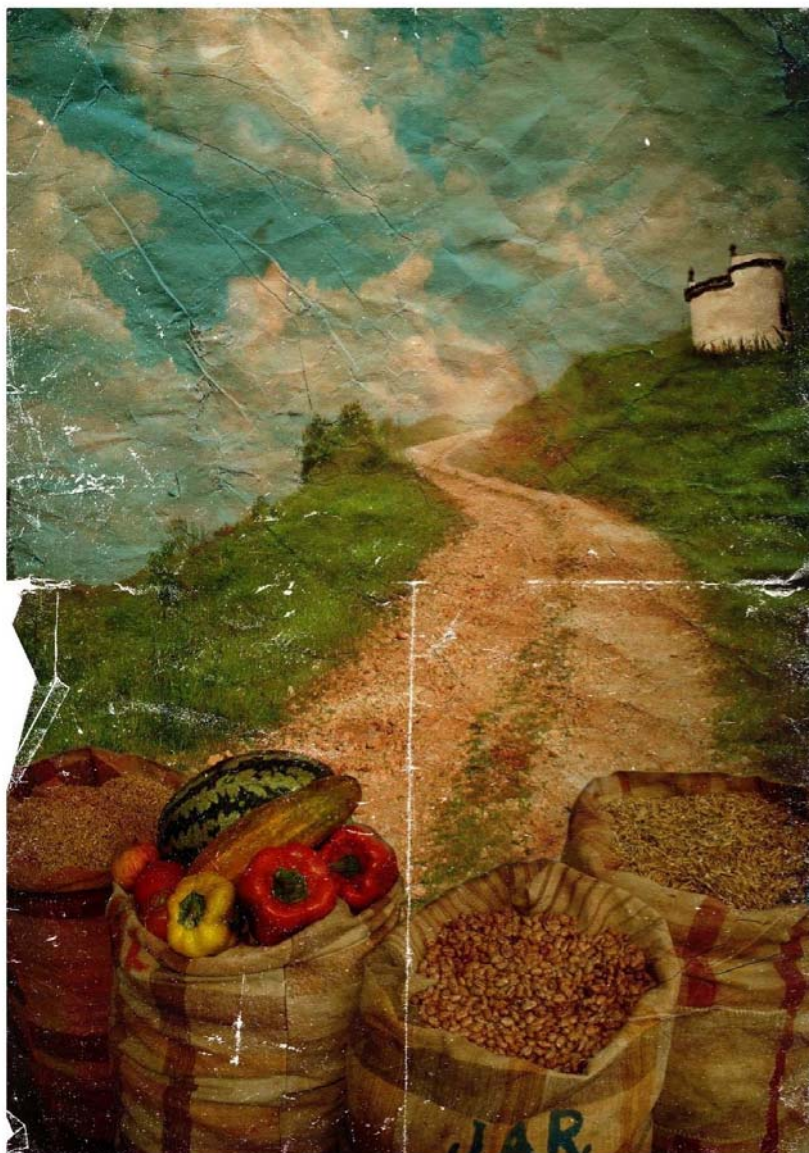


# GORGULHO

**Boletim Informativo sobre Biodiversidade Agrícola**  
**COLHER PARA SEMEAR – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais**  
ano 4 . n.º11 . Outono de 2008. Distribuição gratuita a sócios

## *S* *Al ancontro de la* *Semente*

*22 e 23 de Novembro 2008 SENDIM*



*Exposição do Património Agrícola  
Vegetal do Planalto Mirandês*

## ÍNDICE

<i>EDITORIAL: VOLTAR À TERRA</i> .....	2
<i>AOS SÓCIOS</i> .....	3
<i>LEVANTAMENTO DE VARIEDADES DO PLANALTO MIRANDÊS</i> .....	4
<i>CAMPANHA - 1 MILHÃO DE SEMENTES PARA O VALE DO CÔA</i> .....	5
<i>MEMÓRIAS DE UM CURSO DE CONFEÇÃO DE SUMOS E CONSERVAS</i> .....	6
<i>23 DE NOVEMBRO - DIA DA FLORESTA AUTÓCTONE</i> .....	7
<i>TRANSGÉNICOS SEM AVISO NA CADEIA ALIMENTAR</i> .....	9
<i>A CEBOLA (Allium cepa)</i> .....	10
Cultivo.....	10
Variedades.....	11
Polinização .....	12
Obtenção da semente .....	13
<i>BOLETIM DE INSCRIÇÃO DE SÓCIO</i> .....	15
COMO CONTRIBUIR? .....	15
<i>PROGRAMA DO AL ANCONTRO DE LA SEMENTE, SENDIM</i> .....	16

### **Ficha Técnica**

O Gorgulho n° 11 – Outono de 2008

Boletim Informativo Sobre Biodiversidade Agrícola

**Director:** José Miguel Fonseca

**Edição:** Colher para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais

**Coordenação e Redacção:** Fátima Teixeira

**Fotos e gravuras:** ANMP, Graça Ribeiro, José Miguel Fonseca.

**Colaboradores neste número:** Alexandra Azevedo, ATN, Fátima Teixeira, Graça Jorge Pinto, Graça Ribeiro, José Miguel Fonseca, Marisa Soares, Paulo Jacinto.

**Contactos:** Quinta do Olival, Aguda, 3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS

Tel. 236622218 / Tm. 914909334 / Tm. 919969311  
colherparasemear@gmail.com

## EDITORIAL: VOLTAR À TERRA

*José Miguel Fonseca*

A resposta do Governo Islandês ao colapso da sua economia, deixa-nos perplexos! Ao indicar como solução o melhor aproveitamento dos seus recursos naturais, aponta para a utilização dos poucos solos agrícolas que possui assim como a vasta costa desta ilha.

É uma posição para reflectirmos, se todos os governantes por esse mundo fora tivessem uma atitude semelhante certamente alguma coisa mudaria. No entanto, não devemos deixar de agir, ter mão no nosso destino, procurar livrar-nos o mais possível da dependência, pelo menos alimentar já que a económica é um pouco mais difícil, apesar de se a primeira for atingida a outra será mais fácil de alcançar.

