



ID: 113772378

24-10-2024

DIA DA MAÇÃ ASSINALADO COM PROVA DE DEGUSTAÇÃO POR INVISUAIS

Polo de investigação de Viseu descobriu e estudou 274 variedades regionais de maçã em 30 anos

João Martins reconhece que “Viseu sempre teve boa maçã”, mas, sendo um apreciador de “maçã azeda e dura com um ligeiro sabor a mentol” que ainda não conseguiu identificar pelo nome, estava longe de imaginar que há 274 variedades regionais de maçã em todo o país. “Não fazia a mínima ideia que havia assim tanta variedade de maçã e gosto muito de maçãs”, acrescentou surpreendido Fernando Pereira, reconhecido na docência por ser um professor e músico ‘fora da caixa’ e gostar de levar para a sala de aula algo mais do que os conteúdos propostos nos livros.

Tanto Fernando Pereira como João Martins têm em comum a falta de visão. Na passada segunda-feira, 21 de outubro, juntaram-se a um painel de provadores, constituído por pessoas com deficiência visual, para avaliar as características de algumas das variedades produzidas na Estação Agrária de Viseu e não só, como forma de assinalar o Dia Internacional da Maçã. Se na região a maçã bravo de Esmolfe, golden ou gala são muito conhecidas, entre as 274 variedades pôde confirmar-se na sala de provas uma diversidade que vai da ‘maçã das velhas, à ‘pero de coura’, ‘tromba de boi’, ‘casa nova de Alcobaça’, ‘riscadinha de Melgaço’, ‘gronho’ ou ‘martim Gil’.

Com o lema ‘À Prova de Sentidos’, a iniciativa realizada em parceria com a delegação de Viseu da Associação dos Cegos e Amblíopes de Portugal (ACAPO), a Escola de Cães-guia para Cegos de Mortágua e a Escola Profissional Mariana Seixas, levou os provadores invisuais a classificarem o cheiro, o gosto, a textura, a doçura, a acidez e um conjunto de produtos em que a maçã é rainha.

A organização pretendeu valorizar e promover um produto regional com grande potencial económico e com benefícios para a saúde, mas serviu igualmente para divulgar o que se andou a fazer no polo de investigação de Viseu ao longo de 30 anos, nomeadamente nos 18 hectares da Quinta Agrária rodeada de pomares. “A ideia foi comemorarmos o Dia Internacional da Maçã

precisamente num espaço onde se estuda e onde se procura perceber que variedades existem na região Centro, onde se faz uma boa caracterização, com o objetivo de investigar e de fazer alguns trabalhos para tentar melhorar geneticamente a maçã”, referiu Alexandra Rodrigues da Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro, I.P. (CCDR Centro).

Desde 1994 que uma equipa de investigadores realiza, a partir da Estação Agrária de Viseu - integra a rede de inovação da região Centro - um trabalho de prospeção, recolha e caracterização, que tem permitido o desenvolvimento de estratégias de conservação de 274 variedades regionais de maçã

descobertas e 150 clones de bravo de Esmolfe DOP. Segundo os especialistas, essas variedades “constituem uma coleção única em Portugal e um vasto património de elevado interesse agrónomico e de benefícios para a saúde”.

Alexandra Rodrigues acrescenta que o objetivo do estudo é tornar a maçã “mais resistente a pragas, a intempéries, que se adapte às novas tendências de consumo e também em termos de paladar”.

Segundo a responsável da CCDR Centro, o estudo contribui igualmente para a valorização do território. “A região Centro tem aqui um recurso endógeno muito interessante que nem sempre é bem comunicado e este dia

procura-se também dar a conhecer esta vantagem que a região Centro tem relativamente a outras, que é não só ter o produto, como ter também uma equipa que se dedica a tentar melhorar esse produto regional”, realçou.

Quanto à prova organizada na Estação Agrária de Viseu, Alexandra Rodrigues entende que desperta o consumidor para outra forma de apreciar o produto no momento da compra: “A ideia é mostrar que a fruta não vale só pelo que vemos quando olhamos para ela, há um conjunto de características que são potenciadas e esta prova [feita com pessoas invisuais] vem mostrar isso mesmo, ou seja, que o aroma, o paladar, a acidez... podem representar um conjunto de fatores a valorizar quando se adquire uma fruta como a maçã”.

O CRESCIMENTO DO POLO DE INOVAÇÃO DE VISEU

Desde o início do ano que as Direções Regionais de Agricultura e Pescas (DRAP) passaram a estar integradas nas Comissões de Coordenação e Desenvolvimento Regional (CCDR). Com a nova medida tomada ainda no Governo socialista de António Costa, a Estação Agrária de Viseu vai passar a receber a Divisão Sub Regional da CCDR Centro, encontrando-se parte do edifício em obras para esse efeito.

De acordo com Alexandra Rodrigues, Viseu irá continuar a ser um importante polo de inovação, na “certeza de que, na região Centro, a maçã é um produto regional com um potencial muito grande”, mas esse polo de inovação deverá crescer, dedicando-se “não só à maçã, mas a ideia é que no futuro possa trabalhar também com outros frutos e frutos secos”.

Arminda Lopes, a trabalhar desde o início no processo de investigação das variedades de maçã em Portugal desenvolvido a partir da Estação Agrária de Viseu, revelou que o desafio proposto foi “recuperar variedades de maçãs antigas” e o seu entusiasmo pelo projeto começou quando observou que “no Natal havia [na região de Viseu] maçãs penduradas na árvore”, chegando à conclusão que podia haver “maçãs de Natal” e a investigação tinha de ser feita. A partir daí, em 1994, iniciou-se “um trabalho de prospeção”, “minucioso, para caracterizar cada pormenor de cada maçã” que chegou a 2024 com 274 variedades diferentes.



Emília Amaral



PROVA DE DEGUSTAÇÃO DECORREU NA ESTAÇÃO AGRÁRIA DE VISEU ONDE FUNCIONA UM POLO DE INVESTIGAÇÃO DA MAÇÃ

Emília Amaral