



# BATATA-DOCE COMPETITIVA E SUSTENTÁVEL NO PERÍMETRO DE REGA DO MIRA

O Grupo Operacional “+BDMira – Batata-doce competitiva e sustentável no Perímetro de Rega do Mira: técnicas culturais inovadoras e dinâmica organizacional” apresentou os resultados alcançados no 2.º Evento Final, realizado no Rogil, em Aljezur. O evento teve lugar a 3 de junho, com o tema “Batata-doce competitiva e sustentável no Perímetro de Rega do Mira”.

O 1.º Evento Final do projeto decorreu em maio, em Santarém, sob o tema “Produção sustentável de batata-doce no Ribatejo e Oeste”. O 2.º Evento Final foi estruturado de forma idêntica ao anterior, mas com a apresentação de novos resultados sobre qualidade e conservação pós-colheita, assim como um novo

tema para a mesa redonda, para discussão com os agentes regionais da fileira. A sessão de abertura contou com o presidente da Câmara Municipal de Aljezur (CMA), José Manuel Gonçalves, e a coordenadora do projeto, Maria Elvira Ferreira, do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV). Seguiu-se com uma sessão sobre “Boas práticas de produção”, relativas aos temas “Viveiros e material vegetativo” (José Grego, da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Santarém – ESA/IPS), “Boas práticas de fertilização” (Anabela Veloso, do INIAV), “Boas práticas de proteção da cultura – vírus” (Margarida Teixeira Santos, do INIAV) e “Qualidade e conservação pós-colheita” (Claudia Sá-

nchez, do INIAV), moderada por Amílcar Duarte, da Universidade do Algarve.

A importância da utilização de material de propagação vegetativa isento de vírus e de outras doenças foi novamente destacada, pois é possível quase duplicar a produtividade das raízes de batata-doce. Como boas práticas na propagação de plantas de viveiros, foi referido que: deve ser usado material pré-base de qualidade garantida; deve-se instalar e conduzir viveiros com os máximos cuidados em termos fitossanitários; se conduzidos em espaços abertos, os viveiros devem ser localizados em áreas geográficas de baixa pressão fitossanitária.

De entre as boas práticas de fertilização para a cultura que foram apresentadas,

destacam-se: recolher amostras de terra antes da implantação da cultura e de água de rega antes da primeira rega; selecionar os fertilizantes adequados e aplicá-los nas quantidades recomendadas; aplicar os corretivos orgânicos e minerais à cultura anterior ou antes da mobilização do solo; aplicar o fósforo em pré-plantação, mas o azoto e o potássio fracionados, sendo uma parte à plantação e o restante em cobertura. Importa também realizar análises foliares a meio do ciclo cultural, para avaliar o estado nutricional das plantas, e ajustar a fertilização sempre que necessário.

A raiz da batata-doce é uma fonte de energia, minerais, fibras e vitaminas, variando a sua composição com a cultivar e as condições de solo e clima da zona de produção, bem como com as condições e a duração do armazenamento pós-colheita. A batata-doce também é rica em compostos bioativos que regulam as funções do organismo e podem influenciar a saúde do consumidor. Assim, as cultivares de polpa branca amarelada, amarela ou laranja têm diferentes teores de carotenóides, enquanto as de polpa roxa são ricas em antocianinas. No que aos compostos fenólicos diz respeito, são as cultivares de polpa laranja ou roxa que apresentam teores mais elevados e a sua capacidade antioxidante também quase atinge o dobro, face às de polpa branca. Acresce ainda o facto de esta raiz possuir um índice glicémico muito baixo, o que significa que os hidratos de carbono da sua constituição são absorvidos mais lentamente e durante mais tempo. Esta característica, assim como o seu elevado teor em fibra, faz com que seja recomendada para dietas de desportistas e pessoas com atividade física intensa.

