

Património varietal de fruteiras da região do Algarve

Maria Alcinda Neves^{1*}, António Marreiros², João Costa², Armindo Rosa², José Carlos Tomás² & Amílcar Duarte^{1,3}

¹FCT, Universidade do Algarve (UAlg), Campus de Gambelas, 8005-139 Faro

²Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve, Apartado 282, Patacão, 8001-904 Faro, Portugal.

³MED, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade do Algarve (UAlg), Campus de Gambelas, 8005-139 Faro.

Resumo

O Algarve é uma região muito peculiar no que respeita ao seu património genético frutícola, pela sua distinção e originalidade relativamente às outras regiões do país, mesmo aquelas geograficamente próximas. Até aos anos setenta do século XX a fruticultura da região consistia principalmente na produção de frutos secos, nomeadamente amendoeira, figueira e alfarrobeira, olival e vinha, embora nos quintais se encontrassem variadas fruteiras, como romãzeiras, ameixeiras, nespereiras, limoeiros, laranjeiras e damasqueiros ou albricoqueiros, na designação local. Apenas nas poucas áreas de regadio existentes na altura se encontravam pomares de citrinos, como a laranjeira e a tangerineira, hoje tão comuns na região. Este trabalho tem como objetivo mostrar a situação que o Algarve ocupa no património varietal de fruteiras tradicionais, apresentando as principais variedades descritas nos registos publicados durante o século XIX e primeira metade do século XX.

Neste trabalho, consideram-se variedades tradicionais aquelas cultivadas há longos anos na região, algumas também com expressão noutras regiões do país ou, ainda, na região mediterrânica, como algumas variedades de figueira.

São abordadas as culturas frutícolas mais importantes no Algarve no passado: amendoeiras, figueiras, alfarrobeiras, oliveiras, romãzeiras, videiras e citrinos.

Palavras-chave: Alfarrobeira, amendoeira, citrinos, figueira, oliveira.

Abstract

Varietal heritage of fruit trees in the Algarve region

The Algarve is a very peculiar region with regard to its fruit genetic heritage, due to its distinction and originality in relation to other regions of the country, even those geographically close. Until the seventies of the twentieth century, fruit production in the region consisted mainly of the production of dried fruits, namely almond, fig and carob trees, olive groves and vines, although there were various fruit trees in the backyards, such as pomegranates, plums, loquats, lemon, orange and apricot trees or *albricoqueiros* in the local designation. Only in the few irrigated areas existing at the time were citrus orchards, such as orange and mandarin trees, which are so common in the region today. This work aims to show the situation that the Algarve occupies in the varietal heritage of traditional fruit trees, presenting the main varieties described in the records published during the 19th century and the first half of the 20th century.

In this work, traditional varieties are considered those cultivated for many years in the region, some also with expression in other regions of the country or, even in the Mediterranean region, as some varieties of fig.

The most important fruit crops in the Algarve in the past are covered: almond, fig, carob, olive, pomegranate, grapes and citrus fruits.

Keywords: Almond, carob, citrus, fig tree, olive.

Amendoeiras

A amendoeira foi no passado o cartão-de-visita do Algarve, tanto pelo impacto paisagístico, sobretudo durante a floração, como pela sua influência na cultura e gastronomia, bastando referir por exemplo o ‘Doce Fino do Algarve’, miniaturas de massapão com formas e cores delicadas, apreciadas em todo o país. Ainda hoje, embora cada vez menos presentes na paisagem algarvia, alguns municípios usam a amendoeira em flor para promover os seus concelhos.

Esta cultura sofreu grande redução da área nos últimos cinquenta anos, embora na região ainda persistam mais de 7000 hectares de amendoal (INE, 2019). Contudo, a produção de amêndoa em casca na década 2008-2017 foi de apenas 770 toneladas por ano, o que corresponde a cerca de 100 kg de amêndoa por hectare, bem elucidativo do estado de abandono da cultura na região.

A amendoeira foi uma das espécies do sequeiro tradicional que sofreu a maior erosão genética, pois foram os melhores solos das explorações agrícolas do barrocal e litoral do Algarve, onde existia maior densidade de amendoeiras, os primeiros a serem plantados com citrinos, assim que a tecnologia dos furos artesianos se tornou comum na região.

