



UNIVERSIDADE DO ALGARVE
FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA

AMENDOIM – A «NOZ SUBTERRÂNEA». CULTIVO EM ALJEZUR.

Amílcar Duarte

Engº Agrónomo e Professor da Universidade do Algarve;

Este texto foi publicado na revista “Al-Rihana”, Revista Cultural do Município de Aljezur
Referência:

Duarte, A. 2008. Amendoim – A «Noz Subterrânea». Cultivo em Aljezur. *Al-Rihana*, 4:23-41

Índice

INTRODUÇÃO	1
ORIGEM DA PLANTA E SEUS NOMES	1
América do Sul – berço do amendoim.....	1
Alcagoitas e ervilhanas	1
Expansão da cultura	2
ALGUNS ASPECTOS BOTÂNICOS.....	2
A espécie e seu enquadramento	2
Aspectos genéticos do amendoim	2
Características da planta.....	3
Fixação de azoto.....	3
VALOR NUTRITIVO E USOS	4
Composição química.....	4
Usos do amendoim.....	4
Riscos para a saúde	4
IMPORTÂNCIA SOCIO-ECONÓMICA	4
Importância mundial	4
Cultivo tradicional em Aljezur.....	5
Expansão do cultivo em Portugal.....	5
Expansão do cultivo em Aljezur	6
A crise dos preços	7
A Associação Nacional de Produtores de Amendoim	8
Que futuro para a alcagoita?	8
AGRADECIMENTOS.....	8
BIBLIOGRAFIA	8

INTRODUÇÃO

A planta do amendoim é um prodígio da natureza. Conhecido pelo cidadão comum como um fruto seco semelhante às nozes, amêndoas, avelãs, pistácios e outros, o amendoim tem uma origem completamente diferente. Todos os outros crescem em árvores ou arbustos. O amendoim é produzido por uma planta herbácea, rasteira e ainda tem a particularidade de crescer enterrado no chão. Parece que a planta esconde aquele fruto extraordinário, saboroso e delicado. Fruto que é utilizado na alimentação humana, essencialmente torrado, mas que também serve como matéria-prima para a extracção de óleo, para a produção de plástico ou no fabrico de rações para animais. Cultivado em muitos países, precisa de verões quentes e gosta de terrenos arenosos. Não sendo uma cultura importante em Portugal, chegou a sê-lo em Aljezur, zona onde encontrou tudo aquilo de que necessitava. Surgiu e desapareceu, como as suas flores amarelas que rapidamente se transformam em fruto escondido na terra.

ORIGEM DA PLANTA E SEUS NOMES

AMÉRICA DO SUL – BERÇO DO AMENDOIM.

O amendoim teve a sua origem na América do Sul. O início do cultivo terá ocorrido no território da actual Argentina ou da Bolívia, zona onde se encontram formas selvagens próximas do amendoim cultivado. A cultura ter-se-á estendido ao Peru, onde foram encontrados vestígios desta planta com cerca de 7600 anos.

No Museu Larco, em Lima (Peru) há mais de meia centena de peças de cerâmica representando o amendoim, a grande maioria do início da nossa era. Isso demonstra que a planta era então amplamente conhecida e cultivada nessa região da América do Sul. Na cultura Moche (ou Mochica) o amendoim era utilizado não apenas como alimento mas como elemento dos seus rituais (Figura 1).

Quando os portugueses chegaram ao Brasil, a o amendoim era cultivado pelos índios. Parece mesmo que a palavra “amendoim” vem da palavra “*mandu'wi*” usada pelos índios tupi que significa “enterrado”, em alusão ao facto de os frutos se desenvolverem debaixo de terra. No Brasil usava-se o termo “mendobi” e a partir dele, talvez sob influência da palavra “amêndoa”, surgiu o termo “amendoim”, possivelmente através dos vocábulos “menduí” e “amendoí”. Mas os termos terão sido usados simultaneamente. Em 1926, o Eng. Agrónomo Tavares da Silva referia os termos “mendobi” e “ginguba” como sinónimos de amendoim (Silva, 1926). Hoje, a planta continua a ser chamada de forma diferente, nos países que têm o português como língua oficial. Ela é designada por aráquide, caranga, carango (Moçambique), jíguba, jinguba, mandubi, mandobi, manobi, amendubi, amendo mepinda (Angola), mancarra (Cabo Verde e Guiné-Bissau), manobi e mindubim (Brasil) (Ntare, 2006; Nascimento, 2006).



Figura 1 – Adorno com forma de amendoim, fabricado pelos índios Moche por volta do ano 300 da nossa era, exposto no Museu Larco, em Lima (Peru).

