

# E

A Revista do Expresso

EDIÇÃO 2539  
25/JUNHO/2021



**Pinault vs. Arnault**

Uma guerra  
de luxo e arte

**Algarve**

Em busca  
da fruta perdida

**Espumantes  
portugueses**


A rolha já  
pode saltar

**Eunice Muñoz**

## “Estou à espera. Quando Deus quiser”

Com oitenta anos de carreira e a semanas de celebrar o 93º aniversário, a atriz que marcou o século XX português reflete sobre o teatro, a família e o preço a pagar por uma vida dedicada aos palcos. Por Cristina Margato e Ana Baião





No Algarve, o mais original  
reduto de frutas do país,  
algumas variedades  
autóctones estão em risco  
de desaparecer. Contra essa  
sentença, há um grupo  
de homens que há anos  
se dedica a palmilhar  
hortas e quintais  
em busca dos  
mais doces tesouros  
que a terra dá e o  
supermercado ignora



TEXTO E FOTOGRAFIAS  
**RICARDO DIAS FELNER**



# Os caçadores de fruta



**CULTIVO** Macieira  
numa fase inicial de  
crescimento, em Tavira



saída do restaurante O Ciclista, depois de uma grelhada de peixe, José Catarino puxa do telemóvel. “A gente estava a pensar ir aí agora ver aquela ameixeira de que me falou.” Do outro lado, Avelino Martins dá autorização para que a brigada avance. São meia dúzia de quilómetros a partir de Tavira até Curral de Boieiros, no interior algarvio.

A identidade da planta ainda não é certa. Sabe-se que é uma ameixeira antiga e rara. Avelino chama-a “tramontana”. Mas António Marreiros, chefe da expedição, o homem no lugar do pendura do Renault Clio da Direção Regional de Agricultura, tem dúvidas: “Tramontana? Não será transmontana, por ser de Trás-os-Montes?”, interroga-se, perante o sorriso do terceiro elemento da equipa, Luís Cabrita, cuja função é tratar da fenologia das plantas.

Os nomes das fruteiras resgatadas são desde sempre uma anedota. Há 30 anos que a equipa liderada por Marreiros procura variedades em risco de desaparecimento na região. E há 30 anos que se dedicam à mesma criatividade no batismo.

Ao almoço, entre garfadas nos lombos de um cachucho, António Marreiros contara como tantas vezes foram eles próprios que acabaram por dar nome a variedades de figueiras, amendoeiras, nespereiras, alfarrobeiras. Face à ausência de bilhete de identidade, a inspiração podia vir de quem colhera os frutos, de quem os fizera nascer, da terra de origem ou da circunstância.

Uma vez, por exemplo, deram com uma alfarrobeira com uma copa muito densa e baixa. A folhagem chegava ao chão e uma pessoa podia estar lá dentro sem que ninguém a visse. A morfologia dava azo a intimidades. “Quando lá chegámos e furámos a copa, no chão estavam umas cuecas. Perguntámos ao José de Sousa, o dono: ‘O que é que andaram aqui a fazer?’”

Nascia assim a alfarrobeira-cueca, nome com que se imortalizou nos ficheiros oficiais, onde constam outras designações curiosas, como o testicular “figo colhão do mundo” e a “uva coração de galo”. Um bocado da alfarrobeira-cueca foi levado para um campo de árvores de fruto do Centro de Experimentação Agrária de Tavira — e deverá ser esse também o destino da amostra da ameixeira de Avelino. O nome? Ainda ninguém sabe.

A Operação Ameixa é só mais uma entre outras que têm ocupado a equipa de António Marreiros. O engenheiro agrónomo, ex-diretor do serviço de experimentações da Direção Regional de Agricultura

e Pescas do Algarve (DRAP), tem já um longo currículo de salvamento de frutas algarvias em risco de desaparecimento. Em 40 anos, Marreiros já viu passar cinco diretores regionais e muitas mais árvores de fruto. A sua grande paixão são as romãzeiras, mas nos últimos tempos o que mais o tem ocupado são umas certas maçãs do Barlavento.

Quatro semanas antes. Monchique. No restaurante A Charrete, José Pedro, o proprietário, vai listando o *best of* gastronómico da terra, enquanto serve o típico cozido de couve. Não há feijão como o dali. As couves e as favas são mais doces do que em qualquer outro lugar de Portugal. Da batata — de nome imperia, praticamente desaparecida — nem se fala. E as frutas são todas especiais e diversas, da cereja aos morangos, da ameixa às laranjas, passando naturalmente pelo medronho e acabando em bananinhas do tamanho de mindinhos, aromáticas como ambientadores de automóvel.