Baseado em trabalhos da primeira metade do século XX (Leotte, 1900; Almeida, 1945), constata-se a existência de um grande número de variedades, umas de difusão mais generalizada, outras de distribuição mais local. Esta riqueza em parte deve-se ao modo de multiplicação tradicional da espécie, por semente. Se as plantas resultantes fossem produtivas, poderiam não vir a ser enxertadas, contribuindo para o aparecimento de novos genótipos. Eventualmente poderiam tornar-se uma nova variedade, se as suas características fossem valorizadas pelos agricultores. Contudo, apesar de grande variedade da forma e tamanho das amêndoas, dureza da casca, da percentagem de miolos geminados, cor e sabor e tamanho do miolo, porte das plantas e hábitos de frutificação, as amendoeiras algarvias, em geral, apresentavam um conjunto de características comuns: floração temporã, em média, na primeira quinzena de fevereiro, maturação dos frutos a partir de meados de julho e primeira quinzena de agosto, rusticidade e amêndoa grada e casca dura com miolos grandes e redondos. Os agricultores preferiam este tipo de variedades, principalmente os que vendiam a amêndoa com casca, porque facilitava a apanha e aumentava a quantidade de quilos produzidos por árvore, em detrimento do rendimento em miolo, fenómeno a que já Leotte faz referência em 1900, considerando que os algarvios não se interessavam devidamente por seleccionar as melhores variedades, as mais produtivas em miolo. As variedades com cascas molares (partem-se com os dentes) e côcas (partem-se com os dedos), também eram comuns, mas suscetíveis ao ataque de pássaros, ratos e formigas e sensíveis a doenças (gomoses), além de apetecíveis por quem passa junto delas, cultivavam-se principalmente junto às habitações e apenas para consumo da casa, sendo habitualmente oferecidas às visitas, em natureza ou torradas com casca.

Entre as variedades mais conhecidas na região pode referir-se a ‘Lourencinha’, variedade de fruto miúdo mas muito produtiva e de excelente rendimento em miolo, muito apreciada no fabrico de doces, devido ao seu elevado teor de gordura (cerca de 65%), com excelente sabor.

Outras variedades como a ‘Galamba’, ‘José Dias’, ‘Duro Amarelo Grado’ e ‘Duro da Estrada Grado’ eram também muito cultivadas. Estas são variedades de casca muito rija, com grande produção de amêndoas, mas de baixo rendimento em miolo. No entanto, existem numerosas designações que estão referenciadas nos trabalhos já citados de Leotte (1900) e de Almeida (1945), que ainda perduram e se encontram em coleção na Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve (DRAP Algarve). Contudo a sua distribuição é restrita a determinadas zonas do Algarve, como por exemplo a ‘Ferragudo’ e a ‘Aleluia’, comuns na zona de Paderne; a ‘Gama’ e a ‘Bonita de S. Brás’, na zona de S. Brás de Alportel; a ‘Convento’, a ‘Ferragudeira’ e a ‘Bonita’ na zona de Lagos. Aliás,

nesta região era comum até aos finais do século XX, uma variedade designada por ‘Duro Italiano’, que Almeida em 1945 identificou como autocompatível. Esta variedade, de floração tardia, era bastante produtiva. Considerando que a única fonte de autocompatibilidade da amendoeira conhecida é a variedade italiana ‘Tuono’ e dado o nome da variedade algarvia, estas duas variedades devem ser a mesma. Infelizmente, embora certamente ainda existam algumas árvores de ‘Duro Italiano’, não será fácil encontrar quem guarde a memória do seu nome nos dias de hoje.

Atualmente a DRAP Algarve tem no seu Centro de Experimentação Agrária de Tavira (CEAT) uma coleção de variedades da região com 122 acessos. A maioria destas variedades foi analisada por marcadores moleculares (Cabrita *et al.*, 2014) mostrando que correspondem a diferentes genótipos.

