

Medronheiro e o medronho, Sertã

José Barbieri, Filomena Sousa, Memória Imaterial

2024



A produção de medronho e os seus derivados, como a aguardente de medronho, é uma prática enraizada em várias regiões de Portugal, particularmente no concelho da Sertã e áreas adjacentes. Apesar de ser uma cultura de nicho, o medronheiro (*Arbutus unedo*) tem ganho relevância nos últimos anos, não só pelas suas potencialidades económicas, mas também pela capacidade de regeneração ambiental em áreas afetadas por incêndios, como descreve o técnico agrícola João Gama. Neste contexto, surgem também novas utilizações do medronho (para além da tradicional aguardente) como o pão com medronho, cerveja artesanal e a kombucha, explorando a versatilidade deste fruto.

O medronheiro é uma planta autóctone de Portugal, presente em várias regiões, especialmente nas áreas de floresta mediterrânea. O fruto do medronheiro, o medronho, é colhido tradicionalmente em áreas montanhosas e florestais, sendo uma prática antiga, mas que carecia de organização e modernização, como refere João Gama. No passado, a colheita de medronho era realizada de forma espontânea e esporádica, sem grande envolvimento técnico ou comercial, sendo vista como uma atividade suplementar. No entanto, a importância económica e ambiental do medronheiro tem sido destacada nos últimos anos, tendo este arbusto sido classificado pelo Ministério da Agricultura como

uma atividade agrícola, permitindo o acesso a fundos comunitários e incentivos financeiros.



As primeiras tentativas de organizar a produção de medronho no concelho da Sertã e em regiões adjacentes enfrentaram resistência. Segundo João Gama, em meados dos anos 2000, a ideia de plantar medronheiros foi inicialmente rejeitada pela população local, predominantemente envelhecida e acostumada à apanha silvestre. Muitos agricultores, já de idade avançada, resistiram à mudança, vendo o cultivo do medronheiro como uma atividade desnecessária face à apanha espontânea que realizavam nas serras. No entanto, com o apoio de programas de desenvolvimento rural e da investigação académica, o cenário começou a mudar. Um dos exemplos de sucesso é José Martins, agricultor da Pampilhosa da Serra, que após participar num congresso sobre medronho, decidiu investir em 7 hectares de plantação, transformando-se hoje num dos maiores produtores da região.

O medronheiro, além de ser uma planta resistente às adversidades climáticas, tem um ciclo produtivo peculiar, onde é possível observar, em simultâneo, flores e frutos em diferentes estados de maturação. Isto deve-se ao facto de o medronheiro florescer no outono e os seus frutos amadurecerem no outono seguinte, conferindo-lhe uma dualidade que permite prever o potencial de colheita para o ano seguinte, como explicou João Gama.

Uma das características mais notáveis do medronheiro é a sua resiliência perante incêndios florestais, um problema recorrente em Portugal, especialmente em zonas com densa vegetação de pinhal. O medronheiro "tem uma cepa grande", o que lhe permite regenerar rapidamente após a passagem do fogo. Ao contrário de muitas outras espécies que demoram anos a recuperar ou até se extinguem após incêndios severos, o medronheiro rapidamente "rebenta" novos brotos, proporcionando uma recuperação mais célere da vegetação.



Depois de um incêndio, o medronheiro pode começar a produzir frutos novamente em cerca de quatro anos. Esta capacidade de regeneração rápida torna-o uma planta ideal para ser utilizada como corta-fogo, sendo capaz de limitar a progressão dos incêndios que normalmente se propagam através da copa das árvores. Como arbusto de menor altura, o medronheiro pode interromper esta propagação, especialmente em áreas montanhosas, proporcionando não só uma barreira física ao fogo, mas também uma paisagem mais segura para o combate aos incêndios.

