



**José Martins** possui uma destilaria e cultiva 50 hectares de medronhal, parte deles na Pampilhosa da Serra

# Medronho ganha mercado e maior atenção científica

**Agricultura** De norte a sul, o fruto rubro do medronheiro tem vindo a ganhar fama por rivalizar com o bagaço de uva na produção de aguardentes

A produção de medronho na região 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 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.

Director do ForestWISE – Laboratório Colaborativo para

Gestão Integrada da Floresta e do Fogo, o biólogo possui uma área de 20 hectares de medronhal, no concelho de Penacova.

Os incêndios de Outubro de 2017 atingiram as suas plantações. Algumas tiveram de ser repostas, enquanto os arbustos espontâneos beneficiaram da regeneração natural e voltaram a frutificar.

Neste Outono, estima que a empresa familiar Medronhalva colha apenas 500 quilos. «Em

condições normais, este ano teríamos várias toneladas de medronho», referiu. Face às alterações climáticas, «não duvida 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 sectores com potencial de expansão em torno do me-

dronho. «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. 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 a 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 da Pampilhosa da Serra. «Este ano, estranhamente, há pouco medronho», lamentou Rui Lopes, que também compra medronho silvestre a pequenos recoletores.

José Martins esperava uma safra de 15 toneladas de medronho, mas não conseguirá. «Este ano, infelizmente, ficámos um bocadinho abaixo, talvez com sete toneladas», estimou, numa 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. ◀