As variedades tradicionais têm a vantagem de se encontrarem bem adaptadas às condições climáticas da região do Algarve e, se forem cultivadas em boas condições agronómicas, nomeadamente em regadio, podem produzir abundantemente frutos com diferentes aptidões comerciais. As variedades de casca tenra são muito interessantes para a comercialização de frutos inteiros em pequenas embalagens, ao natural ou ligeiramente torrados, como era tradicional fazer na região, produto que não se encontra disponível no retalho alimentar nacional.

Algumas destas variedades podem apresentar resistência a doenças, como a variedade do Barlavento algarvio, ‘Barrinho Grado’, resistente ao *Phomopsis amygdali*, uma importante doença nesta espécie (Cabrita *et al.*, 2004).

Figueira

O cultivo da figueira é muito antigo no Algarve. Weinholtz (1883), Leotte (1900), Bobone & Araújo (1932) e Brito (1944) são autores que descrevem dezenas de variedades de figueira cultivadas no Algarve na segunda metade do séc. XIX e primeira metade do século XX. Algumas destas variedades estão referidas no importante trabalho sobre as variedades mundiais de figueira de Condit (1955).

Devido à prática comum de multiplicação vegetativa da espécie e à sua grande longevidade, muitas das variedades de figueira ainda persistem nas zonas rurais da região. Rui Maia de Sousa (1988) reuniu e estudou dezenas de variedades, a maioria em coleção na DRAP Algarve no CEAT. Esta coleção tem atualmente 97 acessos.

Entre as variedades de maior representação regional destacam-se a ‘Lampa Preta’, também muito cultivada em todo o país, a ‘Castelhana Preta’ ou ‘Euchária Preta’, a ‘Cachopeira’, também conhecida por ‘Bacela’ e ‘Princesa’, a ‘Bêbera Preta’ e a ‘Bêbera Branca’, a ‘Burjassote Preta’ e a ‘Burjassote Branca’, entre outras de grande interesse. De notar que as variedades que partilham o mesmo nome seguida da designação “Branca” ou “Preta”, tanto podem ser semelhantes entre si com exceção da cor da pele, como a ‘Lampa Branca’ e a ‘Lampa Preta’, ou completamente diferentes, como a ‘Burjassote Branca’ e a ‘Burjassote Preta’, as quais inclusivamente diferem quanto à necessidade de caprificação.

No seu conjunto, apresentam uma enorme variabilidade de formas, de cores da pele e da polpa, de texturas e de sabores, assim como de exigências de polinização, épocas de maturação, poder de conservação do fruto, duração do período de colheita e maior ou menor suscetibilidade a pragas e doenças.

São de principal importância as variedades produtoras de figos lampos, ou bíferas, que produzem duas camadas de figos durante o ano, em oposição às variedades que apenas produzem figos vindimos, ou uníferas. De acordo com Leotte (1900), produzem figos lampos, as variedades ‘Carvalho’, ‘Lampa Branca’, ‘Lampa Preta’, ‘Urjal’, ‘Sofenha’(o) e ‘Cachopo’, embora outras variedades possam produzir figos lampos ocasionalmente (consoante as condições do ano e consoante o local de cultivo, nomeadamente a proximidade do mar), como a ‘Ponte de Quarteira’. A variedade ‘Lampa

Preta’, em particular, tem o maior interesse, pela qualidade dos frutos, sendo cultivada comercialmente em Portugal e em Espanha, além de usada como progenitor para novas variedades.

No sentido de preservar a grande riqueza varietal, é importante que as características das variedades sejam mais bem estudadas e divulgadas e que essa informação chegue a todos os interessados, quer os que pretendam plantar uma árvore no jardim quer os que pretendam plantar um pomar. A aptidão de algumas variedades para a transformação agroalimentar também precisa de ser explorada.

Caso particular do figo ‘Côtio’

A figueira ‘Côtia’ é a principal variedade de figo para secar do Algarve, tendo o figo ‘côtio’ ou ‘coito’, designação derivada de ‘figo quotidiano, de todos os dias’, desempenhado um papel essencial na alimentação dos algarvios durante séculos. A ‘Côtia’ chegou a constituir “95% em relação às outras castas” (Weinholtz, 1883). Além disso, foi objeto de comércio intenso com outras regiões do país e para exportação, nomeadamente para a Flandres, de onde era reexportado, desde pelo menos o século XV (Coelho e Santos, 2016) até meados do século XX. Está muito associada à gastronomia regional, pois é com os seus frutos que se fazem várias especialidades locais, como os figos cheios, o morgado de figo e o queijo de figo.

