clima mediterrânico e que encontrava condições para prosperar no barrocal algarvio). Ou seja, parece ganhar força a ideia de que a ausência das referências documentais à alfarrobeira e à alfarroba, em contexto medieval, se explica sobretudo por falta de interesse comercial do fruto.

Regressando ao campo dos forais, avancemos até ao reinado de D. Manuel (1495-1521), período em que se vai proceder à reforma dos antigos e obsoletos forais medievais. Será que nos forais manuelinos do Algarve se encontram referências à alfarroba? Sim, mas apenas num deles. De facto, como em tempos foi assinalado por José Manuel Vargas, apenas no foral manuelino de Silves, datado de 1504, é possível encontrar referências às “farrobas”, no título dedicado à fruta verde e seca<sup>6</sup>. Em todos os outros impera o silêncio, tanto a respeito da árvore como do fruto.

A referência às “farrobas” contida no foral manuelino de Silves constitui um bom pretexto para aflorar um tema que, não estando diretamente relacionado com a história da alfarroba no Algarve, tampouco nos parece desprovido de interesse para o que se está a tratar. Falamos do curioso facto de, ainda hoje, ao percorrer o meio rural algarvio, o termo alfarroba seja invariavelmente substituído pela corruptela “farroba”. De facto, na maior parte da região, a “farroba” é o fruto da “farrobeira” (só no litoral - onde a espécie é mais escassa, note-se) é que o termo alfarrobeira se pode ouvir com maior frequência. E, já no século XIX, alguns autores que

se debruçavam sobre as questões linguísticas associadas à alfarroba vão chamar a atenção para esta particularidade e notar, com relativa surpresa: “No Algarve, pronunciam comumente esta palavra sem o artigo al, e dizem farroba, farrobeira”<sup>7</sup>.

Questões linguísticas à parte, do que fica escrito parece resultar que, em contexto medieval, a alfarroba teria um valor comercial residual (o que sugere que o fruto não seria utilizado para consumo humano ou animal), circunstância que ajudaria a explicar o facto de as referências documentais a esta espécie serem praticamente inexistentes. As fontes quinhentistas parecem corroborar esta leitura. Em relação a isto, veja-se como o cronista Frei João de São José, autor da *Corografia do Reino do Algarve* (1577) não faz uma única referência à cultura da alfarroba no Algarve, isto apesar de discorrer largamente sobre a melhor forma de rentabilizar o cultivo da figueira, da oliveira, da amendoeira, da vinha e inclusive de culturas espontâneas deste território, como a palma ou o esparto<sup>8</sup>. O mesmo faz o licenciado Henrique Fernandes Serrão, autor da *História do Reino do Algarve* (dada à estampa no início do século XVII), que descreve cidades, vilas e aldeias, dando sempre conta daquelas que eram

<sup>5</sup> Maria de Fátima BOTÃO, *A construção de uma identidade urbana no Algarve medieval – o caso de Loulé*, 2009, p. 372.

<sup>6</sup> José Manuel VARGAS, “Perspetiva histórica sobre a produção de alfarroba no barrocal algarvio I”, *Terra Ruiua* n.º 159 (Ano XIV), edição de outubro de 2014.

<sup>7</sup> Augusto Soares de Azevedo Barbosa de Pinho LEAL, *Portugal Antigo e Moderno*, volume I, 1873, p. 116.

<sup>8</sup> Frei João de SÃO JOSÉ, “Corografia do Reino do Algarve (1577)”, in Manuel Viegas GUERREIRO, Joaquim Romero MAGALHÃES, *Dois descrições do Algarve do século XVI*, Sá da Costa Editora, 1983, Lisboa.



Ilustração científica de alfarrobeira por Trattinnick, L., *Ausgemahlte Tafeln aus dem Archiv der Gewächskunde* (1812-1814).

as principais produções de cada um dos lugares, e que classifica a generalidade do território algarvio como “fertilíssimo de figo, vinho, passa, amêndoa e outros mantimentos”<sup>9</sup>. Nenhum dos dois vai fazer uma única referência à alfarroba ou à alfarrobeira.

### A (tímida) descoberta do valor comercial do fruto

Nas primeiras décadas de Seiscentos, o cenário acima descrito não sofre alterações de maior. Assim, na senda de Frei João de São José e de Henrique Fernandes Serrão, veja-se como também o engenheiro-militar Alexandre Massay que, no dealbar dos anos 20 do século XVII, elabora uma extensa descrição do Reino do Algarve, ignora por completo a alfarroba e a alfarrobeira. Neste caso em particular, é verdade que o foco do relatório de Massay estava nas questões de natureza militar (dando conta do estado das fortificações, da capacidade da artilharia e número de homens disponíveis para o combate), mas não é menos verdade que, ao redigir o documento, o autor não se exime de, aqui e ali, dissertar sobre as produções agrícolas da região. A propósito da alfarroba, ou da alfarrobeira, nem uma só palavra<sup>10</sup>.

Não obstante o que fica dito, é na centúria de Seiscentos que a situação se começa a alterar, assistindo-se a uma (re)descoberta do potencial da alfarroba enquanto produto alimentar. Em 1611, por exemplo, numa publicação castelhana, afirma-se que na cidade de Valência se davam as alfarrobas às bestas, que em Castela as vendiam nas lojas como guloseima para os rapazes e que, em algumas partes, servia este fruto para “pasto de gente miserável”<sup>11</sup>.

Sem surpresa, a introdução da alfarroba na dieta alimentar – de pessoas e animais – faz aumentar a sua importância. Particularmente em relação ao Algarve, é em contexto seiscentista que a alfarroba começa a afirmar-se como produto exportável, como afirma Joaquim Romero Magalhães, por via marítima<sup>12</sup>. Pontualmente, surgem também referências documentais à alfarroba como bem consumido na região, como se depreende de um recibo, datado de 1693, no qual se dá conta de se haver comprado “um saco de farroba”, avaliado em 200 réis, para o convento da Graça de Tavira<sup>13</sup>. Infelizmente, não se declara se este saco de “farroba” se destinava ao consumo da comunidade, ou seja, dos frades, ou dos seus animais.

Ou seja, em contexto seiscentista, começam a surgir, na documentação relativa à região algarvia, referências ao fruto da alfarrobeira, até enquanto produto de exportação. Contudo, nesse contexto, a importância comercial da alfarroba e o impacto da alfarrobeira na paisagem algarvia continuariam a ser bastante reduzidas. Esta afirmação, que fazemos com as necessárias reservas, desde logo porque não resulta de uma pesquisa alargada, profunda e especificamente direcionada para este tema, encontra-se escudada na leitura de largas centenas de contratos notariais relativos à transação de propriedades agrícolas localizadas em meio rural e nas zonas central e oriental da região algarvia, sobretudo ao longo do século XVII e das primeiras décadas do século XVIII. Estes contratos incluem, entre outras informações, a identificação das culturas existentes nos terrenos, o que podia ajudar a valorizar o imóvel. As referências mais frequentes são as que nos dão conta da presença de figueiras,

oliveiras, amendoeiras, vinha e ainda das intituladas “terras de pão” (designação atribuída às terras que se encontravam plantadas com cereal). São estas espécies (há muito identificadas como as mais representativas do tradicional pomar de sequeiro algarvio) que encontramos na esmagadora maioria dos ditos contratos notariais. Esporadicamente, encontramos referências à existência de árvores de regadio, laranjeiras, limoeiros, “romaneiras”, ameixieiras, albricoqueiros, marmeleiros, geralmente em número muito reduzido (a ponto de se incluir, por vezes, o número de árvores de cada espécie) e, na maior parte dos casos, em meio urbano, em quintais e hortas, ou seja, apenas em locais com fácil acesso a água. Quanto a alfarrobeiras, não nos foi possível encontrar qualquer referência.

Note-se, o facto de, na documentação de âmbito notarial do referido período, não se identificarem referências à alfarrobeira não significa, necessariamente, que a árvore não existisse. Significa, no nosso entender, que o valor comercial atribuído ao respetivo fruto continuava a ser reduzido, razão pela qual nem sequer se achava pertinente referir a sua existência. Provavelmente, as alfarrobeiras que existiam (e algumas existiriam) eram incluídas na categoria genérica dos “matos”, que muitas vezes nos surge neste tipo de documentação e parece ter sido usada para designar as terras por arrotar ou aquelas em que não existiam árvores de fruto, também documentalmente classificadas como “terras matosas”.

### A alfarrobeira conquista o seu lugar na paisagem

É nas primeiras décadas do século XVIII que se tornam mais evidentes os sinais de uma mudança de paradigma. A alfarroba começa a ser mais valorizada, provavelmente em resultado de uma maior procura por parte dos mercados externos, e isso reflete-se, também, no crescente número de referências documentais ao fruto e à respetiva árvore. Neste período, as referências à alfarroba surgem invariavelmente ligadas ao seu uso na alimentação, de pessoas e animais. Em 1712, por exemplo, o Padre Rafael Bluteau, autor do *Vocabulário Português e Latino*, confirma, ao discorrer sobre o uso da alfarroba, que este fruto era sobretudo “pasto de gente pobre”. A isto acrescenta o autor que a alfarroba quando está verde “faz mal a quem a come, e convém secá-la ao fumo, ou ao sol, porque se faz doce e se pode usar dela”<sup>14</sup>.

<sup>9</sup> Henrique Fernandes SERRÃO, “História do Reino do Algarve (c. 1600)”, in Manuel Viegas GUERREIRO, Joaquim Romero MAGALHÃES, *Duas descrições do Algarve do século XVI*, Sá da Costa Editora, 1983, Lisboa, p. 138.

<sup>10</sup> Lívio da Costa GUEDES, *Aspectos do Reino do Algarve nos séculos XVI e XVII - A Descrição de Alexandre Massay (1621)*, Arquivo Histórico Militar, 1988, Lisboa.

<sup>11</sup> Sebastián de Covarrubias OROZCO, *Tesoro de la lengua castellana o española*, 1611, p. 45.

<sup>12</sup> Joaquim Romero MAGALHÃES, *O Algarve económico (1600-1773)*, Editorial Estampa, 1993, Lisboa.

<sup>13</sup> ADF, Fundo das Finanças, DFDGAR/209, Livro do recibo do convento de Santo Agostinho – Tavira (1670-1700), fólio 96.

<sup>14</sup> Rafael BLUTEAU, *Vocabulário Português e Latino*, Lisboa, 1712, p. 243.

Em meados do século XVIII, torna-se evidente a crescente importância da alfarrobeira e da alfarroba na paisagem e no circuito comercial da região algarvia. Ao olhar, por exemplo, para o conjunto dos relatórios produzidos em 1758 pelos párocos das distintas freguesias – as célebres *Memórias Paroquiais* – nomeadamente para as respostas à questão n.º 14, relacionada com os frutos que os fregueses de cada terra “recolhem em maior abundância”, percebemos que há um total de doze párocos algarvios que incluem a alfarrobeira no conjunto das principais culturas produzidas no território das respetivas freguesias. São elas: Santiago, Luz e Santa Catarina da Fonte do Bispo, do concelho de Tavira; Sé, São Pedro, Conceição, Estoi, Santa Bárbara de Nexe e São Brás de Alportel, do termo de Faro; São Clemente e Boliqueime, no termo de Loulé; e Alfontes (Guia), do termo de Albufeira. Sem surpresa, todas as freguesias referidas estão situadas na zona do barrocal, precisamente a zona em que a alfarrobeira encontrava condições naturais para prosperar.

Prova de que a alfarroba é, em meados de Setecentos, um fruto cuja importância comercial se acha em franco crescimento é igualmente o facto de, a partir desse período, a alfarrobeira começar a ser, com cada vez maior frequência, uma árvore que é arrolada nos contratos notariais. A par das referências incluídas nos contratos de compra e venda de propriedades, a alfarroba começa também a ser o objeto de contratos especificamente relacionados com a exportação do fruto. Em 1776, por exemplo, em Tavira, há notícia de se fretar um iate para nele se carregarem um total de cento e noventa “quintais catalães” (o equivalente a quase 9 toneladas)



de “farroba” com destino ao porto de Barcelona. Nessa ocasião, o custo do frete é fixado em uma peseta (cerca de 160 réis) por cada quintal. Nas semanas seguintes saem pelo menos mais três carregamentos de alfarroba com o mesmo destino<sup>15</sup>.

Curiosamente, data do derradeiro quartel do século XVIII aquela que será, tanto quanto foi possível apurar, a mais antiga representação gráfica de uma alfarrobeira feita em Portugal. Neste desenho, que foi incluído na legenda de uma carta com a configuração corográfica do Reino do Algarve, datada de 1783 e dedicada ao seu então governador e capitão-general, o conde de Resende, podemos ver um par de árvores de grande porte, uma identificada como “Farroubeira”. Objetivamente, as árvores representadas parecem-se pouco com uma alfarrobeira, já que, ao contrário destas, exibem uma copa de formato afunilado (mais próprio das coníferas), mas isso acaba por ser um pormenor de somenos importância, na medida em que a legenda é explícita. Independentemente do rigor da representação final, o objetivo era o de representar alfarrobeiras. Junto à base das árvores foram representados atuns, pipas de atum, montículos de sardinhas, de amêndoa, etc. E tudo à sombra de uma alfarrobeira. Não da amendoeira, nem da figueira ou da oliveira: da alfarrobeira. Nada é por acaso e, neste caso, a opção por fazer representar a alfarrobeira junto àqueles que eram alguns dos principais produtos de exportação da região, dando-lhe até algum destaque em relação a estes,

<sup>15</sup> ADF, *Notariais de Tavira*, cota 8-5-341, fólhos 106 e 106v.

Fig. 2 – Alfarrobas “maduras”, no chão.  
Fotografia de Cláudia Mestre.

só pode ser resultado da importância comercial atribuída à árvore e ao seu fruto.

A partir de meados do século XVIII, a alfarroba conquista, como vimos, um lugar de destaque na lista de produtos de exportação da região algarvia. Mas é no século XIX - período em que há inclusive quem assegure que “a alfarroba do Algarve é a melhor que se conhece na Europa”<sup>16</sup> - que os mercados descobrem o enorme potencial económico da alfarroba e a importância que ela podia ter para a economia do Algarve e, por extensão, do país.

### Um fruto com enorme potencial

Quando olhamos para os textos oitocentistas nos quais se fala sobre a alfarroba, um dos aspetos mais repetidos é o da sua associação, umbilical, ao território algarvio. A alfarrobeira vai ser descrita como uma árvore por excelência associada à região algarvia - “que por toda a parte ali nasce e cresce, sem necessidade de cultura”<sup>17</sup> - e que “fora da província do Algarve perde toda a importância”<sup>18</sup>. Como principais atrativos da cultura da alfarrobeira, sublinhava-se o facto de a árvore nascer

espontaneamente e exigir muito pouca manutenção - “este fruto é uma boa produção do fecundo solo do Algarve: não dá trabalho e não é preciso cultivá-lo”<sup>19</sup> - e de prosperar mesmo nos terrenos mais pobres - “até se criam nos terrenos mais magros e pedregosos que tem o Algarve”, “metidas nas fendas das rochas”, dando abundante colheita “sem que se faça despesa alguma na sua cultura”<sup>20</sup>.

No século XIX, vemos pela primeira vez ser assinada a existência de variedades de alfarroba. Neste contexto, são quatro as variedades identificadas em território algarvio: a “mulata”, a “canela”, a “galhosa” e a “de burro”<sup>21</sup>. Algumas consideram-se indicadas para a alimentação humana, outras nem tanto. Em 1874, por exemplo, uma fonte confirma a existência das referidas quatro variedades de alfarroba no Algarve mas, a respeito do seu aproveitamento, informa: a mulata e a canela podem entrar “no consumo do homem”, mas a galhuda e a de burro são mais empregues “no penso do gado, apreciando os bois e as bestas sobretudo a vagem, desprezando o caroço, que se aproveita cozido para dar aos porcos”<sup>22</sup>. Ainda a respeito das variedades de alfarroba identificadas na região, valerá a pena mencionar um testemunho dos anos 80 do século XIX, que confirma a existência das acima referidas variedades de alfarroba, mas, para além disso, dá conta de que a variedade mulata é a mais escura, quase negra, direita ou com ligeira curva, polposa, e é “de todas a mais doce e estimada”, ao que acrescenta: “pela enxertia, têm transformado, no Algarve, o maior número de alfarrobais nesta variedade”, de tal modo que as variedades galhosa e de burro, menos doces e polpudas, “já pouco de encontram”. Percebe-se, assim, que os produtores algarvios conheciam

as melhores variedades e até investiam ativamente na sua multiplicação.

Em relação à utilidade da alfarrobeira e do respetivo fruto, também há mudanças importantes. A vertente alimentar associada à alfarroba continua a ser a mais enfatizada: “serve para o sustento das bestas de carga; a sua polpa é muito açucarada; as crianças e os pobres as comem”<sup>23</sup>. Encontram-se mesmo referências aos vários modos de consumo do fruto da alfarrobeira, cujas vagens se afirmaram serem consumidas cruas, secas ao sol, fumadas ou torradas<sup>24</sup>. Porém, todos os autores oitocentistas que se debruçam sobre esta questão associam o consumo de alfarroba à população mais carenciada. A este respeito,



Fig. 3 - Pormenores da “Configuração corográfica debaixo dos preceitos da Geografia Moderna do Reino do Algarve”, da autoria de José de Sande Vasconcelos (1783). Fonte: Instituto Geográfico Português (IGP), cota CA 243.

<sup>16</sup> AAVV, *O Recreio – revista semanal literária e charadística*, edição de 28 de setembro de 1896.

<sup>17</sup> Tito Augusto de CARVALHO, *Dicionário de Geografia Universal*, Tomo II, 1881, p. 244.

<sup>18</sup> António Xavier Pereira COUTINHO, *Curso de silvicultura*, Tomo I, Lisboa, 1886, p. 349.

<sup>19</sup> AAVV, *Revista Universal Lisbonense*, Tomo VII, Lisboa, 1848, p. 64.

<sup>20</sup> Constantino Botelho de Lacerda LOBO, “Memória sobre a agricultura do Algarve e melhoramento que pode ter”, *Jornal de Coimbra*, volume I, 1812, pp. 319 e 320.

<sup>21</sup> John MURRAY, *Handbook for travelers in Portugal*, 1864, p. 54.

<sup>22</sup> AAVV, *O Archivo Rural*, volume XV, Lisboa, 1874, p. 143.

<sup>23</sup> Alexandre António VANDELLI, *Resumo da arte da destilação*, Lisboa, 1813, p. 48.

<sup>24</sup> João Baptista da Silva LOPES, *Corografia ou Memória económica, estadística e topográfica do Reino do Algarve*, Lisboa, 1841, p. 146; AAVV, *O Recreio – revista semanal, literária e charadística*, nº 1 (20ª série) – 6 de janeiro de 1896, p. 147.

veja-se como nos anos 40 do século XIX “as vagens da alfarroba torradas” são incluídas no rol da “comida da gente pobre” que era tradicionalmente consumida pelos algarvios<sup>25</sup>, ou como, em 1894, ao descrever uma passagem por Monchique, Júlio Lourenço Pinto testemunha: “num eirado próximo um rapazito esfarrapado, seminu, rasteja em volta de um montão de alfarroba que seca ao sol e repasta-se bestialmente neste grosseiro fruto africano”<sup>26</sup>. Em relação aos animais, a alfarroba era considerada um alimento de grande qualidade, principalmente para o gado vacum e as cavalgaduras. A alfarroba “é altamente nutritiva e próprio ao engordo”<sup>27</sup>, “dando vigor e fazendo criar bom pelo”<sup>28</sup>. Tal como acontecia em relação à alfarroba destinada ao consumo humano, também aquela que era para consumo animal podia ser processada de diferentes modos. Em meados do século XIX, no Algarve, a alfarroba dava-se aos animais como alimento substituto da cevada, unicamente partida em pedaços<sup>29</sup>, “conforme se colhe da árvore, sem preparo algum”<sup>30</sup>. Alguns autores vão desaconselhar esta solução, sugerindo, em alternativa, que as alfarrobas fossem primeiro “amolecida pela cosedura, ou reduzidas a farinha”<sup>31</sup>. Uma solução similar tinha já sido adotada pelos ingleses, que reduziam as alfarrobas a farinha, “fazendo dela uns pães ou tijolos duríssimos, comprimidos à máquina, ministrando-a depois em pequenas rações aos animais”<sup>32</sup>.

Para além de consumido em cru, seco, fumado, ou torrado, o fruto da alfarrobeira podia ainda ser, depois de processado, destilado. Em 1813, por exemplo, diz-se que “a aguardente de alfarroba participa do cheiro do fruto, o qual não é



desagradável, e basta beber-se duas ou três vezes para nos acostumarmos a bebê-la com facilidade”<sup>33</sup>. Em 1841, confirma-se que da alfarroba se fazia boa aguardente, “não tanta como do figo, porque não produz tanto, mas de melhor gosto”<sup>34</sup>. Quanto ao processo de destilação da alfarroba, Constantino Botelho de Lacerda Lobo descreve-o em moldes muito simples: pisavam-se as vagens, obtendo-se uma massa que depois era coberta com água a ferver, deixava-se fermentar e, finalmente, destilava-se<sup>35</sup>. Essa produção de aguardente a partir da alfarroba seria, pelo menos numa fase inicial, algo bastante artesanal, daí resultando quantidades relativamente reduzidas da bebida, que se destinariam sobretudo para o consumo próprio.

<sup>25</sup> AAVV, *O Recreio – revista semanal literária e charadística*, edição de 6 de janeiro de 1896, p. 76.

<sup>26</sup> Júlio Lourenço PINTO, *O Algarve: notas impressionistas*, 1894, pp. 91 e 150.

<sup>27</sup> Alexandre de Sousa FIGUEIREDO, *Manual de arboricultura*, Porto-Braga, 1875, p. 352.

<sup>28</sup> António Xavier Pereira COUTINHO, *op. cit.*, p. 352.

<sup>29</sup> João Baptista da Silva LOPES, *Corografia ou Memória económica, estadística e topográfica do Reino do Algarve*, Lisboa, 1841, p. 146.

<sup>30</sup> Alexandre de Sousa FIGUEIREDO, *op. cit.*, pp. 350 e 352.

<sup>31</sup> António Xavier Pereira COUTINHO, *op. cit.*, p. 354.

<sup>32</sup> Alexandre de Sousa FIGUEIREDO, *op. cit.*, p. 352.

<sup>33</sup> Alexandre António VANDELLI, *Resumo da arte da destilação*, Lisboa, 1813, p. 50.

<sup>34</sup> João Baptista da Silva LOPES, *Corografia ou Memória económica, estadística e topográfica do Reino do Algarve*, Lisboa, 1841, p. 146.

<sup>35</sup> Constantino Botelho de Lacerda LOBO, *op. cit.*, p. 320.

Fig. 4 – Alfarrobas “maduras”. Fotografia de Cláudia Mestre.

Contudo, importará referir, a partir da 2.<sup>a</sup> metade do século XIX, parecem ter existido, no Algarve, tentativas de destilação industrial da alfarroba. No fim da centúria de Oitocentos, por exemplo, temos notícia da existência de uma “importante fábrica de destilação de aguardente de alfarroba” nas proximidades de Faro<sup>36</sup>.

Para além do fruto, também a madeira da alfarrobeira começa a ser, a partir de um certo momento, valorizada para alguns fins, nomeadamente para aqueles que exigiam um material forte e resistente. Era considerada boa como lenha, para alimentar o fogo, mas a partir dela também se podem fabricar trens de lavoura, engrenagens de moinho e outros elementos que exigissem uma resistência acima da média. A este respeito, veja-se como, em 1841, João Baptista da Silva Lopes confirma que a madeira de alfarrobeira “é mui rija e compacta”, empregando-se no fabrico de engenhos para moinhos e noras de água<sup>37</sup>, ou como, em 1851, por iniciativa do Marquês de Loulé, do catálogo dos produtos portugueses expostos na Exposição Universal de Londres consta um lote de “madeira d’alfarroba” oriundo do Algarve<sup>38</sup>. Para além da destilação do fruto e do aproveitamento da madeira, no século XIX, há notícia da realização de outras experiências com vista à rentabilização dos subprodutos da alfarrobeira. Em relação a isto, refira-se, a título de exemplo, como nos anos 60 de Oitocentos, numa publicação inglesa, se afirma que da alfarroba algarvia se extraía um “esplêndido” corante amarelo para sedas<sup>39</sup>.

A partir das primeiras décadas do século XIX, a alfarroba afirma-se, em definitivo, como um produto de exportação da região algarvia, por via marítima.

Mas para onde é que seguiam essas alfarrobas? A região de Barcelona, que já no último quartel do século XVIII recebia algumas toneladas de alfarroba por ano<sup>40</sup>, continua a ser um dos principais mercados de escoamento deste produto. Em abril de 1820, por exemplo, há notícia de saírem do porto de Tavira algumas embarcações carregadas com alfarroba, incluindo um falucho espanhol com 340 sacos deste fruto, com destino a Barcelona<sup>41</sup>. Mas este não é o único porto do Mediterrâneo que, ao longo do século XIX, recebe a alfarroba algarvia. Em dezembro de 1821, por exemplo, na sequência de um terrível temporal, há notícia de terem encalhado na baía de Gibraltar quatro embarcações, todas de bandeira portuguesa, entre as quais se encontrava um caíque vindo do porto de Tavira, carregado com sal, lenha e alfarroba<sup>42</sup>. Na década de 40 do século XIX, a alfarroba algarvia continua a exportar-se preferencialmente para a referida praça de Gibraltar, mas também para alguns “países do norte”<sup>43</sup>. Percebe-se que há uma crescente demanda pela “muita e boa alfarroba” do Algarve, o que se vai traduzir no aparecimento de novos mercados de exportação. Em 1847, por exemplo, dá-se conta de como este produto regional “se exporta, em geral para a Catalunha e Sardenha, tendo-se já vendido o saco por 1.000 réis”<sup>44</sup>. Em meados da centúria, o Barão de Forrester afirma que a alfarroba do Algarve se exporta para Génova e outros portos do Mediterrâneo e Adriático<sup>45</sup> e, nos anos 70, há notícia de aportarem ao Algarve cada vez mais embarcações que chegam para “carregar alfarrobas com destino a Inglaterra”<sup>46</sup>.

## Notas finais

A alfarrobeira, espécie que hoje sabemos autóctone da região sul da Península Ibérica, é uma das árvores mais representativas da paisagem algarvia e um elemento incontornável do tradicional pomar de sequeiro do Algarve. Apesar da sua ligação ancestral ao território algarvio, terá sido apenas a partir das primeiras décadas do século XVIII que se percebe o verdadeiro potencial dessa árvore e, em particular, do respetivo fruto, que, durante séculos, parece ter sido praticamente ignorado. Integrada na alimentação, da população com menos recursos e, em particular, do gado, em contexto oitocentista a alfarroba acaba por assumir-se como um dos mais importantes produtos de exportação do Algarve, sendo embarcada nos portos algarvios com destino a vários portos do Mediterrâneo e, a partir de um certo período, também para o norte da Europa.

<sup>36</sup> António Artur Baldaque da SILVA, *Roteiro marítimo da costa ocidental e meridional de Portugal*, 1889, p. 3.

<sup>37</sup> João Baptista da Silva LOPES, *Corografia ou Memória económica, estadística e topográfica do Reino do Algarve*, Lisboa, 1841, p. 146.

<sup>38</sup> AAVV, *Revista Universal Lisbonense*, 2.<sup>a</sup> série, Tomo IV, edição de 30 de outubro de 1851.

<sup>39</sup> Joseph James FORRESTER, *Portugal and its capabilities*, fourth edition, London, 1860, p. 104.

<sup>40</sup> ADF, *Notariais de Tavira*, cota 8-5-341, fólhos 106 e 106v.

<sup>41</sup> AAVV, *Gazeta de Lisboa*, número 147, edição de 23 de junho de 1820.

<sup>42</sup> AAVV, *Diário do Governo*, n.º 14, edição de 16 de janeiro de 1822, p. 110.

<sup>43</sup> João Baptista da Silva LOPES, *Corografia ou Memória económica, estadística e topográfica do Reino do Algarve*, Lisboa, 1841, p. 146.

<sup>44</sup> M. Fernando DENIS, *Portugal Pitoresco ou Descrição Histórica d’este Reino*, pp. 236 e 243.

<sup>45</sup> Joseph James FORRESTER, *Portugal and its capabilities*, London, 1860, p. 104.

<sup>46</sup> Alexandre de Sousa FIGUEIREDO, *Manual de arboricultura*, Porto-Braga, 1875, p. 352.

# Os frutos secos do Algarve e a sua importância no tempo

*Artur Barracosa Mendonça*

Investigador do IHC - FCSH -  
Universidade Nova de Lisboa

*Ao todo português traz o Algarve os seus apreciados frutos secos<sup>1</sup>*

A região do Algarve tem tido ao longo do tempo uma riqueza natural que tem sido aproveitada, mas muito mal conhecida em termos da sua importância histórica, económica e cultural.

A produção cíclica de alfarroba, figo e amêndoa teve sempre algum significado e importância para as populações rurais do barrocal e da serra algarvia. Porém, a presença quotidiana na vida dos camponeses não aparece muitas vezes nos registos que nos chegam do passado. A recolha sistemática e quantificada desses produtos começa relativamente tarde, muitas vezes feita de formas diferentes, com lacunas, quando não subvalorizada pelas autoridades. Os frutos secos foram muitas vezes englobados em conjunto ou aparecem mal documentados na documentação portuguesa. A abundância de alfarroba, figo ou amêndoa surge documentada, mas faltam-nos estudos específicos sobre a produção no Algarve. Os dados disponíveis, com algumas exceções, agrupam os dados distritais e poucas vezes permitem a comparação entre concelhos.

---

<sup>1</sup> Joaquim Romero Magalhães, "Panorama Social e Económico do Algarve, na Época de D. Jerónimo Osório", *O Algarve na Época Moderna. Miuças 2*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra/Universidade do Algarve, 2012, p. 57.

Ocupar-nos-emos, em particular, dos frutos secos mais característicos da região: a alfarroba, a amêndoa e o figo, deixando de lado outros produtos também importantes e mal conhecidos no seu contributo para a economia local e regional como o medronho, a laranja e restantes citrinos, ou as nozes.

A alfarroba, o fruto da *Ceratonia Siliqua L.*, foi usualmente usada para alimentação dos animais, sendo sobretudo interessante o aproveitamento que se fez desde tempos antigos do caroço. Recentemente, descobriram-se outras potencialidades que têm demonstrado como pode ter utilizações na pastelaria, na panificação, na gelataria, como aditivo alimentar, na indústria têxtil, mas também na indústria farmacêutica, facto que tem vindo a valorizar o produto.

Por seu lado, a amêndoa, além do valor comercial na gastronomia, em particular na doçaria regional, mas não só, o seu valor cresce com a utilização na indústria estética, em especial nos óleos, na indústria farmacêutica e na alimentação humana.

