

Quadro 2 - Caracterização da coleção

N.º de plantas / variedade	4
Porta-enxerto	Não tem (propagação por estaca)
Compasso	6 m x 3 m
Solo	Textura média, estrutura franco argilosa, pH 7.4 (alcalino), baixo teor de matéria orgânica
Sistema de rega	Sequeiro
Forma de condução	Vaso baixo
Localização	Campo Experimental dos Ganilhos
Orientação das linhas	Este - Oeste
Manutenção	Realizada segundo as normas da Produção Integrada em vigor



Figura 3 - Figo da variedade 'Maia'

A manutenção da coleção permite preservar os recursos genéticos e estudar a adaptação das variedades às condições edafoclimáticas locais, permitindo o desenvolvimento de novas variedades.

As alterações climáticas, as exigências ambientais e de mercado obrigam à procura de variedades adaptadas e ao desenvolvimento de tecnologias de produção adequadas. Neste contexto as variedades regionais constituem o material genético de base.

Portugal reúne condições ambientais que permitem a produção de figos da melhor qualidade.

Os figos são frutos com uma grande riqueza nutricional, fazem parte da dieta mediterrânica e têm inúmeras utilizações, como fruto fresco, seco, em licores, compotas. Na gastronomia são utilizados em entradas, pratos principais e sobremesas, conferindo-lhes um sabor doce e sofisticado, com uma apresentação inovadora.



Figura 4 - Figos da variedade 'Lampa Preta'

***Se conhece variedades regionais, contacte-nos!
Ajude-nos a preservar o património genético e a desenvolver a agricultura portuguesa de forma sustentável e inovadora!***

Março de 2015

**PROJETO PRODER N.º 18614 - PROSPEÇÃO,
CONSERVAÇÃO, CARATERIZAÇÃO E
MULTIPLICAÇÃO DE VARIEDADES
REGIONAIS DE POMÓIDEAS, PRUNÓIDEAS E
CASTANHEIRO**



**COLEÇÃO DE VARIEDADES REGIONAIS DE
FIGUEIRAS**

Polo de Atividades do INIAV, I.P
Estrada de Leiria 2460-059 Alcobaca
Tel.: 262 590 680
E-mail: polo.alcobaca@iniav.pt

A figueira é uma cultura tradicional em Portugal. No passado a cultura tinha por objetivo a produção de figos passados. Atualmente o objetivo é a produção de figos para consumo em fresco. Segundo as Estatísticas Agrícolas do ano de 2013 (INE), a produtividade desta cultura foi cerca de 0,665t/ha, com uma produção nacional de 2.882t e uma área de 4.332ha, sendo necessário importar figos para responder à procura no mercado nacional.

Portugal reúne as melhores condições edafoclimáticas para a produção de figos, e na Europa é o primeiro país a colher figos lampos, e a colocá-los no mercado para consumo em fresco.

Existem inúmeras variedades de figueiras, algumas produzem figos lampos que crescem em ramos do ano anterior, e a sua maturação ocorre entre meados de maio e início de julho, e podem também produzir figos vindimos nos ramos do ano, e com data de maturação entre agosto e setembro, são chamadas as variedades bíferas. Outras variedades apenas apresentam uma época de maturação de figos (uníferas).

Em 1922, Joaquim Vieira Natividade faz referência a 25 variedades de figueiras nacionais, ou assim consideradas, cultivadas na região de Alcobaça.

Na ex-Estação Nacional de Fruticultura Vieira Natividade, atual Polo de Atividades do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, em Alcobaça, tem sido desenvolvido, ao longo dos anos, um trabalho de prospeção e de recolha de material vegetal de vários pontos do país, com a colaboração dos técnicos das Direções Regionais de Agricultura e Pescas. Foi assim constituída uma coleção de figueiras, com o objetivo de preservar a diversidade genética das variedades regionais.



Figura 1 - Coleção de material vegetal de figueiras

No âmbito do projeto PRODER N.º 18614 manteve-se a coleção de figueiras, que conta atualmente com 31 variedades regionais, ou tidas como tal.

Com o objetivo de divulgar as figueiras em coleção, apresentamos no Quadro 1 a época de maturação e coloração da epiderme dos frutos lampos e vindimos. Devido à introdução recente de algum material, ainda não dispomos de dados de algumas delas.

Quadro 1 - Época de maturação e coloração da epiderme dos figos lampos e vindimos do material vegetal das figueiras em coleção

VARIEDADE	ÉPOCA DE MATURAÇÃO DOS FIGOS		COLORAÇÃO DA EPIDERMES
	LAMPOS	VINDIMOS	
'Baforeira'	N/C	N/C	-
'Bêbera Branca'	-	Final agosto	Rosada
'Bêbera Preta'	-	Meados agosto	Violácea
'Branco da Terceira'	Final junho	Meados agosto	Verde
'Burjassote Branco' *	-	Final agosto	Verde
'Cabaçal'	Meados junho	-	Violácea
'Corno de Cabra'	?	?	?
'Faial 1'	Final junho	Final agosto	Verde
'Faial 2'	Final junho	Final agosto	Verde
'Figo das Malhadas'	?	?	?
'Figo Rei'	?	?	?
'Frei Bernardo'	?	?	?
'Lampa Branca'	Final junho	Meados agosto	Verde
'Lampa Preta' ①	Meados junho	-	Violácea
'Maia' ①	Final junho	-	Verde
'Milheira Branca'	Final junho	Meados agosto	Verde
'Montes' ①	Final junho	-	Violácea
'Moscatel de Torres Novas'	Final junho	Final agosto	Verde
'Palmares ou Moscatel de Odiáxere'	-	Meados agosto	Verde
'Pico 1'	-	Final agosto	Verde
'Pico 2'	-	Final agosto	Verde

Quadro 1 - Época de maturação e coloração da epiderme dos figos lampos e vindimos do material vegetal das figueiras em coleção (continuação)

VARIEDADE	ÉPOCA DE MATURAÇÃO DOS FIGOS		COLORAÇÃO DA EPIDERMES
	LAMPOS	VINDIMOS	
'Pingo de Mel'	-	Final agosto	Verde
'Ponta Delgada 1'	Final junho	Final agosto	Verde
'Ponta Delgada 2' ①	-	-	?
'Ponta Delgada 3'	Final junho	Final agosto	Violácea
'Ponte da Quarteira'	Final junho	Meados agosto	Verde
'Princesa'	Final junho	Meados agosto	Verde
'S. João Branco' ①	Final junho	-	Verde
'S. João' ①	Final junho	-	Verde
'Rei Branco' ①	Final junho	-	Verde
'Três num Prato'	Final junho	Meados agosto	Violácea

N/C - Não comestível

? - Material vegetal em observação;

* - Variedade referenciada por Natividade, J. V., 1922, *A Região de Alcobaça - Algumas notas para o estudo da sua agricultura populacional e vida rural*, Trabalho de final de curso.

① - Variedade que necessita de caprificação.

A caprificação é o transporte de pólen dos figos lampos da figueira 'Baforeira', para os figos vindimos da figueira doméstica, através do inseto *Blastophaga psenes*. Só os figos vindimos é que necessitam de caprificação.



Figura 2 - Figs da variedade 'Pingo de Mel'