



A Câmara Municipal de Vidigueira vai realizar uma sessão de esclarecimento sobre a revisão do Plano Diretor Municipal, aberta a toda a população. A sessão terá lugar no dia 4 de janeiro, às 18:30 horas, no edifício dos paços do concelho.

# Goji: “superalimento” cultivado em Vidigueira

Bagas, da ancestralidade do Oriente para o Alentejo dos dias de hoje

**As bagas goji, referenciadas há milénios na cultura chinesa pelo seu poder terapêutico, são agora plantadas numa quinta, em Vidigueira. A produção, comercializada este ano pela primeira vez, revelou a procura do mercado português por este que é considerado um “superalimento”. O seu produtor, Hugo Bacalhau, falou com o “Diário do Alentejo” acerca deste pequeno fruto vermelho e das janelas de oportunidades que poderá abrir.**

TEXTO E FOTO JOSÉ SERRANO

Em Vidigueira, terra de uvas afamadas por esse mundo fora, assistiu-se este ano, pela primeira vez, à colheita e comercialização de um outro fruto, de cultura improvável, até há pouco, por estas paragens: o goji. Uma pequena baga vermelha, originária da cordilheira dos Himalaias e documentada na literatura chinesa desde há cerca de cinco milénios, cujo consumo, disseminado ao longo dos séculos por vários países asiáticos, está associado a várias propriedades benéficas para a saúde.

Este fruto que pelo seu elevado teor em aminoácidos e antioxidantes é considerado como um “superalimento”, cresce agora no Baixo Alentejo, na Quinta dos Freixiais, situada num dos limites do casario da vila dos Gamas.

A primeira colheita aqui realizada decorre entre agosto a novembro tendo o seu produtor, Hugo Bacalhau, jovem agricultor de 30 anos, com raízes familiares na Vidigueira, registado a apanha, exclusivamente manual, de meia tonelada do fruto. “Empreguei durante esse período 12 pessoas, a maioria do sexo feminino, porque os frutos, muito delicados, têm de ser colhidos um a um, pelo pedúnculo, e as mulheres revelam uma maior sensibilidade na sua apanha, na proteção destas delicadas bagas”, explica.

A produção, com a certificação de produto biológico, foi toda ela comercializada em fresco: “Foi muito recompensador ter conseguido escoar toda a minha colheita, a primeira, estando as minhas bagas goji à venda de Lisboa ao Algarve, na maioria dos



mercados e mercearias biológicas e em algumas grandes superfícies que disponibilizam produtos *gourmet*. Entrei em mais de 60 pontos de venda. Vendi tudo. E mais houvesse...”, realça Hugo Bacalhau.

As bagas goji frescas são um trunfo acrescido desta produção nacional em comparação com a forma desidratada com que o fruto, maioritariamente proveniente da China, é posto à venda no nosso País. Uma apetência de mercado pela frescura “acabada de colher”, que Hugo Bacalhau procurará colmatar com um aumento da sua produção que prevê viável, já nas próximas colheitas, em 10 vezes mais.

Uma progressão “possível e desejável” de um projeto que se iniciou em 2012 com o cultivo das primeiras plantas, que serviram de suporte a vários testes de adaptabilidade ao solo e ao clima.

“A informação sobre o cultivo deste arbusto não era abundante quando há cerca de seis anos comeci a interessar-me pela sua viabilidade económica. Havia, na altura, em Portugal, uns quatro produtores, também eles a iniciarem-se no cultivo do goji.

Visitei-os a todos mas ainda assim a informação que colhi acabou por ser escassa e mesmo essa pouco relevante”, revela Hugo Bacalhau.

O agricultor procurou então ajuda no mundo virtual da *Internet*, onde foi acumulando informação e através da qual comprou cerca de 50 variedades de plantas goji que lhe serviram de banco de ensaio às capacidades de adaptação: “Os primeiros anos foram passados no terreno, procedendo a tentativas várias, analisando comportamentos e corrigindo erros. Finalmente, optei por duas variedades que revelaram uma excelente adaptabilidade ao Alentejo, aos seus frios rigorosos de inverno e ao sol tórrido do verão. Uma variedade que é mais doce, pode-se comer ‘diretamente’ da caixa como as amoras, os mirtilos ou as framboesas, e uma outra, agrídica, que convida a que sejam adicionadas a iogurtes, cereais ou mesmo saladas”.

Atualmente, Hugo Bacalhau conta também, a par da sua experiência e do seu próprio autoconehecimento com o “precioso auxílio” de um técnico da Associação Portuguesa de Agricultura

## PROJETO PREMIADO

Hugo Bacalhau e a sua mulher, Ana Bacalhau, foram galardoados, no dia 21 de novembro, em nome da empresa ligada à produção de bagas goji, em Vidigueira, na categoria Formação e Carreira Profissional do “Prémio Mercúrio”. Uma iniciativa conjunta da Confederação de Comércio e Serviços de Portugal e da Escola de Comércio de Lisboa, que visa identificar, reconhecer e premiar entidades e personalidades que, em Portugal e de forma consistente, tenham contribuído para a valorização do setor do comércio e serviços e das profissões a este ligadas.

Bióloga (Agrobio) que lhe presta aconselhamento agrícola.

Relativamente ao futuro deste novo produto cultivado no Alentejo, Hugo Bacalhau antevê uma “janela de oportunidades”. Nomeadamente, através da exportação, que deseja “a curto prazo”, das bagas goji vidigueirenses para países do Norte da Europa, pelo hábito de consumo que os

cidadãos desses países manifestam relativamente a estes “superalimentos”, comumente utilizados na sua “alimentação do dia a dia”, expõe.

O produtor considera também essencial a criação de uma cooperativa entre os atuais produtores nacionais de goji para que “se possa competir”, de alguma forma, com a oferta do mercado chinês, “não através dos preços que o mesmo apresenta, imbatíveis para nós, mas pela diferenciação na qualidade reconhecida de um produto biológico português”.

Hugo Bacalhau manifesta também que o caminho deste cultivo poderá, parte dele, passar pela indústria transformadora: “Tenho tido contactos com empresas ligadas ao ‘biológico’, que manifestaram interesse na presença de bagas goji em vários produtos alimentares tais como iogurtes, bolos, sumos, compotas. Quem sabe até poderá vir a existir uma nova bebida alcoólica...”.

Talvez assim, um dia, para além das uvas, mais fama e prémios internacionais cheguem à Vidigueira no reconhecimento de um pequeno fruto vermelho oriundo dos Himalaias.