Atualmente a área de figueiras no Algarve é de cerca de 2600 hectares, muito longe da superfície ocupada outrora, situação resultante da alteração do sistema produtivo e da perda do mercado de exportação a partir dos anos sessenta do século passado, a favor da Turquia, principal produtor mundial de figo seco na atualidade. Na década de 2008 -2017 a produção média de figo seco foi de cerca de 1600 toneladas por ano, claramente inferior aos valores médios das décadas de 1998-2007 e 1988-1997, 1944 e 4771 toneladas, respetivamente (INE, 2018) e sobretudo comparando com as 12 964 t anuais que se produziam no séc. XIX (Weinholtz, 1883), o que mostra a perda da importância da cultura na economia local.

A produção nacional de figo seco é insuficiente para o consumo, situando-se as importações no período 2015-2017 acima das 1000 toneladas, com um valor comercial superior a 2,8 milhões de euros, enquanto as exportações não ultrapassam as 160 toneladas e têm um valor de cerca de 400 mil euros (INE, 2018).

As características principais da figueira ‘Côtia’ para produção de figo seco são a sua capacidade para a desidratação natural dos figos na árvore, os quais são colhidos numa única passagem no final da época de maturação, caindo facilmente da árvore por vibração das pernadas, além da ótima qualidade da passa, de cor clara, sabor agradável e alto teor de açúcares.

Os figos após a colheita são devidamente secados ao sol nos almanxares, nome local, já em desuso, dos locais onde se estendem as esteiras de figos durante o verão. Do ponto de vista da conservação do património genético da variedade, muito pouco tem sido feito. Com efeito, sendo uma cultura tão antiga na região, é expectável encontrar variação dentro da variedade, a qual nunca foi explorada. Este aspeto é, ainda, dificultado pelo facto da variedade ‘Côtia’ ser uma variedade do grupo “Comum”, ou seja, produz frutos que podem ser polinizados ou não, o que confere variabilidade aos frutos, quer quanto à dureza das grainhas, cor e qualidade de polpa, não fácil a distinção entre a variabilidade fenotípica e genotípica. Devido à situação de quase abandono dos figueirais, é urgente um trabalho de recolha de clones de ‘Côtia’ e o seu estudo.

Outro aspeto relacionado com a conservação genética do património regional de figueiras e que tem sido descurado até à data, relaciona-se com a recolha e conservação das figueiras baforeiras, ou de toque, e da população autóctone dos himenópteros *Blastophaga psenes* que nelas tem o seu habitat, únicos agentes da polinização da espécie. Estas árvores são frequentemente consideradas pela população, cada vez mais distante do seu passado rural, como inúteis e correm risco de desaparecimento.

Oliveira

A oliveira no Algarve apresenta uma clara dominância da variedade ‘Maçanilha Algarvia’, uma variedade regional, acompanhada por Galegas (várias), Cordovis e Longares. Esta situação particular parece já existir no século XV, havendo várias referências à qualidade das azeitonas algarvias, melhores e maiores que as melhores Galegas do Reino de Portugal, segundo citações transcritas por Coelho e Santos (2016). Além disso, dão conta de que as azeitonas eram objeto de grande cuidado, colhidas à mão e não varejadas, principalmente destinadas à conserva, em calda salgada, por serem muito gradas, e que eram pisadas em sacos para obter o azeite, e não moídas, para aumentar a qualidade deste produto. Tanto a azeitona como o azeite eram exportados para a Europa (reino de Leão, Flandres, Alemanha) e depois para o Brasil. Estas descrições indicam um tipo especial de azeitona que coincide com as características da ‘Maçanilha Algarvia’. A primeira descrição pomológica da ‘Maçanilha Algarvia’ encontra-se em Leitão *et al.* (1986). Das características descritas destacamos: fruto grande, esferoidal, epicarpo avermelhado na mudança de cor do fruto e vermelho escuro ou negro na maturação, mesocarpo de consistência branda e endocarpo grande. Boa adaptação para o sequeiro, fácil despreendimento do fruto, boa aptidão para conserva em verde e em meia maturação, e bom rendimento em azeite.