Tudo o que nasce em Monchique é bom — dizem os locais — e existem provas impressionantes disso. Uma das explicações para o fenómeno tem a ver com a posição geográfica. O mar está suficientemente perto para que se evitem escaldões na horta e suficientemente longe para que haja montanha e amplitude térmica. Outra razão resulta da geologia e do pH das terras, banhadas por águas alcalinas. Sem espanto, é ali perto que se engarrafa a Água de Monchique, reconhecida pela sua alcalinidade.

“E ainda temos os peros”, acrescenta José Pedro. Peros? No Algarve? “São conhecidos como malaipos. Não há melhor. São nossos, só existem aqui. As pessoas penduram-nos para os conservarem, como se fossem cebolas ou alhos.” E onde se podem encontrar? “Estão praticamente desaparecidos. Às vezes aparecem na banca de um pequeno agricultor do mercado de Monchique, que acontece uma vez por mês. Mas é cada vez mais raro encontrá-los.” Raríssimo.

Nos dias seguintes, um périplo pelas mercearias da vila revela-se infrutífero. Dos malaipos só recordações, palavras bonitas, saudosismo e desencanto. Os incêndios de 2017 levaram quase todas as árvores que restavam na comunidade. Historicamente agrícola e rural, a população já vinha desistindo da terra. Os fogos incineraram o que restava — malaipos incluídos. A única esperança de os encontrar surge através de uma pesquisa no Google.

É assim que António Marreiros aparece nesta história. O primeiro resultado do motor de busca, com as palavras “pero de Monchique”, foi um artigo que publicou no jornal “Voz do Algarve”. Nele, Marreiros dava conta de um projeto de recuperação destes frutos. A empreitada começara com a recolha de amostras junto da população de Monchique, um trabalho de casa em casa, de pergunta ao amigo

do amigo. Depois, foi só replantá-las e monitorizar o seu crescimento. O próximo passo é levá-los de novo para a origem, onde as os terrenos junto ao arruinado Convento de Nossa Senhora do Desterro já foram reservados para esse efeito pela Câmara Municipal de Monchique.

O valor dos peros de Monchique é atestado pelo maior especialista em maçãs de Portugal. Instalado a 350 quilómetros dali, Rui Maia de Sousa é coordenador da Estação de Fruticultura Vieira da Natividade, em Alcobça, e investigador do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INI-AV). Diz que os frutos são “deliciosos e aromáticos” — e uma raridade na região, uma vez que produzir maçãs no Algarve é tão difícil como cultivar mangas em Alcobça. “As macieiras são de clima temperado pelo que têm necessidade de determinado número de horas de frio, abaixo de 7 graus, durante o inverno”, esclarece, acrescentando: “Certamente que, no passado, os agricultores algarvios plantaram outras variedades de macieiras. No entanto, só na zona de Monchique é que algumas sobreviveram, houve uma seleção natural”.

E porque é que os peros de Monchique eram pendurados em cachos? “Antigamente não havia câmaras frigoríficas para conservar a fruta, pelo que em algumas regiões colocavam os frutos em cima de palha (para que os frutos estivessem secos), em camada única e numa divisão da casa voltada a norte (mais fria). Todos os dias, semanas, iam retirando os que apodreciam para não contaminarem os outros. No caso do pero de Monchique, optavam por pendurar as maçãs pelo pedúnculo, mas o objetivo era o mesmo: manter os frutos frescos e arejados para que não apodrecessem. O inconveniente é que nem todos os frutos se conseguem colher com o pedúnculo, pelo que era uma forma trabalhosa de armazenamento.”

Mas as preciosidades algarvias não se ficam pelos peros. O Algarve é um paraíso frutícola ofuscado pelos chinelos de praia e pelo cimento de veraneio, pela gastronomia de beira-mar e pelo Michelin, pela laranja e pelo *chicken* piripiri. Em poucos outros lugares do mundo, encontramos frutos secos, pomar de sequeiro, citrinos, tropicais e subtropicais, e tudo isto saído da mesma terra.

Qualquer pessoa que já tenha ido ao Mercado de Olhão sabe que o Algarve tem qualquer coisa de bazar árabe, onde confluem influências do mediterrâneo mas também de África.

