



FOLHA INFORMATIVA

13 – 2017 – Agosto

Manuel António, um melão que marca a diferença em Alpiarça



Há sessenta anos, o alpiarcense António Nunes, regente agrícola e funcionário da Junta Nacional da Fruta, quando fazia uma inspeção a meloais na região da Amareleja deparou-se com uma *real* seara cuja semente, soube, era oriunda de Espanha.

Pedi para lhe arranjamem dessa semente e, passado um tempo, quando já nem disso se recordava, recebe uns quilos.

Ficou com algumas centenas de gramas e dispensou cerca de catorze quilos ao seu conterrâneo Manuel António Fernandes, o que daria, em condições normais, para semear uns dois hectares.

Manuel António estava esperançado numa bela colheita, tal tinha sido a descrição que lhe foi dada dos melões vistos na raia alentejana. No entanto, nada disso viria a acontecer. Naquela seara viu surgir-lhe os mais variados tipos de cucurbitáceas.

Como há uns bons anos nos contou, “a princípio eram frutos de todo o formato, de toda a qualidade, pepinos, melões de diversos tipos, mas todos bons em qualidade, paladar”.

Perante tamanha desgraça, em vez de dizer mal da sua sorte e desanimar, Manuel António atirou-se em frente e com a experiência e saber adquiridos desde os seus 18 anos, altura em que se iniciou na arte de fazer meloais, escolheu uns poucos frutos, “meia dúzia de melões arredondados, bem-feitos, de cor verde, bronzeados, alinhavados” para aproveitar a semente.

Na época seguinte, procedeu a nova selecção, “dos que não degeneraram” e só ao fim de três anos de escolhas persistentes e criteriosas dos melhores exemplares lá conseguiu ter semente para 2 hectares de seara.

“A partir daí não degeneraram e estavam criados os melões *Manuel António*, que andei mais de 20 anos, e o pessoal de Alpiarça, a semear”, referiu-nos Manuel António Fernandes, para acrescentar ainda que “quando vendi pela primeira vez daquela semente foi a 100 mil réis o quilo, muito dinheiro naquela altura” [finais da década de 50].

Entretanto, o seu sucesso com melões de forma bonita, de casca resistente e muito saborosos, levou a que a sua fruta passasse a ser bastante procurada pelos compradores (armazenistas), criando cobiças várias ou mesmo invejas.

“Não era só o pessoal de Alpiarça que passou a semear daquela semente, mas toda a gente. Havia gajos que iam lá ao meloal, a fingir que queriam falar comigo, só para roubar semente.

Os meus melões criaram fama, não tinha falta de compradores, tirei proveito daquele meu azar. Eram bons melões, realmente bonitos à vista, porque quem primeiro come são os olhos”. São melões com polpa para o branco, em média com 3 a 4 quilos e que devem ser colhidos na altura certa da maturação porque, apanhados mais cedo, nunca atingirão a doçura devida.



...devem ser colhidos na altura certa da maturação porque, apanhados mais cedo, nunca atingirão a doçura devida. (Foto: Ricardo Hipólito)

Mas a atenção exigida para que as características da variedade se mantivessem ao longo do tempo era grande. A esse propósito o antigo seareiro alpiarcense explicou-nos que “foi sempre preciso escolher dos melhores. Quando começam a degenerar, não é de repente. Fazem-se abóbora por dentro, tipo abóbora menina e começam a acarvalhar, com grande altura de casca e verrugas”.

Tempo em que as multinacionais das sementes não dominavam o mundo agrícola. A escolha da semente era feita anualmente pelos seareiros, a partir dos melhores melões por si também escolhidos, havendo transacções comerciais das pevides entre eles sempre que alguém entrasse na cultura ou tivesse tido uma colheita desastrada e, conseqüentemente, pouco melão ‘para semente’.

Os cuidados não se ficavam apenas pelos momentos de selecção. Aquela variedade exigia que em todo o seu ciclo cultural o labor fosse intenso. Devido à sua cor verde, o sol intenso poderia queimar o fruto (chapá-lo), pelo que era necessário tapá-lo com palha, que um pouco de vento facilmente o destaparia. Por outro lado, havia doenças a que eram muito sensíveis.

Por isso, quando o melão popularmente conhecido como ‘branco’ chegou (ainda na primeira metade da década de 70), cujo poder de reflexão dos raios solares não exige ser tapado, com produções muito maiores e menos atreito às tais doenças, rapidamente destronou aquele senhor melão.