Adicionalmente, a sua adaptação natural ao clima mediterrânico, caracterizado por verões secos e quentes, contribui para o seu papel na reflorestação sustentável em Portugal. A sua capacidade de crescer espontaneamente e a baixa necessidade de cuidados ao longo do ano, fazem do medronheiro uma planta valiosa no contexto das alterações climáticas e da gestão de áreas rurais desertificadas.



Produção de aguardente

A aguardente é atualmente o produto derivado do medronho mais conhecido e valorizado. No concelho da Sertã, a produção desta bebida é uma tradição antiga. No passado, a produção de aguardente de medronho era uma atividade comunitária, onde várias famílias se juntavam para destilar grandes quantidades. A produção de aguardente de medronho, que envolve a colheita dos frutos maduros, a fermentação em barricas e a destilação em alambique, é uma prática que tem sido passada de geração em geração, mantendo viva a ligação das pessoas à terra e aos seus recursos naturais.

O alambique de cobre é um elemento crucial neste processo, onde se controla rigorosamente a temperatura e a quantidade de lenha utilizada para garantir uma destilação eficiente e de alta qualidade.

José Simão, um dos produtores locais, descreve detalhadamente as diferentes etapas do processo de produção da aguardente de medronho:

A colheita do medronho

O processo de produção começa com a colheita dos medronhos, que amadurecem ao longo de um ano. Segundo José Simão, o medronho deve ser apanhado quando está maduro, geralmente no outono, quando os frutos atingem a sua maturidade, apresentando uma cor vermelha intensa. Após a colheita, os frutos são colocados em barricas, onde se adiciona água. A quantidade de água depende das condições meteorológicas: se os frutos estiverem secos, é necessário adicionar mais, se estiverem húmidos, menos. A barrica é então fechada para que o medronho fermente naturalmente durante algumas semanas. Este processo é crucial, pois é ele que vai determinar a qualidade final da aguardente.

Fermentação

É no período de fermentação que o açúcar presente no fruto se transforma em álcool. Uma vez terminado este processo, o medronho fermentado é transferido para o alambique, o equipamento utilizado para a destilação. João Pires explica que antes de iniciar a destilação, o alambique é cuidadosamente lavado com água e sumo de limão, que ajuda a limpar o cobre e a garantir que o equipamento está em ótimas condições de higiene.

Destilação

O alambique, composto por uma panela de cobre, é então aquecido com lenha, preferencialmente de medronheiro ou torga, que queima lentamente e emite pouco fumo. O medronho fermentado é aquecido dentro do alambique até atingir uma temperatura quase de ebulição, mas sem ferver completamente. Durante o aquecimento, é necessário mexer a massa com uma colher de pau e uma raspadeira de cobre, para evitar que a mistura se agarre ao fundo.

Quando a mistura atinge a temperatura adequada, o vapor alcoólico sobe pelo alambique, passando por uma serpentina de cobre imersa em água fria. Esta serpentina é constantemente refrescada com água corrente para garantir que o vapor se condensa em líquido. O resultado é a aguardente de medronho, que começa a sair pela bica do alambique.

A "cabeça" da aguardente

A primeira fração da aguardente, chamada "cabeça", contém metanol, uma substância tóxica que deve ser descartada. Esta parte do processo não era praticada antigamente, mas atualmente, com base em análises científicas, sabe-se que o metanol é prejudicial à saúde, pelo que é removido. Normalmente, José Simão retira cerca de meio litro desta aguardente inicial antes de começar a recolher a aguardente boa para consumo.

Graduação alcoólica

Após a separação da "cabeça", a aguardente continua a sair, e é monitorizada para controlar a sua graduação alcoólica. No início, a aguardente pode ter cerca de 67 graus de álcool, mas à medida que o processo avança, esta graduação vai baixando. A aguardente é considerada de boa qualidade quando atinge uma média de 46 a 48 graus de álcool e um sabor característico que reflete as notas frutadas do medronho.