ALCAGOITAS E ERVILHANAS

Todos sabemos que em Aljezur os amendoins são conhecidos por alcagoitas. Mais difícil é encontrar a origem desta palavra. O termo mais parecido será provavelmente a designação “alcagüeses”, utilizada na região de Madrid, onde curiosamente também lhe chamam “jamon de mono” (presunto de macaco), “cacahué”, “alcahués” (Entrambasaguas, 1971). Em espanhol, além da designação oficial de “cacahuete”, o amendoim é também conhecido por “aráquido”, “avellana americana”, “cacahuete”, “maní” ou “maní” (Barlow & Porcher, 2001).

Indo de do Barlavento para o Sotavento do Algarve, as alcagoitas passam a ser chamadas de “ervilhanas”. Será que este termo vem de “ervilha”? Tal hipótese pareceria razoável dado que ambas plantas produzem uma vagem com “grãos” comestíveis. Mas se tivermos em consideração que no Sotavento algarvio as ervilhas não são conhecidas por esse nome mas sim por griséus, tal

hipótese perde credibilidade. Manuel Célio Conceição faz um paralelismo entre este vocábulo “ervilhana” e o termo andaluz “abelhana”, e considera isso uma evidência da existência de uma área lexical comum Algarve / Andaluzia no tempo em que ambos territórios estavam ocupados pelos muçulmanos e que a Reconquista Cristã não terá feito desaparecer (Conceição, 1999). Porém, sem questionar essa teoria em relação a outros vocábulos, no caso do amendoim, ele era desconhecido nos tempos em que Algarve e Andaluzia estavam sob domínio árabe. A introdução do amendoim na Europa ocorreu depois da Reconquista, após a descoberta da América.

EXPANSÃO DA CULTURA

O amendoim terá sido introduzido na Europa no século XVIII, tendo sido cultivado inicialmente no Jardim Botânico de Montpellier. Ainda no fim desse século, proveniente da América, foi introduzido em Valência, na Espanha, onde a sua cultura se expandiu. No princípio do século XIX, os portugueses levaram o amendoim do Brasil para a costa ocidental da África. Ao mesmo tempo, do Peru, os espanhóis disseminaram a cultura nas costas do Oceano Pacífico, chegando posteriormente às Filipinas, de onde foi para a China, Japão e Índia (Barbosa, 2008). Hoje, o amendoim é cultivado em todos os continentes, entre os 40° de latitude Norte e os 40° de latitude Sul.

ALGUNS ASPECTOS BOTÂNICOS

A ESPÉCIE E SEU ENQUADRAMENTO

O amendoim é um daqueles casos em que há tantos nomes vulgares para a mesma planta que é bem evidente a necessidade de haver um nome científico estabelecido a nível mundial, que seja compreendido por qualquer técnico, independentemente do país a que pertença e da língua que fale. O nome científico do amendoim é *Arachis hypogaea* L.. Trata-se da designação da planta em latim, a língua morta usada para este efeito. No caso presente, *Arachis*, o nome do género (nome comum a todas as espécies que pertencem a este mesmo género) significa “noz” e *hypogaea* significa “debaixo de terra”. A letra “L.” é a abreviatura de Lineu, o primeiro a descrever e classificar a planta do amendoim, em 1753.

Esta espécie pertence à família das Fabáceas (*Fabaceae*), a mesma a que pertencem as ervilhas e as favas.

O género *Arachis* inclui cerca de 80 espécies selvagens, as quais são consideradas os parentes mais próximos do amendoim. Elas estão presentes ainda hoje em estado selvagem numa ampla zona da América do Sul que vai desde os contrafortes dos Andes ao Atlântico e da costa norte do Brasil até ao Uruguai e algumas dessas espécies (*Arachis stenosperma* e *Arachis villosulicarpa*) foram ou são ainda cultivadas por diferentes povos índios (Freitas *et. al.*, 2003). Outra espécie amplamente cultivada é o amendoim forrageiro (*Arachis pintoi* Krap. & Greg.) que se usa como pastagem para o gado.

ASPECTOS GENÉTICOS DO AMENDOIM

Também do ponto de vista genético, a espécie *Arachis hypogaea* (o amendoim cultivado para obtenção de semente) constitui uma excepção. A grande maioria das espécies de animais e plantas são diplóides. Isso significa que as suas células “normais” ou somáticas (excluindo as células envolvidas no processo reprodutivo) têm os cromossomas organizados em pares de cromossomas homólogos, e assim, para cada característica existem pelo menos dois genes, estando cada um deles localizado num cromossoma homólogo. Diz-se que estas células possuem $2n$ cromossomas, onde n é o número básico de cromossomas característico da espécie em causa. Ora o amendoim resultou de um cruzamento entre duas espécies diplóides mas num processo anormal, em que ocorreu uma duplicação do genoma. Assim, a espécie *Arachis hypogaea* é um alotetraplóide (ou anfidiplóide) com 40 cromossomas ($4n$). Isto significa que é um híbrido no qual o número básico de cromossomas de cada um dos progenitores se encontra repetido duas vezes. As suas células somáticas possuem, portanto, $2n + 2n'$ cromossomas, ou seja, quatro vezes o número básico de

cromossomas. Ainda que esse cruzamento tenha ocorrido há milhares de anos, investigações recentes permitem-nos pensar que a espécie *Arachis hypogaea* resultou do cruzamento entre as espécies *Arachis duranensis* e *Arachis ipaensis* (Fernandez & Krapovickas 1994), ainda que essa opinião não seja unânime (Mallikarjuna *et al.*, 2006).