Com estas palavras não pretendo dizer para voltarmos todos ao campo e abandonarmos as cidades. Apenas desejo interpretar os sinais e alertar, acima de tudo aproveitarmos esta oportunidade para mudar o rumo diabólico seguido até ao presente, onde tudo é mais ou menos supérfluo, o consumo pelo desnecessário, ao mesmo tempo de costas voltadas para o mais importante, o necessário, como consequência criando desequilíbrios sociais graves que por seu turno aumentam o fosso entre o cidadão urbano e o rural.

Sem o intuito de patronizar, gostava de sugerir uma simples forma de agir, que poderia atenuar de certo modo o impacto das políticas até aqui seguidas. Quase toda a população adulta tem felizmente ainda noções de como se trabalha o solo e de como se obtém algum sustento. É preciso mudar a nossa atitude para com a terra, respeitar os ciclos, entender e observar como ela reage para agir de acordo, não continuar a

envenená-la com toda a gama de biocidas inventados e, sobretudo, fortalecê-la anualmente com nutrientes orgânicos, criando assim um gradual aumento de fertilidade, em simultâneo estabelecendo situações propícias para a colonização de outros seres vivos, favorecendo estes um equilíbrio desejável e duradouro, essencial para a saúde dos solos e das plantas que deles provêm.

Corro o risco de me repetir ao defender o uso de variedades hortícolas e fruteiras de proveniência local, mais rústicas e melhor adaptadas ao modo de cultivo não químico são uma aposta mais segura e interessante do ponto de vista alimentar, elevando a qualidade e diversidade gustativa e nutritiva.

Em todas as situações é possível criar alguma autonomia alimentar. Na cidade, em pequenos quintais ou jardins (alguns dos quais poderiam dispensar de relvados pouco interessantes sob o ponto de vista varietal e energético, além de improdutivos), em hortas urbanas, porventura pressionando as autarquias para a sua implantação ou alargamento consoante o caso, e porque não nas varandas dos andares, em vasos, onde as aromáticas principalmente vegetam bem, com colheitas prolongadas.

Nos meios rurais também há muito a fazer: dignificar o agricultor, criando condições para o escoamento a preços justos, privilegiando o consumo local ao mesmo tempo realçando as virtudes das variedades da região, ocupando assim os solos abandonados com a tercearização do sector primário.

Além destas soluções, claro que existem outras como a troca de bens para estimular a economia local e as relações entre povoações próximas com necessidades e problemas comuns.

Tenho alguma dificuldade em terminar este texto, tal a quantidade de ideias e soluções possíveis e imagináveis. É um debate interessante e estimulante que desejo

partilhar, esperando provocar alguma reacção da vossa parte.



**COLHER PARA SEMEAR**

**REDE PORTUGUESA  
DE VARIEDADES TRADICIONAIS**

## AOS SÓCIOS

*Graça Ribeiro*

Uma vez mais, fazemos aqui um apelo a todos os sócios que tenham as suas quotas em atraso, o favor de regularizarem o seu pagamento o mais breve possível.

Devido às despesas que isso implica, teremos que suspender o envio do nosso boletim O Gorgulho, aos sócios inscritos em 2006 e que tenham ainda as quotas de 2007 por pagar.

Àqueles que não pagaram em 2008, lembramos que o pagamento das quotas deverá ser feito no 1º trimestre de cada ano, como consta no Regulamento Interno da Colher Para Semear.

Contamos com a vossa compreensão para este apelo uma vez que, como todos sabem, a Colher Para Semear não tem receitas fixas, contando com a colaboração dos associados para todo o trabalho de recolha, inventariação e propagação das nossas variedades regionais.

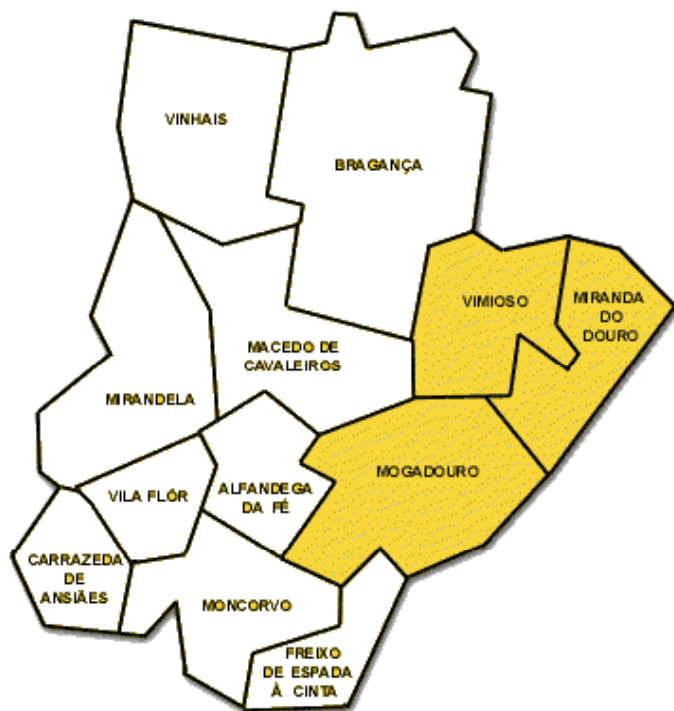
Solicitamos ainda aos sócios cujos endereços postais ou electrónicos tenham sido alterados, o favor de nos informarem para actualizarmos a nossa lista. Algumas cartas e emails têm sido recentemente devolvidos.

Gostaríamos também de ter a ajuda de um ou mais sócios para os arranjos gráficos dos nossos trabalhos. Brevemente teremos a edição do Catálogo de Variedades 2009, cujo formato e apresentação geral gostaríamos de melhorar.

Esperamos encontrá-los em Sendim para festejar mais um Ao Encontro da Semente.

## LEVANTAMENTO DE VARIEDADES DO PLANALTO MIRANDÊS

*José Miguel Fonseca*



Região abrangida pelo levantamento

Aproxima-se a hora de juntar notas e fotografias, o resultado final está para breve, no entanto é necessário ainda descrever muitas frutas e legumes serôdios ainda nas hortas.

A quantidade de variedades de amêndoa é impressionante, apesar do aparecimento de variedades estrangeiras, agora unicamente as usadas nas novas plantações. Recolhi exemplares de quase todas elas e vamos ter oportunidade de as comparar todas brevemente em Sendim.