Na Carta da Distribuição da Oliveira em Portugal (SROA, 1967), José Gomes Pedro refere que a ‘Maçanilha Algarvia’ é a principal variedade de azeitona no Algarve, situação que segundo o autor estava bem documentada desde o séc. XIX.

A análise molecular mostrou que esta Maçanilha é geneticamente bastante distinta de outras variedades de Maçanilha ibéricas (Lopes *et al.*, 2004).

A qualidade do azeite tem sido ressaltada nos últimos anos, caracterizando-se por elevado teor de ácido oleico, relativamente a outras variedades, o que contribui para um perfil suave do azeite (Neves *et al.*, 2011). A sua qualidade para produção de azeitona de conserva tem sido estudada por Mateus *et al.* (2016).

Empresas locais produtoras de azeite desta variedade (<https://www.monterosa-oliveoil.com/pt/>) têm apresentado os seus produtos em vários concursos internacionais, tendo obtido vários prémios.

Apesar da área de olival no Algarve ainda ser bastante representativa (cerca de 8000 hectares), predominam as árvores isoladas, sobre as quais há cada vez menos informação porque os atuais proprietários na sua maioria já não estão ligados à agricultura. Além disso, alguns olivais vão sendo arrancados para dar lugar a novas culturas. Seria importante recolher a variabilidade clonal desta variedade e selecionar alguns dos melhores clones para azeitona de mesa e para azeite.

Tendo em conta que a oliveira é muito utilizada como ornamental, seria interessante promover esta variedade junto dos viveiristas locais, com vista à sua utilização nos jardins, como um contributo para perpetuar a variedade.

Romã

A romã foi provavelmente introduzida na Península Ibérica pelos árabes, durante a sua longa permanência na região, embora Stover & Mercure (2007) sugeriram que tenham sido os romanos a introduzir esta fruteira na região. No entanto, escritos árabes da época e estudos linguísticos parecem confirmar a sua proveniência através dos árabes.

Em Portugal a designação do fruto da *Punica granatum* tem uma origem muito diferente dos outros países europeus, mesmo de Espanha, nos quais a designação da romã tem origem na palavra romana de ‘mala granata’. Em Portugal, a palavra ‘romã’ provém do árabe ‘rumman’, com raízes na antiga língua semítica, da qual derivou também a palavra ‘rimmon’ usada pelos judeus. Contudo, os habitantes do sul da península não

tinham grande apreço pelos judeus, que se instalaram no território desde o séc. VI, tendo adotado poucas palavras de origem hebraica.

Segundo a lenda, a romã terá sido introduzida no emirato de Córdoba no séc. VIII, na época do emir ‘Abd al-Rahmān I’ (Garcia, 2008), a partir de material trazido de Bagdad. A seleção efetuada por um dos favoritos do vizir, permitiu-lhe oferecer ao seu soberano uma romã de bagos grados e doce, o que foi muito apreciado. Segundo alguns autores, a palavra ‘granada’ utilizada para o fruto da romã em castelhano, resultou de uma evolução posterior à sua introdução, por influência da Europa culta da época, na qual o nome da espécie tinha derivado do latim, o que não terá ocorrido em Portugal. Da época árabe há referência às romãs de Silves, que seriam de grande qualidade.

No Algarve predomina uma única variedade, a ‘Assaria’, a qual é aparentemente a única designação conhecida em Portugal para a descrição de uma variedade de romã. Outras romãzeiras na região são conhecidas com o nome de ‘granitentas’, devido ao caroço proeminente. Segundo Alves (2013), no seu ‘Dicionário de Arabismos da Língua Portuguesa’ a palavra ‘assaria’ quando usada como substantivo significa ‘variedade de romã de bagos carnudos e sumarentos’, com os sinónimos ‘asseria’, ‘saria’ e ‘seria’, enquanto ‘assario’ seria um adjetivo com o significado de graúdo e aplicado a favas e romãs graúdas, couves tronchudas e a uma variedade de videira típica do sul de Portugal, abundantemente referida em escritos do séculos XV a XIX, devido à qualidade da sua passa.

