

9 772182 278003 0 0185

AGRICULTURA JOVEM E MEDALHADA

EMPRESAS & NEGÓCIOS

SAPEC AGRO promove Dias de Campo: O momento certo para demonstrar eficácia em situação real e apresentação de novidades
Hidro Ibérica lança aplicação: Dimensionar e propor o sistema de rega mais adequado às necessidades de cada cultura

AGROVETE debateu "qualidade da semente certificada e a sua viabilização em sequeiro e regadio"

Valtra celebra produção do trator mil da Série T4

New Holland apresenta avanços do seu protótipo. Trator alimentado a metano

08 a 11

ÁGUA

Uso eficiente da água: Agricultores ganham pela redução de perdas e por via de apoios

Irristat: Integração de software, equipamentos e tecnologias, para maior precisão na gestão de rega

12 a 14

FRUTICULTURA

Bayer apresenta estratégia para a macieira

16 e 17

NUTRIÇÃO

Frescos do Ave e **NutriSapex** sinónimo de mirtilos de excelência

18 a 20

APICULTURA

Novo Centro de Competências objetiva definir as principais linhas de investigação para o setor

29

INVESTIGAÇÃO

Principais vertentes de atuação da **DRAPC**. Variedades, tecnologias e rotação agronómica

30

GRANDE TEMA | EMPREENDEDORISMO

Uma agricultura jovem e medalhada

A cultura da groselha

Jovens agricultores encontram na produção de groselha uma oportunidade profissional

Queria ser gestor no ramo automóvel mas hoje não troca a agricultura por nada

Berrysmart renova variedades disponíveis no seu viveiro

"Um bom produto não tem dificuldade de escoamento"

31 a 39

LÚPULO

A cultura do lúpulo em Portugal: passado, presente e futuro

40 e 41

SEMENTES

Depois da cebola e do pimento ibersem quer ser líder no tomate

42 a 44

Propriedade:
Voz do Campo, Editora Lda.

Sede:
Trav. do Matadouro,
Bloco B, 2-A,
R/c Esq.º, 6000-306
Castelo Branco, Portugal
Tel. +351 272 324 585

Editor:
Paulo Martins Gomes

Redação:
Fátima Pereira
(redatora chefe);
redacao@vozdocampo.pt;
reportagem@vozdocampo.pt;
vozdocampo@vozdocampo.pt

Edição On-line:
www.vozdocampo.pt

Direção Comercial
Publicidade:
Maria João Henriques
publicidade@vozdocampo.pt;
comercial@vozdocampo.pt

Direção Geral
Administração:
Paulo Martins Gomes
administracao@vozdocampo.pt

Assinaturas:
Adriana Barbosa de Souza;
assinaturas@vozdocampo.pt

Subscrição e renovação
www.vozdocampo.com/assinatura
NIB: 0035 0223 0000 0194 8301 4

Dep. Contabilístico:
Albinúmero, Lda.

Artes Gráficas/ paginação:
Fátima Pereira
Paulo Gomes

Colaboraram nesta edição:

M. Ângelo Rodrigues
João Paulo Castro
Jorge Sá Morais
Carlos Alarcão
José Martino
Diogo Zibaia
Cláudia Sá
Francisco José Avó Fole
Mariana Augusta Regato
Elsa Ramalhosa
José Alberto Pereira
Diana Lourenço
Ana Sofia Almeida
Jorge Oliveira
Carla Brites

Periodicidade:
Mensal

Registo no ICS:
120363

Empresa Jornalística:
220362

Depósito Legal:
115126/97

Contribuinte:
505903210

Impressão:
FIG - Coimbra

Preço:
3,50 Euros (Iva 6%)
Tiragem média por edição:
10 000 exemplares

Os artigos assinados são da responsabilidade dos autores.

À venda nas lojas Note.

A Revista Voz do Campo é escrita nos termos do AO 1990.