Nas outras fruteiras destacam-se sobretudo as pereiras e as macieiras com diversidade espantosa. Uma macieira com um porte de pelo menos quinze metros e dois de perímetro, foi o exemplar mais

impressionante desta última viagem, além disso produz grande quantidade de belas maçãs. Penso ser exemplar único, sendo urgente preservá-lo e reproduzi-lo. Na vinha também nos cruzamos com variadíssimas castas, embora em grande perigo devido ao incentivo ao arranque da vinha.

Surpresa foi encontrar tantas variedades de pêsego serôdio: há-os vermelhos escuros, maracotões amarelos, amarelos rosados e pálidos e também um branco, todos eles de polpa firme e saborosa, além do mais estavam isentos de mosca mediterrânica.



Azeitonas da variedade Negrinha  
(em Paradela, Miranda do Douro)

Os castanheiros e o olival são o próximo alvo, na viagem seguinte terei que os procurar e identificar. O planalto não é propriamente zona de castanha, embora haja belos exemplares dispersos pelas linhas de água que convergem para os rios Douro e Sabor. No olival a diversidade é grande e ainda bem estimada pelos seus proprietários.

O azeite está pouco valorizado e o seu escoamento é difícil, com os circuitos tradicionais destruídos ou cortados.

As hortas estão em fase descendente, nesta altura do ano. Nelas restam os últimos exemplares de tomate, pimento e feijão. Por outro lado, as culturas de Outono/Inverno estão já em pleno desenvolvimento. Os nabais vegetam de forma admirável, alguns já apresentam grelos, outros pequenas cabeças. A couve-nabo ou rutabaga aparece também, rara, pois só se encontra muito localizada em algumas freguesias do concelho de Mogadouro. É conhecida aqui pelo nome de «rabos», ingrediente tradicional na consoada natalícia. A rutabaga é uma cultura vulgar no centro e norte da Europa, onde é cultivada principalmente para forragem. Julga-se ser uma cultura introduzida em Trás-os-Montes em meados do século dezanove.

Foi igualmente com espanto que vi numa bacia cheia de grão de bico uma mistura de chícharo, o primeiro e até agora, o único local onde o encontrei. A razão da mistura, tinha uma explicação: semeados em conjunto o chícharo tem a função de defender o grão de bico dos nevoeiros intensos que assolam esta região na Primavera, propícios ao desenvolvimento de fungos provocando grandes estragos na cultura do grão de bico. O nome pelo qual o chícharo é aqui conhecido é o de «mós», que aparentemente significa os dentes molares, aos quais se assemelha.

## §

### **CAMPANHA - 1 MILHÃO DE SEMENTES PARA O VALE DO CÔA**

A Associação Transumância e Natureza (ATN) vem por este meio solicitar a

divulgação da campanha de voluntariado "1 Milhão de Sementes para o Vale do Côa".

A ATN, organização não governamental de ambiente, sediada em Figueira de Castelo Rodrigo (distrito da Guarda), tem desenvolvido um projecto multi-disciplinar e inovador de conservação da natureza na ZPE do Vale do Côa, a Reserva da Faia Brava. A ATN conta já com cerca de 500 ha de propriedades, nas margens do rio Côa, que foram adquiridas pela associação para a conservação de natureza e gestão sustentável dos recursos naturais.

O projecto Bosques da Faia Brava, para a recuperação e conservação do bosque mediterrâneo aberto, depende em grande parte do apoio de cerca de 40 voluntários, que anualmente participam em acções de reflorestação com árvores autóctones e acções de vigilância contra fogos florestais. Desde 2005, foram plantadas na Reserva da Faia Brava, cerca de 15.000 árvores, num esforço inédito na região de Riba-Côa, e apoiado por Municípios, escolas, associações e pela Reserva Natural da Serra da Malcata.

A iniciativa "1 Milhão de Sementes para o Vale do Côa" vem de encontro a uma necessidade urgente da ATN, de conseguir mais apoios para a recuperação de áreas extensas e linhas de água, que foram destruídas por violentos fogos florestais, até ao Verão de 2013, com a plantação de árvores que inclui freixos, sobreiros, azinheiras, carvalhos negral e cerquinho, lodão bastardo e zelha.

Toda a informação sobre esta iniciativa de reflorestação na ZPE do Vale do Côa pode ser consultada em [www.ATNNatureza.org](http://www.ATNNatureza.org) ou contactar por email ([geral@atnatureza.org](mailto:geral@atnatureza.org)) ou tel. 271 313 915, 962102262 - Alice Gama.

## §

# MEMÓRIAS DE UM CURSO DE CONFECCÃO DE SUMOS E CONSERVAS

*Paulo Jacinto (paulo78jacinto@gmail.com)*

Nos passados dias 11 e 12 de Outubro, cerca de 36 pessoas participaram num curso de elaboração de sumos e conservas de frutos que, organizado pela Colher para Semear, decorreu na Quinta do Olival, em Figueiró dos Vinhos.

Na sequência da acção, afigurou-se pertinente fixar num texto uma descrição do que aconteceu na mesma. De facto, poderá ser interessante para quem não participou saber o que a motivou, no que consistiu e o balanço feito sobre a mesma. Por outro lado, estes eventos proporcionam a troca de saberes sobre as suas temáticas, que por ocorrerem informalmente entre alguns dos formandos, não são partilhadas por todos.

O domínio de métodos de conservação saudáveis e ambientalmente menos agressivos de produtos vegetais é de grande importância para a preservação de uma agricultura ecologicamente sustentável, preservadora da diversidade genética. Ao nível dos produtores, permite preservar e comercializar por mais tempo produtos perecíveis. Ao nível do consumidor permite consumir produtos locais fora de estação em vez de adquirir produtos importados, geralmente estandardizados e transportados/conservados por métodos eventualmente prejudiciais para a saúde e certamente para o ambiente.

Assim, neste curso, os participantes aprenderam a fazer sumo de variedades diferentes de maçã e a conservá-lo pela técnica da pasteurização. Aprenderam também a conservar frutos, como a castanha, moída ou inteira, e maçã, em caldas doces. Finalmente, foi demonstrado como fazer conservas salgadas, nomeadamente pimentão.

Como é óbvio, os participantes foram fazendo sugestões e acrescentando os seus saberes próprios ao que ensinavam os formadores. Por exemplo, aprendeu-se que a maçã Porta da Loja não deve ser consumida na altura em que se apanha mas deixada na fruteira a amadurecer. O mesmo acontece com outras variedades, o que permite ter-se maçãs por vezes até Junho. Outros aprenderam que se podia fazer “tempura” de flor de abóbora, folha de dente de leão, rama de cenoura, tal como se faz com courgete e beringela.