CARACTERÍSTICAS DA PLANTA

Sendo uma planta herbácea, de pequeno porte, só as suas flores amarelas podem atrair a atenção de quem passa por ela. Sobretudo porque a floração se prolonga bastante no tempo. Mas o que faz desta planta um caso especial é o seu tipo de frutificação, designado por geocarpia. As flores são férteis, hermafroditas (em cada flor há órgãos masculinos e femininos), autógamas (a polinização pode ocorrer entre flores da mesma planta), com baixa percentagem de cruzamentos naturais (menos de 1%). Após a fecundação, ocorre o crescimento de uma estrutura designada por ginóforo que leva a que o fruto não se desenvolva na parte aérea da planta mas sim debaixo de terra, indo até uma profundidade de 5-10 cm. Surge assim um fruto subterrâneo a partir de uma flor aérea. Na verdade, só 10 a 15% das flores se transformam em fruto, as mais próximas ao solo. As últimas flores desenvolvem-se na parte superior da planta e na maior parte dos casos não chegam a dar fruto.

A amontoa que se costuma fazer nesta cultura, deitando terra sobre a base da planta, ajuda ao enterramento do ovário da flor fecundada e aumenta a frutificação.

As plantas de amendoim podem ser de crescimento erecto ou prostrado. O amendoim cultivado em Aljezur é de crescimento erecto (subespécie *fastigiata*). Algumas cultivares têm 4 bagos por vagem, enquanto outras não têm mais de dois bagos (Figura 3). As alcagoitas de mais de 2 bagos pertencem ao tipo “Valencia” (uma subdivisão do amendoim erecto) e em Aljezur costumam ser designadas por “*assarias*”.



Figura 2 – Folha de amendoim.



Figura 3 – Vagens de amendoim com 4 sementes (esq.) e 2 sementes (dir.).

FIXAÇÃO DE AZOTO

A maioria das plantas necessita de elevadas quantidades de azoto no solo para poder dar uma boa colheita. Esse azoto pode ser fornecido através do estrume ou de adubos químicos com elevado teor daquele elemento químico. A indústria química produz esses adubos usando o azoto presente na atmosfera mas com grande impacto ambiental não só na sua produção como também na sua utilização, favorecendo as pragas das culturas. Porém, algumas plantas são capazes de fixar o azoto presente na atmosfera do solo, usando-o na construção dos aminoácidos e das proteínas que as compõem. O amendoim é (tal como as outras leguminosas) uma dessas maravilhosas plantas que, por essa razão, se torna uma cultura de futuro numa agricultura sustentável. Porém, o fenómeno não é tão simples como parece. Na verdade, a planta só fixa azoto através de uma simbiose com bactérias dos géneros *Rhizobium* e *Bradyrhizobium* que se alojam nas raízes da planta, formando uns nódulos responsáveis pela tal fixação de azoto. E nem todas as espécies daquelas bactérias se adaptam a todas as espécies de leguminosas. Daí que hoje propõe-se que ao semear uma dada leguminosa, se deve também “semear” (incluir junto às sementes) as bactérias mais adaptadas àquela espécie e àquela variedade de amendoim, e com maior capacidade de fixação do azoto (Brockwell *et al.*, 1988; Hume & Blair, 1992). Isto é particularmente importante quando se semeia amendoim em terrenos que nunca tiveram esta cultura (Singleton *et al.*, 1992; Catroux *et al.*, 2001). É certamente mais uma preocupação que levamos para o agricultor mas a compensação é a redução na factura dos adubos e um significativo ganho ambiental. No caso do amendoim, parece que os nódulos fixadores de azoto se podem formar a partir das bactérias existentes no solo (Borges, 2006).

VALOR NUTRITIVO E USOS

COMPOSIÇÃO QUÍMICA

A vagem do amendoim é composta pela casca e pelos bagos. A casca constitui 4-5 % do peso do produto e é composta por hidratos de carbono, celulose e proteínas. As sementes são ricas em proteínas (cerca de 25%) e sobretudo em lípidos (quase 50%). Os principais ácidos gordos presentes no amendoim são o oleico (23,7 g), o linoleico (15,6 g) e o palmítico (5,2 g). Mesmo quando estão secas, as sementes têm cerca de 6-7% de água. Contêm cerca de 16% de hidratos de carbono e 8 a 9% de fibra dietética. Em 100 g de amendoim temos 92 mg de cálcio, 168 mg de magnésio, 376 mg de fósforo, 4,6 mg de ferro e 3,3 mg de zinco. O valor energético de 100 g de amendoim é de 567 kcal. (Ntare, 2006).