Os frutos de ‘Assaria’ são grandes, de cor amarelo claro, com sobreposição de cor em manchas, ou raiada de rosa ou vermelho, de bagos grandes, doces e vermelhos. As sementes (caroços) são tenras.

Existem grandes semelhanças entre as variedades ‘Assaria’ e ‘Molar d’Elche’ (forma e coloração do fruto, tamanho e cor do bago) mas também diferenças, assim como existem pequenas diferenças entre árvores diferentes de ‘Assaria’ no Algarve (tamanho do bago, facilidade do desbagemto, tamanho dos frutos), provavelmente a indicar um passado comum.

A DRAP Algarve tem 78 acessos de romãzeiras em coleção no CEAT, a maioria do tipo ‘Assaria’.

Videira. A originalidade da casta ‘Negra Mole’

A ‘Negra Mole’ é uma casta autóctone portuguesa e era a principal casta cultivada no Algarve até meados do século XX, sendo muito conhecido nessa época o ‘vinho de Lagoa’, muito consumido na região, para a qual esta casta dava o seu perfil distintivo. É atualmente uma casta obrigatória para a produção dos vinhos DOP do Algarve. Faz parte da composição do ‘Vinho Regional’ das regiões do Algarve e da Extremadura.

No entanto no Algarve existem outras castas também de cultivo muito antigo como o Crato Branco (Síria) e o Crato Preto (Trincadeira).

A ‘Negra Mole’ caracteriza-se por ter um cacho de tamanho médio, algo frouxo, bago ligeiramente achatado, de coloração não uniforme, negro-azul a rosado; película de espessura média, polpa mole (Eiras-Dias *et al.*, 2013). Nesta publicação pode ainda ler-se que a casta apresenta grande variabilidade na produção, na intensidade de cor e compostos fenólicos. Casta robusta, tolerante à seca. Quanto aos vinhos caracterizam-se por cor rosada até rubi, com perfil aromático agradável. Média capacidade de envelhecimento, cor de fraca intensidade, mas estável, origina, em lote um vinho tipo clarete. Qualidade do vinho é baixa, no entanto em vinho licoroso é boa.

Apesar de considerada por alguns uma casta inferior, uma nova geração de vinicultores da região tem obtido sucesso com os vinhos monovarietais da casta, tirando partido de novos métodos de vinificação (ver: <https://www.clubevinhosportugueses.pt/vinhos/a-casta-negra-mole/>)

Com a redução da área de vinha para vinho no Algarve no séc. XX, a casta esteve em vias de desaparecer. Graças ao trabalho do Professor Antero Martins e seus

colaboradores existem dezenas de clones em estudo, dos quais sete estão inscritos no ‘Catálogo de Variedades’. Vários trabalhos, da época medieval ao séc. XIX, fazem menção às passas de uva da casta ‘assaria’, que no Algarve seriam secadas em almanxares, como o figo, para consumo na região e principalmente para exportação, onde o seu preço era o dobro da passa de figo (Magalhães, 1993). Sobre a secagem da uva no Algarve, refere Frei João de São José (circa 1600) : “[...] a mestria que lhes fazem não é outra senão colhê-las como são maduras, e deitá-las a secar nuns terreiros, que fazem nas mesmas vinhas, sobre a terra estendidas, à maneira de canteiros, por terem depois lugar de as virar e tomar o sol d’ambas as bandas e é bom cobri-las de noite por causa do orvalho que lhes faz mal.” (citado em Guerreiro e Magalhães, 1983, p. 118). Contudo, os inventários de castas portuguesas de hoje não fazem referência ao nome desta casta, embora na coleção do CEAT (que contém o número extraordinário de 270 acessos) existam duas variedades de uvas brancas, com nomes com a mesma raiz: ‘Assario’ e ‘Assarião’.

Alfarrobeira

Em Portugal a alfarrobeira cultivava-se quase exclusivamente no Algarve, onde ocupa uma área superior a 11 000 hectares. São frequentes os tipos varietais designados por ‘Mulata’ e ‘Galhosa’, mas existem muitos outros genótipos em cultura, muitos provenientes de semente (árvores antigas). Leotte (1900) refere 16 variedades sendo a mais apreciada e cultivada na época a ‘Mulata’, ainda hoje muito comum.