As conversas não incidiam apenas sobre práticas de transformação dos vegetais mas também sobre metodologias de produção. Assim, alguns contactaram pela primeira vez com o conceito de “chicken tractor” usado na permacultura.

Deu-se contactos. A Henry Double Research Association faz desde há muito, no Reino-Unido, um trabalho parecido com o da Colher para Semear, tendo também a figura dos guardiões de variedades. No site [www.growinggoodness.com](http://www.growinggoodness.com) encontram-se diversos vídeos sobre princípios e práticas de agricultura sustentável.

Assim, na avaliação do curso, os participantes referiam, de modo geral, ter adquirido novos saberes com o que tinha sido ensinado pelos formadores. Referiam também que, tal como era sua expectativa, tinham encontrado formandos com interesses similares aos deles e com conhecimentos para trocar.

Foram também apresentadas sugestões sobre futuras acções. O debate que suscitaram teve de ser interrompido devido à falta de tempo, ficando-se com a impressão de que as ideias existentes não terão sido claramente percebidas. Assim sendo, parece importante deixar neste texto o registo do que foi dito e algumas impressões acerca das mesmas.

Foi feita a sugestão de se trabalhar para a criação de grandes superfícies comercial gerida por uma organização de produtores

que façam agricultura biológica, biodinâmica, permacultura, agricultura natural e outras afins. Não seria um tema para um grupo de trabalho/reflexão?

Foi também referida a falta de sítios portugueses para consulta sobre práticas de agricultura biológica, com sugestão de criação de página Internet e de uma biblioteca para esse fim, sendo também sugerido a criação de página da Colher para Semear. Em resposta, foi dito que tais empreendimentos implicam demasiados recursos humanos para a Colher para Semear, que tais páginas não são tão necessárias por existirem páginas estrangeiras e que a frequência de cursos é preferível por permitir o convívio entre pessoas. Foi contraposto que nem sempre a urgência em aprender determinado aspecto se compadece com a espera pela ocorrência de acção de formação. Não se deveria separar a questão da criação de página da Colher para Semear da de consultas, já que a manutenção de uma página da instituição sem componente de consulta não implica tantos recursos humanos? À imagem do sucedido com o Manual de Agricultura Biológica, parece pertinente que exista uma página de consulta aplicada a Portugal. Criar uma página de consulta é de facto uma tarefa de grande vulto, impossível de assumir por uma entidade apenas com trabalho voluntário, mas talvez o caso mude de figura se fosse assumida entre várias organizações. E se fosse objecto de um contrato com o MADRP?

O presente texto é apenas uma pálida descrição dos debates, aprendizagens e vivências destes dias. É o relato de uma única pessoa que impõe limites ao tamanho do seu texto. Por isso, conclui-se, com a reformulação da proposta de que, para futuros eventos como este, se crie blogs, que comecem e acabem nesses eventos, onde os participantes possam incluir impressões, ideias, sugestões, saberes que queiram transmitir,... Tal permitiria, por exemplo,

associar conversas com contactos. Afinal, as ideias, tal como os vegetais, são perecíveis!

## §

### 23 DE NOVEMBRO - DIA DA FLORESTA AUTÓCTONE

*Alexandra Azevedo (maazevedo@sapo.pt)*

Em complemento ao excelente artigo “O lugar da sebe na agricultura” de Eduardo Trindade, publicado no Gorgulho n.º 9, escrevo estas singelas linhas que espero sejam do vosso agrado.

Embora a Colher para Semear não tenha como objectivo a recuperação da flora nativa, espontânea ou autóctone, esta questão acaba por estar necessariamente implícita, devido ao papel indissociável entre a flora autóctone e uma agricultura que se pretende sustentável, ou seja respeitadora de valores ambientais, sociais e económicos.

Muito provavelmente poucos saberão que a 23 de Novembro se comemora o **Dia da Floresta Autóctone**, pois é um dia melhor adaptado às nossas condições climáticas para a sementeira e plantação, em alternativa ao conhecido Dia Mundial da Floresta, a 21 de Março, criado inicialmente para os países do Norte da Europa.

Embora Portugal seja um país pequeno, tem um mosaico bastante diversificado, pelo que a vegetação vai variando com o habitat. No entanto existem algumas plantas e grupos de plantas com ampla distribuição pelo território nacional. Assim, como ponto de partida irei indicá-las para ajudar um pouco aqueles que porventura tenham menos conhecimentos sobre flora autóctone.

Em primeiro lugar, temos que referir os carvalhos, o género *Quercus*, está presente em todo o país através de algumas das suas várias espécies, que vão variando de norte

para sul e do litoral para o interior, como o **Carvalho-cerquinho** ou **Carvalho-português** (*Quercus faginea*), o **Carvalho alvarinho** ou **roble** (*Quercus robur*) e **Carvalho Pardo da Beira** ou **Negral** (*Quercus pyrenaica*), o

**Carrasco** (*Quercus coccifera*), **Carvalhiça** ou **Carvalho-anão** (*Quercus lusitanica*), o **Sobreiro** (*Quercus suber*) e a **Azinheira** (*Quercus roduntifolia*).



Medronheiro em Estevais (Mogadouro)

Outras espécies são, por exemplo: o **Zambujeiro** (*Olea europea var. sylvestris*), o **Pilriteiro** ou **Espinheiro** (*Crataegus monogyna*), o **Medronheiro** (*Arbutus unedo*) e as **Madressilvas** (excepto Noroeste) (*Lonicera spp.*). Há ainda **Giestas** (*Genista spp.*, *Cytisus spp.*) e **Urzes** (*Erica spp.*) em todo lado, mas as espécies encontradas são específicas das suas zonas biogeográficas.

No caso das linhas de água a maioria das espécies ripícolas são de ampla distribuição, como é o caso do **Choupo-negro** (*Populus nigra*), do **Freixo** (*Fraxinus angustifolia*), do **Ulmeiro** (*Ulmus minor*) e dos **Salgueiros** (*Salix spp.*).