Por fim, o figo, como o fruto que mais cedo começou a trazer reputação para a região, com a exportação deste fruto para vários pontos da Europa desde o século XIII, como assinalava o Prof. Joaquim Romero Magalhães: “Figos e passas aparecem nos carregamentos idos de Portugal para a Europa do Norte, desde o século XIII”<sup>2</sup>. O figo foi e é utilizado como entrada, como sobremesa, ou em compotas e doces. O seu sabor muito agradável tornou-o muito apreciado em Inglaterra, França, Holanda e Países Nórdicos, para onde era exportado em grandes quantidades.

Os trabalhos de apanha destes frutos eram feitos durante gerações em grupos familiares que se entrelaçavam e se juntavam nos meses entre Junho e Setembro. Nessa altura, as populações sobretudo do barrocal, desde a região de Lagos até Vila Real de Santo António, apanhavam os frutos que lhes traziam algum desafogo económico e, não tenhamos vergonha de o dizer, algum conforto nos períodos de fome. Porém, a realidade é bastante diversa. Os concelhos de Aljezur, Alcoutim, Castro Marim e Monchique eram os mais pobres nestas produções e poucos dividendos conseguiam. Existia uma certa complementaridade dos produtos entre os restantes concelhos. A sua produção não era, nem é, uniforme no espaço, nem no tempo. Existem muitas flutuações na produção e, tal como agora, o problema das secas já era referido com alguma frequência, como responsável pelo problema. A sazonalidade foi sempre um dos problemas da economia algarvia, mesmo antes da dependência da atividade turística.

O trabalho era manual e começava de manhã cedo, porque quando o dia nasce, está fresco e é mais fácil a realização de um conjunto de tarefas agrícolas. Os trabalhos da apanha dos frutos da amendoeira, alfarrobeira e figueira prolongam-se entre os meses de Maio/Junho a Setembro/Outubro. Os agricultores saíam de casa com os seus muares, geralmente, burros ou mulas. Em alguns casos a puxar carroças, para poder transportar maior quantidade de carga e poder levar um reforço alimentar, muitas vezes composto de pão, acompanhado de azeitonas, toucinho ou presunto e a bebida era quase sempre vinho ou água,

transportada na sua cabaça. Como as parcelas de terreno ficavam a alguma distância, o dia ou os dias, eram dedicados a essa atividade, regressando a casa com a carga, quando o sol desaparecia no poente. Nos casos da alfarroba e da amêndoa, varejavam-se com uma vara, atualmente de eucalipto, mas também de castanho ou de salgueiro, em geral com 3 a 4 metros de comprimento. Esta tarefa era feita pelos homens, enquanto a apanha dos frutos do chão era feita pelas crianças e mulheres. As alcofas e gorpelhas, feitas com palma das redondezas, durante os meses de inverno, serviam para apanhar e guardar os frutos das árvores, tal como a azeitona e também os cereais, as favas, as ervilhas, os grãos ou os chicharos.

## A Alfarroba



Fig. 1 - Alfarrobas

No caso da alfarrobeira (*Ceratonia siliqua L.*), os dados mais recentes (2021) apontam para uma produção na ordem das 30 684 toneladas e uma área de cultivo de 13 605 hectares.

A alfarrobeira surge mencionada desde tempos antigos, no Egito. As suas propriedades de resistência à seca, a boa adaptação aos solos calcários, argilosos ou arenosos, mesmo com elevada salinidade, garantiram ao longo do tempo a sua permanência no Algarve até aos nossos dias. A área total ocupada pela alfarrobeira na região tem-se mantido estável ao longo do tempo, pelo menos no último século, quando os dados são mais fiáveis. Por outro lado, é nesta região que se concentra a esmagadora maioria das alfarrobeiras que existem em Portugal. Esta árvore destaca-se também pelo

lento crescimento e pela longa existência, quase sempre vários séculos.

Caracteriza-se pela altura, que pode alcançar, 10 a 15 m de altura. Começa a produzir com mais de uma década e a produção pode oscilar entre os 15 kg e os 50 kg por árvore, dependendo de várias condições. As principais variedades existentes em Portugal são: a galhosa, a canela, a mulata, a spargale, a aida e gasparinha.

<sup>2</sup> *Idem, ibidem.*

Ao analisar-se a produção de alfarroba, no Algarve, centrando a atenção na segunda metade do século XIX, encontram-se interessantes dados estatísticos, recolhidos sobretudo a partir dos relatórios detalhados pelo Governador Civil de Faro, José de Beires<sup>3</sup>, que em boa hora os editou e são atualmente excelentes repositórios de dados sobre as mais variadas questões. Os dados que recolheu foram depois utilizados em várias obras, embora muitas vezes sem indicação de onde eram recolhidas as informações, como por exemplo no Dicionário Popular, organizado por Manuel Pinheiro Chagas, bem como o interessante Dicionário de Geographia Universal, dirigido por Tito Augusto de Carvalho, ou ainda a obra de Pinho Leal, Portugal Antigo e Moderno. Dicionário Geographico, Estatístico, Chorographico, Heraldico, Archeologico, Historico, Biographico e Etymologico.

A produção de alfarroba era, desde o início do século XIX, pelo menos, quase toda exportada. Aproveitava-se, em especial, a semente da alfarroba que, segundo alguns autores, era utilizada desde a Antiguidade, na civilização egípcia, para produzir uma goma que era utilizada no processo de mumificação. O restante da vagem da alfarroba seca servia sobretudo para alimentação animal e humana. As notícias sobre as exportações deste fruto são frequentes na imprensa do início do século XIX, mas raramente vêm quantificados. O quadro da produção de vários produtos pelo País, em 1851, refere 388700 arrobas de alfarroba, ou seja, 5830500 kg que foram produzidos no Algarve<sup>4</sup>. De acordo com Silvestre Bernardo Lima, lente no Instituto Agrícola, com base num artigo que

publicou na Revista Portugal e Brasil (“Subsistências Pecuárias”, n.º 7, de julho de 1874, p. 109-110), dizia-se que, em 1865/1866, a exportação de alfarroba já seria na ordem do 1 629 000 Kg, sendo que a esmagadora maioria era proveniente do Algarve. Porém, quando comparamos com outros produtos, verificamos que a relação preço/quantidade não é favorável à alfarrobeira, porque outros produtos em menor quantidade alcançam melhores preços.

Apesar de dispormos apenas de alguns dados pontuais, alguns de épocas diferentes, conseguimos, no entanto, perceber os concelhos que mais produziam alfarroba no Algarve. Começando por meados do século XIX, verificamos que comparando vários produtos, a alfarroba era um dos produtos mais importantes, sobretudo ao nível da quantidade produzida.

Numa rápida análise do quadro, nota-se a ausência do concelho de Aljezur. Não é omissão, simplesmente este concelho não produzia alfarrobas, e, em todos os relatórios consultados, vinha essa nota.

Somando a produção obtida nos vários anos, na década de setenta do século XIX, conclui-se que, de longe, o concelho onde se produzia maior quantidade de alfarroba era Loulé (8 577 195 kg), seguia-se Tavira, com menos de metade do valor produzido em Loulé (4 060 200 kg). Na terceira posição, encontrava-se o concelho de Silves (2 659 450 kg) e ainda com mais de 1 milhão de quilos de alfarrobas produzidas, encontra-se em 4.º lugar, o concelho de Olhão (1 193 288 kg). Por seu lado, os concelhos com mais baixa produção eram, além de Aljezur, que não encontramos valores registados, Monchique, Alcoutim e Vila do Bispo.

<b>Produção de alfarroba (Kg) / Concelho</b>	<b>1872</b>	<b>1873</b>	<b>1874</b>	<b>1875</b>	<b>1876</b>	<b>1877</b>
<b>Albufeira</b>	216 667	274 500	206 310	57 750	126 900	90 000
<b>Alcoutim</b>		3 600		1 140		8 250
<b>Castro Marim</b>	18 000	18 390	14 880	2 175	39 075	11 400
<b>Faro</b>	152 000	23 895	16 800	14 520	54 000	45 000
<b>Lagoa</b>	120 000	15 000	14 895	162 000	3 990	3 990
<b>Lagos</b>	2 250	4 500	5 250	235 500	4 500	2 250
<b>Loulé</b>	864 450	3 000 000	300 000	12 750	2 899 995	1 500 000
<b>Monchique</b>	8 500	9 000			4 500	
<b>Olhão</b>	485 300	26 955	516 000	72 333	22 00	70 500
<b>Silves</b>	327 550	825 000	548 400	135 000	493 500	330 000
<b>Tavira</b>	900 000	1 500 000	900 000	10 200	600 000	150 000
<b>Vila do Bispo</b>				240		
<b>VN Portimão</b>	3 200	600 000	195 000	59 998	52 500	19 995
<b>VRSA</b>	44 280	32 175	32 190	4 938	24 270	24 270
	<b>3 142 197</b>	<b>6 333 015</b>	<b>2 749 725</b>	<b>765 544</b>	<b>4 325 430</b>	<b>2 255 655</b>

Quadro 1 – produção de alfarroba por concelhos (1872-1877)<sup>5</sup>

<sup>3</sup> José de Beires, era natural de Lamego, foi Governador Civil de Faro entre 29 de Setembro de 1869 e 25 de Maio de 1870. Regressa para novo mandato, mais longo, entre 12 de Dezembro de 1871 e 25 de Abril de 1877. Neste segundo momento pública os seguintes relatórios, que são fontes imprescindíveis para o estudo do Algarve, na segunda metade do século XIX:

- Relatório apresentado à Junta Geral do Districto de Faro na sessão ordinária de 1872, pelo snr. Governador Civil José de Beires. 1872. Coimbra: Imprensa da Universidade.

- Relatório apresentado à Junta Geral do Districto de Faro na sessão ordinária de 1873, pelo snr. Governador Civil José de Beires. 1873. Coimbra: Imprensa da Universidade.

- Relatório apresentado à Junta Geral do Districto de Faro na sessão ordinária de 1874, pelo snr. Governador Civil José de Beires, com documentos e mappas illustrativos. 1874. Coimbra: Imprensa Académica.

- Relatório apresentado à Junta Geral do Districto de Faro na sessão ordinária de 1875, pelo Conselheiro Governador Civil José de Beires, com documentos e mappas illustrativos. 1875. Coimbra: Imprensa Académica.

- Relatório apresentado à Junta Geral do Districto de Faro na sessão ordinária de 1876, pelo snr. Governador Civil José de Beires, com documentos e mappas illustrativos. 1876, Coimbra, Imprensa Académica.

- Relatório apresentado à Junta Geral do Districto de Faro na sessão ordinária de 1877, pelo snr. Governador Civil José de Beires. 1877. Coimbra: Imprensa da Universidade.

<sup>4</sup> Almanach de Portugal para o ano de 1855, Lisboa, Imprensa Nacional, 1854, p. 68.

<sup>5</sup> José de Beires, Relatórios Apresentados à Junta Geral do Distrito de Faro 1872, 1873, 1874, 1875, 1876 e 1877.

No início do século XX, Tomás Cabreira, estimava a exportação da alfarroba, em 1914, em 10 911 942 de toneladas<sup>6</sup>, pelo que se conclui que a produção tinha aumentado ao longo dos anos na relação que tínhamos observado na década de setenta do século XIX, porque certamente o que se exportava era só parte do que se produzia. Os valores económicos envolvidos nesta atividade ainda eram significativos, mas foram sempre muito instáveis ao longo do tempo, consoante a concorrência de outros países da área do Mediterrâneo, que também produziam alfarroba.



Fig. 2 - Amêndoas com casca

de amendoeiras em flor, em especial a partir do mês de Janeiro e Fevereiro, cria uma imagem de grande beleza que atraía, e continua a atrair, pessoas em busca da “neve em flor” que caracteriza os territórios onde ela se produz em maior quantidade. Cabe aqui talvez recordar o poema de Florbela Espanca, “A Tua Voz de Primavera”, onde a poetisa termina assim:

*Para os teus beijos, sensual, flori!  
E amendoeira em flor, só ofereço os ramos,  
Só me exalto e sou linda para ti!*<sup>7</sup>



Fig. 3 - Amendoeira em flor

A *prunus dulcis*, nome científico da amendoeira, teve anteriormente a designação científica de *Amygdalus communis*, *Amygdalus dulcis* ou *Prunus amygdalus*. Começou por ser domesticada logo após a última glaciação, há 11 000 anos, sendo possível encontrar vestígios do seu desenvolvimento desde o continente asiático, espalhando-se depois por quase todo o planeta.

A chegada da amendoeira ao território português não é absolutamente segura, mas aceita-se que a invasão muçulmana intensificou a sua utilização. Começando pelo sul do País, mas depois estendendo a cultura até à região da terra quente de Trás-os-Montes. A cultura desta árvore, em regime de sequeiro, associou-se muitas vezes à oliveira, à figueira e à alfarrobeira. A sua facilidade de adaptação aos climas secos, aos solos pobres tornaram-na complementar de outras culturas e árvores de fruto.

Dados recentes, indicam que depois de um período de abandono e perda da área ocupada pelas amendoeiras no final do século XX, e início do século XXI, em que se registaram superfícies inferiores a 40 000 hectares de amendoeira, em 2018, esse valor voltou a ficar muito próximo (39,600 ha), onde se

produziram 21,6 toneladas de amêndoa. Em 2021, a produção de amêndoas cresceu, depois de algumas décadas de declínio, situação proporcionada pelo alargamento da área ocupada em regiões como o Alentejo, a Beira Baixa ou o Trás-os-Montes, mas agora em regime intensivo e de regadio. Situação que se pode observar no gráfico produzido pelo Instituto Nacional de Estatística, no âmbito das *Estatísticas Agrícolas de 2021*<sup>8</sup>.

A amendoeira produz frutos amargos e doces e foram muitas vezes utilizados na doçaria regional

<sup>6</sup> Tomás Cabreira, *Algarve Económico*, Lisboa, Imprensa Libânio da Silva, 1918, p. 93.

<sup>7</sup> Florbela Espanca, *A Mensageira das Violetas*, antologia. Seleção e edição de Sergio Faraco. Porto Alegre: L&PM, 1999.

<sup>8</sup> Disponível online aqui: [https://www.ine.pt/ngt\\_server/attachfileu.jsp?look\\_parentBoui=569294166&att\\_display=n&att\\_download=y](https://www.ine.pt/ngt_server/attachfileu.jsp?look_parentBoui=569294166&att_display=n&att_download=y), p. 29, Fig. 1.17.

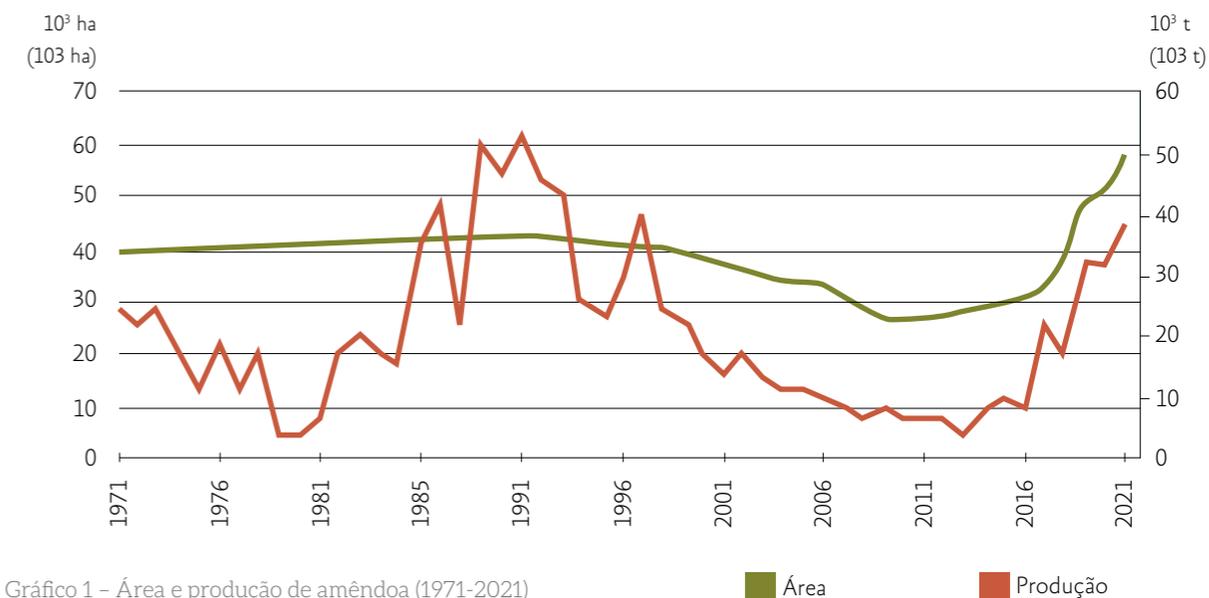
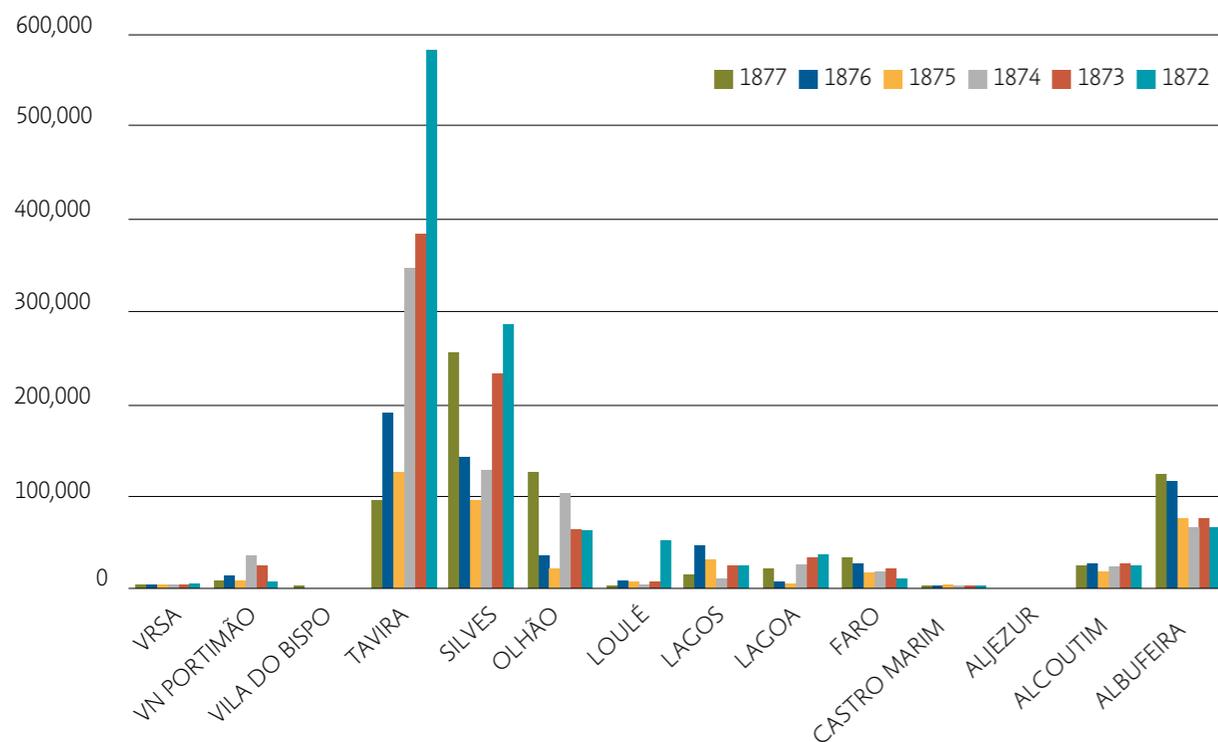


Gráfico 1 - Área e produção de amêndoa (1971-2021)

e não só. A amêndoa divide-se em três grupos: as popularmente chamadas *cocas*, as *molares* e as *durarias*. Conhecem-se diversas variedades espalhadas pelo Algarve. A preferida é a amendoeira *coca*, por ser mais rentável, dando maior quantidade de frutos e desenvolve-se mais rapidamente, porém é uma planta muito sensível às temperaturas baixas, às geadas e ao vento. Esta árvore necessita de um trabalho de limpeza do terreno, lavoura e adubação para melhorar a produção, mas não depende somente desses trabalhos, pois o clima é fator decisivo.

Centrando a nossa atenção no distrito de Faro, verifica-se que desde o século XVI e XVII, a amêndoa começa a ser exportada, em especial para Inglaterra, gerando alguns lucros. Em 1887, os principais mercados para exportação da amêndoa eram a Inglaterra (286 574 kg), Alemanha (163 975 kg), Bélgica (143 527 kg), seguindo-se depois outros países com valores menos importantes como o Brasil, a Espanha e a Holanda. No total, a exportação de amêndoa atingia 734 675 kg, constatando-se que a preferência era por amêndoa em casca<sup>9</sup>. Na década de setenta do século XIX, a produção de amêndoa nos vários concelhos do Algarve, apresentava os seguintes valores:

Gráfico 2: Produção de Amêndoa no Algarve



Através dos dados apresentados facilmente se percebe que os concelhos com maior produção de amêndoa eram Tavira, Silves a grande distância de Albufeira e Olhão. No total, ao longo destes seis anos de produção de amêndoa na região, verifica-se que os melhores anos foram 1872 e 1873, com 1 156 900 e 902 090 litros de amêndoas, respetivamente. Comprova-se também que a crise agrícola e social na região em 1875, com quebras de produção significativas em todos os concelhos, com uma produção nesse ano de 413 520 litros. Em oposição, os concelhos onde se registava a mais baixa produção de amêndoa eram Aljezur, onde não existem mesmo elementos; Vila do Bispo, com 1800 litros; seguia-se Castro Marim, com um total de 6695 litros ao longo dos anos em análise; por fim, Vila Real de Santo António, com 16 090 litros.

## Os figos

O fruto da figueira (*ficus carica*) está disseminado por toda a região Sul da Europa, margens do Mar Mediterrâneo até ao sudeste asiático, onde tudo indica ter começado o seu desenvolvimento. A árvore pode alcançar 3 a 5 metros de altura. Planta de folhas caducas, largas, ásperas e recortadas, cobertas de pelos rígidos, com troncos compridos e horizontais. Os troncos são cobertos por uma casca lisa, de cor cinza, que produz um líquido irritante e pegajoso. Conhecem-se muitas espécies de figueiras e, desde tempos quase imemoriais, os figos fazem parte da alimentação dos povos mediterrânicos.

Os figos, produzidos pela figueira possuem cores diferentes, conforme as espécies e podem ter cor verde, lilás escuro, com polpa de cor verde ou avermelhada.

Apresentam, geralmente, 5 a 7 cm de comprimento, conhecendo-se mais de uma centena e meia de variedades de figo. Este fruto apresenta vantagens nutricionais com potencial energético. Os figos possuem vitamina A e B, em abundância, além disso o seu consumo torna-se benéfico para combater diversos problemas de saúde.

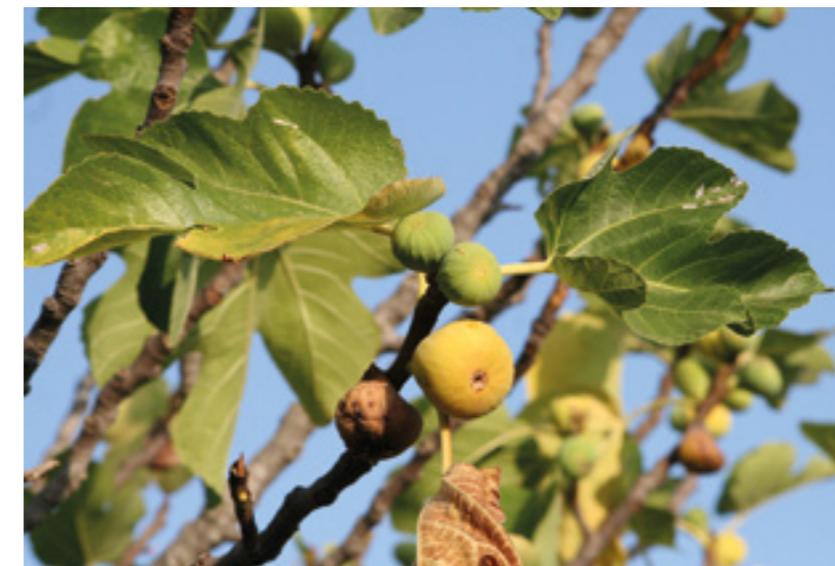


Fig. 4 - A figueira, fotografia de Luis Nunes Alberto

<sup>9</sup> Estatística de Portugal. Comércio do Continente do Reino e das Ilhas Adjacentes com os Países Estrangeiros e com as Províncias Portuguesas do Ultramar no Ano de 1887, Lisboa, Imprensa Nacional, 1888, p. 123.

Quando frescos, os figos são suculentos, mas quando secos tornam-se importantes para suprir momentos de maior carência. Conhece-se a utilização dos figos, em particular, secos, pelos navegadores e pescadores durante períodos mais longos de permanência no mar. Além dos figos secos, em algumas situações começaram a ser criadas soluções para problemas que afectavam as populações da orla mediterrânica, então surgiram os processos de secagem, que é denominado almeixar. Colocados em esteiras de canas, secam ao sol durante algumas semanas. Depois eram lavados em grandes alguidares de barro e novamente secos

ao sol. De seguida eram escolhidos os que tinham melhor aspecto para enceirar em caixotes, onde se misturava funcho, tomilho, erva-doce e canela. Este processo aromatizava e conservava os figos durante vários meses, até cerca de um ano.

O aproveitamento do figo para a culinária, sobretudo a doçaria no Algarve, é reconhecido pelo menos desde o século XVIII, quando alguns doces regionais começaram a aproveitar o figo. A utilização do figo na destilaria, produzindo aguardente, também era usual entre as populações do barrocal e da serra algarvia. O fabrico de compotas e doces de figo foi um processo que apareceu em tempos



Fig. 5 – Almeixar de Figos, em Lagos, nas primeiras décadas do século XX<sup>10</sup>

mais recentes, mas dificilmente se consegue datar com precisão.

Percorrendo a região algarvia, as qualidades de figo mais vulgares na região eram denominados: lampos, pingo de mel, S. Luís, *ba(r)çajota*, toca, ver-dial, pardinho, sofinha, a cachopo, a urjal, os encharia branco e pretos, a belamandil, entre outros.

Ao longo do tempo encontram-se referências à importância da produção de figo, sobretudo pelo volume que começa a existir para exportação. O período que nos interessa mais, a segunda metade do século XIX, mostra-nos como a exportação de figo trazia vantagens económicas. Nesse sentido, em Novembro de 1848, o Governador Civil do distrito, António Maria Couceiro, apresentou uma proposta que dirigiu aos principais lavradores, proprietários, câmaras municipais e administradores do concelho para a constituição de uma Companhia para o Comércio do Figo no Algarve<sup>11</sup>. Porém, a situação foi alvo de várias críticas na imprensa da época. José Maria Eugénio de Almeida<sup>12</sup>, proprietário no Algarve, reagiu publicando um artigo no jornal *Revolução de Setembro*. Em Janeiro de 1849, os importantes proprietários e produtores de figo, João Diogo Mascarenhas Neto<sup>13</sup> e João Gregório Mascarenhas Neto<sup>14</sup>, de Silves, publicaram também um extenso e fundamentado artigo

anos perdeu os pais, num intervalo de poucos meses. Após ter concluído os seus estudos, foi preterido num concurso para lente da cadeira de Economia Política, na Escola Politécnica de Lisboa, foi deputado. Exerceu as funções de provedor da Santa Casa Misericórdia de Lisboa, acabou por ser eleito Par do Reino em 1856. Casou com Maria das Dores da Silva Teixeira, a filha de um importante comerciante, José Joaquim Teixeira.

<sup>13</sup> Nasceu cerca de 1830, em Silves, filho de Diogo João de Figueiredo Mascarenhas Neto e de Maria Perpétua Duarte Machado Guerreiro. Bacharel em direito pela Universidade de Coimbra, que frequentou entre 1841 e 1846. Em 1842, realizou os actos da sua formatura em 14 de outubro de 1846. Participou no Batalhão Académico de 1846-47, com o n.º 58, quando frequentava o 5.º ano jurídico, tendo participado em toda a campanha realizada por este batalhão [António dos Santos Pereira Jardim, “Relação dos Voluntários do Batalhão Académico de Coimbra, que serviu às ordens das Juntas Revolucionárias nos anos de 1846 e 1847 e destino que tiveram,” *O Instituto*, Coimbra, 1888, p. 691]. Casou com Maria Paula de Figueiredo Mascarenhas. Foi presidente da Câmara Municipal de Silves em 1854/1855. Em 30 de Dezembro de 1855, enviou uma comunicação à Câmara Municipal de Lisboa, a propósito das armas de Silves, para o Armorial autárquico oitocentista [Nuno C. J. Campos, Património e Simbologia (*Os Casos de Silves e Faro*), Universidade Aberta, Departamento de Ciências Humanas e Sociais, Lisboa, 2007, Anexo p. 179-180, Doc. 8 e p. 187-188]. Era um dos sócios da Companhia de Mineração de Santo Estêvão, constituída em 1863, em Silves, para exploração de uma mina de cobre [José Máximo de Castro Neto Leite de Vasconcelos, *Coleção de Legislação Portuguesa – Ano de 1863*, Imprensa Nacional, Lisboa, 1864, p. 125]. Por despacho de 21 de Abril de 1864, foi nomeado procurador-régio de Lagos. Desempenhava as funções de delegado do procurador régio, em Lagos, quando faleceu em 1866 [*Jornal de Jurisprudência*, Coimbra, 27-12-1866, Ano 2, n.º 40, p.633].

<sup>14</sup> Nasceu cerca de 1804, em Silves. Filho de Diogo João de Figueiredo Mascarenhas Neto e de Maria Perpétua Duarte Machado Guerreiro. Casou com Maria Amália de Figueiredo Mascarenhas. Foi presidente da Câmara Municipal de Silves, em 1858/1861. Foi colaborador da Revista Universal Lisbonense. Foi deputado, mas não se conhecem intervenções parlamentares. Faleceu em data que não conseguimos determinar.

contra esta iniciativa. Segundo estes proprietários algarvios, era importante promover o consumo, o preparo e o fabrico do figo, mas contestavam a ideia de monopólio que, segundo eles, estaria subjacente ao projeto do Governador Civil, situação que condicionaria a venda do figo a baixo preço pelos lavradores à companhia para conseguir que ela apresentasse o pretendido lucro.

Tudo indica que a criação da companhia não avançou e a ideia do então Governador Civil acabou por ser abandonada.

Em 1851, os dados estatísticos, apontam que a produção de figo, no Algarve, se situava nos 3 722 400 kg<sup>15</sup>, sendo que a grande maioria seguia para exportação por via marítima, para vários países da Europa e Estados Unidos.

Vejamos como estava a situação, passadas duas décadas, no distrito de Faro, de acordo com os dados recolhidos e publicados pelo Governador Civil, José de Beires, nos seus relatórios publicados naqueles anos.