Alguns trabalhos de recolha foram feitos já na segunda metade do séc. XX, impulsionados pelo Eng.º Brito de Carvalho, que permitiram criar na década de 80 a primeira coleção de variedades, na altura com 14 genótipos. Atualmente a coleção de alfarrobeiras da DRAP Algarve (CEAT) conta com 44 acessos.

Considerando que a componente mais valorizada da alfarroba é a semente para obtenção de gomas usadas para numerosos fins na indústria alimentar, cosmética e farmacêutica, não tem sentido não haver qualquer seleção varietal orientada para a produção de semente, continuando a valorizar-se as variedades mais produtivas em vagens, as quais muitas vezes têm menor percentagem de semente. Apenas um trabalho de seleção do germoplasma existente poderia ter resultados bastante interessantes na rentabilidade da cultura.

Citrinos

O primeiro citrino a ser introduzido na Europa foi a cidra, uma espécie que atualmente não tem importância económica. A laranjeira doce terá sido trazida da China para a Europa pelos portugueses na primeira metade do séc. XVII e cerca de cem anos mais tarde o Algarve já exportava laranjas para diversos países. Porém, foi a partir de meados do séc. XX que os citrinos passaram a ser a cultura frutícola mais importante do Algarve. Este desenvolvimento da cultura levou a uma grande expansão de novas variedades e, muito provavelmente, ao desaparecimento de variedades antigas. Talvez por isso, apesar de o Algarve ser a principal região citrícola de Portugal, o número de variedades tradicionais desta região é muito inferior ao do Norte e Centro do país.

Na laranjeira doce, a principal variedade tradicional é a ‘D. João’. A referência mais antiga que se conhece desta variedade é de 1943 (Galvão, 1943). Esta variedade, negligenciada durante muitos anos, apresenta ótimas características organolépticas e mantém-se bem na árvore durante um longo período, sem que a sua percentagem de sumo diminua. O reconhecimento destas características fez com que a ‘D. João’ tenha voltado a ser plantada em larga escala.

A tangerineira ‘Setubalense’, pertencente à espécie *Citrus deliciosa* é mais uma cultivar tradicional cultivada na região, embora em muito menor escala. Também a

tânger 'Carvalhais', um híbrido entre laranja e tangerina (Elisiário *et al.*, 1999) é cultivada em várias parcelas.

Todas estas variedades são importantes para uma diferenciação da citricultura portuguesa, relativamente às de outros países. Os frutos destas variedades não se encontram noutros países ou são muito raros.

Outras espécies frutícolas

Além das espécies aqui referidas, no Algarve encontram-se variedades tradicionais de macieira, tratadas noutros artigos destas actas (Mateus *et al.*, 2020a; 2020b) e de outras culturas que seria importante vir a estudar proximamente, como a pereira, o damasqueiro, a ameixeira e o pessegueiro.