USOS DO AMENDOIM

Como mais importantes usos do amendoim, podemos referir a utilização das sementes directamente na alimentação e para extracção de óleo. Mas o amendoim tem outros usos.

Ainda a planta está em crescimento e já as folhas e as vagens tenras se podem retirar e usar como hortaliça. Em alguns países africanos as folhas são adicionadas à sopa (Ntare, 2006). Mas são as sementes maduras que têm maior utilização, podendo ser comidas cruas, cozidas ou torradas. Podem também ser transformadas em manteiga de amendoim ou usadas para confeccionar sopa, aperitivos ou bolos. E os molhos que acompanham a carne ou o arroz, em África, contam frequentemente com amendoim na sua composição. Na Nigéria, a farinha de amendoim é usada na confecção de um dos principais pratos típicos. O amendoim pode ainda ser fermentado e usado para produzir uma bebida alcoólica, como acontece na América do Sul.

Cerca de metade do amendoim produzido em todo o mundo destina-se à indústria de extracção de óleo, o qual é depois usado na indústria alimentar mas também na indústria de cosméticos, e outras. A pasta resultante da extracção de óleo é rica em proteína. Na Indonésia, esta pasta é fermentada e frita, para consumo humano. Pode ser transformada em farinha para uso alimentar mas também pode destinar-se à indústria para fabrico de colas, tecidos ou outros produtos (Ntare, 2006).

Os caules e as folhas são usados na alimentação de animais, tanto em verde como em feno ou silagem. No sul da Índia, a palha é usada como adubo verde (Ntare, 2006).

A casca de amendoim é usada no fabrico de rações para animais, ou ainda como fertilizante ou para cobertura do solo. Mas as suas utilizações passam também pela construção civil, pelo fabrico de resinas, carvão activo ou álcool.

Os extractos e as infusões de diversas partes da planta são usados na medicina tradicional africana como afrodisíacos e para curar diversas doenças, como sejam a conjuntivite e a sífilis.

RISCOS PARA A SAÚDE

Embora o amendoim seja um óptimo alimento, em alguns casos pode ser perigoso para a saúde. Isso acontece quando o produto tem uma humidade excessiva e se encontra a elevadas temperaturas. Nessas situações desenvolvem-se fungos (*Aspergillus flavus* e *A. parasiticus*) que produzem aflatoxinas, substâncias tóxicas para o homem e para os animais. Elas são consideradas cancerígenas, mutagénicas e imunossupressoras. Assim, é importante que o amendoim seja cuidado de forma a não desenvolver esses fungos. No caso do amendoim de Aljezur, foram feitas várias análises nos anos 80 e nunca foram detectadas aflatoxinas. Isso talvez se deva às boas práticas de secagem do produto.

IMPORTÂNCIA SOCIO-ECONÓMICA

IMPORTÂNCIA MUNDIAL

O amendoim é a quarta cultura oleaginosa mais importante do mundo. De todo o óleo alimentar produzido no mundo, cerca de 10% é produzido a partir de amendoim.

Para conhecermos quanto se produz e onde se produz o amendoim, podemos recorrer à base de dados da FAO. De acordo com essa fonte, a área cultivada com amendoim em todo o mundo é de cerca de 23 milhões de hectares. Outras fontes referem uma área de cerca de 25 milhões de hectares. A sua produção tem vindo a aumentar, rondando actualmente os 35 milhões de toneladas por ano (Figura 4). O continente asiático é o que mais contribui para a produção mundial e é onde se tem verificado o maior aumento da produção. A China é o principal produtor mundial de amendoim, com uma produção de cerca de 14 milhões de toneladas.

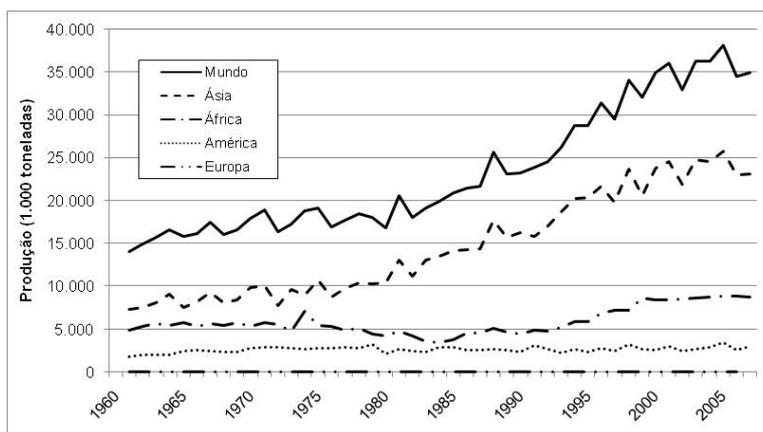


Figura 4 – Evolução da produção de amendoim a nível mundial e em diferentes continentes. (Elaborado a partir de dados da FAO)

Os continentes africano e americano têm produções significativas de amendoim. Na Europa esta cultura quase não tem expressão. Na Figura 4, a linha que representa as produções europeias fica junto ao eixo das abcissas (próxima de zero). Para o caso do nosso país, a base de dados da FAO não dá informação fiável.