Aos sábados de manhã, pequenos agricultores descem da serra à Ria Formosa para venderem a sua horta no exterior dos dois edifícios municipais que albergam o mercado de hortícolas e o mercado de peixe (igualmente extraordinário). Para os portugueses vindos do norte, é como se estivessem

**Tudo o que nasce em Monchique é bom — dizem os locais — e existem provas impressionantes disso. Uma das explicações para o fenómeno tem a ver com a posição geográfica**



**RESGATE** A informação sobre variedades de fruta antigas faz-se muitas vezes através do boca a boca, falando com os hortelãos das aldeias (foto de cima). No caso dos citrinos, as amostras seguem depois para ser replantadas no campo do Patacão, em Faro (em baixo, à esq.). Seja qual for o fruto, depois é preciso analisar cada um de acordo com os descritores da variedade e ver a sua evolução (em baixo, à dir.)

noutro país. Há de tudo um pouco — sem rega aditivada, nem estufa. Dezenas de variedades de amêndoa e figo (frescos, em passa ou secos), azeitonas britadas ou de sal (outra raridade, hoje em dia), tomates-rosa, pimentos multicolores, malaguetas poderosas, figos da Índia e frutas dos trópicos que não viajaram nem de barco nem de avião, colhidas no ponto certo de maturação.

Rui Maia de Sousa diz que a especificidade do pomar algarvio tem a ver com o solo e com o clima. “O solo é fortemente influenciado pelo clima (baixa precipitação, pouco frio durante o inverno e

pouco calor durante o verão). E o clima é influenciado pelo mar (fonte de energia, ajudando a amenizar o frio e o calor)”. Há ainda a serra, “que abriga o Algarve dos ventos frios de norte, razão pela qual a mesma variedade de fruta amadurece mais cedo no Algarve do que, por exemplo, no Alentejo”. E o facto de o solo ser calcário, facilitando “a drenagem da água assim como a maturação e qualidade dos frutos”.

Tudo isto está à vista no Mercado de Olhão, mas acontece noutras zonas da região. Encontramos frutas excepcionais desde Vila do Bispo, onde a

Quinta do Padrão vende no mercado local os mamões mais doces do país (colhidos de manhã, no ponto perfeito de maturação), passando por Loulé, onde nascem damascos crocantes e sumarentos (conhecidos por alperces, mais a norte).

Às vezes, só não estão numa banca. É preciso ir colhê-los a hortas dispersas. Ou então ir diretamente a uma certa quinta em Tavira.

É o dia mais quente do ano, início de maio, mas a erva já está seca. António Marreiros espera-nos à entrada de um edifício do Centro de Experimentação Agrária de Tavira (CEAT). Tem um chapéu



**FRUTEIRAS** As ameixas Santa Rosinha de Avelino Martins (à esq.) hão de ser enxertadas no Centro de Experimentação Agrária, em Tavira, nesse terreno, com cerca de 30 hectares, estão muitas outras árvores valiosas, de romãzeiras (ao centro) a alfarrobeiras (à dir.)

de cowboy e mochila. Podia ser um arqueólogo em busca de tesouros escondidos no calor egípcio de Luxor, mas é agrônomo prestes a guiar-me por algumas das árvores de sequeiro portuguesas mais valiosas. “Avance com o carro até lá atrás.”

Lá atrás estão as plantações. Ainda ficam dentro do perímetro urbano de Tavira, uma planície com a Ria Formosa no horizonte, capaz de alojar 30 campos de futebol. Mas ninguém parece dar conta delas. A maioria dos clientes do supermercado Lidl, mesmo ali ao lado, não imaginará nem o valor nem a extensão do que se esconde tão perto. E não será por estarem protegidas. Aparentemente não há cercas, portões fechados, seguranças.

Uns metros à frente, Marreiros faz um introito antes do início da visita. A preleção serve para preparar o jornalista para o que vai ver. Não estamos perante um terreno devidamente tratado. Nem verdinho. “Está o que é possível, não como gostávamos que estivesse. O investimento tem vindo sempre a descer”, lamenta.

O esquema de financiamento não é novo. Projetos Proder atrás de projetos Proder. Houve dinheiro para a replantação e conservação de citrinos; houve para a recuperação de nespereiras, figueiras — e para o projeto das macieiras de Monchique, que ainda decorre (2018–2022). Mas a verba não é suficiente — diz Marreiros. “Temos dois trabalhadores

rurais, aqui. A minha equipa está em Faro e tem de dar conta de outras coisas. É muito trabalho de secretária. Hoje somos dois, mas já fomos uma dúzia.”