Apesar do processo ser tradicional, há uma crescente preocupação com a qualidade e a regularidade da produção. Os produtores estão a investir em tecnologias que permitam uma fermentação e destilação mais controladas, sem perder a autenticidade do método artesanal. Atualmente existem na região várias destilarias qualificadas, que garantem essa qualidade.



Novos Produtos

Nos últimos anos, o medronho tem sido redescoberto por pequenos empreendedores e investigadores, que têm explorado novas formas de utilizar este fruto. Para além da aguardente, têm surgido novos produtos que utilizam o medronho como ingrediente principal, o que tem diversificado a oferta e valorizado a cultura do medronheiro.

Rui Lopes, investigador e produtor de pão com medronho, tem vindo a desenvolver uma linha de produtos de panificação onde incorpora o fruto do medronho. Com a produção do pão de medronho demonstrou a possibilidade de preservar as qualidades antioxidantes do fruto mesmo após a exposição a elevadas temperaturas. Este desenvolvimento coloca o medronho numa nova perspetiva, abrindo caminho para o seu uso em várias áreas da alimentação e indústria. O medronho, rico em fibras e antioxidantes, confere ao pão um sabor único, ligeiramente adocicado, além de potenciar os seus benefícios nutricionais.

Outra inovação é a kombucha de medronho, produzida por Carolina Nunes. A kombucha é uma bebida fermentada à base de chá, conhecida pelas suas propriedades probióticas. Carolina adaptou a receita tradicional, incorporando o medronho no processo de fermentação e criando uma bebida rica em propriedades benéficas para a saúde.

Para além disso, Rui Lopes desenvolveu trufas e bombons de medronho para trazer notoriedade ao fruto e expandir o seu mercado. Estas iniciativas revelam o potencial

versátil do medronho, desde a pastelaria à cervejaria artesanal, como evidenciado pela produção de uma cerveja de medronho com carácter aromático e cítrico.



O futuro da produção

O futuro da produção de medronho parece promissor, mas não sem desafios. A maioria dos produtores de medronho ainda pertence a uma geração mais envelhecida, e apesar de existirem exemplos de sucesso como o de José Martins, há necessidade de envolver mais jovens na produção e valorização do medronho.

Rui Lourenço, produtor de medronho em modo biológico, refere que a agricultura biológica pode ser uma solução viável para a região, não só pelas questões ambientais, mas também pela crescente procura por produtos biológicos por parte dos consumidores. A conjugação da produção de medronho com outras culturas, como o sobreiro, proposta por João Gama, pode também ajudar a tornar a produção mais sustentável e resistente às alterações climáticas.

O medronheiro presente em várias regiões de Portugal, especialmente no interior, desenvolve-se num contexto onde o abandono das terras é uma realidade preocupante. O cultivo do medronheiro pode ajudar a reverter este processo, fixando pessoas nas suas terras e proporcionando-lhes uma fonte de rendimento sustentável.

A importância ambiental do medronheiro também não deve ser subestimada. A sua capacidade de regenerar áreas afetadas por incêndios, aliada à possibilidade de ser

utilizado em sistemas agroflorestais, torna-o uma planta estratégica no combate à desertificação rural e às alterações climáticas.

Participantes

Carolina Nunes
Elisabete Simão
João Dias
João Gama
José Farinha Pires
José Mateus Simão
Rui Lopes
Rui Lourenço

Ficha técnica Recursos multimédia e online

Documentário

Inventário MEMORIAMEDIA

Produção

Câmara Municipal da Sertã
Carlos Miranda, Presidente da Câmara Municipal
Biblioteca Municipal Padre Manuel Antunes
Ana Sofia Marçal
Memória Imaterial

Assistência à produção

Biblioteca Municipal Padre Manuel Antunes
Maria Amaro

Imagen, som e montagem

Memória Imaterial CRL

Fotografia

Memória Imaterial CRL
Rita Garcia
AdobeStock

Entrevista e Realização

Filomena Sousa
José Barbieri