

Projeto biológico quer levar “toneladas” de amoras de Viana a todo mundo

31 de Julho, 2018

Uma exploração ao ar livre, em Viana do Castelo, com um hectare e cinco mil plantas, num investimento de mais de 200 mil euros, vai produzir, este ano, três toneladas de amoras biológicas, prevendo triplicar a colheita, em 2019.

“O objetivo é levar as minhas amoras, 100% biológicas, em uma embalagem com o coração de Viana, a todo o mundo”, afirmou à Lusa Carolina Rocha, a promotora do projeto Amora Viana Bio.

O negócio local, instalado em dois terrenos, com uma extensão total de dez mil metros quadrados, situados em Mujães e na União de Freguesias de Barroelas e Carvoeiro, na margem esquerda do rio Lima, começou a ganhar forma em 2015, com o apoio de uma empresa especializada.

Segundo Carolina Rocha, de 38 anos, trata-se “da primeira exploração de amora biológica, produzida ao ar livre, do concelho de Viana do Castelo e certificada pela Sativa, uma empresa que opera na área do controlo e certificação da produção agrícola e alimentar, florestal e de produtos turísticos”.

“Não queria produzir em ambiente controlado, em estufa, e por isso, antes de iniciar o projeto, encomendei um estudo ao terreno e à exposição solar e cheguei á conclusão que melhor aposta seria na amora por ser um fruto que cresce num arbusto bastante resistente”, explicou a “agora” empresária, assistente técnica na Câmara de Viana do Castelo.

O projeto foi candidatado ao Programa de Desenvolvimento Rural (PDR) 2020 e “foi financiado em 60% do seu valor global, superior a 200 mil euros”.

Além “dos dez mil metros quadrados de plantação ao ar livre, o projeto implicou a construção de um pavilhão, com cerca de 88 metros quadrados, onde ficam guardadas as alfaías agrícolas e que possui uma arca frigorífica, com cerca de dez metros quadrados, para garantir a conservação da amora”.

Em 2017, “no ano zero”, a produção “foi quase residual”, “cerca de 200 a 300 quilos, praticamente para consumo próprio”.

“Este ano é a primeira colheita a sério. Estimamos colher cerca de 2.500 toneladas de amora classe 1, comercializada fresca, para consumo, e mais 500 toneladas de classe 2, designada por amora migalha, destinada à indústria de transformação”, explicou.

Em 2019, a previsão aponta para o “triplo” da produção, colhendo entre nove a dez toneladas”, explicou Carolina Rocha.

“O objetivo do projeto é que 90% da produção seja para exportar para toda a Europa. Os 10% restantes serão destinados ao mercado local e para a indústria de transformação”, especificou.

A colheita 2018 vai decorrer entre quarta e sexta-feira, “sobretudo durante a manhã, porque a amora não deve ser apanhada nas horas de maior calor, num trabalho realizado com muito cuidado por se tratar de um fruto que não pode ser muito manuseado”.

“Temos uma equipa de cinco pessoas para garantir a colheita e contratamos, à jornada, mediante o amadurecimento do fruto e das condições climatéricas”, disse.

A amora fresca, destinada ao mercado, “é colocada em embalagens próprias, de 125 gramas. A amora migalha vai para caixas, com quatro quilos, para transformação”.

A decisão de avançar com o projeto, explicou, “surgiu da preocupação crescente das pessoas com a saúde e o ambiente”.

“Avançar com a exploração biológica faz todo o sentido nesta altura. A amora, devido ao seu teor em nutrientes, como os antioxidantes, tem muitos benefícios para a saúde e ajuda a prevenir a doença de Alzheimer, entre outras”, referiu, admitindo tratar-se de um “trabalho bastante duro e complicado, durante todo o ano”.

“É um trabalho muito exigente e minucioso, todo manual, e sem recurso a um único químico”, reforçou.