O seu consumo “*in natura*” (torrado e/ou fazendo parte de pratos diversos e doces) atinge os oito milhões de toneladas anuais. O amendoim constitui uma das principais (ou mesmo a principal) receitas de muitos países pobres da África subsaariana. Rico em proteínas, torna-se extremamente importante na alimentação de famílias que têm pouco acesso à carne e ao leite. E são muitos os pequenos agricultores que têm no amendoim uma importante fonte de rendimento.

CULTIVO TRADICIONAL EM ALJEZUR

O amendoim é uma cultura praticada em Aljezur desde há muitos anos. Dadas as boas condições para o desenvolvimento da planta e a proximidade aos portos onde chegavam as mercadorias da América, é possível que Aljezur tenha sido um dos primeiros territórios europeus onde o amendoim tenha sido cultivado. Custa acreditar que a planta só tenha sido introduzida na Europa no séc. XVIII, como se pode ler na bibliografia. Porém, esse cultivo, mesmo que seja mais antigo, terá sido limitado às pequenas hortas regadas e não terá tido grande expansão até meados do séc. XX. A utilização de um termo próprio (alcagoita) para designar a planta pode ser um indicador da antiguidade do cultivo e do isolamento do mesmo. Por outro lado, o facto de a cozinha regional não ter integrado o amendoim na confecção de pratos ou sobremesas pode indicar que a introdução desta cultura é relativamente recente.

Numa descrição do Algarve feita por Charles Bonnet em 1850, Aljezur é descrito como “uma vila muito pouco importante, mas que é sede de concelho. ... Tem uma população de 1807 habitantes. A Este da vila há um vale fértil que produz trigo, milho, feijão e nas margens da ribeira, perto do mar, planta-se arroz. ...” (Bonnet, 1850). Não há referência ao amendoim nem sequer à batata-doce. Também é possível que, mesmo que essas plantas ali fossem cultivadas, aquele autor não as tenha reconhecido. Porém, parece claro que nenhuma das culturas teria grande importância.

Possivelmente o amendoim era cultivado principalmente para consumo próprio, “*in natura*”, como amendoim torrado. Uma parte da produção era vendida aos alcagoiteiros. Nas feiras anuais e nos mercados mensais de Aljezur, o alcagoiteiro (vendedor de alcagoita torrada) estava sempre presente. Também em Lisboa o produto era apregoado como “ervilhana” ou “alcagoita do Algarve”.

EXPANSÃO DO CULTIVO EM PORTUGAL

Apesar do elevado consumo de óleo de amendoim e de a planta ser conhecida, parece que o seu cultivo era muito limitado e haveria poucos agricultores que o soubessem cultivar. Nas revistas

técnicas de agricultura da primeira metade do séc. XX as referências ao amendoim são muito poucas e manifestam um baixo conhecimento sobre a cultura. A título de exemplo, podemos referir a pergunta de um agricultor de Alvega à Vida Rural, em 1956, dizendo que queria cultivar esta espécie e perguntando como isso se fazia, nomeadamente, quantas amontoas deveria fazer (Vida Rural, Nº 155 de 5 de Maio de 1956). Em 1957, um agricultor da Bemposta informava que tinha semeado amendoim no ano anterior com sementes importadas das colónias, o que revela que a planta era muito pouco cultivada em Portugal (Vida Rural nº 223, de 24 de Agosto de 1957). Só em 1960 saiu uma publicação da então Secretaria de Estado da Agricultura, sobre o amendoim, divulgando a tecnologia do seu cultivo (Baptista, 1960).

EXPANSÃO DO CULTIVO EM ALJEZUR

A construção da barragem de Santa Clara e a implementação do Perímetro de Rega do Mira permitiram começar a regar terrenos que anteriormente não podiam ser regados por falta de água. O facto de muitos desses terrenos serem arenosos – muito adequados para o amendoim – contribuiu também para que Aljezur passasse a ser uma importante zona produtora de amendoim. Dentro do Concelho, o cultivo expandiu-se sobretudo na charneca do Rogil.

O processo de descolonização e as perturbações nas ex-colónias e nas relações entre estas e o nosso país, fizeram com que aqueles territórios tenham deixado de ser fornecedores de amendoim para Portugal. Esse terá sido o principal factor para uma grande subida dos preços (Evangelista, 1983).