Através da análise do gráfico, conclui-se com facilidade que os maiores produtores de figo na região algarvia eram Silves, Lagos, Lagoa, Portimão e Albufeira. Durante os anos em análise, verifica-se que os anos de 1874 e 1873 foram os mais produtivos, respetivamente com, 13 209 060 kg e 12 963 825 kg. Por outro lado, os concelhos mais pobres na produção de figo eram Aljezur, Alcoutim, Castro Marim e Vila do Bispo. Além disso, a produção era, em grande parte escoada por via marítima para Lisboa e para outras regiões do País, conforme se vão encontrando referências dispersas na imprensa regional e lisboeta.

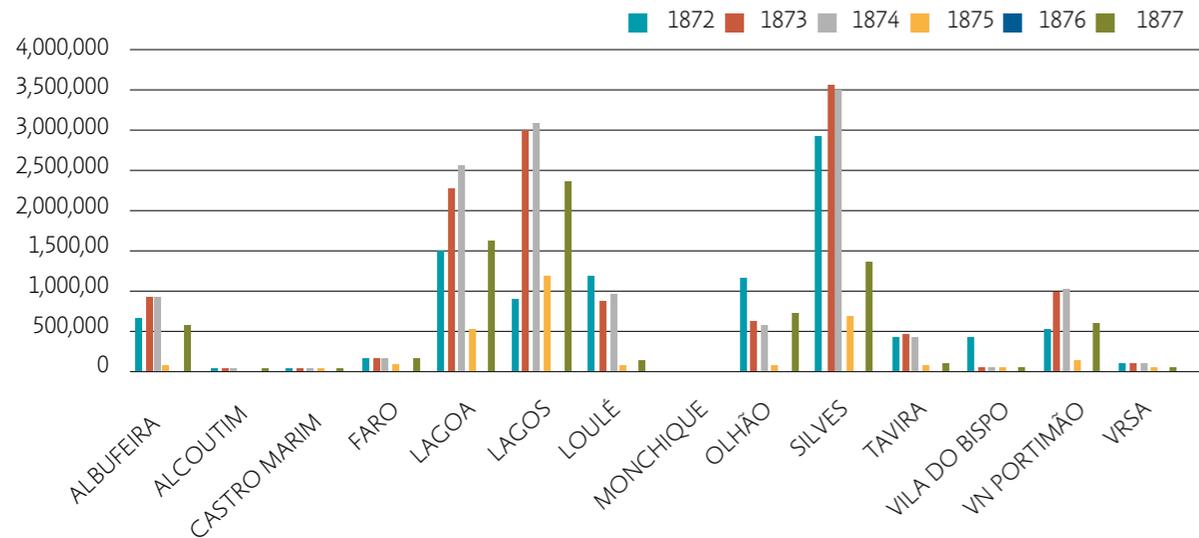


Gráfico n.º 3: Distribuição da produção de figo, nos vários concelhos do Algarve, entre 1872 e 1877

Nessa altura (1875), publicava-se em Faro, o *Jornal dos Agricultores do Algarve*, tendo por redactor o agrónomo Alexandre de Sousa Figueiredo. No seu número inicial, num artigo intitulado “As Vinhas e os Vinhos do Algarve” afirmava com conhecimento de causa: “reputa-se aqui a cultura da figueira como a mais lucrativa da província, computando as despesas, e a produção médias destas culturas, parece-nos que com quanto a figueira dê avançados lucros, está longe de nos dar a remuneração que a vinha nos oferece”<sup>16</sup>. Os lucros provenientes da produção de um produto muito procurado para a exportação, como era o caso dos figos, consegue perceber-se através da entrada e saída de embarcações dos portos algarvios, com destino a Lisboa, onde os figos também eram bastante apreciados, mas também para portos estrangeiros.

A instalação de indústrias de fumeiro pelo Algarve, que preparavam o figo para exportação, foram sendo criadas pela região. De acordo com o

*Inquérito Industrial de 1881*, existiam várias instalações industriais. Pelo que se consegue concluir, todas surgiram na segunda metade do século XIX e representavam o poder económico de alguns produtores, comerciantes e exportadores de frutos secos, que investiam na melhoria da preparação e conservação do figo, procurando novos mercados e aumentando as quantidades exportadas:

<sup>15</sup> *Almanach de Portugal para 1855*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1854, p. 68, nota a).

<sup>16</sup> “As vinhas e os vinhos do Algarve”, *Jornal dos Agricultores do Algarve*, Faro, 01-01-1875, Ano I, n.º 1, p. 6-7.

<sup>17</sup> José Joaquim Serpa nasceu em 1827, em Portimão. Detentor de importantes propriedades no concelho de Portimão. Industrial, em 1870, fundou uma fábrica de rolhas de cortiça em Portimão, onde trabalhavam cerca de 100 operários. Desde 1871, era vice-cônsul da Alemanha em Portimão, país com quem mantinha relações comerciais próximas. Dedicou-se ao comércio de frutos secos, onde fez fortuna exportando amêndoas, alfarrobas e figos para vários países. Em 1891, era um dos sócios do Sindicato dos Exportadores de Figos do Algarve, constituído por outros como José Libânio Gomes,

Salvador Vilarinho, José Duarte de Almeida e António Joaquim Júdice e Irmãos, de Lagoa, projecto que se prolongou por três. Em 1898, D. Carlos agraciou-o com o título de Visconde de Alvor. Era um destacado elemento do Partido Progressista no Algarve. Homem culto, com interesse pela arqueologia. Foi eleito vereador da Câmara Municipal de Portimão em algumas ocasiões e presidente do município entre 1902 e 1904. Veio a falecer em Portimão, em 1912.

<sup>18</sup> *Inquérito Industrial de 1881. Inquérito Directo. Parte II. Visita às Fábricas*, Livro III, Lisboa, Imprensa Nacional, 1881, p. 23.

Proprietário	Local	Fundação	Trabalhadores	Capital Inicial
Dentinho & Santos	Faro	1864	20 mulheres	2 000\$000
Ávila & Pinto	Faro	1873	80 mulheres 3 homens	12 000\$000
J[osé] J[oaquim] Serpa <sup>17</sup>	Portimão	???	Número variável	200 000\$000
Francisco da Paz Mendes	Portimão	1880	12 mulheres 3 homens	6 000\$000
João de Mascarenhas Neto	Silves	???	80 a 100 mulheres	???
Joaquim Nunes Júnior	Lagos	???	30 mulheres 2 homens	4 000\$000
João do Nascimento Peres	Lagos	1874	30 mulheres 2 homens	5 000\$000

Quadro 1 – Indústrias de Fumeiro de Figo no Algarve<sup>18</sup>

Pela capacidade financeira do investimento, destaca-se o fumeiro de José Joaquim Serpa, em Portimão, porque era de longe o maior investimento nesta área, permitindo um aumento da quantidade de figo exportado. As informações recolhidas apontam como principais destinos da exportação de figo a França, a Inglaterra, a Bélgica, a Holanda e o Brasil<sup>19</sup>. Só para França, os registos indicam que em 1877 eram exportados 2 118 400 kg de figos secos, enquanto que, para outros países, esses valores atingiam os 2 696 100kg; em 1878, foi de 2 195 100 kg para França e para outros países era de 1 388 900kg; em 1879, atingiu os 3 864 500kg e para outros países foi de 3 240 000kg<sup>20</sup>. Uma década mais tarde, em 1887, os principais países de destino da exportação deste produto eram, a saber: a Bélgica, a França, a Holanda e a Inglaterra<sup>21</sup>, quando o total de exportações atingia 13 263 501kg.

Em Junho de 1888, Manuel Teixeira Gomes publica um extenso artigo no jornal *O Reporter* tendo por tema os figos do Algarve, destacando a sua importância e as suas vantagens, mas também algumas das dificuldades de todo o processo de apanha, transformação e conservação do fruto na região. Relembrou os anos difíceis das estiagens nos anos setenta, que provocaram uma baixa significativa da sua produção, mas o aumento da procura do produto no início da década de oitenta provocou problemas tais como: a mistura dos figos comadre e branco nas ceiras, sendo que o figo branco seria geralmente para destilação e obtenção de aguardente, enquanto o figo comadre, de melhor qualidade seria destinado à exportação<sup>22</sup>. Para tentar impedir alguns excessos por parte dos produtores, criou-se em 1886, no Algarve, uma parceria de

negociantes e exportadores de figos que tentava colocar alguma qualidade no processo, mas as deslealdades e a concorrência desenfreada, bem como a concorrência internacional, em especial da Itália e do norte de África conquistaram mercados aos exportadores de figos de Portugal. Este artigo instala a polémica entre os comerciantes exportadores de frutos secos e Domingos Féria responde ao artigo de Manuel Teixeira Gomes, salientando as negociações que estabeleceu com alguns elementos da dita parceria, em especial a família Júdice, de Lagoa<sup>23</sup>, onde tentou estabelecer pontos de contacto com os comerciantes que se encontravam fora da parceria, como o próprio Domingos Féria. Ao longo de vários artigos, publicados em sucessivas semanas no jornal republicano de Tavira (num total de cinco artigos), o autor procurava sobretudo criticar a posição privilegiada da parceria que se tinha estabelecido entre os exportadores, com a finalidade de tentar escamotear maiores lucros aos produtores e de condicionar o preço de venda aos elementos da parceria.

### Conclusões:

Os frutos secos do Algarve, a alfarroba, a amêndoa e o figo têm sido, ao longo do tempo, poucas vezes devidamente valorizados na sua importância na vida quotidiana dos algarvios. As quantidades produzidas permitiram em muitos casos aos agricultores complementar as suas produções tradicionais com a dos frutos secos. Além disso, outra das vantagens era também, sem dúvida, a capacidade de adaptação destas árvores ao clima da região, as poucas exigências que colocavam ao trabalho do

agricultor, bem como o suplemento tanto para alimentação humana como para alimentação animal que reduziu a necessidade de compra de outros alimentos.

A alfarrobeira tem vindo a ser cada vez mais valorizada, com utilizações cada vez mais diversificadas e sobretudo com vantagens para a saúde humana, com a sua utilização na indústria farmacêutica e na produção de vários alimentos. Esta situação fez melhorar o preço do produto, aumentou a procura, mas também a sua utilização na alimentação humana a tornou mais atrativa.

A amêndoa, talvez seja o produto com maiores potencialidades, mas cujas utilizações talvez sejam ainda mais limitadas. A produção aumentou substancialmente nos últimos anos, procurando satisfazer um mercado de consumo cada vez mais exigente, mas também diversificado.

Os figos, que foram uma das fontes de criação de riqueza e mais valia da agricultura algarvia, são os únicos onde a produção não está a desenvolver-se de forma tão assinalável, enquanto nos outros produtos há valores claros sobre a área e a quantidade produzida. Na atualidade parece ser o que menos tem evoluído, se não houve mesmo retrocesso, com figueiras cada vez mais envelhecidas, estando menos divulgadas as suas potencialidades comerciais. Os figos secos, apesar de ainda serem consumidos pelos turistas que visitam a região, representam já pouco no volume das exportações do país.

<sup>19</sup> *Inquérito Industrial de 1881. Inquérito Directo. Parte II. Visita às Fábricas*, Livro III, Lisboa, Imprensa Nacional, 1881, p. 24.

<sup>20</sup> *Idem*.

<sup>21</sup> *Estatística de Portugal. Comércio do Continente do Reino e das Ilhas Adjacentes com os Países Estrangeiros e com as Províncias Portuguesas do Ultramar no Ano de 1887*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1888, p. 123. Para estes países seguiam respectivamente 5 798 133 kg; 4 353 977kg; 1 537 720 kg; 1 025 454kg. Tendo por base estes valores nota-se um crescimento na exportação de figos secos e a conquista de mercados na Europa, sobretudo do norte, onde havia crescente interesse e aumento do consumo deste produto.

<sup>22</sup> Manuel Teixeira Gomes, "Os figos do Algarve", *O Combate*, Tavira, 12/07/1888, Ano II, n.º 67, p. 2, col. 3 a 5 (Transcrição de longos excertos do artigo publicado no jornal *O Reporter*, Lisboa, em junho de 1888).

<sup>23</sup> Domingos Féria, "Os figos do Algarve", *O Combate*, Tavira, 23/08/1888, Ano II, n.º 73, p. 2, col. 1 a 3.

### Para saber mais:

Consultar sobre os vários frutos secos típicos do Algarve nas seguintes ligações para descobrir as suas vantagens e utilizações no nosso tempo:

- <https://florestas.pt/valorizar/o-valor-da-alfarroba-producao-nacional-e-referencia-mundial/>
- <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/frutos-secos-secados-e-similares/274-amendoa-do-algarve>
- <https://florestas.pt/conhecer/amendoeira-diversidade-adaptacao-e-cultivo-milenaes/>
- <http://a-amigosdaaldeia.blogspot.com/2014/10/figos-algarvios-vi.html>

# A Agricultura no concelho de Albufeira

Idalina Nunes Nobre<sup>1</sup>

Investigadora de História Local

## Produção Agrícola

As boas condições climatéricas e geológicas favoreceram, desde sempre, a agricultura no Algarve. O pomar de sequeiro, que cobre o litoral e o barrocal, o cultivo da vinha e as culturas de regadio estiveram na base de uma economia de mercado, na qual a região algarvia se destacou no passado.

Do conjunto da cultura arvensê tradicional, assumiu particular importância a figueira. Edrisi, um geógrafo muçulmano, da primeira metade do século XII, ao descrever o sudoeste da Península Ibérica, exalta a qualidade dos seus frutos: *“região famosa pelos seus jardins de figueiras, exportam-se figos para todas as terras do Ocidente, excelentes, deliciosos e apetitosos...”*. Opinião partilhada por um autor anónimo, no *Livro de Arautos* datado de século XV, onde se lê: *“Uma das riquezas deste reino (Algarve) são os figos, as uvas, que cada ano são transformados em passas. Com elas e com o vinho bastardo e outros, bem como com azeite, são carregados muitos navios. Neste reino dá-se também o açúcar, as tâmaras e outra fruta excelente, em razão do calor.”*

---

<sup>1</sup> Texto adaptado do livro *A Guia nos Trilhos da História* capítulo: “As Atividades Económicas / A Produção Agrícola”, pp. 51 a 69, de Idalina Nunes Nobre. Ed. Arandis e JFG de 2022.

No século seguinte, Duarte Nunes de Leão escreve na sua *Descrição do Reino de Portugal*: “as principais fazendas do Algarve são os figueirais e deitão-se os homens mais a eles que a outra couza porque se dão em toda a terra, e he novidade de cada ano e mais certa que o pão...”.

Eram elevados os níveis de produção de figo, ora consumidos localmente, ora entrando nos circuitos comerciais, internos e externos. Na Idade Média, eram exportados para os principais portos europeus, nomeadamente para Flandres. No contexto da expansão marítima, também, serviam de alimento às tripulações. Atenuavam a fome nos maus anos agrícolas e continuaram a ser exportados em larga escala até aos anos 70, do século passado.

Embora exigissem grande tratamento, os figueirais constituíam um rendimento certo. A figueira é uma árvore que requer muito trabalho para produzir, pois devem ser cavadas e o figo deve ser tratado. O figo de “toque” não é mais do que um processo de fecundação cruzada: técnica implementada no tratamento do fruto, já que melhora a qualidade das castas. O processo é simples. Em junho, o figo amadurece, preparando-se para a saída de um bicho. Esse figo é colhido cedo pela manhã e dependurado num fio de esparto (normalmente são três ou quatro figos) e colocado nos gomos das figueiras. Em finais de agosto, iniciava-se a vareja e conseqüente apanha do figo, depois eram secos e escolhidos no almanxar. Ulteriormente, seriam agrupados em três categorias conforme o seu tamanho e qualidade: figo flor, figo comadre e figo branco. No final deste longo processo, eram vendidos.

De destacar cerca de uma dezena de espécies de figos no Algarve, sendo esta uma das produções mais abundantes no concelho de Albufeira, a avaliar pelos vestígios materiais como sementes e fragmentos de caules carbonizados, encontrados em locais de ocupação islâmica (silos na Rua Henrique Calado) e pela documentação consultada que, de seguida, se apresenta.



Figs. 1 e 2 - Pormenores de figueira, foto: Manuela Bispo

Data de 10 de agosto de 1299, uma carta de aforamento, do procurador do mestre da Ordem de Avis a Fernão Martins e sua mulher de um figueiral, localizado no sítio da Mosqueira e, um documento datado de 1404, que referencia extensas figueiras na posse da Ordem de Avis, naquele local. Ainda neste ano, são aforados figueirais, vinhas e casas, na Bolota, no Rossio e em Vale Navio, a Catarina Pires, mediante o pagamento de 23 quintais de figo, a pagar anualmente no dia de S. Miguel<sup>2</sup>. A 5 de fevereiro do mesmo ano, é aforado um pardieiro a João Alvalade e sua mulher, por três quintais de figo. Ainda no mês de fevereiro são arrendados

a João Afonso, novamente, figueirais em Vale Navio<sup>3</sup>. No ano seguinte, são arrendados à mesma pessoa, outros figueirais no lugar de Açamina. A 8 de janeiro de 1405, o procurador do mestre da Ordem de Avis, deu de foro e por toda a vida, a Domingos Peres um figueiral em Vale da Ursa, ficando este obrigado a lavrar e adubar esta herdade e a pagar dois quintais e meio de figo por ano. A 10 de outubro de 1517, é confirmado o arrendamento, em três vidas, a Diogo Afonso, morador em Albufeira de uma herdade e figueiral, ambos localizados em Santa Eulália<sup>4</sup>.

Em finais do século XV, a Comenda de Avis possuía elevados rendimentos, dos quais constam bons figueirais localizados por todo o concelho.

O figo também é objeto de cobiça, quer por parte de contrabandistas, quer por parte de piratas que infestam a costa, e os querem pilhar. Ambição que continua mais tarde com a Inquisição. A partir de 1646, os inquisidores sabem que este concelho possui boas fazendas com muitos figueirais, que pertenciam a antigos comerciantes e mesteiros que agora vivem das suas fazendas. Vicente Rodrigues Vieira, preso em 1673, tinha não só uma verdadeira fortuna fundiária como também um fumeiro, nas imediações da Igreja de Santana, na vila, onde era preparado o figo, com vista ao comércio externo. Nesse fumeiro possuía duas mil arrobas lavado e enseirado<sup>5</sup>. Aquando da sua prisão, desempenhava o cargo de juiz dos direitos reais e portagem nesta vila.

O figo dispunha de medidas especiais de proteção e de regulamentação como se pode verificar pela leitura da legislação municipal antiga. Assim, os

lavradores tinham a obrigação de vender os figos em passa e enseirados por forma a evitar “a fraude da fé pública deste ramo de comércio tão interessante a este país”. E sobre os comerciantes recaía, igualmente, um forte controlo municipal. Mas continuava a coexistir o contrabando, a especulação e a venda de frutos de má qualidade.

O comércio deste fruto, no século XIX, era controlado por comerciantes ingleses, franceses, holandeses e belgas, países para onde era exportado, através dos vapores que atracavam ao largo da Praia de Albufeira. Em setembro do ano de 1884, atracaram no porto de Albufeira doze vapores, sendo que três carregaram 975 toneladas de figo para Londres, sendo que este fruto também seguia para portos nacionais como Lisboa e Porto.

Até à década de 70 do século XX, esta produção continuou a ter grande importância no conjunto da economia concelhia.

Os principais fumeiros localizavam-se em Albufeira, Guia e Ferreiras, onde o fruto depois de seco era tratado e preparado por mão-de-obra feminina.

A toponímia viria a perpetuar os locais de tratamento do figo com a atribuição do topónimo de “Rua do Fumeiro”, na Tavagueira, freguesia da Guia.

Por seu turno, a amêndoa era considerada “uma boa fazenda porque não requer algum adúbio”. Não

<sup>2</sup> ANTT, Ordem Avis, Repartição. Portalegre, doc. 713 e 779.

<sup>3</sup> *Idem*, *ibidem* docs. 709, 713, 714, 723 e 736.

<sup>4</sup> *Idem*, *ibidem*.

<sup>5</sup> *Idem*, *ibidem*.

se estraga com a chuva, não cria bicho e o seu dono apenas tem que varejá-la “quando ela mesma per si se abre e se despe da casca na amendoeira” como nos refere Frei João de S. José na sua *Corografia*, em 1577.

Durante a administração islâmica, as amêndoas eram consumidas em abundância, quer como fruto seco, quer transformadas em óleo, estando amplamente difundido o seu consumo na cozinha.

Bons amendoais caracterizavam o concelho em estudo, como nos mostra a documentação consultada. Uma carta de escambo que remonta ao ano de 1510, testemunha que o alcaide-mor da vila de Albufeira, Lopo de Azevedo, fidalgo da Casa do Mestre de Avis troca uns matos que possui na Mosqueira por herdades de amendoais em Vale da Ursa.

O trato comercial deste género para os mercados do norte da Europa e para a Flandres, remonta a finais do século XIII, e ocorre em toda a região algarvia. No ano de 1534, sai do porto de Vila Nova de Portimão uma embarcação com destino à Antuérpia, carregada com amêndoa e outros frutos secos. Nova embarcação é carregada com amêndoa, figo e azeite em 1548, com o mesmo destino. Como Romero Magalhães nos refere: “é sempre nos mercados carentes de frutas, azeite e vinho e, simultaneamente exportadores de trigo que encontramos os produtos algarvios”. Frutos secos e vinho vamos também encontrar no comércio com Inglaterra, para onde se exporta já no ano de 1468, mas os franceses procuram também a fruta algarvia.

No século XVI, são declaradas as seguintes exportações: amêndoas, figos, uvas, laranjas, limões e azeitonas, para além do azeite, vinhos e produtos exóticos. Para a África Moura, Zurara escreve: “quase em todos os tempos dos reis passados, sempre os mouros d’Além-Mar trataram com estes reinos de mercadorias, comprando a maior parte todos os anos a fruta do Algarve, a qual não pagavam não sendo em ouro”.

A oliveira assume-se como outra produção que caracteriza o coberto vegetal da região, e não exige grande despesa, nem grande tratamento. Diz Frei João de S. José que “cria a terra e faz árvores muito grandes, e assim também o fruto que dão e por isso deste Reyno se faz conserva todos os anos e se leva em pipas e quartos para as Índias e outras muitas partes do mundo”. No século XVI, a apanha deste fruto era feita por “negros e homens de trabalho ou por negros e pessoas da casa”. De 1570, data um alvará régio que autoriza a carregação de azeite a quem abastecesse o Algarve de pão. Refira-se que as Ilhas eram exportadoras de pão e carentes de azeite, pelo que o Algarve abastecia a ilha da Madeira de azeite em troca de cereais.

No Foral Manuelino concedido a Albufeira em 1504, verifica-se que o azeite era fortemente taxado pelo monarca, assim aquele que viesse de fora do concelho e que aí fosse vendido, ou aí comprado, estava sujeito ao imposto de portagem “pagando por carga de besta maior treze réis e meio e por besta menor seis réis e cinco ceitis, caso fosse carregado por pessoa, três réis e três ceitis”. Caso o azeite fosse exportado, por mar para fora do Reino estava sujeito a impostos mais elevados.

As Posturas Municipais por seu turno anunciam, também, grandes preocupações com o fabrico, aprovisionamento e distribuição do azeite, determinando o seguinte:

“E porque este termo exprimenta a maior parte do ano grande falta de azeite pelo pouco que nele se lavra, se deve todos os anos tomar medidas precisas para se não ver precisado de um género de tanta necessidade, motivo porque nenhum dono de lagar o poderá abrir sem licença da Câmara, não só para uzarem bem do seu ministério mas para se obrigarem com fiança idónea a não darem saída de qualquer porção de azeite para fora do termo sem licença e a dar no fim da moenda uma relação exacta da azeitona que mandarem os particulares do seu produto para se conhecer a totalidade do seu azeite que moeu o dito lagar”<sup>6</sup>.

E, por outro lado, zelavam pela manutenção e conservação dos olivais, proibindo a entrada de gados e quaisquer outros danos feitos aquelas árvores<sup>7</sup>.

Para além da sua utilização na dieta alimentar, o azeite representa “os santos óleos”, sendo usado



Fig. 3 – A apanha da azeitona. Foto: MMAA

como unguento em certas cerimónias religiosas e, ainda, é utilizado na medicina popular. Constitui um dos elementos primordiais da Dieta Mediterrânica.



Fig. 4 – Mó para moagem de cereais, Neolítico Antigo. Foto: MMAA



Fig. 5 – A eira, local onde se debulhavam os cereais. Foto: MMAA

<sup>6</sup> Inquirição de Évora, Proc. 6177, fls. 31 e 34.

<sup>7</sup> AHM/CMA, Posturas Municipais, Rendas da Almotacaria, 1795.

Do conjunto das principais produções lembramos a cultura da vinha, que outrora marcava largamente a paisagem agrária no concelho de Albufeira. A toponímia atesta essa evidência com o topónimo *Vale de Parra*.

A partir do século XIV, foram realizados inúmeros aforamentos<sup>8</sup> de vinhas disseminados nas freguesias de Albufeira e Guia. Estes arrendamentos vitalícios aparecem referidos na documentação consultada, nomeadamente em Vale Navio, Mosqueira, Várzea da Orada, Açamina, Quinta da Palmeira, Vale Verde e Vale de Parra, e os foros ou rendas são pagos em vinho. A 18 de abril de 1334, Afonso Mendes e Pedro Lamelas, respetivamente, mestre e comendador da Ordem de Avis em Albufeira concedem a Domingos Anes, morador em Albufeira “*Hua herdade feita e outra por fazer que nossa Ordem tem no termo da dita vila de Albofeira no Vale de Santa Eulália que chamão de Mosqueira...dão para sempre devendo dar ao comendador para manter o nossa castelo de Albofeira, em cada ano no dia de Pascoa um carneiro e um almude vinho*”.

Segundo o que nos foi dado a observar, também pela leitura e análise da documentação, já em 1299, se regista um bacelo em Vale Verde e vinha em 1404<sup>9</sup>. O cultivo de videiras era uma realidade, gerava bons rendimentos, muitas vezes os foros e as dívidas eram pagos em vinho. No ano de 1409, o procurador do mestre da Ordem Militar de Avis, toma as propriedades com vinha que pertenceram a João de Alvalade. Diz o documento analisado:

“[...] Pero Esteves toma os bens que foram de João de Alvalade na vila de Albofeira e seu termo: casa,

vinhas, figueirais e terras de pão e os bens que pertenceram a João Afonso e ainda toma posse das vinhas que forão de Fernão Esteves que estão em tempo de foro que foram vendidas a Pero Lourenço por divida que Fernão Esteves devia à Ordem.”

À semelhança das produções anteriormente referidas, as passas e o vinho, antes de mais constituíam produtos de exportação para Inglaterra e França na Idade Média e na Idade Moderna, seguiam, também, para os novos territórios descobertos e entravam regularmente nos circuitos do consumo interno.

Existia grande protecionismo municipal relativamente ao cultivo da vinha e pesadas coimas para quem não cumprisse a regulamentação vigente. As Posturas Municipais Antigas determinam:

“[...] Toda a rés que se achar em vinha desde o primeiro de fevereiro athe ao fim de setembro pagará por cabeça quatrocentos e oitenta réis, e sendo achado do primeiro de outubro até ao fim de janeiro pagará duzentos e quarenta e sendo cavalgadura grande pagará em todo o tempo do anno em que for achada quatrocentos e oitenta réis, e sendo cavalgadura pequena duzentos réis e as crias de qualquer destes animais e sendo gado de lâ ou cabelo desde fevereiro até ao fim de outubro, pagará cinquenta réis por cabeça...e sendo porco pagará quatrocentos réis...”<sup>10</sup>.

Os bácoros, patos reais, perus, galinhas e cães encontravam-se, do mesmo modo, sujeitos a proibições, cujo objetivo era proteger as vinhas. Assim como as colmeias que não podiam localizar-se junto às vinhas, nem junto às povoações, pelo prejuízo que causavam aos seus moradores. Por outro lado,

a venda do vinho e a sua circulação entre concelhos também se encontrava bem disciplinada por forma a consumir sempre e em primeiro lugar o vinho produzido no concelho.

Das castas mais importantes destacam-se as uvas mouriscas, destinadas à produção de vinho e as *salira*, ou *açaria*, conhecidas também por *negramole* ou *antigas*, das quais se faziam passas. Outras variedades são as castas *crato* e *monteúdo*.

No ano de 1805, o Real Subsídio Literário, imposto cobrado no concelho e que se generalizou por todo o reino, registava 149 produtores de vinho em Albufeira, 149 em Paderne e 31 na freguesia da Guia<sup>11</sup>.

Em meados do século XX, a Câmara Municipal informava o Instituto Nacional de Estatística, que a população concelhia consumia 186 litros de vinho por dia. A este propósito Santos Serra, na publicação “Albufeira – 1950” refere: “os albufeirenses usam o vinho regradamente, havendo indivíduos que abusam do consumo de aguardente, existindo alguns casos de alcoolismo crónico na classe marítima”.

A alfarrobeira não menos comum na região era uma produção garantida, mas de menor valor que as anteriores. Exigia poucos cuidados específicos no seu tratamento, sendo uma espécie muito abundante e altamente resistente. Usava-se a alfarroba para a alimentação dos animais cavaleiros, muares e asininos e para a produção de farinha, aguardente e xaropes concentrados, muito procurados nos mercados externos. Uma das fábricas de produção de xaropes da alfarroba, localizava-se na atual Avenida 25 de Abril, em Albufeira, da qual ainda pervive uma distinta chaminé.

No foral, a alfarroba aparece discriminada no âmbito da fruta verde e seca, juntamente com as castanhas, nozes e ameixas passadas, amêndoas, azeitonas por britar, laranjas, avelãs, pinhas e pinhões, bolotas, tremoços, grãos, favas secas, lentilhas, feijões e chícharos. Já no século XVI, o preço da alfarroba é menor que o do figo e o das uvas, o que prevalece subsequentemente, assim como os impostos que recaíam sobre o comércio deste produto. Veja-se por exemplo que sobre a alfarroba incidia uma taxa de um real sobre cinco a seis arrobas, enquanto que sobre o figo e a uva, o tributo era de um real e seis ceitis para três arrobas, conforme se lê naquele documento.

Porém, as Posturas Municipais Antigas mostram-nos que as alfarrobeiras apesar de serem



Fig. 6 – Cultura de favas. Foto: MMAA

<sup>8</sup> Arrendamentos por períodos de várias vidas.

<sup>9</sup> ANTT, Ordem Avis, Repartição. Portalegre, doc.713 e 779.

<sup>10</sup> AHM/CMA, Posturas Municipais, Rendas da Almoçaria, 1795.

<sup>11</sup> Adelaide Amado, *Cronologia do Concelho de Albufeira*, CMA, 1994, p. 107.

consideradas arvoredos silvestres, contrariamente ao que ocorre nos dias de hoje, encontravam-se fortemente protegidas pela legislação municipal sendo que os gados não podiam entrar em alfarrobal em tempo da novidade.

