Há uma nova crise no Reino Unido: curgetes estão a desaparecer

18 de Janeiro, 2017

Frio em Espanha e Itália está a afetar o crescimento das curgetes e os preços estão a disparar, revela o Diário de Notícias de hoje. Em Portugal não há alterações na produção

“Primeiro o Brexit, depois o Trump, e agora o que parece ser uma escassez nacional de curgetes. Que espécie de pesadelo é este?”, publicou Rob Rhys Hughes no Twitter. Enquanto alguns consumidores publicam fotos de prateleiras de supermercados vazias e de etiquetas com preços dos quais não há memória, há quem aproveite a crise de curgetes no Reino Unido para fazer piadas. Cinco quilos chegam a custar, atualmente, 20 libras (quase 23€). Isto porque o frio que tem atingido Espanha e França – dois dos principais produtores de curgetes – afetou a produção e fez disparar os preços.

A escassez de curgetes vem numa das piores alturas do ano, já que é em janeiro que muita gente decide começar a fazer uma alimentação mais saudável. Segundo o jornal The Guardian, os preços desta hortícola mais do que triplicaram, depois de um tempo extremamente frio e húmido em Espanha e Itália, onde são cultivadas grande parte das curgetes importadas pelo Reino Unido. Perante uma subida tão acentuada dos preços, alguns supermercados britânicos optaram mesmo por não comprar curgetes, deixando as prateleiras vazias. Por cá, ao que o Diário de Notícias apurou, a situação está tranquila: há menos do que no verão, como é normal, mas os preços estão dentro da média para a época.

Nas redes sociais, crescem as queixas dos consumidores britânicos perante a falta de curgetes. Jordi Vorderman, gerente de vendas da fornecedora Valstar Holland, diz que as caixas de cinco quilogramas que agora custam mais de 20 libras (23€), custavam entre 4 e 6 no verão. E o pior é que “toda a gente em janeiro tenta fazer uma dieta mais saudável”.

Colin Putt, gerente de vendas da produtora de vegetais Total Produce, disse ao The Guardian que a escassez de vegetais pode durar meses. E o problema não são só as curgetes. Pimentos, tomates, beringelas e alfaces também estão a ser afetados pelo frio. Tal como Portugal, o Reino Unido também recebe curgetes de Marrocos, mas o mau tempo também teve impacto nas culturas.

Hugo Franco, gerente e comercial da Emergosol, empresa que produz curgetes e outros legumes para exportação, diz que, em Portugal, “esta é uma época na qual, tradicionalmente, não se produz muita curgete”, pois é um período “frio e com poucas horas de luz”. Em estufa, prossegue, começa a ser produzida no final de março e é no verão que há o pico na produção. “Entre novembro e fevereiro faz-se muito pouco em estufa, porque não é rentável”, indica.

Grande parte da curgete que se come nesta altura em Portugal é importada de países como Espanha e Marrocos. “No Reino Unido, já é normal haver menos

produto disponível nesta altura, mas não costuma haver tanta escassez como este ano. Poderá ser resultado do frio que se faz sentir na Europa", atira o responsável. Por cá, analisando os preços praticados por algumas grandes superfícies, cada kg ronda os três euros, podendo-se encontrar a 1,5 e a 4 euros. Segundo Hugo Franco, "os preços são os normais para a época."

Contactado pelo Diário de Notícias, João Dinis, da direção da Confederação Nacional da Agricultura (CNA), refere que "o núcleo duro da produção nacional de legumes frescos é feito essencialmente em estufas e com recurso a processos hidropónicos", pelo que não se sentem muito os efeitos negativos do frio. No entanto, refere, "o vento frio de nordeste que tem soprado em vastas áreas do País" nas últimas semanas e a "falta de água" estão a "prejudicar a pecuária não estabulada", porque "os pastos não estão bons".

Já Hugo Franco destaca que "na produção de couves e brócolos [ao ar livre], o processo está a ser mais lento" devido ao frio. "Embora não provoque quebras ou estragos, atrasa o desenvolvimento das culturas. A geada negra é que poderá trazer estragos maiores". Em termos de exportação, revela que a empresa está a sentir "um aumento nas vendas de abóbora, não só porque cada vez se usa mais, como porque é uma alternativa à curgete". Para este responsável, no Reino Unido há uma tendência para ter todos os produtos nas prateleiras ao longo de todo o ano, o que pode justificar o alvoroço.

**Foto de Reuters*