Assim, em 1982 estimava-se que o amendoim ocupasse uma área de cerca de 300 ha do concelho de Aljezur, dos quais cerca de 230 ha estariam no Perímetro de Rega do Mira. O número de agricultores envolvidos na cultura seria de 231 no referido Perímetro de Rega e de 60-70 fora dele (Teixeira, 1982). A cultura era extremamente importante no território incluído actualmente na Freguesia do Rogil e ainda nas zonas de regadio da Freguesia de Odeceixe e na várzea de Aljezur. A área média de amendoim por exploração agrícola era de cerca de 1 ha, oscilando entre 0,25 ha e 5 ha (Teixeira, 1982). Num inquérito feito a 15 agricultores do Concelho de Aljezur, relativamente à campanha 80/81, verificou-se que a produtividade média era de 1547 kg de amendoim por ha e o preço a que os agricultores vendiam o amendoim era de 2.000\$00 a 2.200\$00 por arroba (Teixeira, 1982). Embora muito exigente em mão-de-obra (120-140 dias de trabalho por ha), em parte, devido ao baixo grau de mecanização, a cultura era bastante rentável (Teixeira, 1982), tendo por isso aumentado a área de cultivo nos anos seguintes. Em 1983, a Direcção Regional de Agricultura estimava que a área de amendoim se situava entre os 400 e os 500 ha (Evangelista, 1983). A 22 de Julho de 1984, o Correio da Manhã noticiava que o “Concelho de Aljezur está a produzir por ano 750 toneladas de amendoim”. Baseando-se em declarações do Eng. Téc. Agr. José Evangelista. O mesmo artigo dava conta da realização de trabalho experimental desenvolvido sobre esta cultura, tendo sido ensaiadas novas variedades e níveis de aplicação de adubos. Os preços rondavam os 3.000\$00 por arroba, chegando a 3.500\$00. A venda era feita através de intermediários que colocavam o produto em Lisboa, para consumo “*in natura*”. Por esta via entravam anualmente no Concelho cerca de 150.000 contos (750.000 euros) o que constituía uma importante receita para os agricultores e para o Concelho de Aljezur (Anónimo, s. d.).

A CRISE DOS PREÇOS

A colheita de 1984 (cerca de 800 toneladas) foi a primeira em que ocorreram sérios problemas de escoamento. Os preços que se mantinham altos num contexto de mercado controlado, sofreram uma queda, alegadamente, pelo facto de ter sido autorizada uma importação de 400 toneladas de amendoim, oferecido aos armazenistas de Lisboa a um preço inferior ao praticado em Aljezur em cerca de 50\$00/kg. Após um início de campanha a 4.200\$00 por arroba, o preço caía para os 3.000\$00 e pouco depois já nem isso era garantido aos agricultores.

A 29 de Outubro de 1984 o Eng. Téc. Agr. José Evangelista, então responsável pela Divisão de Extensão Rural e Produção Agrária da Direcção Regional de Agricultura do Algarve, dava conta dessa situação ao Director Regional de Agricultura e propunha a proibição da importação de amendoim para consumo em fresco. Com essa medida procurava-se garantir o escoamento da produção nacional (Aljezur) e diminuir o perigo das aflatoxinas que eram detectadas no amendoim importado (de má

qualidade e para o qual, nessa época, não havia sequer normas bem definidas). A medida não chocava com os interesses da indústria, para a qual a nossa produção não tinha sequer significado em termos quantitativos mas evitava a competição no sector do amendoim para consumo directo, mantendo o preço deste tipo de amendoim no mercado interno. O problema foi colocado à Direcção Geral do Comércio Externo, pelo Director Regional de Agricultura e noticiado no Correio da Manhã a 6 de Novembro de 1984. Seguiu-se uma Moção apresentada na Assembleia Municipal de Aljezur por José Evangelista a 24 de Novembro de 1984 e um Requerimento apresentado na Assembleia da República por José Vitorino, então deputado eleito pelo Algarve, a 15 de Novembro do mesmo ano (Barradinha, 1985). A Direcção Geral de Comércio Externo informou que não tinha conhecimento de que havia produção nacional de amendoim e que em 1984 foi importado menos amendoim que nos dois anos anteriores. Mas essa diminuição da importação verificou-se no amendoim sem casca (Figura 5). Paralelamente, nesse ano houve um aumento da importação de amendoim com casca, tendo sido importadas 354 toneladas, em comparação com 232 toneladas no ano anterior. As razões da evolução dos preços pagos aos agricultores aljezurense talvez se devam também à evolução do mercado internacional de amendoim. Desde 1972 que os preços praticados no comércio entre países vinham subindo, para todos os tipos de amendoim e seus derivados. A partir de 1982 o preço do amendoim (com ou sem casca) diminuiu e estabilizou, o que pode ter motivado um menor interesse pelo produto de Aljezur (Figura 6).