Entre o pomar de sequeiro, no barrocal e na orla costeira, semeavam-se cereais. Havia, pois, como diz Romero Magalhães no seu livro *Para o Estudo do Algarve Económico do Século XVI*: “um aproveitamento de terrenos com árvores para as culturas cerealíferas nos espaços livres”, embora o Algarve e, em particular, o concelho de Albufeira, tenha sofrido desde sempre um défice de cereais. Vamos encontrar registos dessa falta de trigo em Albufeira, já no século XIV, quando o rei D. Fernando, em carta datada de 29 de novembro manda os concelhos Silves, Faro, Tavira e Lagos repartirem com Albufeira o pão que viesse de fora. Impõe, ainda o rei, que o dito trigo fosse distribuído e vendido por um preço justo, de modo que a vila não ficasse despovoada e à mingua deste mantimento. Por outro lado, vê-se que muitos dos foros também eram pagos em cereais. Mor Peres, em 1336, pagava dois alqueires de farinha e dois capões, anualmente e no dia de Natal<sup>12</sup>.

A exceção à regra seria o morgado de Quarteira (Vilamoura) que já integrou o concelho de Albufeira. Com uma extensão superior a três mil hectares, esta propriedade régia, constituída como reguengo já com Afonso III, possuía as terras mais férteis do Algarve, grandes produtoras de cereais<sup>13</sup>.

D. Afonso IV, em carta datada de 18 de março de 1332, concede o reguengo a Martim Anes, morador de Albufeira, através de um aforamento de três vidas, mediante o pagamento anual de quinze

moios de pão meado. Sabe-se que em 1378, estas terras não dispunham de quaisquer árvores de fruto, eram apenas dedicadas ao cultivo de cereais. Aí também foi cultivada a cana-de-açúcar no século XV. Alberto Iria deu a conhecer várias cartas de aforamento para esta cultura no local, nos anos de 1404 e de 1409. A partir do século XVI, à cultura dos cereais associaram-se outras culturas como a da vinha, oliveira e árvores de fruto diversificadas, para além da criação de gado.

Destaca-se por todo o território algarvio o processo primário medieval de alternar a cultura de cereais com um ano de pousio da terra. Para o efeito, realizava-se uma lavra sem sementeira, sendo que depois fazia-se nova cultura. Desta forma, a terra descansava e evitava-se o progresso da vegetação infestante, destruída através das queimadas, cujas cinzas serviam de fertilizante. As queimadas estavam sujeitas a uma licença especial da Câmara, como podemos observar nas posturas municipais.

A Câmara Municipal protegia e zelava por todas as produções com pesadas coimas aplicadas ao



Fig. 7 – A poda da vinha. Foto: MMAA

infrator. Em 1795, as posturas do verde determinavam que “toda a pessoa de qualquer qualidade que se achar em fazenda alheia furtando fructos sejam de vinha, ortas, arvoredos manços e siaras de pao pagaria seiscentos réis por cada vez que infringisse por roubo ou qualquer outro prejuízo”, ficando o senhorio da fazenda obrigado a efetuar a denúncia civil ou criminal, segundo a quantia de cada furto e natureza do dano, ainda que fosse a título de “rabisco”<sup>14</sup>.

Após as ceifas, nos restolhos, o gado causava grandes danos, pelo que as áreas de cultivo de cereais se encontravam, igualmente, protegidos. É-nos dado a observar, ainda, que os animais, também não podiam entrar nos terrenos onde se encontravam os *Roleiros de Pão* enquanto aqueles não fossem recolhidos e, só podiam entrar nessas fazendas seis dias após a recolha dessa produção. Não podiam pastar nos valados de pedra ou de terra, nas levadas e nos açudes, nem podiam andar à solta pelo menos os de grande porte como vacas, bois, mulas e cavalos. Nem tão pouco os cães, pelos prejuízos que podiam causar à agricultura. Dentro das fazendas, estava proibida a feitura de veredas e outras servidões, como caminhos e estradas sob pena de pagarem dois mil réis<sup>15</sup>.

No caso das culturas de regadio, a freguesia da Guia mostrava grande apetência para a produção, sobretudo em zonas de aluvião: Vale de Rabelho, Monte Junto, Cortelhas e Fonte, junto a ribeiros. A Câmara legislou sobre esta matéria duramente como já foi mencionado. A Carta de Foral de Albufeira distingue as verduras e as frutas que aí tinham lugar: cebolas, alhos, couves, rábanos, pepinos, abóboras, melões, salsa, cenouras, coentros,

espinafres a que se somam frutos como as laranjas, peras, maçãs e pêssegos.

Os terrenos encontravam-se divididos e protegidos com bardos e valados, já existentes no século XVI e que se encontram resguardados pela legislação municipal. António Nunes Júnior refere que mesmo depois da II Guerra Mundial, se continuam a construir valados na freguesia. Por um lado, para fazer face à grande crise de desemprego existente na época e porque continuavam a ter grande utilidade na delimitação da propriedade.



Fig. 8 – Os valados na delimitação dos terrenos. Foto: MMAA

Antes de terminar este capítulo recordamos a importância da produção de figo, amêndoa, vinha e a alfarroba, enquanto principais produções da paisagem agrária, que se distinguiram não só numa economia de mercado mas também no quotidiano alimentar das populações, durante séculos.

<sup>12</sup> ANTT, Chanc. Ordem de Avis, mc. 572.

<sup>13</sup> António Pontes, Morgados de Quarteira, 1960, p. 5.

<sup>14</sup> Outrora, era concedida uma autorização para uma segunda apanha de frutos, após a primeira colheita feita pelos proprietários.

<sup>15</sup> AHM/CMA, Posturas Municipais, Posturas do Verde, 1795.

# Os agricultores e as árvores do Algarve vistos por um geógrafo estrangeiro: Dan Stanislawski em 1963

*Ignacio García Pereda*

Centro Interuniversitário de História das Ciências e da Tecnologia – FCUL

Esta investigação tem como cenário o sul de Portugal, na década de 1960, e centra-se no estudo de uma monografia regional escrita por um geógrafo norte-americano, Dan Stanislawski (1903-1997)<sup>1</sup>. A análise procura refletir sobre as práticas agrárias efetuadas nesta fase do Estado Novo, no âmbito das narrativas de viagens escritas por investigadores estrangeiros. Pretende, igualmente, analisar se existem linhas de pensamento dominantes sobre a forma como o Algarve é visto desde um olhar da investigação geográfica.

Através da análise do livro *Portugal's other kingdom: the Algarve*, de 1963, bem como da investigação sobre alguns dos elementos de prática agrária no Algarve, procurarei perceber a imagem que se desenha sobre uma região como o Algarve e sobre Portugal. Este estudo pretende, também, contribuir para os estudos sobre os investigadores estrangeiros em Portugal.

A delimitação da minha investigação à escrita de um geógrafo estrangeiro prende-se com a pesquisa que tenho vindo a levar a cabo nos últimos anos sobre os trabalhos dos agrónomos no sul de Portugal. É importante fazer a história das narrativas de viagens escritas por estrangeiros sobre o Portugal rural, recuperar obras, estabelecer cronologias, proceder a análises, de trabalhos que até agora estão por explorar.

<sup>1</sup> Stanislawski, Dan, 1963, *Portugal's other kingdom: the Algarve*, Austin: University of Texas Press.

Dan Stanislawski, professor do departamento de geografia da Universidade de Austin (Texas) embarcou numa série de viagens que moldaram sua carreira de investigador. Stanislawski passou dez semanas no verão de 1952, com estudantes, na América Central. Ganhou uma bolsa Guggenheim que lhe permitiu passar vários meses do curso 1952-1953 em Portugal<sup>2</sup>, e, depois disso, durante muitos anos, tanto Portugal como outras zonas do Mediterrâneo foram destinos frequentes para viagens e pesquisas. Em 1965, conseguiu uma ajuda da Fundação Gulbenkian para voltar a Portugal.

A investigação em Portugal deu origem a três importantes monografias, todas publicadas pela University of Texas Press (1959, 1963, 1970), bem como alguns trabalhos apresentados nas reuniões da Associação Americana de Geografia (1955, 1957b). Todas as monografias são bem ilustradas com mapas e excelentes fotografias, muitas delas do próprio Stanislawski<sup>3</sup>. Cada monografia tem o seu tema – a distinção de Portugal enquanto entidade cultural e política; a distinção do Algarve de outras regiões dentro daquela entidade política, e o significado da vinha como a pista dominante para a diferenciação regional do país. Coletivamente, as monografias revelam um fascínio que Stanislawski observou durante a sua estada que foi a paisagem criada pelos portugueses e seus antepassados.

Até se jubilar formalmente em 1973, negociava a redução do horário de ensino na universidade para continuar as suas missões de pesquisa. Stanislawski calculou que, entre 1935 e 1970, ele fez dez viagens à América Hispânica por um total de cerca de quatro anos e meio, e sete viagens à Europa para um total de cerca de cinco anos<sup>4</sup>.

A obra publicada em 1963 tem 273 páginas, contém vários mapas do Algarve, vários desenhos e tabelas sem autoria e numerosas fotografias. O texto divide-se em 6 capítulos com assuntos tão variados como a agricultura, a pesca ou a serra e Monchique. Nunca foi traduzida para português. Agradeceu a ajuda de três engenheiros agrónomos do Posto Agrário de Tavira, criado em 1926: Cabral, Nascimento e Assunção.

Neste livro, Stanislawski não faz qualquer referência a Orlando Ribeiro, catedrático de geografia da Universidade de Lisboa, a grande referência da geografia portuguesa do século XX. No entanto, o livro teve a resenha de Carminda Cavaco, discípula de Ribeiro, no primeiro número da revista *Finisterra*, em 1966. Cavaco, nascida em 1938, era uma jovem geógrafa natural de Boliqueime, Algarve, e que trabalharia bastante sobre as questões da geografia do Algarve, nomeadamente as mudanças provocadas pelo turismo<sup>5</sup>.

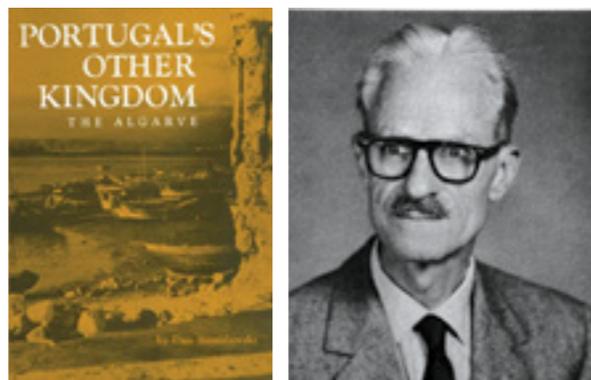


Fig. 1 – Capa do livro de 1963 e fotografia de Dan Stanislawski (na contracapa).

No texto de 1963, pode-se encontrar um verdadeiro apreço pelo destino. Este geógrafo estrangeiro viajara pelo Algarve movido por um certo encantamento. O intuito com que o faz era a vontade de escrever um livro, mas o que o motivou a escolher o destino? Porquê Portugal? Porquê Algarve?

### Idiosincrasias agrárias lusitanas e algarvias

Dan Stanislawski não esconde a sua simpatia pelas condições de vida do Algarve e consegue escrever um livro com impressões bastante pessoais sobre Portugal, evitando tecer considerações aprofundadas sobre as políticas do Estado Novo. Produz uma obra sem entrar em discursos particularmente apolíticos do regime, embora não oculte um pendor quase favorável ao mesmo.

A imagem do Portugal rural construída por Stanislawski é muito diferente da descrita por outros académicos como José Cutileiro<sup>6</sup>. Estão ausentes as relações de poder, o panorama político social nacional, as relações entre a ditadura e os interesses dos principais agricultores. Chama a atenção a ausência de comentários sobre as atividades de novos organismos corporativistas, como as Casas do Povo, ou os Grémios de Lavoura. Sem os grandes lavradores presentes em Beja ou em Huelva, desaparecem os problemas de produção extensiva de trigo e de desigualdade social:

“The Algarve boasts no baronial estates; 15 acres of good, irrigated land constitutes marked prosperity for an Algarvian farmer. Although absentee ownership does exist, title to land is held mostly

by Algarvians whose absence from their properties would not usually be longer than a few days at a time. Typically such farmers live close by their farms. Association with the land, concern for it, and supervision of it are coincident, as well as continuous” (1963, 18).

Esta imagem dos agricultores poderia ser lida como um manifesto a favor do regime do Estado Novo. As condições dos trabalhadores rurais eram menos dramáticas que em outros territórios já estudados pelo geógrafo antes de Portugal, como o México. Não havia conflito social latente, muito pelo contrário:

<sup>2</sup> Disponível em: <https://www.gf.org/fellows/dan-stanislawski/>.

<sup>3</sup> 1959 *The Individuality of Portugal: A Study in Historical-Political Geography*. Austin: University of Texas Press; 1960 *The Livelihood of the Ordinary People of the Portuguese Algarve*. In *Culture in History: Essays in Honor of Paul Radin*, ed. Stanley Diamond, pp. 253–80. New York: Columbia University Press for Brandeis University; 1962 *The Monchique of Southern Portugal*. *Geographical Review* 52(1):37–55; 1970 *Landscapes of Bacchus: The Vine in Portugal*. Austin: University of Texas Press.

<sup>4</sup> Dan Stanislawski veio pela primeira vez para Berkeley ainda criança e mais tarde matriculou-se como estudante, obtendo uma licenciatura em geografia em 1937 e o doutoramento em 1944. Lecionou no departamento de Geografia, periodicamente de 1940-45, e em outras instituições, incluindo a Universidade do Texas, a Universidade do Arizona e a Universidade Federal do Rio de Janeiro. As principais áreas de pesquisa de Stanislawski foram o México e a América Central e Portugal.

<sup>5</sup> Cavaco, Carminda (1976) - *O Algarve Oriental*. Faro: Gabinete de Planeamento Regional da Região do Algarve.

<sup>6</sup> Cutileiro, José (2004). *Ricos e pobres no Alentejo*. (2.ª ed.). Lisboa: Livros Horizonte.

“There is no shoelessness. Most women seen on the country roads are not walking, but are riding donkeys; most men are driving mule-drawn, two-wheeled carts. Women are ordinarily not burden carriers. Burdens are carried either by the numerous donkeys or by the mule-drawn carts. However prosperity is a relative matter, ant to most Americans the life of the Algarvian as described below must seem lush” (1963, 14).

Embora seja um livro de viagem e uma obra de geografia humana descritiva, o texto foi escrito com a intenção de responder a um objetivo: descrever

a personalidade e o carácter de uma área e dos valores humanos inerentes na sua geografia humana (1963, 244). Portugal, como país periférico, não foi alvo de grande interesse de técnicos agrários ou investigadores geográficos de outros países antes de 1974. Ainda assim, existiram agrónomos e silvicultores que se sentiram atraídos pela região e pelo país. Consta alguma bibliografia sobre temas específicos, como botânica ou antropologia, sendo neste campo uma referência “Portugal: a book of folkways”, de Rodney Gallop (1901-1948). Na gestão florestal, destaca o relatório do silvicultor



Fig. 2 – Árvores e trigo perto do Cabo de São Vicente (Stanislavski, 1963, 211).

espanhol Diego Terrero, em 1921, que visitou, entre outras matas nacionais, as dunas do Sotavento Algarvio<sup>7</sup>.

Estes técnicos e investigadores fizeram, de forma mais ou menos estruturada, um trabalho de pesquisa aturado sobre Portugal antes das visitas, sendo isso claro pela abundância das fontes enumeradas. Por exemplo, Stanislavski, na sua completa bibliografia publicada em 1963, aproveitou trabalhos de técnicos lusos como Gomes Guerreiro e Mariano Feio, mas não foram referidos textos nenhuns dos principais peritos do Posto Agrário de Tavira: Cabral, Nascimento e Assunção<sup>8</sup>. Muitos dos trabalhos editados pelos funcionários dos serviços agrários eram só divulgados como bibliografia cinzenta, sendo infelizmente pouco conhecidos pelo público alvo principal: os agricultores. Vários dos trabalhos possuem um valor literário e os textos são testemunhos de um grande fascínio pela terra visitada, dando a conhecer muitos dos seus valores escondidos.

No livro estudado neste capítulo, aparece sempre a inevitável caracterização dos povos e dos agricultores, e das árvores por eles plantados e cultivados:

[...] also widespread are the four unirrigated trees of the Algarve. Figs, with the greatest extension of the four, reach virtually from the Cape to the Guadiana river. Olives are more limited in distribution, the best of them being near Tavira and Monchique. Unfortunately, the local product does not have a good reputation even among the Algarvian themselves. Carobs are of sporadic appearance almost everywhere upon the lowland, but the main concentration is upon the hilly calca-

reous area lying between the schist mountains to the north and the Coastal Plain to the south. They don't reach the Cape, because of the fogs. The almond appears from somewhat to the west of Lagos eastward to the Guadiana. It is not as rugged and as coarse a feeder as the carob and does less well in the limestone area.” (1963, 23).

Stanislavski, assim como Orlando Ribeiro<sup>9</sup>, está atento aos usos agrícolas da terra, às tecnologias empregues, aos padrões de posse de terra, aos modos de habitação rural. Mas os padrões de posse não são os típicos do Mediterrâneo, como acontece no Alentejo, estudado por Cutileiro antes da reforma agrária<sup>10</sup>. Ao contrário de Beja ou de Huelva, não prevalece o latifúndio, mas as terras estão divididas em pequenas propriedades dispersas, o que é mais parecido com a situação rural do Minho. Também a abundância do milho, faz desta região uma mistura entre Mediterrâneo e Atlântico. Estas singularidades são aquilo que mais chamam a atenção a este visitante estrangeiro. Como bom geógrafo, o seu olhar encontra mais facilmente o que é diferente.

<sup>7</sup> Cfr. García-Pereda, Ignacio; Freitas, Joana Gaspar de; Helena Gregório. “A fixação e repovoamento florestal das dunas no Sudoeste da Península Ibérica: paralelismos e partilha de técnicas, 1870-1930”. *Ler História*, 83 (2023): <http://dx.doi.org/10.4000/lerhistoria.12374>

<sup>8</sup> García-Pereda, Ignacio (2023). *O Posto Agrário de Tavira (1926-1974)*. Faro, Portugal: Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve.

<sup>9</sup> Leal, João (2001). “Orlando Ribeiro, Jorge Dias e José Cutileiro: Imagens do Portugal mediterrânico”. *Ler História*, 40, pp. 141-163, p. 144.

<sup>10</sup> Cutileiro, José (2004). *Ricos e pobres no Alentejo*. (2.ª ed.). Lisboa: Livros Horizonte.

Amêndoa												
Figo												
Alfarroba												
Azeitona												
Uvas												

Fig. 3 - Calendário de colheita de árvores não irrigadas. (Stanislawski, 1963)

### Imagens e fotografias

Nesta última secção, abordarei a presença crucial das imagens presentes neste livro. Trata-se de um livro ricamente ilustrado com fotografias, capturadas tanto pelo próprio autor quanto pela sua mulher, e, possivelmente, por outros acompanhantes, como se pode ver na única imagem em que aparece a sua mulher (Doris Barr) com uma terceira pessoa (Fig.4)<sup>11</sup>. Não parece que qualquer uma dessas fotografias tenha sido fornecida pelos serviços de propaganda ou pelos serviços do Posto Agrário de Tavira.

Estas fotografias de Stanislawski foram publicadas dois anos antes da edição do livro *Algarve*, do fotógrafo e regente agrícola Artur Pastor, responsável pelo serviço de fotografia dos Serviços Agrícolas<sup>12</sup>. Nos dois fotógrafos, partilha-se uma característica:

“Parece que não existem dificuldades, nem miséria, nem anos de seca, nem colheitas estragadas, nem saídas para o mar infrutíferas, numa representação muito harmoniosa, mas que sentimos por vezes um pouco teatral. A ideia é reforçada

por alguns retratos preparados, afirmando (tal como no livro *Nazaré*), o povo digno, orgulhoso da sua vida e tradição. Os trajes típicos que ostentam, parecem-nos deslocados do meio envolvente, e destoam das restantes fotografias... O seu trabalho é bem aceite pelo Estado Novo e adequa-se à ideia que se quer oficialmente dar de Portugal, país tranquilo, ordeiro, arrumado, povo feliz, com longas tradições. Esta coincidência de pontos de vista não reduz o valor do trabalho produzido”<sup>13</sup>.

Embora não tenha havido a intenção de questionar o olhar de Orlando Ribeiro e dos geógrafos nacionais formados na Universidade de Lisboa, o material aqui reunido sugere que a história da geografia portuguesa necessita encontrar um lugar para os trabalhos de vários autores estrangeiros. A pesquisa meticulosa de Stanislawski fornece um panorama completo das diferenças do Algarve com regiões vizinhas como Huelva ou Alentejo. Provavelmente, receber de autores americanos uma lição de geografia regional era algo que um in-

telectual como Orlando Ribeiro não estaria disposto a aceitar. Alguns dos comentários do americano sobre a região podiam resultar difíceis de aceitar: “sua natureza física e em alguns dos seus atuais modos de vida, é tão africano como europeu.”<sup>14</sup>

<sup>11</sup> Doris Barr (1901-1981) nasceu em Stockton, Califórnia. Frequentou a U.C. Berkeley, graduando-se em 1924. Casou-se com Dan Stanislawski em 1935 e teve dois filhos,

Michael e Anna. Em Austin, Doris teve uma destacada atividade como professora e defensora da educação de crianças imigrantes. Doris Barr Stanislawski papers, BANC MSS 80/100 c, The Bancroft Library, University of California, Berkeley.

<sup>12</sup> Pastor, Artur, 1965, *Algarve*. Lisboa: Livraria Bertrand.

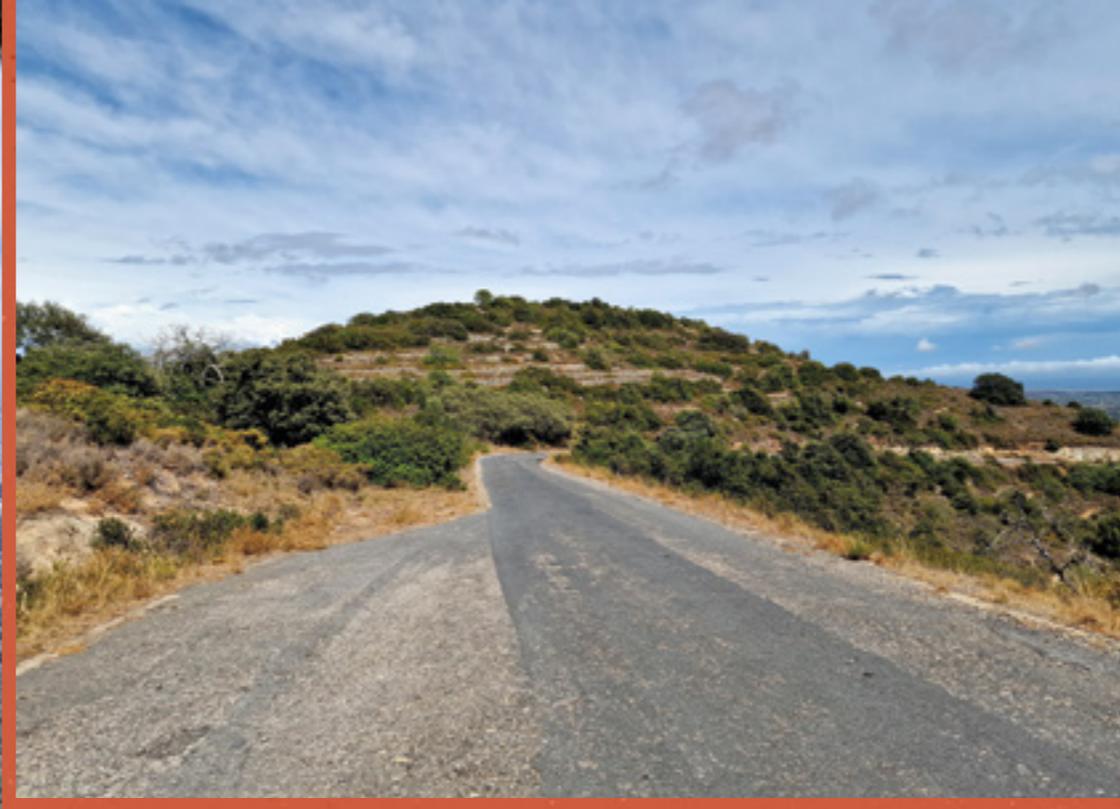
<sup>13</sup> “Pastor, guardador de sonhos”, Luís Pavão, in VIEGAS, Inês Morais; GOMES, Marta (Coord.)

<sup>14</sup> Citado por Ricardo Agarez, 2023, *A construção do Algarve*, Dafne Editora, p. 34.

Fig. 4 - O casal Stanislawski numa plantação de figueiras.









# Pomar Tradicional de Sequeiro

Sistema Cultural de Grande Importância na Paisagem Rural Algarvia

*João Costa*

DRAP Algarve

## **I** Introdução. Breve História

• Pode considerar-se o pomar tradicional de sequeiro como um dos elementos mais importantes na paisagem rural algarvia. Apesar do estado de abandono e decrepitude em que se encontra, ainda hoje, é praticamente impossível percorrer o Algarve, de barlavento a sotavento, do litoral à beira serra, sem deixar de observar e admirar a diversidade de cores, formas, silhuetas ou irregularidades resultantes da consociação das alfarrobeiras com as amendoeiras, figueiras ou oliveiras, as quatro espécies que compõem o pomar tradicional de sequeiro.

Originárias do oriente médio, introduzidas na península pelos árabes, as espécies do pomar tradicional, encontraram no Algarve, em especial no barrocal e em muitas partes do litoral, condições edafo-climáticas de excelência, adequadas à sua adaptação e perfeito desenvolvimento.



A sua rusticidade e resistência à seca, fazem com que nos dias de hoje, onde a escassez de água se vem tornando um autêntico flagelo, não só para a agricultura, como também para o turismo, população e demais sectores de atividade, se olhe para estas espécies, como uma alternativa viável, altamente sustentável e amiga do ambiente, quando comparável a outras culturas de menor rusticidade e com maiores exigências hídricas.

Os frutos do pomar tradicional, as alfarrobas, amêndoas, figos ou azeitonas, vêm assumindo cada vez maior utilização e importância nas indústrias alimentar, quer humana quer animal, química ou farmacêutica.

Caracterizado por árvores de grande porte, dificultando colheitas e demais operações culturais e por árvores dispersas e baixas densidades de plantação, o pomar tradicional desde sempre se revelou

como um sistema cultural muito pouco produtivo, com fraca rentabilidade.

Qual então o motivo dos nossos antepassados terem optado por este tipo de pomar, com uma mistura desordenada de espécies de exigências culturais diferenciadas, crescimentos distintos, longevidade extremamente díspar, umas, as alfarrobeiras e as oliveiras árvores duradouras, com um longo ciclo de vida, centenárias, milenares, outras, as figueiras e as amendoeiras de curta vida, entrando em declínio ao fim de quarenta, cinquenta anos de idade?

Parece-nos como razões lógicas para tal opção, por um lado, a estrutura da propriedade e pouca dimensão das parcelas e, por outro, a necessidade que os agricultores e empresários algarvios tinham das quatro espécies como garantia de sobrevivência, modo de vida e rendimento dos agregados familiares.

Neste contexto de pouca terra disponível, os agricultores tinham, pois, a necessidade de plantar e cultivar as quatro espécies, por forma a colher os frutos indispensáveis que necessitavam, quer para autoconsumo na alimentação humana ou animal, quer para transação e obtenção de receita que fizesse face aos gastos e necessidades das famílias. Por norma, a maior concentração de arvoredo era localizado nas extremas das parcelas, restando o miolo disponível para cultura quer de leguminosas nomeadamente fava, ervilha, grão de bico e chícharo, quer de cereais de sequeiro, trigo, cevada ou aveia, também elas culturas de grande importância na orgânica do pomar e com extrema importância na alimentação e manutenção dos

agregados familiares. Todas estas culturas e produtos delas resultantes eram parte integrante do sistema, tendo valor, mercado e grande importância quer na alimentação humana ou animal, quer na manutenção e rendimento das famílias e sustentabilidade das explorações.

As alfarrobas desde sempre foram utilizadas na alimentação animal, por sua vez usados como fonte de tração e transporte nas explorações e tarefas agrícolas. A sua polpa e sobretudo a grainha são extremamente valorizadas nas indústrias alimentar, química e farmacêutica. Os figos consumidos em fresco ou secos, sempre fizeram parte da dieta alimentar. Além disso eram utilizados para destilação na obtenção de aguardente de figo. As folhas da figueira após secagem eram utilizadas na alimentação do gado vacum. As azeitonas são bastante consumidas preferencialmente em fresco, nas vertentes britada, retalhada, água ou sal. Delas é extraído o azeite, um dos ingredientes base da dieta mediterrânica. À época, sendo a energia eléctrica praticamente inexistente no meio rural, o azeite colocado e incendiado em candeias, constituiu uma importante fonte de iluminação.

As amêndoas, tal como os figos, desde sempre constituíram os ingredientes principais da rica, variada e famosa doçaria regional algarvia.

O pomar de sequeiro, tal como foi concebido, a santa aliança das quatro espécies, não é hoje, nem voltará a ser o pomar do antigamente. A partir dos anos setenta, oitenta, este sistema cultural, durante anos a fio com grande peso e importância sócio económica na região, entrou em declínio e estado de abandono evidentes. As amendoeiras



e as figueiras, árvores de curta vida, encontram-se praticamente mortas, tendo muitas delas desaparecido da paisagem. As alfarrobeiras e as oliveiras, mais resilientes e duradouras, apresentam-se em mau estado, muito mal cuidadas, com falta de podas e limpezas, invadidas por matagal mediterrânico. Os baixos preços praticados durante anos a fio, a escassez de mão de obra mais virada para um sector mais apelativo como o turismo, a dificuldade de mecanização nomeadamente na época da colheita, operação extremamente exigente em mão de obra, as baixas produtividades conseguidas e a falta de rentabilidade resultantes da estrutura, baixa densidade, reduzido número de árvores por hectare, idade e estado do pomar, a falta de apoios adequados em muitas situações e o surgimento de culturas mais rentáveis como os citrinos, outros

pomares de regadio, vinhas ou culturas hortícolas, foram talvez muitas das razões para a situação a que chegámos e em que se encontra o pomar tradicional de sequeiro nos nossos dias.

Perante os factos apontados, não tendo o pomar no estado em que se encontra, futuro nos tempos actuais, nem nos anos vindouros, o que fazer? Quais as soluções para evitar o despovoamento de vastas áreas do território algarvio, contribuindo para a sua humanização, gerando ocupação e riqueza com estas espécies, perfeitamente adaptadas e bem conhecidas dos algarvios, com poucas exigências hídricas, extremamente resilientes e bastante resistentes à falta de água, elemento escasso, fulcral para todos os sectores de atividade da sociedade algarvia?