Poucos para a quantidade de árvores. “Temos aqui uma Arca de Noé, com cerca de mil materiais diferentes.” Para se ter uma ideia, há 44 variedades de alfarrobeiras, 29 de nespereiras, 122 de amendoeiras, 97 de figueiras e 280 castas de uvas de vinho de mesa (“porventura a mais importante coleção do país”). Muitas destas plantas estão ainda por estudar, outras sucumbem a pragas.

É o que acontece com uma nespereira, logo numa das primeiras linhas de árvores do CEAT. Não são modelos de beleza. Estão raquíticos e enrugados — alguns com manchas pretas. “É uma doença comum, a que chamamos pedrada”, esclarece Marreiros. Agarro numa mais limpa e pergunto se a posso provar. “Sim, mas já está fora de época. Essa foi colhida em Odiáxere e ficou com o nome da terra.”

Marreiros e Luís Cabrita observam-me, em suspenso, enquanto retiro a pele. À primeira mordida, a surpresa: daquele fraco ser escorre um sumo concentrado e doce. “Acho que é a melhor nêspereira que alguma vez comi”, comento, a comitiva sorridente e aliviada. “E ainda há melhores”, garantem. “Os algarvios gostam da fruta muito doce.”

O mesmo vale para os frutos secos. Marreiros não faz campanha aberta contra o superintensivo

de frutos secos que invadiram Alqueva. Os amendoais aí plantados são quase todos de variedades internacionais, muitas delas populares na Califórnia, região que viu as suas plantações fracassarem com incêndios e calor excessivo — e cujos produtores começaram a procurar terrenos onde se implantar com mais água, nomeadamente Portugal, beneficiando de ajudas do Estado.

Mas quem prova as amêndoas do superintensivo do Alqueva, achatadas e grandes, e quem prova as amêndoas de sequeiro do Algarve, por regra mais pequenas e pontiagudas, sabe que são diferentes. “Eu prefiro as nossas, mas os produtores e o mercado não. E, por isso, algumas variedades estão em risco de desaparecer.”

Luís Cabrita, que trata do registo das alterações biológicas em função das condições ambientais, dá outras razões para a preservação. Por exemplo: ninguém sabe se não surgirá uma nova doença na fruta relativamente à qual uma destas variedades será resistente e as comerciais não. “Este material genético até pode não ser relevante, agora, mas vir a ser muito importante no futuro”, explica.

Foi também o mercado quem selecionou os citrinos algarvios, a grande imagem de marca da região. Nos últimos anos, a laranja ofuscou tudo à volta, em particular a Baía (Washington Navel). Esta variedade reina há muito, por causa da sua doçura e da polpa suave, mas o seu mandato acaba normalmente em fevereiro. De resto, todas as laranjas que vir com umbigo, a partir de fevereiro, o mais certo é que tenham viajado de paragens tão longínquas quanto a África do Sul e que tenham uma casca mais descolorida. A partir dessa altura do ano e até julho, às lojas chegam as Dom João e Valência Late, mais pequenas, doces mas mais fibrosas, indicadas para sumo.

A relação de Portugal com este fruto é antiga. A laranja doce não nasceu aqui, veio da China. Antes só havia das amargas, oriundas do Norte de África. Mas foram os portugueses que as disseminaram pelo mundo, a partir do século XV, depois

**A relação de Portugal com a laranja é antiga. A laranja doce não nasceu aqui, veio da China. Antes só havia das amargas, oriundas do Norte de África**

de chegarem à Ásia. Tanto assim é que em algumas línguas, como o grego, o turco ou o paquistanês, a laranja leva o nome 'portugal'.

Para aprender mais sobre o assunto, seguimos até aos arredores de Faro. Junta-se a nós José Tomás, diretor de serviços da Agricultura do Algarve, e responsável por uma das maiores coleções de citrinos do mundo. Instalada no campo de citrinos do Patacão, em Faro, este campo reúne 227 variedades de citrinos, de limas a limões, passando por tangerinas e, claro, laranjas.

As laranjeiras dominam a maioria das linhas do campo, que se estendem desde o edifício-sede da Direção Regional de Agricultura e Pescas. "Não sei se temos as melhores laranjas do mundo, mas estamos certamente entre os quatro melhores produtores do mundo", defende José Tomás, caminhando no pomar. Também para si, a Baía é das mais doces, mas logo ali ao lado está uma árvore raquítica igualmente interessante: "É a laranjeira-ananás. Foi colhida em Rabo de Peixe, nos Açores, é sem dúvida das melhores." As ilhas contribuem também com a laranja vermelha de São Jorge, outra preciosidade rara, tal como a vizinha pera da Vidigueira, nomeada por causa da sua forma afunilada.