Devem ser seguidas boas práticas também nas operações pós-colheita, como a cura e a conservação, para que a qualidade do produto à colheita seja mantida até ao seu consumo. A cura deve ocorrer num local arejado ou ventilado, durante até sete dias, a uma temperatura de 25 a 30°C e com uma humidade relativa de 85 a 90%. A conservação, que pode durar até 12 meses, deve ser feita em local escuro e ventilado, com 12,5 a 15 °C de temperatura ambiente e 85 a 90% de humidade relativa.

Na mesa redonda sobre “Comercialização e valorização”, participaram os produtores parceiros do projeto – Nuno Duarte, da ASF Portugal Unipessoal Lda., e Patrick Lenehan, da Gemüsering Portugal Produção Hortícola Lda. –, o presidente da Associação de Produtores de Batata-doce de Aljezur (APBDA), Manuel Marreiros, o diretor adjunto da Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve, Mário Dias, e o vereador da CMA, António Carvalho. A mesa redonda foi moderada por Margarida Carvalho, da AHSA – Associação de Horticultores, Fruticultores e Floricultores dos Concelhos de Odemira e Aljezur.

Esta sessão começou com o enquadramento da “Batata-doce de Aljezur”, uma Indicação Geográfica Protegida (IGP) desde 2009 e que abrange a batata-doce da cultivar Lira produzida nos concelhos de Aljezur e em parte do concelho de Odemira. A APBDA é a entidade gestora do registo europeu.

A Lira tem forma piriforme alongada, epiderme de cor púrpura ou castanho avermelhada e polpa amarela. Evidencia-se por um período de conservação mais longo, devido ao seu alto teor de matéria seca. A CMA e a APBDA têm efetuado ações conjuntas para valorização da IGP, nomeadamente a organização anual do “Festival da Batata-doce de Aljezur”, onde só é comercializada “Batata-doce de Aljezur”.

A associação referiu que seria necessário um maior volume de produção de Lira para uma mais ampla divulgação deste produto. A APBDA tem também inovado na embalagem, mas sente que será muito positivo uma campanha de marketing informativo das características desta cultivar, dirigido ao consumidor, para que perceba porque é que este produto tem um custo um pouco mais elevado do que outras cultivares disponíveis no mercado.

Os produtores e a associação reconhecem a importância do material de propagação vegetativo – que deve ser de qualidade (isento de vírus e outras doenças),

preferencialmente proveniente de cultura *in vitro* –, bem como a necessidade de apoio técnico ao produtor.

Mais recentemente, têm surgido no mercado novas cultivares, mais produtivas e que estão a ganhar área na região, pelo que foi abordada a possibilidade de alargamento, da IGP ou de uma outra marca regional, a outras cultivares, como estratégia de valorização da batata-doce na região de Aljezur, onde a cultura já tem uma tradição forte e longa.

Parte da batata-doce produzida no Perímetro de Rega do Mira destina-se ao mercado externo, que prefere cultivares de polpa laranja ou roxa, mas é muito exigente em certificações (GGAP, BRC, LEAF, Spring, Sedex, etc.). Porém, a qualidade do produto é muito valorizada internacionalmente.

Foi unânime a percepção de que o futuro da batata-doce na região terá que passar pela organização da produção, pelo desenvolvimento e inovação das técnicas de produção e pela aposta na valorização do produto no mercado – particularmente a variedade Lira –, com estratégias de marketing direcionadas.

Foram ainda apresentados o vídeo “Boas práticas para a sustentabilidade da cultura da batata-doce” e o livro “Batata-doce – Manual de boas práticas agrícolas”. Todo este material de divulgação, assim como boletins técnicos e artigos técnico científicos publicados em revistas, está disponível no site do projeto, em <https://projects.inia.pt/BDMIRA>

O projeto +BDMira é uma parceria entre INIAV (entidade líder), ESA/IPS, AHSA, ASF e Gemüsering. Este evento foi uma organização conjunta com a Câmara Municipal de Aljezur, que, no final, ofereceu aos participantes uma degustação de produtos feitos com batata-doce, demonstrando a grande versatilidade culinária deste produto, com forte tradição na região. ●

**Maria Elvira Ferreira** – Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV, I.P.)