Em nosso entender, um dos caminhos a seguir será recuperar o que é recuperável e reconverter tudo o que já não tem qualquer interesse cultural. As monumentais alfarrobeiras e oliveiras, árvores centenárias, milenares, deverão ser preservadas, limpas, podadas, devidamente cultivadas. As figueiras e amendoeiras envelhecidas, em acentuado estado de decrepitude e fim de vida, deverão ser arrancadas e substituídas por qualquer uma das espécies em causa, sendo o apoio da rega fundamental pelo menos nos primeiros quatro a cinco anos para garantir o êxito das plantações. Densidades adequadas serão fundamentais para aumentar os níveis de produtividade e rentabilidade. Contudo, parece-nos como tarefa primordial e o caminho mais lógico a seguir nos dias de hoje, em que a agricultura enveredou por tecnologias evoluídas, sofisticadas, mais amigas do ambiente, a opção por modernos pomares com apoio de rega, com possibilidades de mecanização em podas, proteção fitossanitária e colheitas, daí resultando melhores níveis de produtividade, qualidade e rentabilidade. Pelas razões apontadas, o presente trabalho foca-se a partir de agora na instalação e condução de modernos pomares.

## II. Pomares Intensivos. Uma Realidade da Moderna Fruticultura

A moderna fruticultura, os pomares intensivos da nova geração, caracterizam-se por árvores de pequeno porte e grandes densidades de plantação, tendo em vista facilitar colheitas e reduzir necessidades de mão de obra não só nesta tarefa, como em todas as restantes operações culturais e

aumentar os níveis de produtividade e rentabilidade das explorações. Árvores de grande porte não têm mais lugar nos pomares da atualidade.

Nos modernos pomares intensivos será fundamental ter em conta parâmetros relacionados com as condições de instalação, qualidade do material a plantar, tecnologia cultural a seguir.



## 1. Condições de Instalação

A escolha dos locais de plantação torna-se fundamental para o sucesso e bom êxito das plantações. Espécies rústicas, bem adaptadas às condições do clima mediterrânico quente e temperado, as alfarrobeiras, amendoeiras, figueiras, ou oliveiras requerem para o seu bom desenvolvimento locais de meia encosta, com bom arejamento e exposição solar, de preferência virados a sul. Ávidas de luz e sol, não vegetam bem nos vales profundos, ensombrados, com má drenagem atmosférica, propícios à ocorrência de geadas e nevoeiros, extremamente prejudiciais à altura da rebentação, floração e fecundação dos pequenos frutos. Serão de evitar plantações nestas situações, bem como em zonas atreitas a ventos fortes bastante prejudiciais quer ao desenvolvimento das plantas, quer à qualidade das produções.

Para um adequado desenvolvimento e obtenção de produções aceitáveis, e apesar das fracas necessidades hídricas e resistência à seca destas espécies quando comparadas a outras culturas de regadio, será fundamental a disponibilidade de água, pelo que haverá que ter em conta a existência de pontos ou fontes de água no local ou proximidade das plantações. O pomar de sequeiro não tem mais lugar na moderna fruticultura.

Pouco exigentes no que respeita a solos, as espécies indicadas adaptam-se a vários tipos, dos pobres aos mais ricos, desde que permeáveis e com boa drenagem. Preferem contudo os neutros ou ligeiramente calcários, de pH 7-8, francos, de média consistência, profundos, férteis. Os argilosos, encharcados, demasiados húmidos que lhe provocam asfixia e podridão das raízes serão de evitar.

Uma adequada preparação do solo englobando desmatações, despedregas, ripagens, gradagens, frezagens será fundamental tendo em vista deixar o terreno em ótimas condições para recepção e desenvolvimento das plantas.

Fundamental será também a realização de uma fertilização de fundo racional e equilibrada com base em análises do solo e necessidades das culturas, por forma a deixar o solo com o nível normal de fertilidade adequado a cada espécie.

Haverá que instalar um sistema de rega localizada para a futura rega dos pomares.

## 2. Qualidade do Material a Plantar. Variedades

No que respeita ao material de plantação, entende-se como melhor opção a aquisição de plantas de qualidade a viveiristas especializados, provenientes de estacas devidamente enraizadas no caso das figueiras e das oliveiras, previamente enxertadas em porta enxertos adequados no caso das alfarrobeiras ou amendoeiras. Desta forma haverá não só uma maior garantia do êxito das plantações, como também uma mais rápida entrada em produção logo a partir do terceiro ano.

Nos pomares, dever-se-á optar sempre pela plantação das melhores variedades, rústicas, produtivas, bem adaptadas e com provas dadas ao longo dos anos. Através do Projeto Frutalg (Fruteiras do Algarve), foram caracterizadas pela DRAPALG uma grande panóplia de variedades tradicionais, muitas delas com grande importância e valor para comporem os pomares da moderna fruticultura.

Entre a diversidade de variedades devidamente caracterizadas, estudadas e preservadas nas coleções do CEAT (Centro de Experimentação Agrária de Tavira), são de salientar algumas com reconhecido interesse cultural.

**2.1 Alfarrobeiras** - Em todos os casos optar por variedades rústicas, produtivas, com bom rendimento em semente:

**Mulata** - A variedade mais cultivada no Algarve, com forte vigor, porte aberto, média densidade de folhagem. Fruto grande, castanho escuro a negro, de fácil destaque. Semente oval a elíptica, castanho avermelhada, de peso médio. Precoce, produtiva, com médio a elevado rendimento em semente.

**Galhosa** - Variedade vigorosa, de porte erecto e abundante folhagem. Fruto acastanhado, de tamanho pequeno a médio e difícil destaque. Semente oval, vermelho acastanhada, pesada. Tardia, de média produtividade e elevado rendimento em semente.

**Aida** - Variedade vigorosa de porte aberto, com média a forte densidade de folhagem. Fruto castanho escuro avermelhado, tamanho médio, regular a fácil destaque. Semente oval, castanha, pesada. Semi precoce, média produtividade, elevado rendimento em semente.

**Cavi** - Variedade vigorosa, de porte aberto, com abundante folhagem. Fruto castanho, grande, de regular destaque. Semente elíptica, castanha, de peso médio. Semi precoce, muito produtiva, elevado rendimento em semente.



**Pé Comprido** - Variedade de médio vigor, porte aberto, com média densidade de folhagem. Fruto castanho a castanho escuro, direito, médio a grande, de fácil destaque. Semente oval a elíptica, vermelho acastanhada a castanha, de peso mediano. Precoce, de excelente produção, elevado rendimento em semente.

**Ramilhete** - Variedade hermafrodita, de médio a forte vigor, porte aberto, média a forte densidade de folhagem. Fruto castanho escuro, médio a grande, de regular destaque. Semente elíptica, castanha, de baixo peso. Precoce, produtiva, médio rendimento em semente.

**2.2 Amendoeiras** - Eleger variedades interessantes para cada zona do Algarve, as precoces de floração temporã, nas zonas mais a sotavento ou em locais expostos a sul menos atreitos a geadas primaveris, as semi precoces e tardias, para os locais com maiores probabilidades de ocorrência de geadas, tais como as zonas mais a interior, encostas expostas a norte, zonas mais a barlavento:

**Duro da Estrada** - Variedade de médio a forte vigor, porte erecto, média a forte densidade foliar. Floração precoce a semi precoce, branca a branco rosada. Fruto médio, oval arredondado, de casca dura. Miolo médio, castanho escuro. Produção e rendimento em miolo médios.

**Molar da Fuseta** - Variedade de vigor médio, porte erecto, forte densidade foliar. Floração semi precoce, branco rosada. Fruto médio, pontiagudo, de casca semi dura ou dura. Miolo grande, castanho claro. Produção média, rendimento em miolo elevado.

**Boa Casta** - Variedade de médio vigor, porte erecto, forte densidade foliar. Floração precoce, branco rosada. Fruto médio, pontiagudo, de casca dura. Miolo médio, castanho claro. Produtiva com médio rendimento em miolo.

**Zé Dias** - Variedade de forte vigor, porte erecto, média densidade foliar. Floração precoce a semi precoce, de cor branco rosada. Fruto pequeno, oval arredondado, de casca rija. Miolo pequeno a médio, castanho claro. Produção média, rendimento em miolo elevado.

**Bonita de S. Brás** - Variedade de médio a forte vigor, porte erecto, média densidade foliar. Floração semi precoce, branca a branco rosada. Fruto médio, pontiagudo, de casca semi dura. Miolo médio, castanho claro. Produção e rendimento em miolo médios.

**Ferragudo** - Variedade de médio a forte vigor, porte erecto, forte densidade foliar. Floração semi precoce, branco rosada. Fruto médio, pontiagudo, de casca dura. Miolo médio, castanho claro. Produtiva, com médio rendimento em miolo.

**Molar Salles** - Variedade de médio a forte vigor, porte erecto, forte densidade foliar. Floração semi precoce, branco rosada. Fruto médio, pontiagudo, de casca frágil. Miolo médio, castanho claro. Produção média, rendimento em miolo elevado.

**Lourencinha** - Variedade de forte vigor, porte erecto, média densidade foliar. Floração semi precoce, branco rosada. Fruto médio, oval arredondado a elíptico, de casca dura. Miolo grande, castanho claro. Produtiva, médio rendimento em miolo.

**Galamba** - Variedade de médio a forte vigor, porte erecto, forte a média densidade foliar. Floração semi precoce, branca a branco rosada. Fruto médio, oval arredondado, de casca dura. Miolo médio, castanho claro. Produção e rendimento em miolo médios.

**Bonita** - Variedade de forte vigor, porte erecto, forte densidade foliar. Floração branca, semi precoce. Fruto médio, elíptico, de casca dura. Miolo médio, castanho claro. Produção e rendimento em miolo médios.

**Coco** - Variedade de médio a forte vigor, porte erecto, forte a média densidade foliar. Floração semi precoce, branco rosada. Fruto médio, oval arredondado a elíptico, de casca muito frágil. Miolo médio a grande, castanho escuro. Produção fraca, rendimento em miolo elevado.

**Ferragnês** - Variedade francesa de médio a forte vigor, porte erecto, média densidade foliar. Floração semi precoce a tardia, branca. Fruto médio a grande, elíptico a pontiagudo, de casca semi dura a dura. Miolo médio a grande, castanho claro. Produção elevada, rendimento em miolo médio.

**Guara** - Variedade espanhola de forte vigor, porte erecto, fraca a média densidade foliar. Floração semi precoce a tardia, branca. Fruto médio grande, elíptico, de casca dura a semi dura. Miolo médio, castanho claro. Produção média, rendimento em miolo elevado.

**Laurane** - Variedade francesa, de médio vigor, porte erecto, forte densidade foliar. Floração tardia de cor branca. Fruto grande, pontiagudo, de casca dura a semi dura. Miolo grande, castanho claro. Produtiva, bom rendimento em miolo.



**2.3 Figueiras** - Vocacionar os pomares com variedades apropriadas à produção de figos lampos ou de figos vindimos, quer para consumo em fresco, quer para consumo em seco ou passa. A produção dos dois tipos de figos, lampos e vindimos na mesma planta não é recomendável. Dar preferência às variedades autoférteis que dispensam caprificação / polinização. No caso das variedades que exigem caprificação, como por exemplo as Euchárias Branco ou Preta, plantar nos pomares pelo menos 5% de figueiras de Toque / Baforeiras para ajuda à polinização.

Variedades Adaptadas à Produção de Figos Lampos para Consumo em Fresco (Fins de Maio a Meados de Junho):

**Lampa Preta** - Variedade produtiva, precoce, com grande interesse na produção de lampos, menos interessante na produção de vindimos, os quais necessitam de caprificação. Figos lampos grandes, vindimos de tamanho médio, verdes com laivos violáceos, polpa âmbar, bom sabor, razoável resistência ao manuseamento e transporte.

**Lampa Branca** - Variedade produtiva, precoce, boa produtora de lampos e vindimos para consumo em fresco. Fruto médio a grande, verde amarelado, polpa rosa acastanhada, bom sabor, com média resistência ao manuseamento e transporte.

Variedades Adaptadas à Produção de Figos Vindimos para Consumo em Fresco (Meados de Junho a Meados de Agosto):

**Pingo de Mel** - Variedade produtiva, precoce, muito interessante para produção de figo para consumo em fresco. Fruto médio, verde amarelado,

polpa âmbar, doce, com boa resistência ao manuseamento e transporte.

**Castelhano Preto** - Variedade produtiva, precoce, com interesse para consumo em fresco ou passa. Fruto médio, violáceo, polpa rosa acastanhada, doce, com razoável resistência ao manuseamento e transporte.

**Da Ponte de Quarteira** - Variedade produtiva, precoce. Fruto pequeno a médio, de epiderme verde amarelada, polpa vermelho escuro, doce, com boa resistência ao manuseamento e transporte.

**Bacela** - Variedade produtiva, precoce. Fruto médio, de cor verde amarelada, polpa doce, rosa acastanhada, com fraca resistência ao manuseamento e transporte.

**Bebera Branca** - Variedade produtiva, tardia, produtora de frutos muito grandes, de forma piriforme oblonga, verdes com laivos violáceos, polpa rosa acastanhada, com razoável resistência ao manuseamento e transporte.

**Verdeal** - Variedade tardia, de média produtividade. Fruto médio, verde escuro, polpa rosa acastanhada a vermelha, bom sabor, média resistência ao manuseamento e transporte.

Variedades Adaptadas à Produção de Figo para Secar (Meados de Agosto a Meados de Setembro):

**Côtea** - Variedade produtiva, semi precoce, a mais cultivada no Algarve. Fruto pequeno a médio, verde amarelado, polpa rosa acastanhada, bom sabor, com média resistência ao manuseamento e transporte.

**Euchária Branca** - Variedade produtiva, precoce,

com interesse para fresco ou passa. Fruto grande, verde amarelado, polpa escura, violácea, doce, com razoável resistência ao manuseamento e transporte.

**Euchária Preta** - Variedade produtiva, precoce, com interesse para consumo em fresco ou passa. Fruto pequeno a médio, violáceo, polpa vermelho escuro, doce, com razoável resistência ao manuseamento e transporte.

**Burjassote Branco** - Variedade muito produtiva, semi precoce. Fruto pequeno, verde amarelado, polpa rosa acastanhada a vermelha, doce, com boa resistência ao manuseamento e transporte.

**2.4 Oliveira** - Optar de preferência por variedades de pequeno a médio porte, precoces, produtivas, adaptadas à produção de azeite, conserva ou para dupla aptidão. Trata-se de uma espécie muito importante, desde a antiguidade considerada o símbolo da paz, da sabedoria e da glória.

**Maçanilha** - Variedade rústica, de médio a grande porte, precoce, bastante produtiva, a mais cultivada no Algarve. Fruto médio, em forma de maçã, verde, vermelho arroxeados à maturação, de fácil desprendimento, com dupla aptidão, quer como azeitona de mesa, quer na produção de azeite.

**Galega** - Variedade vigorosa, de porte elevado, precoce, de excelente produção. Fruto pequeno, arredondado, verde, negro à maturação, de difícil desprendimento. Dupla aptidão, boa para conserva, azeite de razoável qualidade.

**Cobrançosa** - Variedade de médio porte, semi precoce, de excelente produção. Fruto médio, elipsoidal,



de cor verde, negro quando maduro, de fácil desprendimento. Bom rendimento em azeite, raramente utilizada em conserva.

**Bical** - Variedade rústica, de médio vigor a grande vigor, precoce, de média produtividade. Fruto médio, carnudo, alongado em bico, verde, negro acinzentado com pontuações claras à maturação, com regular desprendimento. Excelente para conserva, regular na produção de azeite.

**Cordovil** - Variedade de médio a grande porte, semi precoce, produtiva. Fruto médio, elipsoidal, verde acinzentado, arroxeadado vinho à maturação, de difícil desprendimento. Boa produtora de azeite de excelente qualidade.

**Picual** - Variedade de médio porte, muito produtiva, precoce. Fruto alongado, terminado em bico, de tamanho médio, verde, negro à maturação, de fácil desprendimento. Muito bom rendimento na produção de azeite.



### 3. Tecnologia Cultural a Seguir

Com o terreno adequadamente preparado, será delineado o traçado de plantação e abertas as covas de dimensões adequadas para realização da plantação.

Em todos os casos, devem ser respeitados os compassos e densidades de plantação mais adequados para cada espécie, recomendando-se para as alfarrobeiras compassos de 7x6 m, 8x6 m, 9x6 m,

respetivamente 238, 208 e 185 árvores por hectare, em função do tipo de solo. Nos terrenos mais pobres, onde as árvores tendem a crescer menos, usam-se compassos mais apertados, nos mais fortes e ricos, compassos mais alargados, dado nessa situação as árvores tenderem a adquirir maior porte e desenvolvimento.

Nas amendoeiras e figueiras recomendam-se como referências compassos à volta dos 5x4 m, 6x4 m, 6x5 m, densidades de 500, 416, 333 árvores



por hectare. Quanto às oliveiras, compassos de 6x4 m, 6x5 m, 7x4,5 m, densidades de 416, 333, 317 árvores por hectare, são indicados e perfeitamente aceitáveis.

Realizada a plantação, haverá que efetuar uma rega copiosa post plantação, fundamental para um melhor aconchego da terra junto ao sistema radicular e melhor facilidade de pegamento. A colocação de protetores e tutores favorecerá a proteção contra ventos e animais roedores e ajudará na adequada e correta condução das jovens plantas.

A condução e formação das árvores do pomar é uma operação cultural de extrema importância. Deve-se optar por formas baixas em vaso ou eixo revestido, para facilitar colheitas e demais operações culturais tais como podas, limpezas, tratamentos fitossanitários. Nas podas deverão ser eliminados rebentos da base, ladrões, ramos mal formados, entrecruzados, secos, com doenças, procurando-se abrir o interior da copa para facilitar a entrada de luz, elemento fundamental para uma boa produção. A poda favorece ainda um melhor arejamento, polinização e fecundação, diminuindo as condições propícias à ocorrência de pragas e doenças.

Igualmente importante será a realização dos amanhos culturais adequados, nomeadamente mobilizações superficiais ligeiras através de duas passagens de grade na Primavera, ou dois a três cortes mecânicos da vegetação nas entre linhas de Abril a Setembro para evitar a concorrência das infestantes. Outra solução será a aplicação de herbicidas. As lavouras profundas que danificam o sistema radicular serão de evitar em todas as situações.

Embora se tratem de espécies rústicas com elevada resistência à seca, nos períodos mais quentes do ano, nomeadamente da Primavera ao Outono, o recurso à rega é fundamental nos dias de hoje, no caso de se pretender uma regularidade das produções e de produções elevadas. Claro que as necessidades hídricas, são regra geral, sempre inferiores às necessárias para outras fruteiras de regadio. A rega deverá ser calculada em função da evapotranspiração e dos coeficientes culturais para cada espécie, e sempre apoiada em sondas medidoras do teor de humidade do solo, por forma a utilizar a água com a maior eficiência possível.

A fertilização de cobertura ou de produção deverá ser feita na água de rega, em fertirrega, respeitando sempre os níveis de exportação em função da produção expectável para cada espécie e tendo em conta os resultados das análises do solo, água e folhas.

O controlo das principais pragas e doenças deverá ser sempre levada muito a sério, devendo efetuar-se nos momentos oportunos, utilizando de preferência os produtos homologados menos tóxicos e mais amigos do ambiente, nas doses adequadas, respeitando sempre os intervalos de segurança.

A opção por este tipo de pomares permitirá certamente, de forma fácil, duplicar ou mesmo triplicar, as produções obtidas no tradicional pomar de sequeiro.

### III. Nota Final

O presente trabalho, procurou fazer uma análise e retrospectiva do pomar tradicional de sequeiro e da sua importância, quer na caracterização da paisagem, quer no rendimento sócio económico das populações e do meio rural algarvio.

Refletiu-se sobre as razões do estado de decrepitude e abandono em que se encontra nos dias de hoje, alertando para soluções que possam contribuir para alterar tal situação.

Salientou-se a grande rusticidade, adaptação à seca e às condições edafo climáticas da região, factores fundamentais na sociedade dos nossos dias, onde a falta de água se vem tornando num autêntico flagelo para todos os sectores de atividade. Daí a importância destas espécies, relativamente a outras com maiores exigências hídricas, na ocupação dos territórios do meio rural algarvio.

De um modelo ou sistema cultural, o tradicional pomar de sequeiro, sistema que funcionou durante épocas a fio com grande sucesso, mas que hoje, no modelo em que foi concebido, não terá, em nosso entender, qualquer hipótese de sobrevivência, dadas quer as tendências e novas tecnologias do mundo rural, quer as alterações climáticas verificadas nos últimos anos.

Creemos ser a possibilidade de instalação de modernos pomares de regadio de alfarrobeiras, amendoeiras, figueiras ou oliveiras, uma solução perfeitamente enquadrável a ter em consideração, que evitará certamente a desertificação de vastas áreas do Algarve interior.

Nesses pomares, a instalação de adequados sistemas de rega localizada e o recurso a regas eficientes por forma a poupar água será condição essencial.

Deverão ser tidas em consideração as condições de instalação dos pomares, variedades, qualidade do material, correta tecnologia cultural a seguir, nomeadamente, preparação do solo, compassos e densidades de plantação, podas de formação e de produção, amanhos culturais, regas, fertilização e controlo de pragas e doenças.

Julgamos ser este o caminho a seguir para que o nosso Algarve continue a ser, como sempre foi ao longo de décadas, uma referência na produção de frutos secos, alfarrobas, figos, amêndoas e azeitonas, não só em Portugal como em toda a região da orla mediterrânica.

# Características do Pomar de Sequeiro

*Ezequiel Pinho, Fernando  
Severino e Júlio Cabrita*  
DRAP Algarve

## **N**ota Introdutória

O que hoje se entende (ou se designa) por Pomar Tradicional de Sequeiro Algarvio é um pomar misto de quatro espécies arbóreas: alfarrobeiras, oliveiras, amendoeiras e figueiras (por ordem decrescente de importância atual, em área, valor económico e social) e cada uma representada através de diferentes variedades.

Talvez seja isto que, de facto, hoje o caracteriza. Talvez seja essa a melhor definição para medir a sua extensão territorial, ou talvez seja isso “*ao que hoje ele chegou*”. Mas é, enquanto sistema, muito mais do que isso. Só isso não o tornaria um dos sistemas mais completos, mais complexos, mais adaptado, mais resistente, mais sustentável e mais versátil dos muitos que estão presentes na agricultura portuguesa.

O sistema que corresponde ao Pomar Tradicional de Sequeiro comporta componentes agrícolas, florestais e animais; está profundamente adaptado às características edafo-climáticas do local onde se desenvolve; prevê atividades e culturas que promovem, de forma integrada, o melhor e mais completo aproveitamento dos recursos que utiliza; reduz o desperdício e privilegia a circularidade nos produtos que obtém; produz para autoconsumo e para venda (para além dos excedentes); produz para consumo imediato e diferido, para venda atual ou venda futura;



Fig. 1 - Pomar Tradicional com 3 espécies em primeiro plano: Oliveira, Alfarrobeira e Amendoeira.

exibe grande resiliência às alterações conjunturais das condições do meio e, ao mesmo tempo, grande resistência às alterações estruturais dessas mesmas condições; inclui atividades que permitem uma distribuição da mão de obra familiar ao longo do ano; tem capacidade de resposta a alterações na disponibilidade dessa mão de obra. A prova desta

resistência e resiliência é o facto de ele hoje ainda existir e se manifestar vivo sempre que as condições o favorecem, apesar de o caracterizarmos pela simples consociação de (pelo menos) 3 culturas permanentes, quando essa característica é uma pequeníssima parte dele.



Fig. 2 - Pomar Tradicional de Sequeiro ordenado, com uma linha de oliveiras e uma linha de alfarrobeiras recém-plantada. Sublinhe-se a presença de caldeira em torno das árvores jovens, característica do sequeiro ajudado.

Perguntar-se-á: mas “circularidade”, um conceito tão recente já presente num sistema tão antigo? E tamanha preocupação pela racionalidade na utilização dos recursos, em tempos em que as leis da economia não se faziam sentir de forma tão rígida?

E o que é senão “circularidade” a utilização de grãos na alimentação humana, de palhas e fenos e restos na alimentação animal e a posterior utilização de adubos para aplicação nas culturas? E que outra preocupação se manifesta quando se cultivam diferentes plantas que utilizam a (escassa) água

existente nos diversos estratos do solo – plantas anuais nas camadas mais superficiais, e perenes nas camadas mais profundas; e como classificar a prática de rotações culturais, que conciliam a manutenção da fertilidade dos solos, com necessidades de alimentação animal e consumo familiar, como as leguminosas e os cereais por exemplo?

Não é à toa, ou por mero acaso, que se associa a este sistema, uma “dieta” tão diversificada quanto a mediterrânea. É pela variedade de produtos alimentares que através dele se obtêm. O azeite, o figo, a amêndoa e alfarroba, e já agora as leguminosas (fava e ervilha) e cereais que lhe estavam associados. É ainda toda uma variedade de produtos, além daqueles, como os provenientes da horta familiar, do sob coberto das culturas permanentes,

de coleta ou de transformação, de origem animal, dos diversos animais que podem ser encontrados nas explorações agrícolas. Animais que, embora em reduzido número e em regime de “liberdade condicionada” no interior da exploração, existem para a apoiar através do papel que desempenham, como sejam animais de trabalho – a quase extinta vaca algarvia ou asininos – ou para reutilizar e valorizar os seus “desperdícios”, sejam vegetais ou outros. É aqui que entram ovinos, caprinos, suínos, coelhos, patos, galinhas.

Também por raciocínios redutores, associamos o Pomar Tradicional de Sequeiro Algarvio a uma reduzida parte do Algarve, o Barrocal Algarvio, curiosamente também aquela parte do Algarve à qual atribuímos maior genuinidade. Mas, na verdade,

ele também está presente no Litoral e na Serra, embora em “versões” de si próprio mais afastadas da sua “pureza” (que, naturalmente, não existe), seja pela sua simplificação ou empobrecimento “paisagístico” e “produtivo” (no litoral), resultante sobretudo da disponibilidade de facilidade de acesso à água, seja, na serra, pelas características do solos, da topografia e pela “contaminação” provocada pela influência de um sistema agroflorestal igualmente forte e adaptado: o sobreiral.



Fig. 3 – Vista panorâmica da paisagem característica do Pomar Tradicional de Sequeiro obtida perto de Alfontes.

Feito este primeiro alerta para que o Pomar Tradicional de Sequeiro Algarvio é um conceito que não se limita a uma definição de «pomar», e também para o facto de que, se ainda hoje não abandonámos esse conceito que lhe subjaz, não é porque ele seja imutável, mas antes porque tem mostrado capacidade de adaptação e versatilidade, estamos em condições de partir para uma primeira dimensão de análise estatística do que tem sido o comportamento da sua componente mais «permanente»: as culturas permanentes.

### Evolução do Pomar Tradicional de Sequeiro no período 1989-2019

Para análise da evolução das áreas onde se tem praticado a consociação das culturas da alfarrobeira, da oliveira, da amendoeira e da figueira, (ou de pelo menos duas destas quatro espécies), é apresentado o quadro abaixo, que abrange o período acima indicado, com intervalos de 10 anos, correspondentes àqueles em que ocorrem os *recenseamentos ao universo das explorações agrícolas*. Os dados têm como fonte a informação do Instituto

Nacional de Estatística (INE), ou informação obtida no âmbito da atividade desenvolvida pela Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve. Esta análise retoma e complementa ideias expostas anteriormente, algumas já públicas e ou publicadas pela Direção Regional.

Sublinhe-se que o INE não publica resultados específicos para o Pomar Tradicional de Sequeiro Algarvio, pelo que os dados constantes do quadro constituem *aproximações*. O número de explorações consideradas, pressupõe ser negligenciável o número de pomares estremos de qualquer destas espécies, o que se aplica à realidade regional. No que respeita à superfície, consideram-se as áreas apuradas nos recenseamentos agrícolas associadas às culturas permanentes correspondentes a *frutos de casca rija e alfarroba*. Em ambos os casos, as estimativas errarão por defeito mas, a aplicação do mesmo critério, permitirá obter uma ideia correta da evolução do Pomar Tradicional. Comparando os valores do quadro para o ano mais recente, o valor é de 26.179 hectares, enquanto outras estimativas que existem disponíveis, apontam para valores redondos em torno dos **30 mil hectares**.

ANOS	N.º Exp.	Área (ha)	Prod. (ton.)	Ton/ha
1989	12.798	26.610	73.726	4,53
1999	11.084	25.258	47.155	3,42
2009	8.607	20.046	44.170	3,70
2019	8.670	26.179	26.945	2,0

Quadro 1 – Evolução do Pomar Tradicional de Sequeiro do Algarve Número de Explorações, Áreas e Produções e Produtividades

Fonte: INE, DRAPALG

Atrai, de imediato, a atenção a redução em mais de 1/3 do número de explorações em que o Pomar Tradicional de Sequeiro está presente, no período considerado. Temos, porém, de analisar este comportamento em face da redução (real e estatística) do número de explorações agrícolas na região. A redução estatística ocorreu por via da redução dos limites mínimos de inquirição de explorações agrícolas que passaram a 1 ha de superfície total e 10.000 m<sup>2</sup> de área de superfície agrícola utilizada, que determinou a exclusão do universo das mais pequenas unidades, que *perderam a qualidade* de explorações agrícolas. Esse facto explica uma pequena parte da redução do número de explorações mas, na verdade, a maior parte é explicada pela sua redução efetiva, resultado das dificuldades que tem atravessado o setor agrícola. Sucedeu, porém, que a redução no conjunto do setor foi maior do que a ocorrida no âmbito do Pomar de Sequeiro, pelo que este, embora em perda absoluta no número de explorações, acabou por ver a sua posição reforçada em termos de análise relativa. Nestes termos, no ano correspondente à última observação, as explorações com Pomar Tradicional de Sequeiro (8.943) correspondem a cerca de 78% do número total de explorações com culturas permanentes (11.441), o que dá, só por si, uma ideia da sua importância económica e social, e do impacto que alterações nas condições do seu funcionamento e rentabilidade poderão ter em toda a região.

Em termos de área, observamos comportamentos idênticos. Apesar da recuperação observada no último decénio (aumento de área de cerca de 6 mil hectares), a redução de área no período considerado foi cerca de 1%, enquanto a redução da área

afeta a culturas permanentes se reduziu de 5%, redução idêntica à que ocorreu na área de citrinos.

Refira-se ainda que o Pomar Tradicional de Sequeiro ocupa o dobro da área de citrinos e, no seu conjunto (entre os 26.179 ha e os 30.000 ha de que temos vindo a falar), corresponde a cerca de 50% da superfície agrícola utilizada afeta a culturas permanentes (56.754 ha).

Estamos, portanto, face a um sistema claramente dominante, distribuído por toda a região, embora o seu predomínio seja maior nos concelhos que podemos designar por Algarve Central, nomeadamente Loulé, Tavira, Silves, S Brás de Alportel e Albufeira.