Tal como é mencionado no artigo acima referido, nem sempre é fácil conhecer com exactidão a flora autóctone de uma dada região e muito menos ter acesso a exemplares através dos viveiristas comerciais, por isso partilho da opinião do seu autor, Eduardo Trindade, que o ideal é termos um pequeno

viveiro, até porque muitas das espécies são fáceis de propagar!

As sementes devem ser recolhidas de exemplares de maior porte e com aspecto saudável.

No caso das espécies do género *Quercus*, deve-se recolher as bolotas que caem no chão, de **Setembro a Dezembro**, acondicioná-las ou semeá-las **de Novembro a Abril** directamente no local definitivo, colocando 5 a 10 bolotas no mesmo covacho (com cerca de 8 cm de profundidade), ou no viveiro em vasos o mais altos possível (pode-se reutilizar embalagens tetrapak de leite ou de sumos ou garrafas de plástico com pelo menos 1 litro de capacidade). As bolotas dos carvalhos devem ser semeadas logo após a recolha.

Para muitas das outras espécies acima indicadas o Outono é também época de recolha de sementes e respectiva sementeira.

A plantação deve ser feita **a partir de Novembro**, sendo mais adequado durante o Inverno. É necessário **preparar o terreno** abrindo uma cova de meio metro de lado e



de profundidade, ou maior se a planta tiver mais de 25 cm de altura ou o terreno for de má qualidade, e pôr a terra de cima no fundo ou terra de boa qualidade, preservar a humidade do terreno colocando pedras ou através do empalhamento à volta da planta.

Mãos à obra!

## §

### TRANSGÉNICOS SEM AVISO NA CADEIA ALIMENTAR

*Marisa Soares, AmbienteOnline*

Os portugueses podem estar a consumir alimentos transgénicos sem saber. A maioria dos produtos com organismos geneticamente modificados (OGM) em circulação encontra-se em rações animais para gado, porcos e galinhas, em Portugal e na Europa, pelo que «os consumidores que compram carne ou leite não são informados sobre o que entrou para essa cadeia alimentar». A explicação é dada por Margarida Silva, coordenadora da Plataforma Transgénicos Fora.

O regulamento europeu da rotulagem obriga as empresas alimentares a declarar os óleos vegetais contendo uma parte de soja ou milho geneticamente modificado – os únicos tipos de produtos comercializados na Europa e em Portugal para alimentação humana. No entanto, no caso das rações para animais, «a rotulagem já não se aplica», esclarece a bióloga ao AmbienteOnline.

Pedro Fevereiro, presidente do Centro de Informação de Biotecnologia, considera «tecnicamente errada» a rotulagem existente. Nos produtos onde a quantidade de OGM ultrapassa os 0,9 por cento, o rótulo tem de apresentar a frase «este produto contém organismos geneticamente modificados», tal como previsto no Decreto-Lei n.º 72/2003. No entanto, na sua opinião, esta obrigação «não dá qualquer informação sobre as qualidades do alimento em questão», tendo «como única função assustar o consumidor».

### Biológicos livres de OGM

Se quiser evitar os OGM indirectos, o consumidor «tem de perguntar ao seu supermercado ou às próprias marcas quais os produtos 'limpos'», sublinha Margarida Silva. E acrescenta: «A única forma de ter certezas sólidas é optando por produtos de agricultura biológica, onde o limiar de tolerância aos OGM é de zero por cento.»

No entanto, «não existe nenhum dado fidedigno que indique que estes alimentos são mais perigosos que os convencionais», contrapõe Pedro Fevereiro, sublinhando que «não existe nenhum registo médico de alguma afecção (quer aguda, quer crónica) provocada pelo seu consumo (quer em seres humanos, quer em animais)».

O investigador afirma ainda que «os portugueses estão criteriosamente desinformados com campanhas maliciosas» contra os transgénicos, lembrando, porém, que há muita informação técnica e pessoas disponíveis para esclarecer sobre a forma de produção dos alimentos com OGM. «Resta saber se os portugueses estão interessados em ouvir essa informação», atira.

### Cultivo de milho transgénico aumentou

Em Portugal, a área total de cultivo de milho transgénico aumentou 11 por cento em 2008, de 4263,3 ha para 4749,48 ha, segundo os dados mais recentes publicados pelo Ministério da Agricultura. O maior crescimento verifica-se na região Centro, que passou de 448,8 ha de área cultivada em 2007 para 1291,91 ha neste ano. As regiões do Alentejo e de Lisboa e Vale do Tejo apresentam as reduções mais significativas, da ordem dos 11 por cento de hectares cultivados em cada uma delas.

Recentemente, o jornal britânico “The Independent” revelou que os vários líderes europeus estão a preparar um plano para acelerar a introdução de culturas e alimentos transgénicos, procurando também melhorar

a opinião pública sobre os alimentos com OGM.

Na opinião de Margarida Silva, esta é «uma tentativa de desarmar a oposição dos europeus aos transgénicos e conseguir acelerar o ritmo de aprovações das novas variedades americanas. A coordenadora da Plataforma Transgénicos Fora não reconhece «qualquer legitimidade» a esta medida.

## §

### A CEBOLA (*Allium cepa*)

José Miguel Fonseca

A cebola é uma planta com origem na Ásia Central e Sul da Sibéria onde ainda surge de forma espontânea, e imigrou através de povos nómadas pelo Médio Oriente, chegando ao Mediterrâneo onde se instalou obtendo relevante importância na Grécia, Roma e Egipto onde era venerada, com festivais em sua honra. De facto, foram encontradas sementes de cebola em sarcófagos exumados e profanados das pirâmides egípcias, recuando estas a 3.200 A.C..

A cebola pertence ao género *Allium*, o mesmo dos alhos e do alho-porro, além de outros menos conhecidos e pouco cultivados entre nós. A palavra *allium* significa alho e a *cepa* cebola em latim.

Hoje a cultura da cebola é universal, a sua utilização na culinária é quase obrigatória, sendo também uma das mais utilizadas como planta condimentar e medicinal.

A cebola é um bolbo, o qual armazena nutrientes, para completar o seu ciclo vegetativo bianual de semente a semente. O bolbo é constituído por membranas que se sobrepõem, culminando numa túnica exterior prolongando-se para formar as folhas longas e cilíndricas. Tem várias formas, ora esférica, oblonga ou mais ou menos achatada, o tamanho também varia conforme a variedade e a forma de cultivo.



