



A produção de medronho na região Centro baixou em 2021 face a anos anteriores, mas o fruto e derivados tendem a conquistar espaço próprio no mercado e mobilizam cada vez mais a comunidade científica.

De norte a sul, o fruto rubro do medronheiro ganhou fama por rivalizar com o bagaço de uva na produção de aguardentes, principalmente nas zonas montanhosas pouco propícias ao cultivo da vinha.

“Há pouco medronho, é um ano de produção média a baixa”, afirmou à agência Lusa Carlos Fonseca, professor da Universidade de Aveiro e um defensor da cultura daquele arbusto silvestre em Portugal.

Nos últimos anos, “devido à comunicação que está a ser feita”, o medronho “atingiu um nível de procura muito grande”, o que também tem acontecido com os produtos a que dá origem, salienta.

Diretor do ForestWISE – Laboratório Colaborativo para Gestão Integrada da Floresta e do Fogo, o

Face às alterações climáticas, “não dúvida de que o medronheiro é uma das espécies com mais poder de adaptação”, realçou Carlos Fonseca.

Ao fabrico da tradicional aguardente e outras bebidas, o investigador acrescenta o fabrico de sabonetes, a medicina, a cosmética e a alimentação como setores com potencial de expansão em torno do medronho.

“Também o mel de medronheiro é altamente valorizado no mercado, chegando a ser vendido a 30 euros o quilo”, acrescentou.

É no campo da inovação que Rui Lopes intervém em Leiria, tendo lançado um pão de medronho no mercado, em 2020, ao abrigo de uma parceria com a Ritus do Pão, uma panificadora local.

Investigador do Instituto Politécnico de Leiria, o nutricionista tem dirigido o seu trabalho a uma “alimentação saudável e sustentável”, com destaque para o estudo do fruto do arbusto.

“Este meu gosto pelo medronho cresceu numa perspetiva mais científica”, sublinhou à agência Lusa.

Na sua opinião, a aguardente “é um produto de qualidade, mas muito há a fazer pela sua qualificação”.

Entende, todavia, que “a aguardente e os licores não são a melhor forma de otimizar” aquele recurso natural.

Com a marca registada “Pão Medronho”, Rui Lopes foi premiado a nível nacional por duas vezes, em 2019 e 2021.

“Estamos hoje em condições de trabalhar o medronho em diferentes matrizes alimentares”, defendeu, para revelar que está atualmente envolvido em seis linhas de investigação.

Um dos seus fornecedores de fruto fresco é José Martins, que comercializa a medronheira da marca “Lenda da Beira”.

O empresário possui uma destilaria e cultiva 50 hectares de medronhal, 20 dos quais a produzir, no

concelho de Damião do Loureiro, no distrito de Coimbra.

altura em que a colheita ainda decorre.

Em 2022, o destilador da aldeia de Signo Samo vai lançar novos derivados do medronho, como aguardente velha e gin.

“O medronho é um dos poucos produtos criados, transformados e comercializados a partir da Pampilhosa”, regozijou-se, prevendo fabricar 2.500 litros de aguardente, metade das produções mais recentes.



João Pedro Borges dedica-se há 28 anos à fileira do medronho, no concelho de Seia, distrito da Guarda, onde labora a sua destilaria.

Publicação Anterior

Próxima Publicação

Angola e Moçambique são dos países que mais ardem na África Austral
 Começou com aguardentes de medronho e mel. Nos últimos anos, além de adquirir o fruto aos coletores, investiu no cultivo, com uma plantação de 2,8 hectares de medronhal que circunda a nova destilaria.

Descodificador. A reforma da PAC está aprovada. E agora?
 Na lista de produtos, introduziu o gin de medronho, em cuja destilação entram também o zimbro e as flores de urze e carqueja da Serra da Estrela

Artigos Relacionados



cho,
des”

, é a
sse J

ado r
med

ÚLTIMAS

BLOGS

COMUNICADOS

O medronho ganha uma nova vida no século XXI e motiva boas expectativas, como que a dar razão ao fadista Carlos do Carmo, quando, em 1976, entoava “Lisboa menina e moça”: “E no bairro mais alto do sonho / Ponho o fado que soube inventar / Aguardente de vida e medronho / Que me faz cantar”

11 DE JANEIRO, 2022

**“Emparcelar para Ordenar”:
1,25 milhões para candidaturas até 15 de fevereiro**

11 DE JANEIRO, 2022

RawData e Alltech® unem esforços para a digitalização do setor agro em Portugal e Espanha

11 DE JANEIRO, 2022



Opinião

Ainda precisamos de Regadio em 2022?

POR **JOSÉ PEDRO SALEMA** 9 DE JANEIRO, 2022

LER MAIS

OPINIÃO



O processo em curso da “caça” ao Lítio já segue com “caça” a fundos públicos... – João Dinis

POR **JOÃO DINIS** 5 DE JANEIRO, 2022

LER MAIS

OPINIÃO





Subscrever a nossa newsletter

Aceito a [Política de Proteção de Dados](#) e consinto a recolha e tratamento de dados pessoais para as nossas newsletters.

SUBSCREVER!



Comunicados

RawData e Alltech® unem esforços para a digitalização do setor agro em Portugal e Espanha

🕒 11 DE JANEIRO, 2022

CAP inicia ronda de Conselhos Consultivos Regionais

🕒 10 DE JANEIRO, 2022



Eventos



Top 4 dos Leitores

SERVIÇOS ▾

02

preços

 0 PARTILHAS

03

Calendário indicativo de pagamentos do Pedido Único – Continente 2021 – atualização de janeiro 2022

 0 PARTILHAS

04

A Agricultura de Precisão odeia o RPB; Tomasi di Lampedusa apoia o nosso PEPAC – Afonso Bulhão Martins

 0 PARTILHAS**Meteo**



0 mm

12 km/h
E16°
6°Mais [Meteologia](#)Powered by [Syngenta](#)25 - 28
JAN
2022

Subscrever a nossa newsletter

Aceito a [Política de Proteção de Dados](#) e consinto a recolha e tratamento de dados pessoais para as nossas [newsletters](#).

SUBSCREVER!

2 bilhões



Sobre Nós

O Agroportal.pt é uma plataforma de informação digital que reúne a informação relevante sobre agricultura. Tem um foco na Política Agrícola Comum e a sua aplicação em Portugal.

Menu





Disclaimer

© 2021 Agroportal. All Rights reserved. Powered by DCC