Dado estarmos em presença de um pomar misto, os valores da produção e da produtividade não são muito esclarecedores. Citamo-los porque permitem sublinhar a existência de uma tendência inversa entre (o aumento da) importância relativa do Pomar Tradicional de Sequeiro em termos de áreas e número de explorações, e (a redução da) sua produtividade. Naturalmente, a produtividade não é semelhante nas espécies presentes no Pomar Tradicional, o que constitui explicação parcial para as alterações na sua composição interna, como adiante se referirá.

### As Alterações na Composição Interna do Pomar Tradicional de Sequeiro

Tomemos o quadro que se segue que procura esclarecer sobre o que se tem passado no interior do Pomar Tradicional de Sequeiro.

ANOS	Alfarrobeira			Amendoeira			Figueira			Oliveira		
	Área (ha)	Prod. (ton.)	Rend/ha (ton)	Área (ha)	Prod. (ton)	Rend/ha	Área (ha)	Prod. (ton.)	Rend/ha (ton)	Área (ha)	Prod. (ton)	Rend/ha (ton)
1989	10.184	45.828	4,5	16.288	9.773	0,6	3.967	5.951	1,5	7.689	12.174	1,6
1999	12.277	36.831	3,0	13.795	3.339	0,2	3.050	2.593	0,9	8.867	4.392	0,5
2009	11.932	38.387	3,2	6.276	1.144	0,2	2.577	1.643	0,6	8.522	2.996	0,4
2019	13.595	19.078	1,4	5.004	822	0,2	2.162	1.699	0,8	9.422	5.346	0,6

Quadro 2 – Evolução da Composição Interna do Pomar Tradicional de Sequeiro do Algarve Áreas, Produções e Produtividades por Espécie (1989-2019) Fonte: INE, DRAPALG

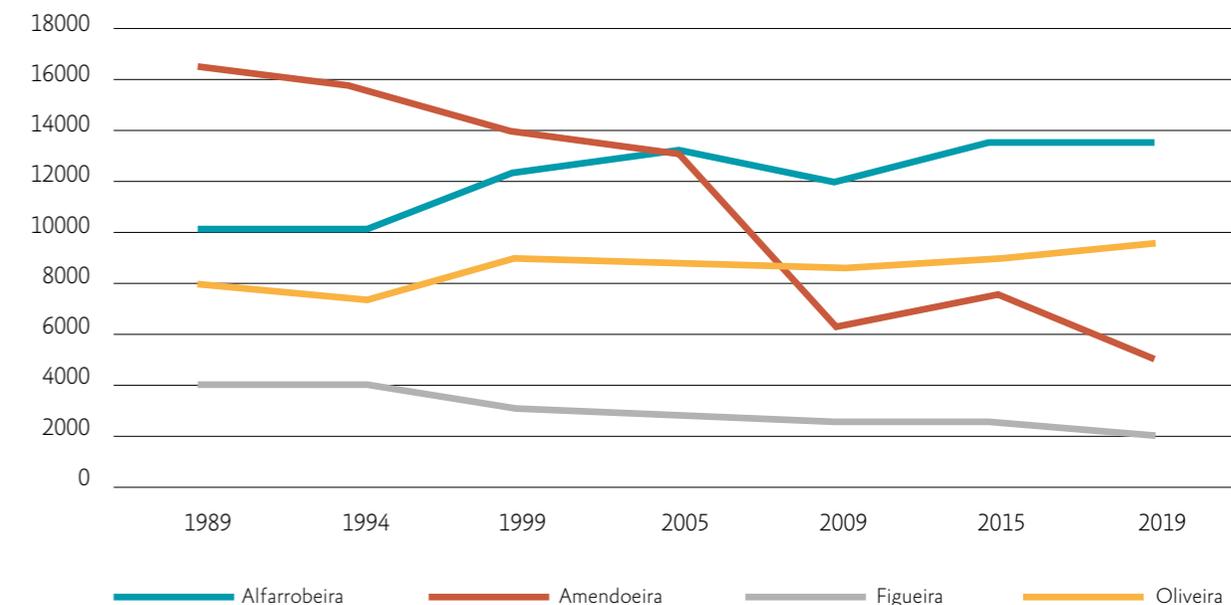


Gráfico 1 - Evolução das áreas do pomar Tradicional de Sequeiro Algarvio

São facilmente identificáveis as tendências que se têm vindo a observar:

- as duas espécies à partida menos representadas, a figueira e a oliveira, têm exibido variações diferentes: a figueira tem reduzido a sua importância, enquanto a oliveira não só apresenta maior estabilidade, como tem visto aumentada a sua presença;
- relativamente às duas espécies que tradicionalmente ocupam maior superfície, a amendoeira e a alfarrobeira, tem-se também verificado um padrão de comportamento diverso: a amendoeira cedeu, nas primeiras duas décadas, não só o primeiro lugar à alfarrobeira, como até mesmo o segundo à oliveira. A alfarrobeira passou, portanto, não só a espécie mais representada, como a mais

representativa do Pomar Tradicional de Sequeiro, e a amendoeira e a figueira a quase residuais.

O Pomar Tradicional de Sequeiro Algarvio apresenta hoje uma composição bastante diferente da que apresentou até final do século anterior. A paisagem algarvia revela-o mais rápida e dramaticamente que o nosso imaginário, que ainda crê existirem mais amendoeiras em flor do que aquelas que efetivamente existem...

A demografia, a agronomia e a economia explicam uma boa parte do que tem ocorrido. A ordem pela qual as citamos é praticamente arbitrária, sendo que cada uma tem a sua quota parte de responsabilidade, e todos eles se auto-alimentam.

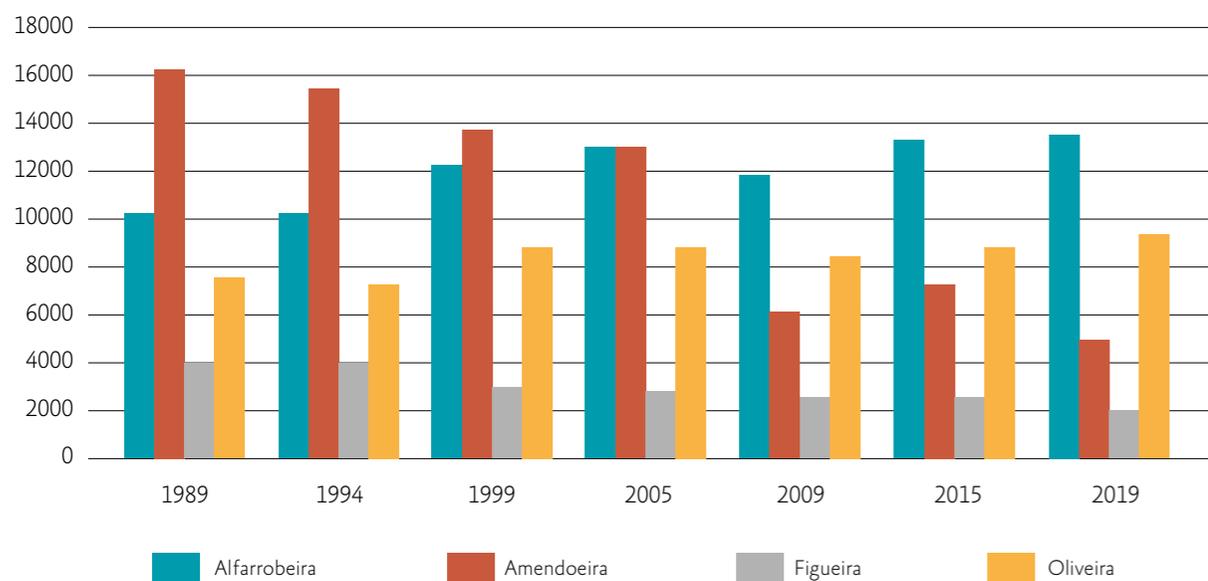


Gráfico 2 - Evolução da Composição do Pomar Tradicional de Sequeiro Algarvio

A demografia dá o primeiro grande contributo, através da perda de população, da mobilidade e do envelhecimento. A concorrência por mão de obra e recursos promovida pelo turismo e atividades afins, antecedida pelo efeito dos surtos de emigração que marcaram a sociedade portuguesa, principalmente durante as décadas de sessenta e setenta, conduziram a uma escassez e consequente aumento do custo da mão de obra, a que acresceram as dificuldades técnicas e reduzida viabilidade económica da mecanização de algumas destas produções. A perda e a desvalorização social e económica das atividades características dos meios rurais, a valorização de padrões de vida característicos de meios urbanos, a procura de novas oportunidades, levaram ao abandono das zonas interiores, por quase todos, e sobretudo os mais novos. Muitas destas tendências são hoje contrariadas, mas os seus efeitos permanecem, e não são fáceis de inverter. Cada vez menos, cada vez mais velhos, cada vez com menor capacidade e disponibilidade de trabalho. A perda de alguns elementos do Pomar Tradicional a que antes se fez alusão, como é o caso das sementeiras intercalares, dos animais, que hoje se chamam “sapadores”, e que antes já o eram e cumpriam o seu papel de limpeza do pomar, teve também influência na sua degradação.

No que toca ao pomar tradicional, as primeiras vítimas desta falta de acompanhamento, são as espécies que a agronomia nos diz terem menor longevidade e serem menos resistentes ao abandono: essas mesmo que o quadro nos mostrou, a amendoeira e a figueira, mesmo apesar da sua rusticidade. A produção e a produtividade refletem

também esse abandono e a economia faz o seu papel, reforçando-o com a cada vez maior abertura de mercados.



Fig. 4 - Declínio da amendoeira no contexto do pomar tradicional de sequeiro



Fig. 5 - Declínio da figueira no contexto do pomar tradicional de sequeiro

Dentro desta fase de declínio inicial, o Pomar Tradicional de Sequeiro luta pela sua sobrevivência, procurando contrariá-lo através do desencadeando doutro processo: o de reconversão. A redução de recursos que estavam para ele disponíveis, foram concentrados nas outras duas espécies presentes, ambas de maior longevidade, de maior

resistência à seca, menos exigentes em mão de obra. Em primeiro lugar, a alfarrobeira, que tinha a seu favor as fracas exigências de conservação e novas aplicações industriais, e conseguia manter alguma procura para o seu fruto. Conseguiu mesmo atrair algum interesse “externo”, como medidas de apoio à reconversão que lhe foram favoráveis,



Fig. 6 – Pomar de alfarrobeiras alinhadas e extremes com o pomar de citrinos no horizonte

estudos técnicos e até de investigação que lhe foram dirigidos, melhoramento de plantas, inovações tecnológicas, inovação ao nível da organização do setor. Isto explica o atual predomínio da alfarrobeira no Pomar Tradicional de Sequeiro Algarvio. Muitos pomares foram reconvertidos, através da substituição de árvores caducas por alfarrobeiras, e muito pomares extremes foram plantados.

A outra espécie, a oliveira, tem também pontos fortes, que a promoveram no Pomar Algarvio. O papel da azeitona na economia da agricultura familiar e a presença de lagares na região, que ao mesmo tempo se alimentam dela, alimentam a sua presença, estão entre eles. Também ela tem facilidade de conservação dos seus frutos, diferentes



Fig. 7 – Alinhamento do Olival em bordadura do Pomar Tradicional de Sequeiro



Fig. 8 – Pomar Tradicional de Sequeiro com Olival alinhado e recém-plantado. Alfarrobeiral alinhado, instalado num sistema de sequeiro ajudado onde são visíveis as caldeiras nas jovens alfarrobeiras



Fig. 9 – Figueiral alinhado no âmbito do pomar Tradicional de Sequeiro

aplicações (azeitona britada entre outras utilizações para conserva) no mercado, e tem também um manto muito especial que a envolve, tanto do ponto de vista social como cultural, até mesmo religioso. Isto explicará a estabilidade e até reforço da sua presença. Foi certamente este aspeto que levou a que o figo, também importante na economia doméstica, não demonstrasse a mesma capacidade de resistência.

Em conclusão, pode afirmar-se que neste sempre importante sub-sector da fruticultura regional, tem-se vindo a assistir, particularmente a partir da 2.ª metade da década de oitenta, a uma perda de diversificação, à degradação das condições existentes, à redução da sua área, e a um predomínio cada vez mais notório das áreas de alfarrobal.

A valorização crescente da alfarrobeira tem ocorrido de forma sustentada, o que não só tem impulsionado a sua manutenção, como até o aparecimento de plantações estremes.



Fig. 10 – Pomar Tradicional de Sequeiro com Amendoal alinhado

O aparecimento de pomares estremes tem também ocorrido com a figueira, mas neste caso de forma diferente, mais associado à produção de figo fresco, no contexto de um ecossistema diverso do tradicional.

Em contraste, a amendoeira, vai desaparecendo dos campos algarvios e ficando confinada a locais onde se procede a um esforço de caracterização e se procura assegurar a sobrevivência de variedades regionais de interesse agronómico, como se aborda igualmente nesta publicação.

Atendendo ao quadro de alterações climáticas em curso e com a crescente escassez de recursos hídricos, entende-se na atualidade dever haver

uma atenção especial para o maior ecossistema do Algarve do Pomar Tradicional de Sequeiro com os seus cerca de 30.000 ha, defendendo-se um programa regional específico que suporte a sua manutenção, recuperação e fomento de novos investimentos, sejam na sua forma estreme ou consociada.

Estamos perante a maior valia ambiental, social e económica do Algarve em termos agrícolas, ao se relevar a crescente importância, nomeadamente da alfarrobeira em termos económicos, assim como da sua importância natural, como faixa de descontinuidade (linha corta-fogo) que assume relativamente aos incêndios, que maioritariamente se iniciam na serra algarvia.







# Caminhos, confins, pedras – muros. Uma reflexão sobre a sua relevância no espaço algarvio

*João Soares e Tiago Lampreia Antão*

CHAIA (Centro de História da Arte e Investigação  
Artística da Universidade de Évora)<sup>1</sup>

Quem já tiver caminhado – ou quem, alguma vez o fizer – por entre as pedras baixas, alentejanas, como alentejanos baixos, como pessoas antigas, que são as pedras movidas, firmadas, trabalhadas, amaciadas, reunidas, do cromeleque dos Almendres, ao pé de Guadalupe, terá sentido isto que vimos contar.

Ou virá a sentir.

Terá sentido percorrer, deambular, como se por entre um grupo de pessoas baixas e abaixadas, tranquilas, ali em roda, numa relação umas com as outras.

E nem é preciso que estejam, entre si, a falar, e nem precisam as pedras de ser todas do mesmo lugar, nem dos mesmos tempos. Podem umas ter, para as outras, até uns pares de milhares de anos e de espaço de distância.

Mas, na mesma, estarão reunidas e envolvidas numa conversa.

Não tendo nada a que ver com as pedras de que queremos falar, não deixa de encontrar-se esta pessoal recordação da experiência dos Almendres, relacionada com o que aqui nos traz.

De assunto lítico, afinal, sempre se trata.

---

<sup>1</sup> Os autores do texto são membros integrados do CHAIA – Centro de História da Arte e Investigação Artística da Universidade de Évora.

E podemos estar no contexto algarvio como naquele alentejano. Mas também em Aran – um pequeno e remoto arquipélago da Irlanda –, no Peloponeso ou na Apúlia.

E assim, olhar, de perto, o engendrado desenho que formam as pedras arrumadas num muro baixo, levantado a junta seca, é capaz também de evocar essa ideia de uma pequena comunidade. Um grupo de entidades afins. Coisas similares: por proporção aproximada; por aspereza; por peso, por forma e inclinação do aparelhamento.

Fig. 1 – Vereda em S. Faustino, Loulé

Há nestas construções um valor do arcaico e – por essa mesma razão – uma essencialidade construtiva. Nos valados, muros, como nas valas, nos renques a acompanhar caminhos e veredas, podem ler-se gestos e formas recorrentes. E é quase inevitável que assim seja, estas formas acompanham solos que se reúnem em semelhanças – são passíveis de ser agricultáveis. Trabalhadas as geologias onde assentam, passam a constituir-se como um segundo solo.

Pareceu-nos fazer sentido pensar sobre a razão de vir aqui convocar – enquanto valor – os muros e, por eles, as pedras.



Naturalmente, quanto mais não fosse, pelo prazer de apreciar e respeitar a beleza – no que traz de consistência ética e, nela também, de contemplação estética – a “ciência” empírica de uma parede aparelhada de pedras. Mas também pela inteligência dessa hipótese pétreia.

Esta simplicidade do trabalhar das pedras encerra valores que estão para além destes dois evocados: da cura de um legado e da sua beleza – trata-se da expressão de uma verdadeira tecnologia de ponta. É o resultado de uma lentamente decantada maneira de economia – de esforços, de materiais – e inteligência de saber usar em favor próprio uma desvantagem (a operação de despedregar é isso: face à desoladora evidência de uma terra difícil, “limpar”, para a tornar agricultável, arrumando as suas pedras, juntadas, em valados que reforçam e enrobustecem a marcação dos limites de uma propriedade para outra.

Além dessas virtudes, há o valor de serem estruturas com um significativo grau de permeabilização que, não obstante constituírem-se como uma segunda natureza – milenar – sobre a natureza inicial, de conseguirem conciliar com as grandes linhas orientadoras – os festos e os talvegues, assuntos já trazidos pelo italiano Eugenio Turri, nos estudos das paisagens – também eram visíveis aos arquitetos de “cidades” como Gianfranco Caniggia, na leitura das “estruturas do espaço antrópico”.

Fig. 2 – Caminho rural na Guia, Albufeira



De certo modo, os muros condensam, em si, como que uma História da Agricultura, e por esta, da própria Humanidade e da perícia dos seus construtores sobre a natureza enrugada, aleatória, caprichosa – a carecer de racionalização.

Os valados separam, mas conduzem águas; os muros dividem, mas são igualmente lugar de micro-habitats; os socalcos regularizam e ordenam, endireitam as terras.

Implicados no sistema de rede de caminhos, estradas e veredas, encontra-se uma complexa invenção cultural, que mistura “factos de paisagem” (Aldo Rossi, referindo-se ao universo citadino, designava-os como “factos urbanos”) com noções mentais, como a ideia de propriedade.

Como todas as histórias, a destas pedras e destes muros é feita de momentos esclarecidos pela razão, tratadísticos, misturados com um empirismo de lentos fazeres sedimentados e apurados.

É uma história que nos habituámos a ler como a de uma conquista, do domínio do Homem sobre a Natureza. Na verdade, nem terá sido só do homem (na repetição de uma história equívoca de género), como nem apenas de uma forma de humanidade, segundo Ailton Krenak. Mais relevante no âmbito do que aqui, agora, se discorre, estará ainda por avaliar o efetivo sentido positivo da própria noção de agricultura, enquanto advento que altera o rumo da vida sobre o planeta. Baste pensar-se no paradigma da alternativa nómada recolectora.

Assim como em qualquer ínfima parte do planeta, toda esta história do mundo cabe no Algarve. Por ele, a podemos igualmente conhecer.

Pode valer a pena um exercício de confronto da expressão e das formas do espaço aberto (que, de espaço, efetivamente, se trata), que desenharam uma imagem vernacular – elementar, homogénea –, em relação à imagem atual.

A (antiga) imagem ordenada, consistente, “silenciosa”, que caracteriza o espaço rural vernacular, corresponde à manifestação física e plástica de um conjunto reduzido de tipos (de muros, de caminhos, de estruturas de separação agrária). Resulta de gestos mínimos, sobre poucos materiais, em tempos lentos. Essa condição minimal que se pode ler nos traçados, técnicas, materiais, é elementar e “crua”: não processada. E será esse modo “não cozinhado” que resulta numa boa digestão da paisagem. Mais do que metáfora gastronómica, trata-se

de realidade concreta – a designação das coisas revela a própria essencialidade: “pedra solta”; “junta seca”.

Não existe, necessariamente, uma espetacularidade na paisagem que daqui advém – nem escorços nem vistas deslumbrantes. Mas isso não significa que seja uma paisagem desinteressante. Pelo contrário, faz exaltar o valor da simplicidade, da descrição. É sobre essa natureza simples que assentam estruturas igualmente simples – elementares –, como os valados: nascem de gestos e procedimentos mínimos, como a operação de despedrega, que mais não é que o trabalho de limpeza do solo para o tornar cultivável, arrumando, com esforços medidos, pedra miúda e informe, ou maior e mais regulares, tudo alinhando num conjunto que se torna útil.

A consistência dessas elaborações (empilhadas, alinhadas, em molhos) é, em si mesmo, consonante com as simplíssimas formas que gera – não são grandes pranchas de xisto, nem portentosos blocos de granito, mas pequenos, irregulares e informes, bocados calcários.



Fig. 3 - Marcação de limite (dim. 1,50x0,30 m)

Reescrevendo vocábulos semelhantes, sobre as mesmas linhas definidas pela forma de solos e dos agentes sobre eles (cumeadas e talvegues e, por estas, limites de propriedades, caminhos – plurais nas suas formas, dimensões, vocações), novas formas, materiais, e desenho se depositam no espaço contemporâneo: redes metálicas (com variadíssimas possibilidades de acabamentos e expressão); alvenarias de escala doméstica.

A imagem que se oferece hoje resulta de uma vontade, legítima e a que a democracia assiste, de mudar. Uma forma de necessidade inventada, mas também da consequência de novos requisitos e prestações esperadas de tempos diferentes; caminhos que passam a estradas asfaltadas, para receber maiores fluxos de veículos também maiores.

Os usos de caminhos e limites mudaram – a difusa transformação da vocação dos solos – passando de lógicas agrícolas e produtivas, para residenciais (de segunda e terceira residência) é perceptível de forma direta. A expressão dos seus elementos



Fig. 4 - Muro de limite (dim. 0,90x0,80 m \_ 0,40 m à parte superior)

constituintes apresenta-se alterada: os bordos dos caminhos não são já cerzidos, caseados ou colmatados – técnicas lentas, de escala minuta e que implicam cuidados continuados (simples, mas continuados), a agir sobre grandes áreas. Para novas escalas de caminhos (uma autoestrada é um exemplo evidente), empregam-se novas técnicas e formas: aterrar, esventrar, perfurar (em galeria) ou sobrevoar (em viaduto), formas viabilizadas por novos materiais e tecnologias, derivadas de recursos processados: asfalto, betão, malhas plásticas e metálicas.

São receitas e ingredientes difundidos em larga escala e, por essa via, auto-testados e auto-validados. Um *fast-building* (seguro e, aparentemente, económico) que se foi insinuando nos territórios, sobre os quais se inventou a ideia de perene necessidade de infraestruturação, e que não deixa espaço à consideração de abordagens alternativas, de tempos e processos diferentes.

O conhecimento de casos em que a aplicação de maneiras, outras, de operar sobre os lugares, resultou em situações exemplares, é valiosíssimo – por demonstrar a validade dessas maneiras diferentes de agir e por esclarecer sobre eventuais equívocos saudosistas.

Da Espanha das Baleares, o exemplo do programa do Instituto Balear de la Vivienda (IBAVI) será, porventura, dos mais bem conseguidos e interessantes. A partir de uma encomenda de necessidades atualíssimas (a questão da habitação acessível), criou-se um enunciado simples: construir casas – em número relevante –, recorrendo a materiais locais, técnicas locais (executadas por habitantes locais, das diferentes áreas de especialização).

Serve este caso ainda para dissipar um equívoco recorrente – o de que a adoção de modos e técnicas como as empregues implicaria o esforço e desgaste financeiro e social da demora. Toda a operação, sobre a qual existe já uma extensa literatura de análise e estudo, aconteceu num arco temporal de cinco anos, desde a ideia, passando pela instauração do processo de concurso público, pelos projetos e até à construção, o que é realmente assinalável.

No ensaio “Man-made measure”, publicado na revista de arquitetura *El Croquis*, de 2023, Stephen Bates, a propósito do programa IBAVI, faz uma lúcida leitura sobre os aspectos virtuosos da Balear, entretanto tornada ponto de referência mundial.

A ideia da salvaguarda – de formas, paisagens, de artefactos e modos (aquilo que temos vindo a reconhecer) – na cultura ocidental será, por si só, suficientemente válida para merecer ser praticada. Mas em relação ao que é objeto de atenção neste texto, parece mais determinante

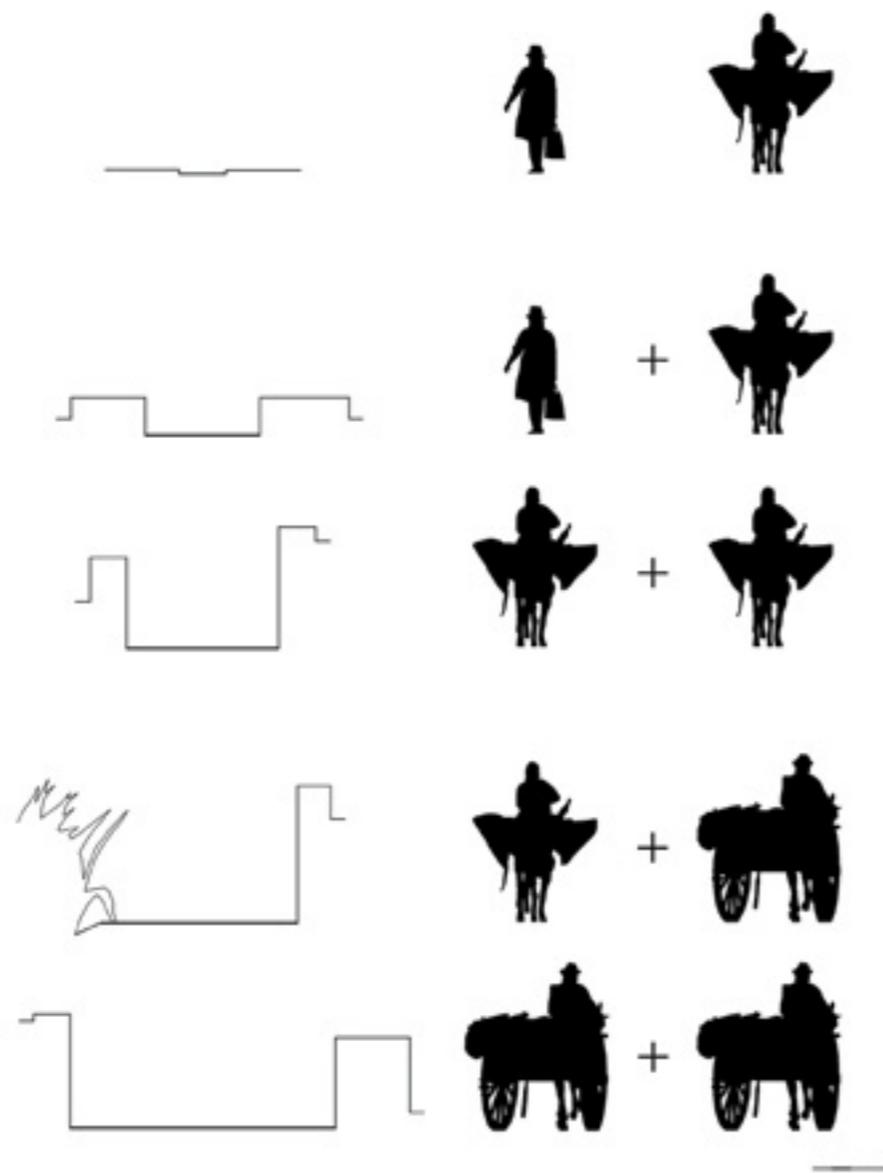


Fig. 5 - Relação de conjunto de tipos de veredas e caminhos rurais

ser-se capaz de reconhecer que faz sentido a preservação ou a reutilização – atualizada – de modos e técnicas de uso prolongado no tempo e que se apresentam como sensatas, pragmáticas, económicas – mais ainda, e no quadro de urgência ambiental e climático, como sendo capazes de promover dinâmicas regenerativas.

Um outro exemplo a referir é o da ideia desenvolvida por Aaron Dunkerton como “Bird Nesting Bricks”, projeto reconhecido no Design Council’s 2013 Future Pioneer Award. Trata-se de um conjunto de cinco tijolos maciços especialmente desenhados, a configurar uma cavidade que favorecerá a nidificação de pássaros, aspecto muito significativo, porquanto se registre um decréscimo acentuado de biodiversidade em ambientes urbanos. A consistência permeável da construção em junta seca é lugar de complexos habitats animais.

A atualização das necessidades é uma realidade – os padrões de conforto mudam e, em correspondência, alteram-se as exigências. Portanto, deveriam também as estruturas mudar. A questão que se coloca, contudo, é que uma atualização terá de resultar de uma negociação – sob pena do desperdício de características específicas, que se encontrarão ainda no prazo de validade, e que, sujeitas a processos de desativação, serão mais dificilmente recuperáveis. Deixar de cuidar de um muro que precise de manutenção continuada determinará um processo de degradação (lento no início, demasiado acelerado próximo do seu colapso). Dar espaço ao espoletar de tais processos exigirá, depois, esforços de maior monta.

Contudo, a imagem de coisa antiga, que tendemos a ver como equilibrada, serena, acertada, não

corresponde necessariamente a uma realidade que tivesse sido desde sempre, efetivamente, equilibrada, precisa, funcionante. Na *Corografia ou memória económica, estadística e topográfica do Reino do Algarve*, de 1841, João Baptista da Silva Lopes descrevia assim o estado das estradas do Algarve:

Os transportes fazem-se no Algarve em muares ou jumentos, porque não ha estradas; apenas na beira-mar, e arredores de Silves até S. Bartholomeo se usa de carros de bois, e muitos poucos de bestas. [...] As estradas no Algarve são menos más na beira mar, no barrocal porém peiores, e na sera pessimas. Algumas das povoações apenas se communicão entre si por veredas: no interior só admitte carretas o caminho que sahe de S. Bartholomeo de Messines para E. e O., carecendo todavia de serem reparadas as transversaes que d’alli sah-em para Silves e Faro<sup>2</sup>.

Uma reflexão assim, que se quereria singela, um contributo, ao lado de outros, irmão daqueles, não precisaria, com certeza, de tanta volta, tanta referência, tanta citação.

Mas, ao mesmo tempo, não parece desconforme fazê-lo. Mesmo que convocando lugares bem afastados. Porque aquilo que parecem ter e ser – a essência dos muros e estruturas aqui objeto de atenção – é essa azáfama tranquila de pegar e repegar, revolver, rodar, acertar, encaixar – umas nas outras – essas pedras singulares, que estivessem no chão caídas, por do solo brotarem, por nele terem sido pousadas (e ficado esquecidas).

<sup>2</sup> LOPES, João Baptista da Silva – *Corografia ou Memória Económica, Estadística e Topográfica do Reino do Algarve*. Lisboa, Academia Real das Sciencias de Lisboa: 1841.

Numa elipse final, tudo parece viajar longe, mas sempre regressar a casa, para voltar a encontrar na Grécia Antiga a referência inicial, e imaginar cada mestre de fazer muros a ser um Sísifo destinado. Mas, senão feliz, como o quis Camus, pelo menos distraído, entretido nesse labor que lhe dá pão, pelo trabalho, e paz pelo fazer.

É localíssimo esse modo antigo de fazer e, simultaneamente, contém em si essa universalidade sem tempo (nem lugar). Um espírito do lugar que se conjugaria no plural: espíritos dos lugares.