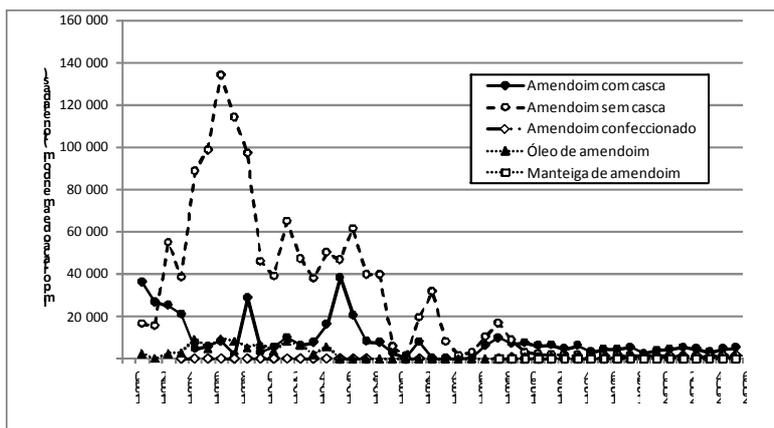


Figura 5 – Evolução das importações portuguesas de amendoim. (Elaborado a partir de dados da FAO)

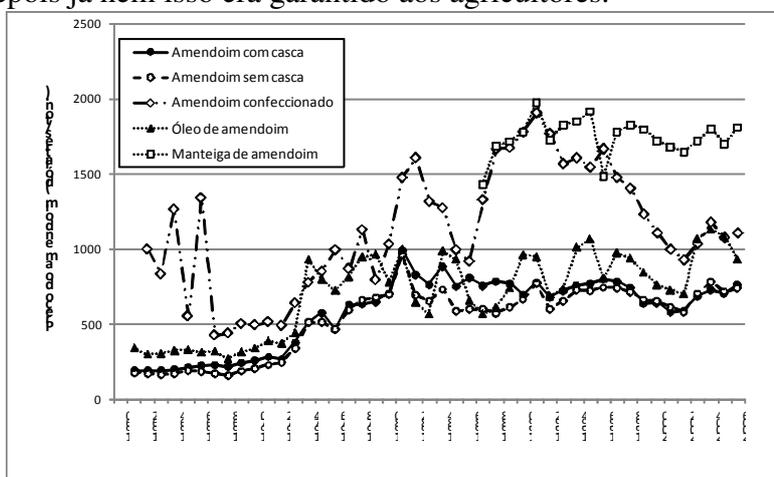


Figura 6 – Evolução do preço do amendoim e seus derivados, no mercado internacional. (Elaborado a partir de dados da FAO)

A ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PRODUTORES DE AMENDOIM

Em Janeiro de 1985 foi constituída a ANPA (Associação Nacional de Produtores de Amendoim), com Sede no Rogil, destinada a defender os interesses dos agricultores que se dedicavam a esta cultura. Associação entretanto desaparecida.

A 17 de Abril de 1986 teve lugar em Aljezur uma reunião em que participaram membros da Comissão Instaladora da ANPA, técnicos da DRAALG e um responsável pelo Instituto do Azeite e Produtos Oleaginosos que declarou estar presente por empenhamento pessoal do então Primeiro-Ministro, Prof. Cavaco Silva. Foi então acordado que face aos problemas de escoamento decorrentes do facto de os habituais compradores não estarem interessados no produto, o Estado interviria, adquirindo todo o amendoim que os agricultores tinham armazenado. Passadas menos de 72 horas, os habituais compradores apareceram em força, oferecendo os 3.000\$00 por arroba prometidos no início da campanha (Evangelista, com. pessoal). Porém, os preços baixaram nos anos seguintes e a cultura foi sendo abandonada por muitos agricultores, sem que se tenha verificado qualquer intervenção estatal. A Associação também desapareceu. Apesar de hoje poucos agricultores produzirem amendoim para venda, verifica-se alguma dificuldade de escoamento da produção. Mas a qualidade deste produto continua a ser reconhecida.

QUE FUTURO PARA A ALCAGOITA?

Apesar das dificuldades e de o mercado nacional ser inundado com amendoim chinês, a alcagoita continua a ter o seu lugar. O segredo está em manter a qualidade e valorizar o produto. O mais óbvio é vender o amendoim torrado aos consumidores que lhe reconhecem um sabor bastante mais agradável que o do amendoim chinês. O surgimento da empresa “Alcagoita - Agricultura Biológica e Distribuição” que comercializa este e outros produtos de agricultura biológica corresponde a mais uma tentativa de valorizar o produto.



Figura 7 – Amendoim torrado e manteiga de amendoim da empresa Alcagoita.

Neste caso, não só com o amendoim torrado mas também com a manteiga de alcagoita (Figura 7). Os bolinhos de amendoim que podemos encontrar aos sábados no mercado dos agricultores de Aljezur são mais uma forma de nos deliciarmos com este produto da terra. E os exemplos também vêm de fora, como é o caso do aparecimento de um gelado de amendoim de Aljezur, numa prestigiada geladaria de Lisboa. Tudo isto nos leva a pensar que a alcagoita aljezurense pode ter futuro. Talvez seja simplesmente necessário retirá-la do seu esconderijo subterrâneo e colocá-la na montra.