Cebola da variedade Carriço cultivada em São Teotónio, Odemira

### Cultivo

A sementeira da cebola em alfobre faz-se desde o início do Outono e prolonga-se pelo Inverno, dependendo muito da zona em questão, da variedade e da finalidade. As cebolas temporãs semeiam-se naturalmente mais cedo para colher no início da Primavera. Esta prática é usual na parte Litoral Sul do País até ao Ribatejo, as mais serôdias vão-se semeando pelo Inverno até Março, sendo estas utilizadas para armazenar durante o ano, para o qual se usam variedades serôdias próprias para este fim. Também se podem semear mais tarde para colher em verde, estas dão pelo nome de cebolinho (não confundir com a planta aromática do mesmo nome cebolinho – *Allium schoenoprasum*) e podem-se propagar por quase todo o ano.



Viveiro de plântulas de cebola

O viveiro deve ser muito bem fertilizado com estrume muito bem compostado e adição generosa de cinzas de madeira com origem conhecida. Incorporar bem o composto superficialmente com um ancinho, alisar bem o solo e derramar as cinzas, semear de imediato enquanto a cor cinzenta se mantém com o objectivo de verificar se as sementes pretas da cebola estão bem disseminadas, de seguida cobrir com uma camada fina de terra bem escolhida e livre de vegetação e raízes. Finalmente cobrir com outra camada de composto para evitar a erosão ou compactação do solo. Manter a cama húmida regando quando necessário, evitando o encharcamento e mondar disciplinadamente para um crescimento constante sem competição indesejável. Também se pode utilizar o método da cama quente para forçar a cultura. Procede-se do seguinte modo: em geral dentro de um espaço cercado e elevado virado a sul, enche-se com estrume ainda fresco e seco, cobre-se com um palmo de terra bem escolhida e esmiuçada, semeia-se da mesma forma descrita anteriormente. O calor provocado pelo estrume favorece e acelera o crescimento das plântulas com o resultado de ter material para transplantar precocemente. Finalmente pode-se recorrer a tabuleiros de alvéolos singulares, para germinar a cebola, embora desaconselhe este método por não ter obtido ainda resultados satisfatórios.

Passados aproximadamente dois ou três meses, as plantas estão prontas a transplantar. Arrancam-se com cuidado, pois tendem a partir muito se não forem ajudadas com uma forquilha ou instrumento semelhante que solte um pouco as plantas, normalmente muito bem enraizadas e entrelaçadas, lavam-se e cortam-se as raízes deixando apenas dois centímetros de raiz, cortam-se também as folhas até um comprimento não superior a quinze centímetros. Esta prática embora estranha é

válida, e tem por finalidade estimular o crescimento de raízes e folhas novas, dado que as plantadas definham e são substituídas naturalmente, por conseguinte quanto menor for a carga a eliminar maior será a percentagem de êxito do transplante. Evitar arrancar mais plantas do que as possíveis de plantar no próprio dia, e se por acaso sobraem devem-se embrulhar as raízes num pano húmido, folha de couve ou similar.

A plantação deve ser feita de modo superficial, cobrindo apenas as raízes e o mínimo do bolbo (parte branca), calcar um pouco o rego para aconchegar as raízes e facilitar o pegamento, os solos adequados a esta cultura deverão ser fertilizados antecipadamente, de preferência na lavra anterior. A cebola como quase todas as raízes não reage bem a adubações recentes em especial as mais azotadas ou mal curtidas. Um pouco de cinza na primeira sacha é suficiente para uma excelente colheita.

No que respeita à rega, as variedades precoces, plantadas em Fevereiro/ Março em situações normais dispensam-na. As variedades serôdias transplantadas nos meses de Abril, Maio e Junho, devem ser regadas copiosamente, mas de forma espaçada só quando necessário. Aqui a observação é importante, porque é um erro regar a cebola em demasia, obtendo-se um bolbo de fraca conservação e com alto teor de água perdendo nas quantidades e qualidades nutritivas.

### *Variedades*

A cebola gozava em tempos de uma diversidade notável, pese embora a situação actual ser outra e a erosão de variedades acentuada. Estão ainda presentes nos nossos campos um número interessante de espécimes, vamos descrever aqui alguns, embora não seja uma lista completa pois ainda há muitas regiões por pesquisar. Começamos pelas precoces: as mais conhecidas são a de Alcochete e a de Setúbal,

a primeira globosa, grande, amarela pálida, com membranas espessas, muito produtiva e pouco ácida. A de Setúbal é um pouco achatada, grande e de baixa acidez. Ambas são de fraca conservação e destinam-se ao consumo imediato, estando disponíveis já a partir de Maio.

As variedades serôdias têm mais diversidade. Temos a Saloia, bolbo redondo, mediano e cor amarela, boa conservação. A Garrafal tem forma oblonga alongada, grande, cor amarelo pálido, conservação mediana. A de Aveiro, achatada, vermelha, mediana, boa conservação. A de Guimarães é achatada, vermelha amarelada, grande e de grande conservação. A vermelha de Montemor, vermelha, mediana, ácida, talvez a mais serôdia de todas. A branca de Sever do Vouga, branca, elipsóide e de fácil conservação. Dos palheiros de Penacova parecida com a garrafal mas mais alongada, boa conservação. A Bronze da Pena da região de Cantanhede, esférica de cor magnífica, amarelo torrado, apresenta boa conservação. A Branca de Penedono, enorme, achatada, tem uma conservação mediana. A Chatinha, cebola pequena, loura, pungente, com conservação longa. A Relíquia de Odemira, grande, um pouco achatada, amarelo pálido, é de excelente conservação. Além das descritas, foram encontradas este ano no planalto mirandês outras variedades. São de forma geral achatadas, grandes, serôdias, e de boa conservação. Necessitam no entanto de ser avaliadas durante mais tempo.

Sobre a conservação de cebolas há que ter alguns cuidados para evitar o espigamento ou apodrecimento dos bolbos. Proceder da seguinte maneira: secar bem as cebolas no campo ou na eira, atá-las em feixes ou entrelaçá-las em cabos. Esta operação deve-se executar numa manhã de orvalho de forma que a palha das folhas não se quebre ao manusear. Penduram-se em local arejado e fresco, diga-se que se deve evitar locais húmidos e demasiado frios ou quentes caracterizados por amplitudes térmicas

acentuadas. Observar de vez em quando as “tranças” e no caso de haver exemplares a espigar ou a apodrecer, retirá-las de imediato pois provocam idênticas maleitas nas que as rodeiam.