VOZ DO CAMPO
EDITORIA

WWW.VOZDOCAMPOEDITORIA.EU

A cultura do lúpulo em Portugal:



Figura 1. Campo comercial de lúpulo no início do mês de junho

O lúpulo (*Humulus lupulus* L.) é uma planta vivaz de caule volúvel da família Cannabaceae (Figura 1). Trata-se de uma espécie dioica, existindo plantas masculinas e plantas femininas. A lupulina, designação genérica para os grânulos que contêm os ácidos usados na indústria cervejeira, encontra-se nas inflorescências femininas, que são amentilhos, compostos por uma ráquis central e brácteas e bractéolas que protegem a flor. Os grânulos de lupulina encontram-se na base das bractéolas (Figura 2). Os frutos são aquênios que nas plantações comerciais não devem

aparecer pois cultivam-se apenas plantas femininas. A idade económica do lúpulo pode ultrapassar 20 anos.

A produção de lúpulo tem distribuição generalizada em todo o mundo, sendo a principal utilização a indústria cervejeira. A Europa é, contudo, o Continente de produção mais significativa com 39,8% da produção mundial (Figura 3). Por país, Alemanha e Estados Unidos lideram a produção mundial com mais de 27 000 t, seguidos de Etiópia (21 600 t) e China (11 300 t), sendo estes países os maiores produtores do Continente que representam.

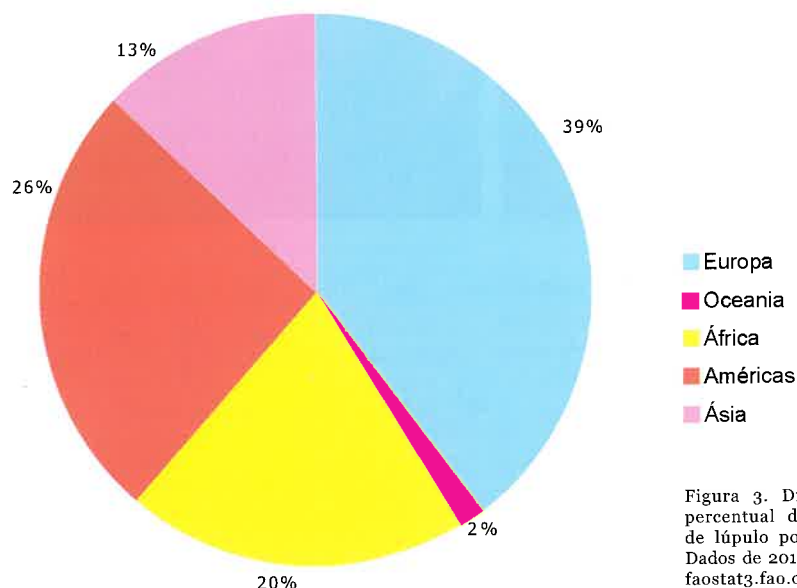


Figura 3. Distribuição percentual da produção de lúpulo por Continente. Dados de 2013 (<http://faostat3.fao.org>, consulta em junho de 2015).



Figura 2. Grânulos de lupulina na base das bractéolas da inflorescência feminina de lúpulo

História e evolução da cultura em Portugal

A cultura do lúpulo foi introduzida com sucesso em Portugal na década de 1960. Em 1963 foi criada a Lupulex (Sociedade Portuguesa de Cultura de Lúpulo) com capitais da indústria cervejeira, que escoava a produção de lúpulo nacional. Após ensaios de adaptação da cultura genericamente pelo continente e ilhas, decretou-se em 1966 (Decreto-Lei 47011, de 16 de Maio), que apenas os distritos de Braga e Bragança reuniam as condições ecológicas necessárias para produzir lúpulo de qualidade. A instalação da cultura foi rápida e dominada por grande euforia em função dos bons resultados atingidos. Na década de 1970 ultrapassaram-se 200 ha de área plantada e a produção chegou a satisfazer integralmente as necessidades de lúpulo da indústria cervejeira nacional. Foram os anos dourados da cultura.