Em que medida será relevante a questão dos muros e da cura de tais estruturas? Não só pelo valor que encerram ao exprimirem a laboriosa tarefa e cura, e em enormes extensões lineares, mas, atrevemo-nos a considerar, mais por isso do que pelas qualidades que costumamos reconhecer na categoria de património; mais por esse valor do que pelas qualidades ativas, efetivamente operativas, ao nível do ordenamento do território: quer dizer, das suas valências cadastrais e jurídicas. Se, por um lado, os limites de propriedade estabelecem e determinam modos de convívio e vizinhança – de freguesia, entre o comum e o privado, modos estabilizados, e de longa duração (em muitos casos secular); por outro lado, as qualidades construtivas, plásticas e físicas – o dimensionamento e “calibre” de cada uma das diferentes tipologias de estruturas de delimitação – induzem modos ativos de uso dos espaços abertos (a que chamamos paisagem). Determinam códigos de partilha do espaço em que, para além da clareza dos termos, emerge uma dimensão sensível dos próprios usos: e é co-natural, então, uma cura pelo modo de usar: o espaço estreito de um caminho ladeado por muros obriga

a um percorrer lento – não de sabor nostálgico, mas de sentido prático. É nesta combinação que emerge, também como resultado – e não necessariamente como premissa – um sentido para uma necessária transição ecológica (ou, como referia Ribeiro Telles, não ecológica, mas de sistemas “eco”).

Renques de piteiras de canas; sebes de aroeira ou murta; valados; fossos escavados; socialcos; muros: são agentes a participar da definição de extremas e limites de terrenos, de inteiras propriedades, partes arroteadas.

Será possível uma atualização destas instâncias de construção do território? Não numa perspectiva embalsamante, mas de emprego efetivo de maneiras económicas e sustentáveis de operar sobre a paisagem.

O alargamento de uma via será capaz de responder aos requisitos de máquinas mais robustas; porém, resulta numa esterilização sistémica, pois corresponde à perda de um conjunto sinérgico (de construção longa, e longa duração) de sistemas que convivem em lógicas entrelaçadas – são causa e efeito: são suporte e suportam a terra (terra que é solo e, a mesma, que é artifício e invenção de civilizações).

Estas instâncias “lentas” ocupam, portanto, uma função de resistência à hegemonia da velocidade rápida, que reduz os espaços, monodimensionalizando-os e empobrecendo-os. Por esta perspectiva, oferece-se uma mais clara leitura sobre o mérito da lentidão – o “slow” que Carlo Petrini, pacientemente, vem difundindo e incutindo.

Reconhecer o valor destas estruturas e respeitá-las implica o exercício de levantamento – medição e sistematização. Transformados em dados, estes

factos podem ser confrontados, comparados – constituídos em famílias. Os desenhos apresentados podem ser lidos como possibilidade metodológica de uma tarefa de levantamento mais abrangente. Como, em parte, o tinha já feito Gabriella Casella, nas *Gramáticas de Pedra*<sup>3</sup>.

Um muro será então, não só e apenas, um muro, mas a expressão de um modo razoável e sensível de viver os lugares – sempre a sujeitar a uma ação, sempre a atualizar.

Menos será mais. Vagaroso será melhor.

<sup>3</sup> CASELLA, Gabriella - *Gramáticas de Pedra: Levantamento de Tipologias de Construção Murária*. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 2003.

Os desenhos apresentados são da autoria de Tiago Lampreia Antão, configuram-se como base para um possível “Atlas de elementos constituintes da paisagem agrária algarvia”. Foram produzidos no âmbito da tese de Mestrado Integrado em Arquitetura: O Espaço de Habitar Vernacular no Barrocal Algarvio (Universidade de Évora 2010).

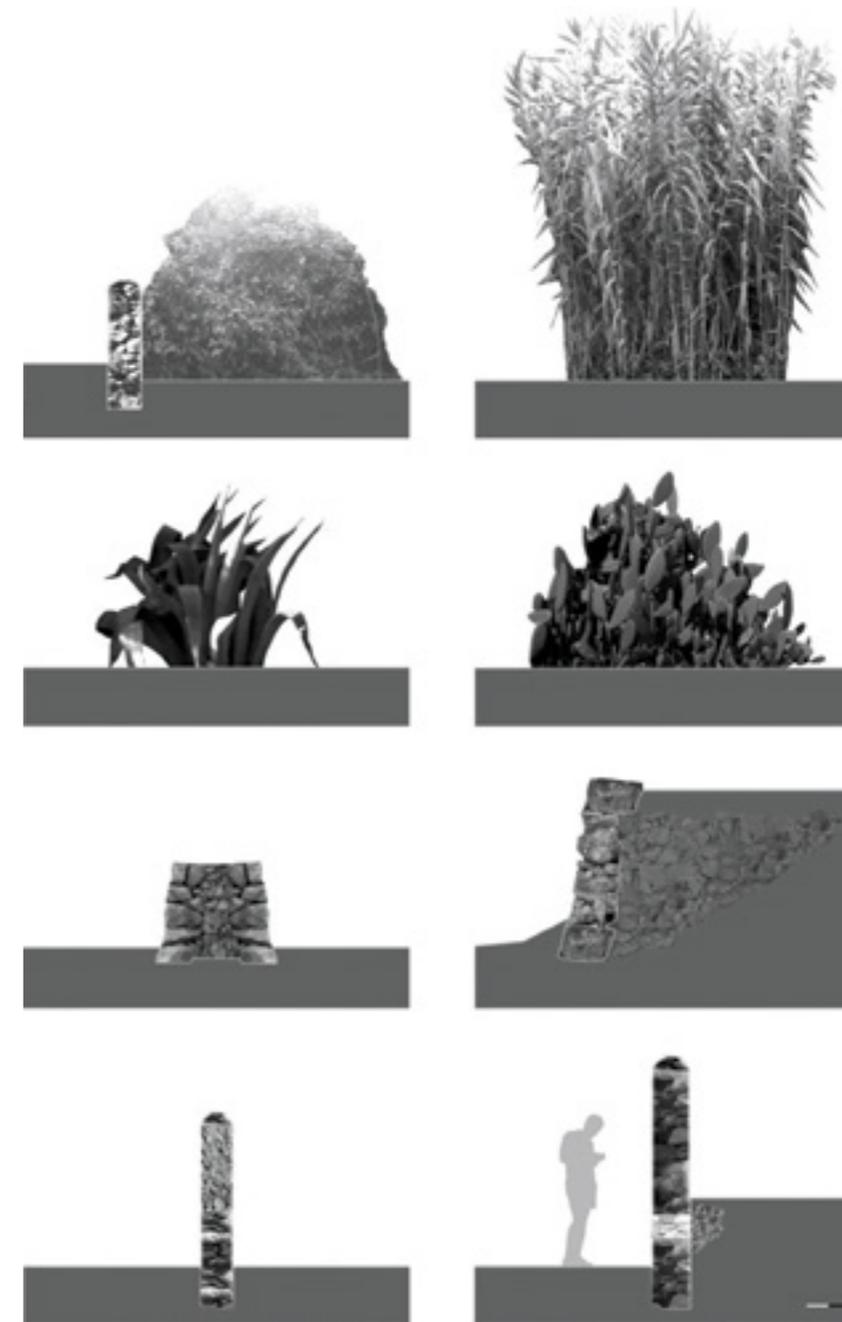


Fig. 6 - Relação de conjunto de tipos de extremas, constituídas por renques vegetais ou muros

# História da gastronomia com estes produtos e receitas “revisitadas”, inovação na doçaria e gastronomia

*Manuel Serra*

Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António (Diretor), Universidade do Algarve  
- ESGHT e CiTUR (Docente e Investigador)

## A gastronomia algarvia e o seu padrão alimentar de origens mediterrânicas

O binómio pão - vinho, que constituía o sinal distintivo da cultura mediterrânica, tende a definir, na Idade Média (séc. V - séc. XV) - com a carne e em especial a carne de porco - o espaço alimentar da Europa continental cristã. Assim, embora as especiarias já fossem normalmente utilizadas na época romana e durante a alta Idade Média, a sua utilização enriquece-se e diversifica-se ainda mais nos séculos seguintes. Os Árabes introduzem ainda legumes novos, como as beringelas e os espinafres, frutos e citrinos, bem como a cana-de-açúcar, com o seu cortejo gastronómico de bolos e frutas cristalizadas, de maçapão e de nógados. Sem esquecer o arroz, introduzido pelos Árabes da Sicília e de Espanha e as massas.

A tradição romano-helenística deixou legados mais diretos e mais imediatos, como o apreço pelo peixe de mar ou a predileção pela carne de carneiro. Os encontros e os intercâmbios entre culturas diferentes, a osmose e o enriquecimento recíproco, permite à Europa medieval crescer e construir a sua identidade original global. O azeite vem completar a “trilogia sagrada” da dieta mediterrânica, presente nos cultos e rituais

celebrativos. Em Portugal, os vestígios da presença da oliveira datam da Idade do Bronze. Sabe-se que a oliveira foi introduzida intensivamente pelos romanos, sendo considerada por estes como a “*olea prima inter arbores est*”, sendo que o primeiro documento que surgiu salvaguardando a mancha de oliveiras do País foi o chamado “Código Visigótico”, que previa uma multa de cinco soldos para quem arrancasse oliveira alheia.

Em terras de searas de trigo, vinha e olival – com a sua já mítica trilogia: “pão, vinho e azeite”, as práticas alimentares tradicionais e os modos de vida tendem a influenciar os níveis de saúde. O interesse por este tipo de alimentação iniciou-se a partir da segunda metade do séc. XX, com a promoção de diversos estudos em populações do sul da Europa, cujo objetivo se centrou em perceber as razões de menor incidência de doenças cardiovasculares e maior longevidade, do que em populações nos E.U.A e no norte da Europa, passando o modelo alimentar de referência a ser o da ilha de Creta, na Grécia. Sendo que os hábitos alimentares de uma região correspondem naturalmente aos recursos locais, a alimentação tradicional destas regiões traz as suas disponibilidades alimentares nativas. Ou seja, em terras de sequeiro e de parques recintos, as populações consumiam o que dispunham, traduzindo-se em modelos alimentares saudáveis.

Não podemos esquecer que, a multiplicidade de fatores inerentes às práticas alimentares dos anos cinquenta-sessenta (início do reconhecimento dos benefícios deste modelo alimentar), diferem bastante dos da atualidade. É por isso muito importante perceber a genuinidade das confeções decorrentes de uma culinária simples, e requerendo-se

morosa na sua preparação, embora menos prestigiadas socialmente e de menor visibilidade. As principais características desta alimentação centram-se num consumo muito reduzido de produtos de origem animal e na abundância do consumo de alimentos de origem vegetal sazonais. Os produtos hortícolas da época destacam-se neste tipo de alimentação, sendo ricos em antioxidantes e compostos fenólicos, protetores da saúde, de onde se destacam os produtos hortícolas de folhas verdes.

O consumo de fruta de espécies autóctones e da época fornece naturalmente vitamina C, carotenos e sais minerais e a principal fonte de proteínas é a família das leguminosas secas (grão, feijão, lentilhas...), as quais são também ricas em sais minerais e fibras alimentares solúveis. As gorduras utilizadas são sobretudo o azeite e a banha de porco, ambas ricas em ácidos gordos monoinsaturados. Os procedimentos de preparação culinária são simples, sendo que a utilização de ervas aromáticas constitui também um aspeto identitário destas cozinhas do sul da Europa, muitas vezes identificadas como cozinhas dos aromas.

O consumo moderado de vinho (tinto, sobretudo) constitui igualmente um fator protetor, que é característico deste tipo de alimentação e promove a convivialidade à mesa. Enfim, como qualquer modelo alimentar, este só poderá ser considerado saudável, se inserido num conjunto de outras práticas de vida saudáveis, que privilegiem a ingestão regular de água e o exercício físico. O termo “dieta mediterrânica” não implica que todos os povos do Mediterrâneo tenham a mesma dieta alimentar! Trata-se, sim, de um conceito que se reflete num estilo de vida.

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), o estilo de vida é o conjunto de hábitos e costumes que são influenciados, modificados, encorajados ou inibidos pelo prolongado processo de socialização. Os países ao redor da bacia do Mediterrâneo têm diferentes dietas alimentares, religiões e culturas. Como já foi referido, o **pão**, o **azeite** e o **vinho**, constituem a trilogia da cultura alimentar mediterrânica, mas outros produtos possuem igualmente importância relevante. Estudos extensivos sobre a dieta tradicional da Grécia (a dieta antes de 1960) indicam que o padrão alimentar dos gregos consiste numa alta ingestão de frutas, vegetais (especialmente plantas silvestres), frutos secos e cereais principalmente na forma de pão de fermento; mais azeite e azeitonas; menos leite, mas mais queijo; mais peixes; menos carne; e quantidades moderadas de vinho. As análises do padrão alimentar da dieta de Creta apresentam uma série de substâncias protetoras, como selênio, glutatona, uma proporção equilibrada de ácidos gordos essenciais, altas quantidades de fibras, antioxidantes (especialmente resveratrol do vinho e polifenóis do azeite), vitaminas E e C, algumas das quais demonstraram estar associadas a um menor risco de cancro.

Por tudo isto, e se culturalmente os hábitos alimentares na região algarvia se padronizaram assimilando tantas influências, estas não podem dissociar-se das características naturais, que sempre condicionam os consumos alimentares. Apesar de banhado pelo Atlântico, o clima do Algarve é temperado de características mediterrânicas, influenciado pela proximidade do Mediterrâneo e Norte de África. O clima ameno resulta da influência

mediterrânica e da topografia. Geograficamente, podem-se distinguir três regiões no Algarve: o litoral, o barrocal e a serra, cada uma com características específicas, produções e realidades próprias. Devido às características determinadas pela influência do vento, distinguem-se três sub-regiões: sotavento, zona central e barlavento.

A Dieta Mediterrânica Algarvia resulta, em grande medida, das características do clima e do território, o que condiciona os recursos disponíveis e consequentemente o seu aproveitamento. Sara-mago (2001), citado no livro *A Dieta Mediterrânica Algarvia* define quatro períodos fundamentais na evolução da alimentação algarvia: o período orientalizante, de influência fenícia e cartaginesa, o tempo dos Romanos, a influência árabe e o período das Descobertas. A alimentação algarvia, de influências mediterrânicas, resulta das produções locais, da agricultura, pecuária e pesca, e da influência cultural dos diversos povos que ao longo dos tempos se fixaram na região. Tal como é grande a diversidade geográfica, apesar de se tratar de uma área relativamente pequena, também a diversidade gastronómica é enorme.

A gastronomia do litoral caracteriza-se por pratos à base de peixe e mariscos ao passo que na zona do barrocal e serra, predominam a carne, os legumes frescos e as leguminosas secas como base da maioria das refeições. O azeite é bastante utilizado, tal como a cebola, o tomate, o pimento, o alho e obviamente o pão, tanto no acompanhamento de refeições como fazendo parte das mesmas. As ervas aromáticas são essenciais para apaladar as iguarias e utilizadas tanto secas como frescas, nomeadamente os orégãos, salsa, coentros, poejo, hortelã

e outras, perfumam e apaladam os pratos de uma forma subtil, conferindo aos mesmos efeitos benéficos para a saúde, pois a sua utilização ajuda a reduzir adição de sal, favorecendo a digestão.

Pelo reconhecimento da comunidade internacional em relação à Dieta Mediterrânica, fruto de um património milenar construído pelas gerações que nos antecederam, a candidatura coordenada por Tavira e composta por mais 7 estados e comunidades representativas, foi distinguida pela UNESCO em 4 de dezembro de 2013, inscrevendo a Dieta Mediterrânica na lista representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade. Surge neste enquadramento a referência à cataplana, cuja história se parece perder nas memórias do tempo. Muitas referências apelam ao sentimento de pertença, autenticidade das receitas e identificação com o passado genuíno da gastronomia, referindo-se a confeções simples, preparadas com tempo “em lume brando”, para que os sabores dos produtos locais se misturem entre si na confeção.

### Produtos tradicionais do Algarve e o destaque para o pomar de sequeiro

No Algarve, a história da gastronomia, dos seus ingredientes e produtos autóctones, está diretamente relacionada com a história da própria região. O Padre António de Oliveira de Azevedo, prior de Vila Nova de Portimão e Deão da Sé de Faro, na sua carta trocada com o conhecido académico D. Manuel Caetano de Sousa (1721), intitulada “Descrição do Reyno do Algarve” refere que:

(1) “He terra monteroza, mas abundante, de vinhos, amêndoas, uvas e figos (...). Também herão

abundantes de azeite (...). De frutas tem bons marmelos e bons pêssegos e de todas as demais castas de frutas... principalmente de laranjas e limoens (...). A costa de todo o Algarve he abundantíssima de todo o género de pescados (...). Há muito marisco, soberanas, ostras, ameijoas, lagostas, e lobegantes. Fazem-se muitas armações aos Atuns (...). Abunda de muyto pão, vinho, caça, gados e pescados. A Serra de Monchique he grande (...) lugar ameno de muytas aguas, caça e montarias, cercado de pomares, (...) criação de gados, mel, pão, frescos bosques regados de perenes fontes, e ribeyras com muytos pizoens e moinhos ...” (apud Mesquita, J. C. V., 1995).

Alguns dos produtos enunciados encontram-se atualmente protegidos pelo sistema de certificação comunitário em vigor na União Europeia, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, que regula as designações “Denominação de Origem Protegida” (DOP), “Indicação Geográfica Protegida” (IGP) e “Especialidades Tradicionais Garantidas” (ETG), a fim de salvaguardar os métodos de produção e as receitas tradicionais, ajudando os produtores de produtos tradicionais a comercializar esses produtos e a comunicar aos consumidores os atributos dos seus produtos e receitas tradicionais. Existem assim, três sistemas de promoção e proteção das designações dos produtos agrícolas e géneros alimentícios de qualidade:

DOP (Denominação de Origem Protegida): Designa produtos cuja produção, transformação e elaboração ocorrem obrigatoriamente numa área geográfica identificada, de acordo com um saber reconhecido e constatado;



Figura 1 - Algarve - Caracterização dos produtos autóctones por concelho. Fonte: (Dionísio et al., 2003)

IGP (Indicação Geográfica Protegida): Designa produtos agrícolas e géneros alimentícios com uma ligação forte a determinada zona geográfica, na qual ocorre pelo menos uma das fases exigidas: produção, transformação ou elaboração;

ETG (Especialidade Tradicional Garantida): Valoriza a composição tradicional dos produtos ou o seu modo de produção tradicional.

No que respeita ao Algarve, a denominação “Citrios do Algarve” surge referenciada nos sistemas de promoção e proteção das designações dos produtos agrícolas e géneros alimentícios de qualidade, com nomenclatura IGP.

(1) Assentando o foco no desígnio do pomar de sequeiro tradicional algarvio, trata-se de uma cultura diversificada de árvores de fruto, cultivadas em solos pobres e adaptadas ao stress hídrico, que

caracterizam a paisagem mediterrânica e, frequentemente surgem em consociação, favorecendo o desenvolvimento de sinergias, o aumento da produtividade e aproveitamento do solo, o combate de pragas e a proteção da biodiversidade no ecossistema agrícola. Espécies autóctones são referidas por Joaquim Romero Magalhães, na sua publicação *O Algarve Económico Durante o Século XVI*: “(...) o barrocal e a planície da ourela do mar cobrem-se de uma sorte de pomar de sequeiro de oliveiras, figueiras, amendoeiras, alfarrobeiras, que se detém ao encontrar os primeiros xistos da serra (...)” (Magalhães, J. R., 2018)

Quanto aos produtos provenientes do Pomar de Sequeiro e receitas cujos seus frutos entram como representativos, a lista dos Produtos Tradicionais Portugueses da Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), menciona:

Produtos Tradicionais Portugueses – Produtos Agrícolas, géneros alimentícios e pratos preparados
Alfarroba
Amêndoa do Algarve
Azeitona britada
Azeitona de sal
Bolo de massa de pão
Bolo de faca
Doçaria fina do Algarve
Dom Rodrigo
Figos cheios de Olhão
Figos do Algarve
Estrelas de Figo
Morgado de amêndoa
Morgado de figo
Pão de alfarroba
Queijo de figo

### Inovar na cozinha Mediterrânica, valorizando os produtos do pomar de sequeiro

Revalorizar a cozinha mediterrânica subentende necessariamente equacionar a sua adequação às práticas de vida contemporâneas e ao chamado “desenvolvimento”. Nova e profícua é a atual visão de uma gastronomia local que se revela identitária, mas também de partilha e de entrega, que desperta, promove e reforça a convivialidade. Isto porque, ao longo de milénios, a tão falada intemporalidade dos procedimentos que caracteriza as práticas gastronómicas do mediterrâneo transmitiu-se através de práticas de socialização familiar, em que a passagem do testemunho culinário se fazia maioritariamente de mães para filhas. Atualmente, a transmissão do conhecimento acontece muito por via de outras práticas de socialização extrafamiliar, tornando-se indispensável conceptualizar a aprendizagem e a passagem do legado ao nível do ensino formal.

É um processo que passa pela inovação, mobilizando um conjunto de práticas e valores, que terão de ser trabalhados, transmitidos e vivenciados. Algo de diferente, assente nas raízes, mas com o objetivo de apelar aos sentidos no seu todo, levando à satisfação por meio da experiência gastronómica, tanto por parte de quem produz, como por parte de quem usufrui da mesma. E não se trata só de saberes inerentes a processos culinários, há toda uma identificação de produtos, ritmos de produção alimentar e recursos endógenos inerentes aos sabores mediterrânicos, que é necessário recuperar e transmitir.

Tabela 1 - Inventariação dos produtos tradicionais algarvios alusivos ao pomar de sequeiro

Adaptado de Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. Online (15-06-2023):

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/zona-geografica/algarve>

Neste sentido, abordar o conceito de inovação na Gastronomia Mediterrânica passa por questionar a salvaguarda do património imaterial (inerente aos saberes da oralidade). Conciliar o tempo necessário para a experimentação gastronómica, em torno de preparações culinárias é um desafio que pode ser ultrapassado pela tecnologia moderna, conciliando a pressa e a falta de tempo dos ritmos urbanos com a atenção, a subtileza e o cuidado inerentes à preparação de certos pratos tradicionais, recriando as práticas de confeção mediterrânicas.

A evolução económica das culturas tradicionais de sequeiro no Algarve reparte-se entre as atividades primárias e as atividades de primeira transformação, apresentando uma grande redução nos últimos anos, associado à baixa rentabilidade do negócio e à necessidade de um maior investimento dado o envelhecimento e abandono dos pomares e a diminuição do número de agricultores/produtores no ativo. No entanto, ocorre atualmente uma diversificação dos aproveitamentos produtivos tradicionais que apresentam um maior conteúdo inovador, como é o caso da utilização da alfarroba na doçaria regional e na panificação, ou originando bebidas e outros suplementos alimentares, assim como novas soluções de embalagem, design e composição, como acontece, por exemplo, com os doces de amêndoa e figo. Estas produções têm desenvolvido uma relação com o mercado que assenta predominantemente em estratégias individuais. Na perspetiva da dinamização económica das Áreas de Baixa Densidade, a valorização dos produtos tradicionais, deverá constituir uma área de intervenção prioritária, sendo necessário dar relevância e investir em financiamento de propostas de inovação produtiva e tecnológica regional.



Fig. 3 – Sardinha com amêndoa torrada



Fig. 4 – Carapau com Figo da Índia



Fig. 5 – Cavala com Amêndoa, Azeitona e Xarém

Associar os termos qualidade e diferenciação aos novos produtos resultantes da utilização de matéria-prima oriunda dos pomares de sequeiro é uma vantagem, havendo a necessidade de ganhar escala para atingir níveis de valorização de mercado em condições competitivas com outras produções concorrentes.

O sector Agroalimentar no Algarve é caracterizado por um leque de atividades com potencial inovador nos seus processos económico-produtivos, mas que devem ser reforçados por um conjunto de elementos importantes. A Qualidade e a Certificação das produções são oportunidades essenciais para o fortalecimento da fileira da produção à comercialização, bem como a segurança alimentar, uma área de grande desenvolvimento à luz das exigências dos consumidores e do necessário cumprimento das diretivas comunitárias aplicáveis. A adoção de sistemas de gestão da segurança alimentar permite assegurar que as exigências dos clientes e a legislação em vigor são satisfeitas, conferindo também um reconhecimento do mercado por essa prática.

Alfredo Saramago, no seu livro *Cozinha Algarvia* refere que a história da alimentação do Algarve vai-se fazendo aos poucos, com a ajuda de novas informações, de muita investigação e, com a ajuda da arqueologia. Os produtos endógenos provenientes do pomar de sequeiro completam, sem dúvida, o legado histórico da gastronomia mediterrânica algarvia, muito assente em confeções da doçaria tradicional. No entanto, a investigação e a vontade de inovar levaram já à criação de novas misturas de sabores, que vingam não só pela novidade, como apelam aos sentidos, à textura, à visão, ao olfato e ao paladar.

## Receitas "revisitadas", inovação na doçaria e gastronomia

Revisitar as receitas tradicionais para inovar é hoje um trabalho de investigação e simultaneamente o mote para motivar pessoas que estudam e investigam na área da gastronomia e cultura alimentar, quer por meio de projetos, quer por meio de aprendizagens que aliam a teoria à prática. Desafios que são resolvidos em interdisciplinaridade, abarcando por isso a transversalidade de diversas áreas, já que o processo ancestral de passagem da identidade gastronómica em larga escala por meio geracional no seio familiar se encontra comprometida.

A investigação e a arte de inovar na área da gastronomia permitem hoje a existência de novos produtos, com novos sabores, novas texturas e apresentação mais apelativa. Exemplo disso é o azeite para barrar, as conservas de pescado base da cadeia alimentar, com amêndoa e azeitonas, ou a produção de uma tarte representativa das 4 estações do ano, onde constam frutos do pomar de sequeiro, ou, simplesmente, apelar à imaginação e misturar legumes, salteando em azeite e introduzindo amêndoas torradas, entre tantas outras inovações, mais ou menos complexas.

**(1) Creme de azeite para barrar** desenvolvido no âmbito do projeto Host Lab – Universidade do Algarve (ISE | ESGHT)

No âmbito do projeto de investigação *Host Lab – Hospitality, Sustainability and Tourism Experiences Innovation Lab*, estrutura que pretende ser um

espaço de partilha e aprendizagem entre a Academia, o Turismo e o Setor Hoteleiro, com base em recursos e produtos locais, como os cereais, a oliveira, a vinha e outros alimentos, potenciando a qualificação e a diversificação do Algarve como destino turístico sustentável. O exemplo disso é o azeite para barrar que, fazendo uma analogia a um dos elementos que compõem a trilogia da Dieta Alimentar Mediterrânica, inova na textura e apresenta-se como potencial substituto da manteiga.

Para barrar algumas tostas, necessitamos de azeite e metilcelulose.

Prepara-se dissolvendo a metilcelulose em água morna. Seguidamente adiciona-se o azeite lentamente à medida que se mistura com o auxílio da varinha mágica. Após obter o creme de azeite deixar repousar no frigorífico.

**(2) Tarte 4 Estações** desenvolvida no âmbito do projeto Clube de Ciência Viva MED\_LAB da Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António (EHTVRSa)

É sabido que o desenvolvimento sustentável envolve o consumo de produtos alimentares locais, para reduzir o gasto de energia e a poluição. A região do Algarve, devido às suas condições climáticas, é rica em produtos alimentares com elevado teor de compostos bioativos e valor nutricional. Neste trabalho desenvolveu-se uma tarte com produtos endógenos da região algarvia, como farinha de alfarroba, farinha de amêndoa, mel, raspa de laranja e romã. A romã tornou-se popular pelas suas propriedades medicinais e benefício nutricional

na dieta humana. Arilos de romã são ricos em antocianinas.

Infelizmente, a romã é uma fruta sazonal e raramente usada na indústria alimentar. Muitas romãs nem são colhidas apesar de seu alto teor de compostos bioativos. Nesta receita, o sumo de romã foi desidratado a 35 °C, durante 4 dias, em estufa com circulação de ar, para manter a sua cor rosada. Este processo permite a sua conservação e utilização a qualquer momento durante o ano. Na receita, a romã é usada para produzir uma cobertura colorida e melhorar o valor nutricional da tarte. A análise sensorial apresenta um contraste entre doce e salgado, com um leve complemento de acidez.

Para produzir esta delícia precisamos para a base da tarte, de 510g de farinha de trigo T55, 40g de farinha de alfarroba, 350g de manteiga, 190g de açúcar em pó, 5g de sal, raspa de ½ laranja, 60g de farinha de amêndoa e 2 ovos. Para o recheio de mel necessitamos de 200g de manteiga sem sal, 30g de farinha de milho, 2 colheres de chá de flor de sal, 500g de mel, 300ml de natas, 40ml de vinagre de sidra e 6 ovos.

Para a preparação, começar por juntar todos os ingredientes da massa na taça da batedeira e envolver. Assim que a massa forme uma bola, retirar da taça, dividir em dois discos, tapar com película aderente e reservar no frio. Para o recheio, derreter a manteiga num tacho, retirar do lume e adicionar todos os outros ingredientes. Retirar a massa do frio e forrar a tarteira com a mesma. Verter o recheio para dentro da tarteira e levar ao

forno pré-aquecido a 180°C. Cozer por cerca de 30 minutos ou até que fique dourada.

**(3) Conserva de cavala com azeitonas e amêndoas** desenvolvida no âmbito do Programa Operacional MAR 2020, em articulação com o Clube de Ciência Viva MED\_LAB da EHTVRSa e a Saboreal

O Algarve é uma região turística, situada no extremo sul de Portugal e muito rica em gastronomia local por meio dos seus produtos autóctones e técnicas de confeção e conservação ancestrais. Estas conservas, através da experiência gustativa, divulgam os benefícios da Dieta Mediterrânica, património imaterial da Humanidade, e dão a provar a qualidade dos nossos produtos do agroalimentar e das pescas, tendo por base receitas preparadas pelos alunos da Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António e pela Saboreal, parceiros da DRAP Algarve nesta iniciativa.

Produzidas de forma artesanal, à base de peixe desfiado, com ingredientes de primeira qualidade provenientes de produtores locais. Passou assim a ser possível “levar no bolso”, num pequeno boião de vidro, sabores tradicionais da região, mas também a qualidade da produção de um território tão rico e diversificado como é o Algarve. Este estudo apresenta a criação de uma receita de conserva de cavala. Os ingredientes complementares são a amêndoa, um fruto seco típico dos pomares tradicionais de sequeiro do Algarve e a azeitona, fruto da oliveira, típica das paisagens mediterrânicas e que nos garante o tão afamado azeite, gordura de eleição no padrão alimentar mediterrânico.