E uma variedade que um alpiarcense, com o seu saber, criou nos finais da década de 50, foi progressivamente perdendo importância, para apenas se passar a cultivar quase de forma residual, apesar da opinião unânime sobre a sua excelente qualidade.

Contudo, em Alpiarça, houve um ou outro agricultor que manteve a chama acesa o que, apesar de tudo, não foi suficiente para que, em 2007, a variedade viesse a ser retirada do Catálogo Nacional de Variedades de Espécies Agrícolas e de Espécies Hortícolas.

Foi um sinal de alerta para que, passados três anos, a Junta de Freguesia e a Câmara Municipal de Alpiarça comesçassem a diligenciar para o renascimento de tão belo melão. Feitos os necessários ensaios pelos serviços técnicos do Ministério da Agricultura, em 2014 as exigências para o reingresso naquele Catálogo são atingidas. Primeira etapa suplantada. Havia que ganhar os agricultores, a cadeia de comercialização e, por fim (ou em primeiro), os consumidores, coisa nada fácil.

Um dos que respondeu à chamada foi João Carlos da Rama que, depois de algum desapontamento no primeiro ano (o comércio e os consumidores estão ganhos para o

melão ‘branco’), viria no corrente ano agrícola a obter resultados promissores, apesar da área de cultivo não atingir ainda 1 hectare.



O meloeiro João Carlos da Rama junto dos melões *Manuel António*, por si produzidos em Alpiarça (Foto: Ricardo Hipólito)

Neste verão conseguiu vender a produção a valores bem mais elevados que o melão tradicional do Ribatejo (que também continuou a cultivar), recebendo muitas manifestações elogiosas ao seu produto no decurso do último *Festival do Melão*, decorrido em Alpiarça no passado mês de Julho e ainda no mercado da fruta, no parque do Carril.

Com evidente satisfação, João Carlos relatou-nos que “as pessoas começaram a dar valor, porque é uma novidade, mais ninguém tem, umas compraram por curiosidade e outras porque ainda se lembram dos tempos antigos e do melão verde”.

Também não se queixou da falta de rentabilidade e dos factores negativos para esta variedade e atrás elencados. “Dá menos produção, é certo, mas já não são tão pequenos como eram naquele tempo e agora já existem produtos que, se pulverizarmos a seara,

actuaem como que uma camada de cera e acabam por impedir o chapar do melão. E, além disso, não tenho que comprar as sementes, que são um dinheirão”.



João Carlos: *Dá menos produção, é certo, mas já não são tão pequenos (...)*
*não tenho que comprar as sementes, que são um dinheirão*¹ (Foto: Ricardo Hipólito)

Durante a nossa conversa lá foi observando a parte do meloal ainda a produzir, aconchegando ali as folhas das ‘árvores’ (em Alpiarça é habitual referir-se deste modo a planta produtora do melão) sobre o fruto, para o proteger melhor do sol, acolá observando uma folha (“marcas do *oído*”) para, logo de seguida, abalar para outro meloal (com colheita prevista para a segunda quinzena de Agosto) a poucas centenas de metros (ambos no campo de Alpiarça) para outra missão fundamental para uma boa qualidade da colheita, *catar o meloal*².

¹ Nos campos de Alpiarça, os meloeiros do *Manuel António* não dependem das multinacionais (como a Monsanto) para fornecimento das sementes. Eles aproveitam as melhores (dos seus melhores melões) para plantar no ano seguinte, como se fazia antigamente, com excelentes resultados.

² Retirar os frutos numa mesma árvore, para que fique só com um, considerado o melhor.



Melão *Manuel António*, único deixado ficar na *árvore*, depois de esta ter sido *catada*
(Foto: Ricardo Hipólito)

Aí chegado, há que percorrer a seara de uma ponta a outra para eliminar os frutos defeituosos, assim como os que acha que estão a mais. “A minha experiência diz-me que se eu deixar dois ou três frutos numa mesma árvore, acabam por não se desenvolver como deve de ser. Assim, prefiro ficar apenas com um, que vai compensar que no peso quer no paladar”.

Em Alpiarça labuta-se para que uma variedade de melão, que foi rei na lezíria ribatejana, apesar de ainda produzida em quantidades muito reduzidas, é uma evidente mais-valia, não só para o consumidor mas também para a diversidade da produção agrícola e, naturalmente, para a riqueza gerada para os produtores e para a região ribatejana.

Autor: Ricardo Hipólito (engenheiro agrónomo)