No final da visita, pergunto o que se faz com tanta fruta. A resposta sai envergonhada. "Quando há muita quantidade, leiloamos. Mas boa parte fica por colher, por não haver mão de obra para a apanhar", diz Marreiros. José Tomás corrobora, mas acrescenta que os funcionários também acabam por lhes deitar o dente. Sortudos.

É José Catarino quem conduz a caravana até Curral de Boieiros. É um homem do terreno, uma peça essencial para a brigada dos caça-frutas. Algumas das estrelas do CEAT foi ele que as descobriu. "É o meu braço-direito", atrai António Marreiros. Não por acaso, uma das romãs do catálogo, resgatada de um quintal da família, tem o seu nome. A romã-catarino é uma assíria, típica do Algarve, bem diferente das que se encontram no comércio, quase todas da variedade wonderful.

Como em quase todas as frutas produzidas em modo intensivo e superintensivo, as wonderful foram feitas para serem bonitas (vermelho polido como verniz), para se conservarem durante muito tempo e para produzirem muito. Mas depois há o sabor. E no sabor as assírias ganham por muito. Parte disto, tem a ver com a variedade, a outra com o modo de produção. Frutas produzidas rapidamente com fertilizantes químicos e regadio dificilmente batem as que crescem de acordo com o ciclo, em terras adubadas por galinhas e outros animais, quase sempre em hortas com policultura.

É assim o terreno de Avelino. À chegada, como tantas vezes acontece, o agricultor mostra a sua horta com o orgulho com que um pai anuncia a entrada do filho no curso de Medicina. "Duvido que conheçam um abacateiro tão grande como aquele", atrai o homem, 71 anos de idade, a pele curti-da pelo sol, apontando para uma árvore com uns 20 metros de altura. Num canto, as curgetes chamam a atenção de Marreiros. Mas também há maracotos (pêssegos) e dióspiros e goiabas e melões — e "uma coisa de África que eu pus aí, a manga". Os frutos

tropicais e subtropicais do Algarve serão "uma cultura relativamente recente", diz António Marreiros, "porventura trazida pelos 'retornados'".

Mas, então, e ameixeiras? "Está uma ali. É uma santa-rosinha, já velhinha e fraquinha", diz Avelino. Marreiros começa a tirar notas. "Está em vias de extinção. Quando os frutos estiverem bons eu volto cá e levo uns lançamentos viçosos para enxertar. Pode ser, senhor Avelino?" De seguida, pede ajuda a Catarino. "Ponha-se aí com o GPS para tirarmos as coordenadas."

Minutos depois, contudo, percebe-se que o verdadeiro tesouro, a razão de viagem, está fora de portas. A tal "tramontana", com mais de 50 anos, encontra-se num monte das redondezas, explica Avelino. Os carros largam, então, em direção ao monte dos Carriços, por estradas ínvias de terra batida. Até que param junto a um casarão. "É esta." À beira do caminho, a "tramontana" resiste, empoeirada. É uma anciã, uma idosa abandonada à espera do último suspiro, mas outrora brilhou sem concorrência. "Quando eu tinha sete anos, só havia destas. Eram muito docinhas", garante Avelino.

De uma casa em frente, ocorre então Florêncio Jesus, suposto dono da árvore. Começa uma pequena discussão sobre o nome da variedade e a sua idade. O costume. Nada que perturbe a equipa de resgate. Como quase sempre, caberá aos caça-frutas dar o nome de batismo.

Um dia destes, talvez vejamos por aí a ameixa-florêncio. ●

e@expresso.impresa.pt



COM A CABEÇA NAS NUUVENS A PENSAR NA PRÓXIMA VIAGEM? TEMOS OS HOTÉIS IDEAIS PARA AS SUAS FÉRIAS NO ALGARVE!



VILA GALÉ ALBACORA (TAVIRA)



VILA GALÉ COLLECTION PRAIA (ALBUFEIRA)



VILA GALÉ AMPALIUS (VILAMOURA)

CRIANÇAS ATÉ AOS 12 ANOS NÃO PAGAM QUANDO ALOJADAS NO QUARTO DOS PAIS; CANCELAMENTO GRATUITO ATÉ 48 HORAS ANTES DO CHECK IN.

WWW.VILAGALE.COM

WWW.VILAGALE.COM • PORTUGAL.RESERVAS@VILAGALE.COM • (+351) 212 460 650