A ideia de desenvolver a receita surge no âmbito do Clube de Ciência Viva da EHTVRSa “MED\_LAB – Experiências Associadas à Dieta Mediterrânica”, no decorrer de um Focus Group entre as partes envolvidas. A produção da “conserva – Cavala com amêndoa e azeitona” é elaborada com uma mistura grossa de cavala desfiada, adicionando os restantes ingredientes. O processo de afinação da receita contemplou os seguintes produtos, nas percentagens respetivas: Cavala (53%), Azeitona (14%), amêndoa (6%). Os restantes ingredientes preenchem aproximadamente 30% do volume, com destaque para a Cebola, Azeite Virgem, Sal, Agar-Agar (gelificante) e Pimenta Preta. Produto pronto a consumir, ou como base para outras aplicações culinárias como por exemplo, um canapé adicionando ¼ de figo fresco em época própria, confere um toque de frescura e diversifica os sabores.

**(4) Um tributo à receita típica “Guisado da horta”**

Há tantos alimentos saudáveis incorporados na pirâmide da dieta mediterrânea, incluindo muitos produtos frescos, juntamente com gorduras saudáveis, como o azeite. Os legumes salteados são um prato que agrada a quase todos os paladares e é muito fácil de fazer. Extremamente versátil, pode ser preparado de diferentes maneiras e com os mais variados ingredientes. O livro *Cozinha Algarvia*, de Alfredo Saramago, faz referência ao “Guisado da Horta” – uma iguaria tradicional, completamente à base de legumes e vegetais e apresenta-se da seguinte maneira:



Fig. 6 – Base Guisado da Horta

Corte uma beringela, um pepino e um cabaçote às rodela e passe-os por água fria. Corte um bocado de abóbora aos cubos e passe-os, também por água fria. Faça um refogado em azeite com uma cebola às rodela, dois alhos picados e um copo de vinho branco, para molhar quando a cebola estiver quebrada. Deite orégãos por cima do refogado e um punhado de azeitonas pretas sem caroço. Tempere os vegetais cortados com sal e pimenta moída e junte-os ao refogado. Tape o tacho e deixe que apurem.

Na maioria das vezes, melhorar um prato não tem de ser algo complexo ou moroso. Reforçando a importância da utilização dos frutos do pomar de



Fig. 7 – Base Guisado da Horta com Sardinha e Amêndoa

sequeiro na gastronomia algarvia, para esta iguaria sugere-se adicionar alguns pedaços de amêndoa torrada, previamente pelada. A simples adição deste elemento confere um contraste agradável de texturas e melhora o sabor na generalidade.

Voltando a referir Alfredo Saramago, esta é uma história que começou há muitos séculos, com vicissitudes que foram consequência das várias civilizações que habitaram a região, por isso muito rica e com um acento mediterrânico que se iniciou há mais de três milénios, mas que mantém a vivacidade de se adaptar aos novos tempos, reinventando-se a cada momento.

## Bibliografia

- Câmara Municipal de Tavira. (2023). *O pomar do sequeiro algarvio | Dieta mediterrânica*. <http://www.dietamediterranea.pt/?q=pt/node/71>
- Dionísio, P., Farrajota, M., & Catarrinho, T. (2003). *Valorização do Património Gastronómico Regional. O caso: ALGARVE*. Não editado.
- Flandrin, J.-L., & Montanari, M. (1998). *História da Alimentação. Dos primórdios à Idade Média* (Vol. 1). Terramar.
- Globalgarve. (2008). *Dieta Mediterrânica Algarvia*.
- Magalhães, J. R. (2018). *O Algarve económico durante o século XVI*. Sul, Sol e Sal.
- Mesquita, J. C. V. (1995). *O Algarve nos Primórdios da Academia Real da História Portuguesa* (1a ed.). 61-78.
- Saramago, Alfredo. (2001). *Cozinha algarvia: Enquadramento histórico e receitas* (Especial; 6). Assírio & Alvim.
- Serra, M. A. D. (2016). *Algarve – Relação Enogastronómica*. Universidade do Algarve - ESGHT.
- UALG. (2023). *Hostlab*. Host Lab. <https://www.hostlab.pt/hostlab-experience>

# Alfarroba – uma indústria com tradição algarvia

*Carlos Moura e Isaurindo Chorondo*

Industrial Fareense, Lda

**A** Alfarrobeira é uma das árvores do Pomar de Sequeiro típico do Algarve, uma árvore de porte significativo quando adulta e durante muitos anos os seus frutos, as alfarrobas, eram utilizados principalmente como alimento para os animais e para as pessoas, também conhecida como “fava rica”.

Veio a tornar-se uma árvore importante para a região com o início da sua industrialização na década de 40 do século XX. Hoje, é um símbolo do Algarve rural, pois é uma árvore robusta e que sobrevive com pouca água e ao contrário das outras culturas de sequeiro (amêndoa, o figo), que viram a sua produção diminuir ao longo dos tempos, a alfarrobeira e a oliveira têm persistido.

## **A “A Industrial Fareense, Lda.”**

Em 1944, João Francisco Lã Júnior, José Alexandre da Fonseca, Emídio Dias Uva, Victor Manuel Teixeira Neves e Luiz Lopes Mateus juntaram-se e constituíram **A Industrial Fareense, Lda**. Estes empreendedores apostaram na transformação da alfarroba, um projeto inovador para a época.

Inicialmente, vocacionada para a transformação da alfarroba e fabrico de rações para animais, veio a reconverter a sua produção no final da década de 1940 para a transformação da semente de alfarroba uma vez que a procura no mercado internacional pela Goma de Semente de Alfarroba era cada vez maior e o seu valor tornava mais apelativo a produção destes derivados da Semente.

O *know-how* para a transformação da semente de Alfarroba veio com a entrada de novos sócios espanhóis, Manuel Salas y Garau e Pablo Mora G, que também eram sócios da Industrias Agrícolas de Mallorca, S.A., empresa que já transformava em Maiorca a semente de Alfarroba em Goma.

O crescimento do consumo dos seus produtos e o aumento das unidades de transformação da alfarroba e da semente fizeram com que a alfarroba tivesse uma maior procura e o seu valor comercial começasse a ter impacto no rendimento dos agricultores.

Durante as décadas seguintes, A Industrial Farense, Lda., iniciou a sua internacionalização, tendo sido das primeiras empresas da região a fazê-lo, criando a sua própria marca - VICTUS - para a comercialização das Gomas de Semente de Alfarroba. Inicialmente exportou para o mercado norte-americano (USA) e depois para a Europa (Dinamarca, Suíça, Inglaterra) e Ásia (Japão). Veio a consolidar a reputação, nos mercados internacionais, devido à qualidade dos seus produtos.

Em 1994, com a compra da A Industrial Farense, Lda pela Chorondo & Filho, Lda., um dos principais operadores da 1.ª transformação no Algarve, facilitou o acesso à matéria-prima portuguesa

permitindo um crescimento do grupo no mercado internacional da Goma e derivados de Alfarroba. Esta ligação entre as duas empresas permitiu que os produtos produzidos, nomeadamente a Goma e o Gérmen de Semente de Alfarroba, fossem reconhecidos internacionalmente pela sua elevada qualidade (alta viscosidade, sinergia e cor branca).

### A Indústria da alfarroba compreende várias etapas e transformações:

**Primeira etapa** - é a plantação, atualmente os pomares de alfarrobeiras são estruturados e as variedades são selecionadas em função da sua produtividade e rendimento, embora exista ainda uma grande parte da produção que é fruto do crescimento espontâneo das árvores, que foram sendo disseminadas aos longos dos séculos pelos animais que se alimentavam dos frutos, alfarrobas, são árvores mais velhas, algumas centenárias e que crescem por vezes em sítios inusitados.

O seu crescimento é lento e o início de produção demora cerca de 6-8 anos (nos pomares tratados e com alguma rega nos primeiros anos) atingindo a maturidade por volta dos 70 anos. Existem várias variedades, no Algarve estão catalogadas cerca de 43 variedades (existindo na estação agrária de Tavira exemplares destas variedades), a maioria da produção no Algarve é de Mulata e Galhosa, estendendo-se a sua produção em toda a região com predominância nos concelhos de Loulé, Tavira, Albufeira, São Brás de Alportel e Faro.

**Segunda etapa** é a apanha do fruto e seu armazenamento, que decorre de Agosto a Setembro, feita

por varejo e apanha manual, tem havido alguns testes para a sua mecanização, mas sem grande sucesso até agora. Representa a maior fatia dos custos de produção agrícola da alfarroba, uma vez que a árvore adulta tem pouca manutenção (não utiliza adubo e pesticidas) e quase não necessita de rega, apenas requer limpeza do solo e desbaste periódico.

**1.ª Transformação** é a trituração da Alfarroba, onde a polpa (cerca de 90% do fruto) é separada da semente (≈10%), as vagens são trituradas e depois peneiradas para separar as sementes e classificar a polpa/triturado. Os produtos obtidos nesta fase são: Triturado grado (>2 cm), Triturado fino/Farinha (<1 cm) e as Sementes (o produto que tem maior valor comercial).



Fig. 1 - 1.ª Transformação/Trituração Alfarroba

**2.ª Transformação** é o processamento da semente para fabrico da Goma de Semente de Alfarroba e do Gérmen de Semente de Alfarroba.

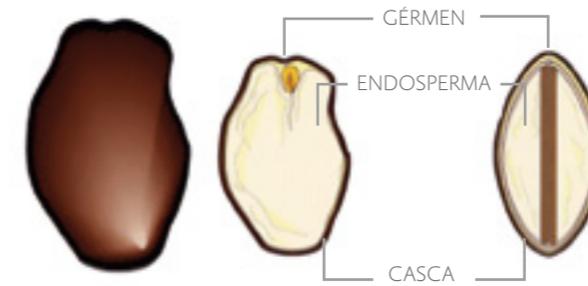
- **Goma de Semente de Alfarroba** – é um aditivo alimentar o E410, hidrocoloide espessante 100 % natural, permitido em praticamente todos os alimentos, inclusive no baby-food. É uma farinha de cor branca, com elevada viscosidade, possuindo

também uma elevada sinergia com outras gomas. Solúvel em água, necessita ser aquecida (cerca de 90°C) para desenvolver o gel e a sua viscosidade. O alto grau é utilizado desde produtos alimentares: gelados, sobremesas lácteas, *baby-food*, queijo creme, molhos, coberturas, alguns produtos cárneos e produtos de panificação e pastelaria, a produtos farmacêuticos, xaropes e



Fig. 2 – 2.ª Transformação – Produção de Goma de Alfarroba

cosmética. Os outros graus, são usados também na indústria alimentar, nos *pet-food*, rações, indústria química, extração petrolífera, indústria têxtil e tabaco.



- **Gérmen de Semente de Alfarroba** – é a fração embrionária da semente de alfarroba, rico em proteína (>50%) e, por isso, um ingrediente altamente nutritivo. É utilizado sobretudo como fonte de proteína vegetal não OGM, contém maior parte dos aminoácidos essenciais e alguns minerais, usado sobretudo no fabrico de massas alimentares, produtos de padaria e pastelaria sem glúten, produção de aminoácidos para suplementos alimentares e produtos vegan. Por ser rico em beta caroteno, é também utilizado como substituto do ovo em alguns produtos pois confere uma cor amarelada.

A indústria de rações e *pet food* utiliza os subprodutos do gérmen como fonte de proteína e fibra nas suas formulações.

É um produto que ainda tem muito potencial tendo em conta as novas tendências de alimentação mais veganas.



Fig. 3 – Gérmen de Semente de Alfarroba

**3.ª Transformação** da Semente de Alfarroba, consiste na purificação da Goma de Semente de Alfarroba, onde quase todas as impurezas (casca, gérmen e outros) são removidos após solubilização e filtração da goma, obtendo-se um produto mais transparente e puro, utilizado sobretudo no fabrico de algumas especialidades gastronómicas asiáticas, produtos farmacêuticos e cosmética.

- **Transformação da Polpa/Triturado de Alfarroba** – a polpa de alfarroba ou triturados de alfarroba são utilizados nas seguintes indústrias:

- **Indústrias de rações para animais e pet-foods** – representam os setores de maior consumo destes produtos, por ser rico em açúcares e fibra é muito utilizado como ingrediente das rações de desmame de bovinos, suínos e equídeos. Nos animais adultos é usado sem ser transformado como um dos elementos das misturas *premium*, sobretudo dos equídeos.

Nos roedores é usado como ingrediente nas rações ou ao natural como guloseima pelo seu sabor adocicado.

- **Indústrias de produção de farinha de polpa de alfarroba torrada** – é um produto farinado castanho (semelhante ao cacau em cheiro e sabor), obtido após a torrefação e moagem da polpa, foi o primeiro produto derivado da Alfarroba que A Industrial Fareense produziu. Tratou-se de um produto que foi desenvolvido inicialmente em 1940, como substituto do cacau, por não ser possível importar cacau dos países produtores (América Sul e África) devido à II Guerra Mundial, havia necessidade de produzir o chocolate para as rações de combate e a polpa de alfarroba



Fig. 4 – Farinha de Polpa de Alfarroba Torrada

torrada era o produto que mais se aproximava em termos de sabor e aroma.

Atualmente, o seu consumo continua a ser, na sua maioria, na indústria de rações animais, por ser rico em fibras, açúcares e também como um produto auxiliar da prevenção da diarreia nos animais jovens.

A farinha de Alfarroba Torrada de grau alimentar, tem vindo a aumentar o seu consumo, devido ao aumento da procura de produtos de origem vegetal para a alimentação humana. Utilizada sobretudo na panificação (fabrico de especialidades e pão de alfarroba) e pastelaria (bolachas, bolos, bolas de Berlim), fabrico de chocolates, recheios e barrinhas de suplementos para desportistas. Também é um produto com elevado potencial.

- **Indústrias de produção de extrato de polpa de alfarroba ou melão de alfarroba** – é o produto obtido após extração aquosa e concentração dos açúcares da polpa de alfarroba (esta contém >50% de açúcares – sobretudo sacarose e também glucose, frutose e pinitol). É um produto muito consumido nos países árabes e Turquia, pelo seu elevado poder calórico (sobretudo durante o Ramadão) como adoçante e como cobertura de alguns produtos, como se utiliza o mel ou o melão.

Em Portugal, é utilizado sobretudo como um dos auxiliares da torrefação do café, pois ajuda a conferir gosto e a formar uma espuma mais cremosa.

O extrato vegetal também pode ser utilizado em bebidas (refrigerantes, cerveja e licores) e na produção de alguns produtos de elevado valor comercial para a indústria farmacêutica (como o Pinitol).

Também têm vindo a ser reconhecidas vantagens para a saúde o seu consumo diário.



Fig. 5 – Extrato de Polpa de Alfarroba

# Lagar de Azeite – uma tradição familiar

*Leonor Santos*

Lagar dos Pardieiros

O Lagar dos Pardieiros é um lugar especial que ganhou notoriedade pela produção do famoso azeite de Monchique, sendo responsável por produzir o verdadeiro ouro dessa região desde 1953.

O Lagar destaca-se pela sua tradição centenária e pelo uso das antigas mós de pedra de sienito de Monchique, preservando assim o charme e autenticidade de suas instalações originais. Este é um projeto que teve início com os avós e foi passado de geração em geração, envolvendo filhos e netos. Atualmente, as três gerações da família trabalham ativamente no Lagar, mantendo viva a essência de suas raízes. Uma das características marcantes do Lagar é o sistema de maquia, um método tradicional e equitativo que permite o acesso acessível a todos os clientes. Esse sistema é essencial para o funcionamento do Lagar, pois garante que todos possam utilizar as suas instalações para processar as suas azeitonas, independentemente do tamanho das suas propriedades ou da quantidade de azeitonas que possuem.



Fig. 1 e 2- Sala de Provas<sup>1</sup>



Fig. 3 - Lagar. Avô e netos, duas gerações

A cada colheita, os olivicultores da região trazem as suas azeitonas para o Lagar dos Pardieiros. As azeitonas são então cuidadosamente selecionadas e lavadas com águas termais, devido à localização do Lagar na área de influência das águas da Fonte Santa. Em seguida, elas são moídas nas antigas mós de pedra de sienito de Monchique, pesando mais de 5 mil quilos cada uma. Esse processo preserva a qualidade do azeite e mantém a tradição do Lagar.

O processo no Lagar é conduzido de maneira metódica, respeitando técnicas ancestrais de prensagem e decantação a frio para garantir a qualidade superior do azeite.

O Lagar dos Pardieiros preza por cada etapa do processo e valoriza a história e a tradição que o cercam.

<sup>1</sup> Sala preparada para Prova Profissional



Fig. 4 - Lagar. Mós do Lagar



Fig. 5, 6 e 7 - Pormenores da prova de Azeite

Em conjunto com o sistema de maquia, o Lagar dos Pardieiros tornou-se um exemplo de desenvolvimento sustentável na região, mantendo a tradição viva e promovendo a equidade no acesso às suas instalações, enquanto contribui para um futuro

mais consciente e responsável. Os olivicultores locais encontram no Lagar um espaço que preserva as suas raízes, fortalece a comunidade e produz o autêntico azeite de Monchique, o verdadeiro tesouro dessa região montanhosa.



Fig. 8 – Olival do Lagar, Messines

### Do Olival:

O nosso primeiro Olival, plantado em 2014, com 12 hectares constituídos por oliveiras das variedades Cobrançosa, Maçanilha, Picual, Picudo e Galego miúdo, estas variedades foram selecionadas cuidadosamente para a produção de um azeite extra virgem, que combina com qualquer tipo de prato, o ideal para a tradicional tiborna.

Em 2016, plantámos o nosso segundo Olival, um monovarietal, de Arberquina, com 5 hectares. Este Olival é também um museu de Oliveiras centenárias, embora seja mais conhecido como o Miradouro das Cegonhas, que adotaram as nossas Oliveiras centenárias como casa para construção dos seus ninhos. Hoje temos mais de 50 ninhos de cegonhas-brancas, na sua maioria monitorizados

pela Rede de Investigação em Biodiversidade e Biologia Evolutiva, que inicia este ano no dia 6 de março uma nova investigação sobre os comportamentos das aves migratórias.

A missão do Lagar está em consonância com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU, que visam promover ações para transformar o mundo de forma a torná-lo mais justo, equitativo e sustentável para todos. Dentre os principais ODS que o Lagar contribui, destacam-se:

**ODS 7** - Aumentar as energias renováveis: O Lagar está empenhado em produzir azeite de forma sustentável, utilizando fontes de energia renovável e promovendo práticas agrícolas sustentáveis que ajudam a reduzir as emissões de gases de efeito estufa.

**ODS 8** - Trabalho digno e crescimento económico: O Lagar apoia o desenvolvimento sustentável das comunidades locais, promovendo o turismo sustentável, a cultura e os produtos locais.

**ODS 9** - Indústria, inovação e infraestruturas: O Lagar investe na reabilitação da indústria para torná-la sustentável, com maior eficiência, colocação de painéis solares para reduzir as emissões de CO<sub>2</sub>.

**ODS 12** - Produção e consumo sustentáveis: O Lagar preocupa-se em reduzir o desperdício e a perda de alimentos a níveis de varejo e consumo, aumentando a conscientização e garantindo acesso à informação sobre o desenvolvimento sustentável.

**ODS 13** - Capacidade de adaptação a perigos e desastres relacionados com o clima: O Lagar promove a consciencialização sobre a mitigação das mudanças climáticas e contribuir para a redução da pegada de carbono da sua atividade.

**ODS 15** - Garantir a Conservação, Restauro e Uso Sustentável dos Ecossistemas é também abraçado pelo Lagar, que procura combater a degradação da terra e do solo, conservar o ecossistema da montanha e a sua biodiversidade, reduzir a degradação dos habitats naturais e a perda da biodiversidade, bem como aumentar a conservação e o uso sustentável da biodiversidade e dos ecossistemas.

Assim, a missão do Lagar enquadra-se nos objetivos de desenvolvimento sustentável da ONU, contribuindo para um mundo mais sustentável e responsável.







# O encantamento do Algarve Mediterrâneo, o novo Algarve e o Turismo<sup>1</sup>

*Alexandra Rodrigues Gonçalves<sup>2</sup>*

Diretora da Escola Superior de Gestão,  
Hotelaria e Turismo, Universidade do Algarve

Ao longo dos anos, o pomar de sequeiro, a paisagem, a produção agrícola, os seus usos e as exportações no contexto do Algarve Mediterrâneo parecem ser retratados com alguma facilidade nos textos de várias áreas científicas e nas imagens de vários profissionais. A geografia, a biodiversidade, a história da agricultura, as características do solo, a alimentação, as conjunturas sociais, económicas, ambientais e até políticas, determinaram um percurso de evolução do território do Algarve, que se observa ao longo de vários séculos de ocupação, moldando o Algarve contemporâneo e a sua paisagem. Todavia, um estudo mais apurado tem revelado novidades e dão-se agora a conhecer novos dados sobre a alfarroba por exemplo.

Os agricultores e as árvores do Algarve pelo olhar do geógrafo Dan Stanislawski em 1963, interpretados por Ignacio Pereda, revelam um Algarve distanciado dos poderes políticos e um destino com caráter e personalidade, onde as figueiras, as oliveiras, as amendoeiras, as alfarrobeiras, a vinha e as cenouras são as rainhas da paisagem. Uma

---

<sup>1</sup> O texto tem por base uma leitura profunda de todos os trabalhos publicados neste livro, assim como, procura estabelecer a sua relação com a história do turismo no Algarve, e iniciar um debate sobre o caminho para o novo Algarve (Mediterrâneo).

<sup>2</sup> Alexandra Rodrigues Gonçalves - ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-3796-1801>

região com especificidades em que a propriedade é pequena na sua organização, o que se relaciona com uma agricultura de subsistência e familiar, e em que o povo é ordeiro, *orgulhoso da sua vida e tradição*.

Poucos elementos desta história do pomar tradicional de sequeiro resultam de efetiva investigação no nosso território, como João Tereso nos revela há um trabalho histórico de domesticação das árvores de fruto que se foi conhecendo para a

Península Ibérica e que está associado às influências de diferentes civilizações, mas que carece de estudo aprofundado no nosso Algarve.

As pedras, os muros, os caminhos definem os limites da terra, desenham recortes geológicos de identificação muito próprios. Com o uso de recursos e de técnicas locais o desenho dos terrenos torna-se mais claro, mas um olhar menos conhecedor não identifica e não valoriza, pelo que carece de interpretação.



O Barrocal é calcário, mas rico em diversidade paisagística - ambiental, geológica e patrimonial- reunindo um conjunto de cerros e de grutas de ímpar beleza, e habitats essenciais à conservação da natureza do Algarve. Também aqui a agricultura de sequeiro predomina e a alfarrobeira, a amendoeira e a figueira são árvores preponderantes.

A serra é húmida, verdejante, com um microclima que num extremo tem propriedades termais, recursos hídricos e no outro, tem na cortiça e na bolota, fontes de produção importantes.

É no litoral que se dá o principal processo transformador não só pela substituição do sequeiro pelo regadio, que introduz os produtos hortícolas, mas também através de outras frutas, como as laranjas, as ameixas, os pêssegos, os marmelos, as nêspersas, as romãs, entre outras.

Até aqui a geografia, e a biodiversidade, associada à agricultura lideravam e determinavam os desígnios das gentes do Algarve, onde o mundo rural dominava a atividade em terra. Não esquecendo a riqueza dos ecossistemas marinhos e piscatório, e a importância da arte da pesca e dos mariscadores.

Com os anos 50 do século XX surgem ventos de mudança. As gentes que se caracterizavam como genuínas e alegres, ensolaradas e animadas por um bem-estar ameno e equilibrado com a envolvente local, veem começar a chegar os viajantes; mudam-se para a costa e as alterações à estrutura ecológica da paisagem, pelas edificações resultantes de operações urbanísticas e pela introdução de novos tipos de agricultura acontecem com particular incidência no litoral e no barrocal, porque a serra se vai despovoando.

A grande mudança regional dá-se com a construção do Aeroporto Internacional de Faro em 1965, que vem trazer pela primeira vez relevância ao Algarve no panorama internacional das viagens. O caminho de ferro fora inaugurado em 1889 e as redes viárias eram até então sinuosas e de má qualidade. A atual Estrada Nacional número 2 (EN2) data de 1932 e percorre toda a Serra do Caldeirão, transformando-se numa nova “Rota Turística” de Faro a Chaves (ou de Chaves a Faro), no contexto atual. Em 1960, é inaugurado o Hotel Vasco da Gama em Monte Gordo, o 1º hotel do Algarve, seguindo-se o Garbe em Armação de Pera, e o hotel Baleeira em Sagres. As 30 mil dormidas anuais de turistas na região dessa altura cresceram para um total de 548,4 mil dormidas em alojamento turístico em 2022<sup>3</sup>.

Tal como amplamente reconhecido, a estrutura produtiva do Algarve viu-se crescentemente dependente do turismo enquanto atividade económica, substituindo solos agrários por novas zonas de urbanização e edificação, que foram acompanhadas pela introdução de outras culturas agrícolas mais rentáveis, e pelo florescimento mais recente das centrais fotovoltaicas, que na procura de aproveitamento de energias alternativas não deixam de ter um impacto enorme sobre a paisagem e sobre o uso de solos agrícolas.

Em 2000, numa publicação dedicada ao pomar algarvio de sequeiro, Agostinho de Carvalho<sup>4</sup> falava

<sup>3</sup> INE (2023) *Boletim da Atividade Turística*. Instituto Nacional de Estatísticas. 31 de janeiro de 2023.

<sup>4</sup> Carvalho, A. & Madeira, E. (2000) (Coords.) *Valorização do Pomar Tradicional de sequeiro algarvio*. Universidade do Algarve.

num futuro para o pomar tradicional de sequeiro algarvio, que hoje face às transformações climáticas necessita crescentemente de ser regado. A introdução de outras culturas agrícolas, junto da alfarroba, das amendoeiras e das figueiras pode dar sustentabilidade a estes pomares e contribuir para o seu futuro, ainda que tenha condicionantes relacionadas com o solo e as formas de apanha dos produtos, mas que certamente o desenvolvimento e apoio à investigação agrícola aplicada poderá trazer alguns contributos.

O Museu Municipal de Tavira ou o Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela (CIIP, Município de Vila Real de Santo António) promovem e desenvolvem atividades de difusão de conhecimento dirigidas aos diferentes grupos das comunidades, incluindo os mais jovens. Os projetos a que nos referimos integram exposições, workshops e passeios. O passeio pedestre de interpretação da paisagem integrado na programação do CIIP de Cacela – “Passos Contados” é um dos melhores exemplos desta educação cultural e ambiental em torno do pomar de sequeiro tradicional.

Por sua vez, subsiste na atualidade um património etnográfico, rural e imaterial muito rico que deve ser mapeado, inventariado e valorizado (noras, tanques, alfaias agrícolas, levadas, entre outros elementos). Os lagares persistem, por exemplo, como espaços de encontro e de partilha de gentes, de histórias e de tradições, e podem constituir-se como centros de dinamização e valorização da nossa identidade, assim como, as adegas já o são noutros pontos do território. Outro exemplo em curso é o dos valados na Madeira, que são elementos patrimoniais de visita do território,

definindo percursos de caminhada e visita dos turistas. Hoje estão já inscritos na Lista Indicativa de candidaturas a património cultural mundial, na categoria de sítio cultural<sup>5</sup>. Os municípios têm uma responsabilidade principal como espaços de preservação da memória da comunidade, mas também da sua reinvenção e inovação, sendo as Universidades e centros de investigação parceiros que se podem constituir como fundamentais neste apoio à investigação e ao desenvolvimento.

A discussão em torno dos futuros usos do Centro Agrário de Tavira tem protagonizado uma chamada de atenção sobre a atividade agrícola tradicional e a salvaguarda das suas espécies, sendo quase unânime na opinião pública a necessidade de estabelecer este lugar como um ponto de partida para o melhor conhecimento da Dieta Mediterrânica e dos seus processos. Uma exposição interativa dedicada ao pomar de sequeiro tradicional pode ser um ponto de partida.

Como ideia principal que desejamos partilhar é que tal como os processos de inovação possibilitaram a transformação da semente de alfarroba em goma ou espessante natural, é necessário experimentar, testar e investigar formas de aproveitamento das culturas tradicionais, com o desenvolvimento de novos produtos-alimentares ou de outras práticas e tecnologias que estimulem um estilo de vida sustentável, como aquele que está na génese da agricultura ao longo dos tempos.

Uma enorme preocupação resulta hoje da seca eminente e da redução de águas nos solos que compromete todas as atividades da região e não só a agrícola.

A oportunidade existe e pode ter no viajante o principal destinatário, tal como a Via Algarviana uniu pelo interior um vasto território crescentemente despovoado, outras vias de desenvolvimento sustentado podem ser encetadas, com rotas e itinerários que estabeleçam a interpretação dos patrimónios materiais e imateriais que nos envolvem, incluindo a caracterização da arquitetura rural e o estudo e inventariação do património etnográfico principal associando a este trabalho a definição de um modelo de gestão, conservação e dinamização destes percursos a partir do pomar tradicional algarvio.

*Um muro não é só um muro* e as gentes têm muito para contar. É deliciosa a estória da amêndoa amarga como sendo veneno, mas muito pouco conhecida fora do meio dos especialistas. Outras oportunidades para o pomar tradicional algarvio incluirão mais do que as atividades agrícolas e terão de perspetivar a exploração turístico-hoteleira de novos processos e produtos, como pode ser o exemplo do turismo criativo<sup>6</sup>.

O pomar de sequeiro promove a economia circular, pois inclui uma exploração integrada com racionalidade na exploração dos recursos, com respeito pelos ciclos produtivos e utilizando os excedentes produzidos, factos que só trarão benefícios na sua articulação com atividades turísticas, pois con-

tribuirão para a redução da sazonalidade e para práticas de sustentabilidade na região. A trilogia algarvia – amêndoa, alfarroba e figo – e a trilogia mediterrânea – pão, vinho e azeite – estabelecem uma plataforma muito rica de hipóteses de inovação para o presente e para o futuro, que requer um programa específico regional, que promova estilos de vida saudáveis e sustentáveis, como em tempos se procurou fazer.

O encantamento do Algarve Mediterrâneo, a que se associa um novo Algarve, passa por integrar crescentemente práticas de turismo sustentáveis, com base no Turismo em Espaço Rural e no Turismo de Natureza, assim como no Turismo Criativo, com atividades que promovam a identidade também relacionada com um estilo de vida mais saudável e as raízes das nossas tradições, mas também sustentadas numa convivialidade que se pretende crescentemente inclusiva e global, incluindo aquele que nos visita.

---

<sup>5</sup> Vide Guia das Caminhadas e Levadas da Madeira: <https://www.visitmadeira.com/pt/o-que-fazer/exploradores-da-natureza/atividades/caminhadas/>.

<sup>6</sup> Vide Gonçalves, A.R., Marques, J.R., Tavares, M. & Cabeça, S.M. (Eds.) (2020). *Creative Tourism: The CREATOUR Recipe Book*. Faro: CinTurs [ISBN: 978-989-9023-12-3 Format: Printed / 978-989-9023-13-0 Format: Digital] (Ed. de livro); e também a página do projeto CREATOUR: <https://creatour.pt/>.