O final da década de 1970 e a década de 1980 foram marcados por problemas diversos. Surgiram quebras de produção, por vezes associadas a maus anos agrícolas, mas também devido a problemas sanitários (morte de plantas), problemas nutricionais e compactação do solo. Paralelamente ocorreu estagnação de preços, enquanto os fatores de produção aumentaram continuamente. O problema foi particularmente agravado por se tratar de uma espécie com uma técnica cultural muito onerosa. Em 1990 acabou a Lupulex e as cervejeiras nacionais deixaram de assegurar o escoamento da produção. Nesta data, também a variedade instalada (Brewers Gold) não assegurava a qualidade desejada pela indústria. Em 1991 foi criada a Bralúpulo, Associação de Produtores de Lúpulo de Braga e Bragança, que tenta manter a cultura. Segue-se a substituição da variedade Brewers Gold pela Nugget, a última com maior concentração em ácidos α e de maior aceitação pela indústria.

Atualmente existem apenas dois produtores de lúpulo em Portugal, ambos localizados na região de Bragança, que em conjunto cultivam uma área aproximada de 12 ha.

passado, presente e futuro

Conjuntura Internacional atual

A produção de lúpulo a nível mundial tem vindo a decrescer, embora com flutuações anuais decorrentes da qualidade do ano agrícola nas diversas partes do globo (Figura 4). Na Europa tem também havido decréscimo de produção embora menos acentuado. O grupo Hopsteiner, um dos mais importantes no fornecimento de lúpulo à indústria cervejeira, encontra-se presentemente a dinamizar o cultivo de lúpulo em Espanha, país onde a área de cultivo também decresceu significativamente nas duas últimas décadas. Aparentemente, a conjuntura internacional está agora mais favorável para os produtores de lúpulo nacionais, esperando-se maior facilidade no escoamento do produto.

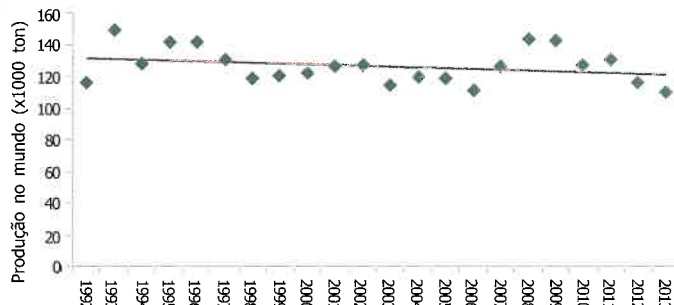


Figura 4. Evolução de produção de lúpulo no mundo ao longo das últimas duas décadas (<http://faostat3.fao.org>, consulta em junho de 2015).

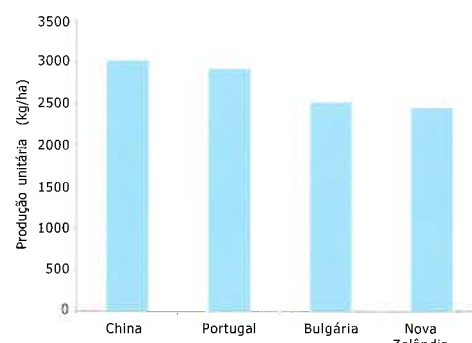


Figura 6. Países com maiores produções unitárias em 2013 (<http://faostat3.fao.org>, consulta em junho de 2015).

Condições ecológicas e sociais favoráveis à cultura de lúpulo

O lúpulo é uma planta com necessidades de vernalização e bem adaptada ao frio. Na região de Bragança, plantas de lúpulo surgem espontaneamente junto aos principais cursos de água da Terra Fria Transmontana (Figura 5), o que atesta o elevado potencial ecológico da região para produzir esta cultura. Em lúpulo comercial, o ciclo produtivo inicia-se no fim do inverno, com a rebentação dos sarmentos a partir da estrutura perene da planta, e termina no fim do mês de agosto (variedade Nugget), com o corte das plantas para ripagem das inflorescências. O potencial da região para produzir lúpulo fica também demonstrado através das produções unitárias da cultura. De acordo com os dados da FAO, Portugal registou em 2013 o segundo valor mais elevado de produtividade à escala mundial, com um valor de 2900 kg/ha (Figura 6). Apesar de no presente se cultivar lúpulo apenas na região de Bragança, pode inferir-se que esta espécie poderá ser cultivada com êxito em outras partes do Norte e Centro do país. Acresce que o lúpulo é uma cultura adequada a regiões de minifúndio e

explorações de natureza familiar, já que necessita de bastante mão-de-obra. A região de Bragança pode ainda beneficiar do facto de ter dois produtores no ativo que dispõem de *know-how* determinante para o relançamento da cultura.

