

Frutos de casca rija: uma oportunidade

Nuno Rodrigues

CONSULAI . www.consulai.com

Chegou a hora dos frutos secos! Ou, mais precisamente, dos frutos de casca rija. Os frutos secos, por norma, são obtidos pela desidratação de frutos frescos, como as uvas, as ameixas, os figos e as tâmaras. Por outro lado, os frutos de casca rija são consumidos essencialmente pelas suas sementes, que costumam encontrar-se protegidas por uma casca exterior rija. Em Portugal, as espécies mais conhecidas/consumidas pertencentes a esta categoria de frutos são a amêndoa, a noz, a castanha, o pinhão, a avelã, o pistácio e o caju, sendo que as últimas duas não são produzidas em Portugal. De facto, a Comissão das Comunidades Europeias indica que os frutos secos são cultivados há séculos nos países da região do Mediterrâneo e têm desempenhado um papel fundamental na proteção e manutenção do equilíbrio ambiental, social e rural de muitas regiões sendo certo que Portugal tem tido uma forte tradição na produção destes, com um maior enfoque no pinhão e na castanha, e ligeiramente menor, nas nozes e nas amêndoas. A importância dos frutos de casca rija é tal, que foi uma das componentes fundamentais para elevar a dieta mediterrânica a Património Mundial e Imaterial da Humanidade pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), como já foi frisado no artigo deste mesmo número, inserido na rubrica “Nutrição”.

Contudo, pelo emergente e crescente interesse que se tem observado, iremos centrar este artigo numa breve análise de mercado sobre as nozes e as amêndoas.

Começemos por olhar para a evolução da produção e das exportações mundiais. Segundo os dados da FAO, a produção tem vindo a aumentar nos últimos anos – na ordem dos 62% para o período considerado – ainda que a área se tenha mantido relativamente estável. Mas, quando olhamos para o valor das exportações, sobressai uma evolução positiva muito

mais acentuada, de tal forma que, em quantidade exportada, se registou um acréscimo de 123% e, em termos de valor exportado, um aumento surpreendente de 345%.

Portugal tem de aproveitar esta tendência mundial positiva. Temos as condições edafoclimáticas para isso e, igualmente importante, uma proximidade geográfica privilegiada com o 2.º maior importador de amêndoas e nozes do mundo, a Espanha. Se

olharmos um pouco mais para norte encontramos a Alemanha e, tão perto de Espanha, a Itália, como o primeiro e quarto maiores importadores do mundo, seguidos da França em sétimo lugar e da Holanda, em nono. Esta proximidade tem de ser capitalizada e os canais de escoamento trabalhados para aproveitar estes mercados.

Sabendo das nossas condições para produzir frutos de casca rija, teremos de combater a tendência dos últimos anos a nível nacional que tem sido a do aumento das importações e a diminuição das exportações, com prejuízo para a nossa balança comercial. Considerando o período entre 2006 e 2011 verifica-se que o comportamento das expedições foi bastante irregular, sugerindo a evidente maturidade do setor.

É difícil, apenas com estes indicadores, diagnosticar os problemas por detrás deste padrão, mas a solução passará sempre por trabalhar, não só os já referidos canais de escoamento, mas, primeiramente, o nível organizacional do setor, aliado a uma boa estratégia de marketing. Um bom exemplo a seguir tem sido o dos pequenos frutos que, assentes na premissa de que os mesmos são bons para a saúde e ricos em antioxidantes que contrariam o envelhecimento, têm visto a sua procura aumentar significativamente nos mercados. Os produtores de frutos de casca rija nacionais têm agora de conseguir promover as suas amêndoas e nozes por serem parte integrante e fundamental da dieta mediterrânica e por fazerem parte do conjunto de alimentos que permitem combater a hipertensão. O artigo, já referido, da rubrica “Nutrição”, indica que o consumo médio ideal diário por pessoa variará entre 25 e 50 g e prossegue, sugerindo a “criação de doses individuais de frutos secos” que ajudariam o consumidor atarefado dos dias de hoje, sem muito tempo para fazer este tipo de medições e preparações. Esta é uma ideia e outras mais poderão e deverão surgir. Teremos é de, como em tudo na vida, mas em particular na nossa agricultura, pôr mãos à obra, desde a produção, e cada vez mais, à comercialização. 🍷

Fonte: FAO stat