AGRADECIMENTOS

O autor agradece ao Museu Larco, do Peru, a cedência da fotografia apresentada na figura 1. Ao Eng. Téc. Agr. José Evangelista agradece-se a disponibilidade para dar volta aos arquivos, lembrar e discutir a problemática desta cultura. Aos Eng. Téc. Agr. Mário Xavier e Vítor Vicente, agradece-se a disponibilização de alguma documentação usada.

BIBLIOGRAFIA

Anónimo. (s. d.). *Contribuição para o estudo do período de dormência da semente de amendoim, no planalto do Rogil (Aljezur)*. Direc. Reg. Agricultura do Algarve.

- Baptista, Crispim Rodrigues. (1960). *Monografias de produções e estudos de problemas técnicos ligados ao regadio. Nº24. Amendoim*. Min. da Economia. Secretaria de Estado da Agricultura. Grupo de Trabalho para o estudo do aproveitamento dos regadios.
- Barbosa, C. A. (2008). *Manual de Produção de Amendoim*. Ed. AgroJuris, Viçosa, Brasil
- Barlow, S., & Porcher, M. (2001). *Sorting Arachis names*. Obtido em 22 de 08 de 2008, de Multilingual Multiscript Plant Names: <http://plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Arachis.html>
- Barradinha, F. (1985). Intervenções oficiais sobre o amendoim de Aljezur. *Algazur* 15 de Março de 1985.
- Bonnet, C. (1850) - *Mémoire sur le Royaume de l'Algarve*. Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa.
- Borges, W. L. (2006). *Análise da variabilidade genética e avaliação da fixação biológica de nitrogênio entre acessos de amendoim (Arachis hypogaea L.)*. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Brasil.
- Brockwell, J.; Herridge, D. F.; Morthorpe, L.J. & Roughley, R. J. (1988). Numerical effects of Rhizobium population on legume symbiosis. In: Beck, D P & Materon L A (Eds.). *Nitrogen Fixation by Legumes in Mediterranean Agriculture*. Martinus, Nijhoff Publishers, Dordrecht, The Netherlands.
- Catroux, G.; Hartmann, A. & Revellin, C. (2001). Trends in rhizobial inoculant production and use. *Plant and Soil* 230: 21–30.
- Conceição, M. C. (1999). Breve caracterização lexical do português falado no Algarve. *Actas V Simposio Regional de Actualización Científica y Didáctica de Lengua Española y Literatura*, (pp. 177-182). Sevilla.
- Entrambasaguas, J. D. (1971). *Gastronomia madrileña*. Madrid: Instituto de Estudios Madrileños.
- Evangelista, J. (1983). *A cultura do amendoim no Algarve. Situação actual. Perspectivas futuras*. Portimão: DRAAG.
- Fernandez A & Krapovickas A. (1994). Chromosomas y evolution en *Arachis (Leguminosae)*. *Bonplandia* 8:187–220
- Freitas, F. d., Peñaloza, A. d., & Valls, J. F. (2003). *O amendoim contador de história*. Brasília: Embrapa.
- Hume, D. J. & Blair, D. H. (1992). Effect of number of Bradyrhizobium japonicum applied in commercial inoculants on soybean seed yield in Ontario. *Canadian Journal of Microbiology*, 38:588-593.
- Mallikarjuna, N.; Tandra, S. K. & Jadhav, D. (2006). *Arachis hoehnei*, the probable B genome donor of *Arachis hypogaea* based on crossability, cytogenetical and molecular studies. *International Arachis Newsletter* 26:10-11.
- Nascimento, I. S. (2006). O cultivo do amendoim forrageiro. *R. Bras. Agrociência*, Pelotas, **12** (4):387-393.
- Ntare, B.R. (2006). *Arachis Hypogaea L.* In Brink M and Belay G, eds. *Plant Resources of Tropical Africa. Vol. 1. Cereals and pulses.*, Foundation PROTA, Wageningen, Netherlands . Backhuys Publishers, Leiden, Netherlands. CTA, Wageningen, Netherlands. 328 pp.
- Silva, D. A. (1926). Amendoim, erva daninha. *Gazeta das Aldeias, Vol. LXI*, p. 291.
- Singleton, P.; Thies, J. & Bohlool, B.B. (1992). Useful models to predict response to legume inoculation. In: Mulongo, Y.K.; Gueye, M. & Spencer, S. (Ed.) *Biological Nitrogen Fixation and Sustainability of Tropical Agriculture*. John Wiley & Sons, Inc. New York.
- Teixeira, M. C. (1982). *Amendoim. Estudo técnico-económico da actividade*. Direcção Geral de Extensã Rural.