

# Produção de *Physalis peruviana* em Portugal

A produção de *Physalis* em Portugal é praticamente inexistente e o seu mercado está ainda a um nível muito primitivo. Mas, há um projeto de investigação e produção cujos resultados preliminares têm sido promissores pelo que este pode ser mais um a juntar à fileira de pequenos frutos produzidos em Portugal pois o nosso clima assim o permite.



## Bilhete de identidade da *Physalis peruviana*

A *Physalis* pertence à família das solanáceas. Tem características bianuais e apresenta um porte médio de metro e meio, podendo atingir os dois metros de altura.

Necessita de solos com profundidades não inferiores a 50 cm com textura franco arenosos tendo um intervalo de pH de 5,5/6,8.

Não suporta o encharcamento nem a secura, é uma planta muito exigente em água.

O intervalo óptimo de temperatura situa-se entre os 18 e 25 graus.

Não tolera geadas.

Na Colômbia as plantas têm índices de produção que variam entre os quatro e os dez quilos.

As experimentações feitas na plantação (em Portugal) deram uma média de 1,5 kg por planta uma vez que o ciclo produtivo foi interrompido pela queda das geadas no início de janeiro. Os frutos apresentam calibres médios de 4,5 g, sendo que são necessário 200 a 250 frutos para realizar um quilo.

O Projeto de Investigação e Produção de *Physalis Peruviana* em Portugal iniciou-se em 2010 em Leiria, baseado numa forte investigação apoiada em bibliografia e criação de contactos com produtores sul-americanos. Em 2011 iniciou-se a fase prática da investigação de produção de *Physalis* com a instalação da cultura em dois campos de ensaio (campo aberto em ambos os casos) onde foram testados diferentes compassos de plantação, adubações, tempos de rega, métodos de tutoragem e fertilizações assim com a incidência de pragas e doenças.

Com o intuito de perceber a aceitação do produto pelos portugueses e ao mesmo tempo encontrar potenciais parceiros de investigação e comercialização, foram criadas três plataformas de divulgação (blogue, facebook e email).

Com a criação destas plataformas os contactos e solicitações para a divulgação de informação avolumaram-se, o que levou à necessidade de reunir esses interessados em workshops, precisamente com intenção de fazer balanços e encontrar potenciais produtores para o desenvolvimento de uma possível fileira.

Dos eventos já realizados surgiram diversas parcerias, entre as quais destaco duas, uma que está a desenvolver a produção em estufa e outra a iniciar testes na produção em hidroponia, sendo que os resultados destes testes só serão conhecidos em 2013.

Durante a instalação da cultura iniciaram-se os contactos para a comercialização da fruta proveniente dos campos de experimentação, em resultados dos quais se estabeleceu uma parceria com a um grande superfície comercial de forma a realizar a comercialização do produto *in natura* e a testar a aceitação do consumidor ao produto português.

## Em 2011 produziu-se quase uma tonelada

Findo o ano produtivo de 2011, chega-se a um valor próximo de uma tonelada de fruta, 80% da qual destinada a comercialização *in natura*. A restante percentagem destinou-se à realização de ensaios em derivados, nomeadamente licor, águardente, compota, fruta desidratada e fruta em calda.



Em 2012 deu-se continuidade à investigação agora com o propósito de testar novos compassos e formas de tutoragem, seleção de espécimes, assim como a rentabilidade da plantação no segundo ano de produção. Parâmetros ainda em avaliação.

## Potencial na produção de fármacos coloca-a no lote das "superfrutas"

A produção em Portugal é praticamente inexistente sendo que o seu mercado está a um nível muito primitivo. Até o momento os resultados têm sido promissores sendo que ainda há muito por fazer. A principal dificuldade tem sido entrar nos mercados, conseguir assegurar uma produção anual e iniciar o processo de exportação para mercados mais favoráveis. Para isso vai ser aumentada a área de forma a garantir bons volumes de produção.

Esta fruta poderá ser mais uma a juntar à fileira de pequenos frutos produzidos em Portugal pois o nosso clima assim o permite e a procura é elevada no mercado europeu.

Esta pequena fruta associa-se ainda ao lote das *superfrutas* estando a ser realizados testes em diversas universidades Sul americanas sobre alguns componentes da planta e fruto pois estes apresentam grandes potencialidades na produção de fármacos.

Autoria:

Texto e fotos: Luís Manso | Projeto de Investigação e Instalação realizados por Luís Manso. | Email: phisalisperuviana@gmail.com