Réstia de cebolas da variedade Setúbal

### ***Polinização***

A cebola necessita de polinização cruzada para se fecundar, embora as suas umbelas tenham flores de ambos os sexos não têm capacidade de se autofecundarem. De facto, a umbela não é uma flor em si, mas centenas de pequenas flores, muito atraentes para o reino dos insectos que as visitam com frequência, o que provoca facilmente o cruzamento entre variedades, se estas tiverem presentes nas imediações. Considera-se segura a distância de quatrocentos metros se houver impedimentos físicos, caso contrário, em terreno plano sem floresta circundante ou sebes, melhor aumentar a distância para um quilómetro e meio. Pode-se recorrer a outras técnicas, desenvolvidas na secção a seguir sobre a obtenção de semente. As cebolas não hibridizam com o alho-porro ou cebolinho. As flores estão receptivas durante quatro a cinco semanas, com maior incidência na segunda e terceira semana.

Um grama de semente pode ter entre trezentas a setecentas sementes consoante a variedade e ano agrícola. A viabilidade no

primeiro ano é alta, no segundo um pouco acima dos cinquenta por cento e no terceiro quase não germina, portanto aconselha-se a renovar anualmente.

Existem várias técnicas para quem pretender obter sementes de mais de uma variedade plantadas na proximidade, realizar uma plantação faseada no tempo. Isto significa plantar duas ou mais variedades com intervalos de mais de cinco semanas, lembrando que é o espaço de tempo de receptividade. Na prática pode ser atingido com a plantação de uma variedade precoce em fins de Janeiro, outra no princípio de Março, a seguinte em meados de Abril e a última, a variedade mais serôdia em fins de Maio.

Outra técnica é a de tapar com redes as umbelas e deixar apenas uma variedade descoberta por dia. Isto requer muita disciplina e não convém ir além das cinco variedades para se poder manter sob controlo.

Por último, a mais complicada, mas a mais segura e utilizada pelos profissionais ligados à reprodução de sementes, consiste em tapar todas as variedades com jaulas de rede e introduzir polinizadores previamente obtidos através de firmas especializadas. Os insectos mais utilizados são as abelhas em mini-colmeias apropriadas para o efeito ou moscas varejeiras muito eficazes. Estas vêm acondicionadas em caixas, na forma larval.

### ***Obtenção da semente***

Para colher semente de boa qualidade e vitalidade tem de se ter em conta vários aspectos e recorrer a procedimentos apropriados.

Primeiro escolher as melhores cebolas, aquelas ainda sãs e por espigar devem ser as preteridas, assim como a forma e o tamanho característicos da variedade. De preferência esta escolha deve começar logo na colheita, seleccionando sempre o maior número de exemplares àquele que vai ser utilizado, em

circunstâncias normais alguns terão que ser excluídos por uma razão ou outra.

As cebolas são plantadas nos meses de Fevereiro e Março, embora no sul haja a prática de as plantar mais tarde. Abrir regos separados de pelo menos meio metro e colocar os bolbos com um espaço de quarenta centímetros entre si na linha. O solo deve ser bem estrumado com composto e cinza.

Os bolbos devem ficar quase rente à superfície, somente cobertos com uma fina camada de terra. Há quem corte e retire o terço superior como facto estimulante para o desenvolvimento do espigo, devendo o golpe ser limpo e horizontal. O cultivo normal de sacha e regas periódicas é essencial ao bom desenvolvimento das hastes florais emergentes.

Uma ou várias hastes florais desenvolvem-se até à altura possível de um metro e vinte. A haste é cilíndrica, oca e entumescida no meio ou no terço inferior, da extremidade superior desenvolve-se a umbela, primeiro enclausurada, numa túnica que vai cedendo em duas aberturas laterais, até finalmente desabrocharem numerosas flores de cor branca, esverdeadas ou lilases. Depois de fertilizadas desenvolvem um fruto, mais propriamente uma cápsula de forma mais ou menos triangular, dentro formam-se várias sementes de cor negro baço, a forma angular é variável.



Umbelas florais (hastes) de cebola

A floração dá-se consoante a época da plantação, mas geralmente coincide com o fim da primavera ou princípio do verão. Esta floração é por vezes observada em alguns exemplares plantados na cultura principal. Estes devem ser arrancados e usados para fins culinários pois não têm as características necessárias à continuidade saudável da variedade em questão.

Às hastes expostas em situações ventosas ou de impacto convém estacá-las e atá-las cuidadosamente, lembrando que esta é oca e frágil. Também se pode ampará-las com fitas ou varas presas a estacas situadas nas extremidades.

A semente está pronta a ser recolhida quando as cápsulas envolventes mudam para uma cor acastanhada e começam a abrir, a maturação das hastes é faseada, a apanha faz-se também desse modo, melhor de manhã, pois pela tarde estão estaladiças e caem facilmente. Depois de colhidas as umbelas com um pouco de talo, estendem-se num tabuleiro para posterior secagem, em lugar arejado e seco. Depois de bem áspera esfregam-se as umbelas para soltarem as cápsulas, retirar os talos soltos e esfregar novamente. Desta vez as cápsulas que mantêm sementes até não restarem nenhuma por abrir. Outra forma de soltar totalmente as sementes das cápsulas é unir e atar os talos com as inflorescências e pô-las dentro de um saco pendurado em lugar arejado e batido pelo sol, gradualmente as cápsulas vão desprendendo as sementes para o fundo do saco, as restantes terão que ser submetidas à técnica anterior.

As sementes colectadas terão à mistura poeira e folhas, que precisam de ser removidas para melhor conservação. As maneiras mais eficazes são a joeira através do vento, chamada limpeza seca, ou a húmida com mergulhia num recipiente com água (pessoalmente utilizo as duas). Primeiro

joeira um pouco ao vento que não deve ir além do moderado, isto para retirar as palhas maiores e mais leves, de seguida coloco-as num crivo apertado o suficiente para a semente não passar, aqui as pequenas partículas e poeiras saem e finalmente mergulho todas as sementes, suficientemente fundo, para haver amplo espaço entre o fundo onde as sementes viáveis se alojam à tona de água onde irão flutuar os detritos e as sementes inválidas. Isto permite esvaziar cuidadosamente a água sem perder exemplares de vulto. Repete-se várias vezes esta operação até obter água limpa e sementes no fundo, passar novamente pelo crivo para escorrer todo o líquido, retirar e pôr a secar num receptáculo liso e não aderente, metal, louça, vidro ou plástico são os melhores, por outro lado evitar o pano e principalmente o papel, muito difíceis de desalojar após a secagem.