Relançar a cultura do lúpulo

Para relançar a cultura do lúpulo e para que ela possa ser competitiva em contexto internacional é necessário proceder a uma reestruturação profunda de toda a tecnologia de cultivo. O sistema de rega é o aspeto central uma vez que condiciona toda a restante técnica cultural. Em vez do tradicional sistema de rega à manta por gravidade, os campos devem ser instalados com sistema de rega gota-a-gota (à superfície ou em profundidade). Com rega gota-a-gota aumenta a eficiência de uso da água e modifica-se o microclima da canópia, esperando-se uma redução da incidência de doenças e pragas (na técnica cultural tradicional chegam a aplicar-se 19 tratamentos fitossanitários ao longo da estação de crescimento). A rega à manta obriga a inúmeras mobilizações anuais para destruir crostas superficiais e facilitar a infiltração da água e para destruir infestantes. Com rega gota-a-gota podiam reduzir-se as mobilizações e implementar cobertos vegetais no solo que aportariam vantagens diversas. Entre muitos

outros aspetos técnicos que deverão ser modificados, o novo sistema de produção deverá também estar suportado por uma (ou mais) variedade(s) do agrado da indústria.

Curso de Verão dedicado a lúpulo, malte, leveduras e cerveja artesanal

Atendendo à importância estratégica do lúpulo para a região de Bragança e, eventualmente, outras localidades do Norte e Centro do País, o Centro de Investigação de Montanha (CIMO), em parceria com a BRALÚPULO, vai realizar um curso de Verão com a duração de 3 dias (13 a 15 de julho de 2015) que inclui três importantes eventos:

Dia 13: Seminário sobre Lúpulo, Malte, Leveduras e Cerveja Artesanal;

Dia 14: Jornadas de Lúpulo e Cerveja: novas oportunidades de negócio;

Dia 15: Workshop de Cerveja Artesanal.

O curso conta com o envolvimento de autoridades nacionais e regionais, investigadores nacionais e internacionais, setor industrial do lúpulo e da cerveja, produtores de cerveja artesanal e produtores de lúpulo. É por tudo isto um evento a não perder. Consulte o programa detalhado e faça a sua inscrição a partir do endereço: <http://esa.ipb.pt/lupulocerveja/>

Autores:

M. Ângelo Rodrigues: Centro de Investigação de Montanha, Instituto Politécnico de Bragança
João Paulo Castro: Centro de Investigação de Montanha, Instituto Politécnico de Bragança
Jorge Sá Morais: Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança



Figura 5. Plantas de lúpulo que se propagam espontaneamente junto à margem do rio Fervença em Bragança

TESTEMUNHO

“É uma cultura cara que, embora bastante mecanizada, carece de muita mão-de-obra”

António Rodrigues herdou a exploração de seis hectares de lúpulo que ainda hoje mantém na freguesia de Pineira, concelho de Bragança. Recorda que nos anos 70 era uma cultura muito mais disseminada, estando hoje reduzida apenas a dois produtores.

Sobre a produção diz ser uma cultura bastante mecanizada mas que também carece de muita mão-de-obra. É cara, porque requer a aplicação de muitos produtos fitofarmacêuticos e tem grandes gastos energéticos (necessita de muita água).

O produtor assume que a própria comercialização também não é muito fácil, embora neste momento canalize toda a produção para a Unicer. Vê a realização das Jornadas na Escola Superior Agrária de Bragança com grande entusiasmo porque pode muito bem ser o elemento que faltava para dinamizar a cultura.