Referências

- Almeida, C.M. 1945. *Acerca da improdutividade da amendoeira*. Anais do Instituto Superior de Agronomia, vol. 15. Lisboa.
- Alves, A. 2013. *Dicionário de Arabismos da Língua Portuguesa*. IPCM S.A, Lisboa.
- Bobone, A. & Araújo, L. 1932. Contribuição para o Estudo Taxonómico da Espécie *Ficus carica* L. *Anais do Instituto Superior de Agronomia*. Vol V (2): 124-242.
- Brito, J.C. 1944. *A Figueira no Algarve*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo. Universidade Técnica de Lisboa. Lisboa.
- Cabrita, L., Apostolova, E., Neves, A. & Leitão, J. 2014. Genetic diversity assessment of the almond (*Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb) traditional germplasm of Algarve, Portugal, using molecular markers. *Plant Genet Resour.* 12:164–167.
- Cabrita, L., Neves A. & Leitão, J. 2004. Evaluation of resistance to *Phomopsis amygdali* in almond. *Acta Horticulturae*. 663. 235-238.
- Coelho, M.H. & Santos, J.M. 2016. Os alimentos identitários do reino do Algarve d'Aquém para Além-Mares (séc. XIII a XVII). In *'Raízes Medievais do Brasil Moderno'*, Academia Portuguesa de História, pp 227-246.
- Condit, I.J. 1955. Fig varieties: a monograph. *Hilgardia*, 23 (11): 323-539.
- Eiras-Dias, J.E., Faustino, R., Clímaco, P. Fernandes, P.C., A. Cunha, J. Veloso, M. & Castro, R. 2013. *Catálogo das castas de vinho cultivadas em Portugal*. Instituto da Vinha e do Vinho, I P. (Chaves Ferreira – Publicações S. A., Lisboa.
- Elisiário, P., Santos, G., Guerreiro, A., Ollitrault, P., Luro, F. & Leitão, J. 1999. Isozyme analysis revealed that the Portuguese mandarin 'Carvalhais' originated as a single clone. *Scientia Horticulturae*, 82(1-2): 145-152.
- Galvão, J.M. 1943. *Estudo da variedade de laranja serôdia, chamada de D. João*. Dir. Ger. Serv. Agric., Brig. Tec. da XIV Região [Beja]. Folha Divulgação, Ser. II, 37(14): 12 pp..
- Garcia, E., 2008. Utility and aesthetics in the gardens of al-Andalus: Species with multiple uses. Em Dendle, P. (ed.). *Health and Healing from the Medieval Garden*, Alain Touwaide, Woodbridge, pp. 205-227.
- Guerreiro, M.V. & Magalhães, J.R. 1983. Duas descrições do Algarve no século XVI. *Cadernos da Revista de História Económica e Social*. nº 3. Livraria Sá da Costa. Lisboa.
- INE, 2018. Estatísticas Agrícolas, 2017. Lisboa, Portugal.
- INE, 2019. Estatísticas Agrícolas, 2018. Lisboa, Portugal.
- Leitão, F., Potes, M. Calado M. & Almeida, F. 1986. Descrição de 22 Variedades de Oliveira Cultivadas em Portugal. Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação, Direcção-Geral de Planeamento e Agricultura, Lisboa, 111 pp.
- Leotte, F.C. de Mello. 1900. *Arboricultura Algarvia: Figueira, Amendoeira e Alfarrobeira*. José António Rodrigues Ed. Lisboa.
- Lopes M., Mendonça, D. Sefc, K. Sabino F. & Machado, A. 2004. Genetic evidence of intra-cultivar variability within Iberian olive cultivars. *HortScience*: 39. 1562-1565.

- Magalhães, J. R. 1993. *O Algarve Económico 1600-1773*. Editorial Estampa. Lisboa.
- Mateus, R., Duarte, A. & Marreiros, A. 2020a. Identificação de variedades tradicionais de macieira associadas à designação “pêro de Monchique”. *Actas Portuguesas de Horticultura*, 32: 269-276.
- Mateus, R., Marreiros, A. & Duarte, A. 2020b. Caracterização físico-química na época de maturação dos frutos de variedades tradicionais de macieira associadas à designação “pêro de Monchique”. *Actas Portuguesas de Horticultura*, 32: 277-283.
- Mateus, T., D. Santo, C. Saúde, P. Pires-Cabral & C. Quintas, 2016. The effect of NaCl reduction in the microbiological quality of cracked green table olives of the Maçanilha Algarvia cultivar. *International Journal of Food Microbiology*, 218, 57- 65.
- Neves M., Miguel, M. Antunes, M.D. Beltrão J., Pedro, L. Barroso, J. Figueiredo A. & Dandlen, S. 2011. Characterization of the monovarietal olive oil of "Maçanilha Algarvia", the main cultivar of Algarve. *Symposium Científico-Técnico Expoliva*, Jaen, Spain.
- Sousa, R. M. 1988. *Contribuição para o estudo da figueira*. Trabalho de fim de curso, Universidade de Évora. Évora.
- SROA, 1967. *Carta da Distribuição da Oliveira em Portugal*, Serviço de Reconhecimento e de Ordenamento Agrário, 1967.
- Stover, E. & Mercure, E. 2007. The Pomegranate: A New Look at the Fruit of Paradise. *HortScience*. 42 (1088).
- Weinholtz, M. B. 1883. *Dissertação sobre a cultura da figueira no Algarve*. ISA, Lisboa.