A secagem da semente de cebola é rápida, não mais de dois dias em tempo de calor, e todo o processo termina; agora é preciso armazenar em lugar seguro com condições mínimas para uma boa conservação. Colocar as sementes em frascos bem secos, e acondicioná-los em espaço seco, fresco e sem humidades.

O ciclo da cebola embora moroso é muito interessante, porque gera uma sensação de vantagem e segurança, e funciona sobretudo como um incentivo para com culturas aparentemente mais complicadas e mentalmente fora do nosso alcance. A facilidade do cultivo da cebola baseia-se principalmente na disciplina com que abordamos todas as suas fases.

Boas cebolas!

§



**COLHER PARA SEMEAR**

**REDE PORTUGUESA  
DE VARIEDADES TRADICIONAIS**

-----

## BOLETIM DE INSCRIÇÃO DE SÓCIO

(Por favor, preencher com letras bem legíveis, de preferência com maiúsculas)

Nome: \_\_\_\_\_

Morada: \_\_\_\_\_

Localidade: \_\_\_\_\_ Código Postal: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Telefone/ Telemóvel: \_\_\_\_\_ Data de Nascimento: \_\_\_\_\_

Profissão: \_\_\_\_\_ Nacionalidade: \_\_\_\_\_ N° contribuinte: \_\_\_\_\_

**Quota anual:**  Sócio individual 35 €  Sócio colectivo 70 €  Sócio estudante/reformado/menor de 16 anos 25 €  Donativo de \_\_\_\_\_ Pretende receber sementes\*?  Sim  Não

**Pagamento por cheque n°** \_\_\_\_\_ do Banco \_\_\_\_\_

No valor de \_\_\_\_\_ à ordem de Colher para Semear

Data \_\_\_\_\_ Assinatura \_\_\_\_\_

Preencha e envie para: **Colher para Semear**, Quinta do Olival, Aguda, 3260 - 044 FIGUEIRÓ DOS VINHOS

-----

\*Os sócios da associação Colher Para Semear têm o direito a: participar em todas as actividades promovidas ou apoiadas pela associação (p. e. encontros, oficinas de formação) com direito a redução de entrada quando praticável; receber o boletim interno e circulares; usufruir anualmente de um número de variedades, que serão definidas e disponibilizadas pela Direcção a partir de uma lista anual.

### COMO CONTRIBUIR?

Para concretizar estes objectivos, que são do interesse de todos nós, é necessária a contribuição do maior número de pessoas. De que modo?

- Através da inscrição como **sócio**;
- Pela oferta de **donativos** ou **géneros**;
- **Voluntariado** em diversas áreas: parte administrativa, pesquisa e trabalho de campo, recolha e propagação de sementes, inventariação, outras áreas relacionadas com as actividades da associação.
- Ser sócio **guardião de sementes**: comprometendo-se a multiplicar a(s) variedade(s) que apadrinhar, devolvendo à associação parte da sua colheita anual, devidamente seleccionada. Este sócio deve ter assistido previamente a uma oficina de formação sobre recolha, caracterização e propagação de sementes. O sócio guardião é mencionado no catálogo de variedades como reprodutor da semente que apadrinhar.

# PROGRAMA DO AL ANCONTRO DE LA SEMENTE, SENDIM

Troca de Sementes

Palestras

Oficinas Práticas

Animação Cultural

## Sábado, 22 de Novembro

**09:30h**

Local: Casa da Cultura

Sessão inaugural do Ao Encontro da Semente e abertura da exposição e troca de sementes

**10:00h**

Local: Salão Nobre da Junta da Freguesia

Moderador: Sérgio Gorjão

Apresentação do levantamento de variedades desde há muito cultivadas no Planalto Mirandês.

José Miguel Fonseca

**10:45h CASTAS DE UVA TRADICIONAIS: Sua importância no passado, presente e futuro.**

José Luís Almendra

**11:30h AGRICULTURA, DIVERSIDADE E SUSTENTABILIDADE: As variedades locais são muito mais que repositórios de genes!**

Ana Maria Carvalho

**13:00h Almoço**

**14:30h**

Local: Salão Nobre da Junta da Freguesia

Apresentação da raça asinina de Miranda

Miguel Nóvoa

**15:00h**

Local: Partida na Junta de Freguesia

Visita a horta nas arribas do douro com oficina prática de maneiço de burros no trabalho da terra.

Sr. Moreira

**18h00h**

Local: Salão Nobre da Junta da Freguesia

Projectão de filme

**20:00h Jantar**

**21:30**

Local: Pavilhão de Exposições

Cuontas mirandesas

Carlos Ferreira

**Baile das Colheitas**

Pauliteiros de Sendim

Grupo de Gaiteiros: Lengalenga

## Domingo, 23 de Novembro

### OFICINAS PRÁTICAS\*

**9:30h**

Local: Junta da Freguesia

Técnicas de recolha de sementes: *Colheita, extracção pelo método húmido e seco. Selecção e conservação. Caracterização de variedades e condicionantes botânicos.*

**10:30h** Fabrico artesanal de sabão.

**11:30h** Produção caseira de licores e compotas.

**12:30h** Mesa redonda sobre cooperação trans-fronteiriça na recolha, conservação e utilização das variedades tradicionais cultivadas.

**13:30h** Almoço

**15:00h**

Local: Salão Nobre da Junta da Freguesia

Moderadores: José Miguel Fonseca e António Strecht

### MESA DE AGRICULTORES SÁBIOS.

**17:00h** Conclusões do Ao Encontro da Semente 2008.



\*Preço das oficinas de domingo:  
20€ (50% desconto para sócios).  
Pago no próprio dia e válido para todas as oficinas.

Organização:



COLHER PARA SEMEAR  
REDE PORTUGUESA  
DE VARIEDADES TRADICIONAIS

Apoio:



Colaboração:



Museu da Terra de Miranda