

## Leading Qualaty Trails distingue Caminho Histórico da Rota Vicentina

CERTIFICAÇÃO DEIXOU ORGULHOSA TODA A EQUIPA

No passado mês de fevereiro, o Caminho Histórico da Rota Vicentina foi distinguido com a Certificação Europeia "Leading Quality Trails – Best of Europe" (LQT), da responsabilidade de ERA (European Ramblers Association), integrando o lote exclusivo dos melhores destinos de caminhada na Europa, segundo site oficial da Rota Vicentina.

A entrega formal daquele prémio a Marta Cabral, presidente da Associação Rota Vicentina, realizou-se no passado dia 9 de junho de 2016, por mão de Armand Ducornet, vice-presidente da ERA. Marta Cabral considera que esta é "mais uma data para a história do projeto".

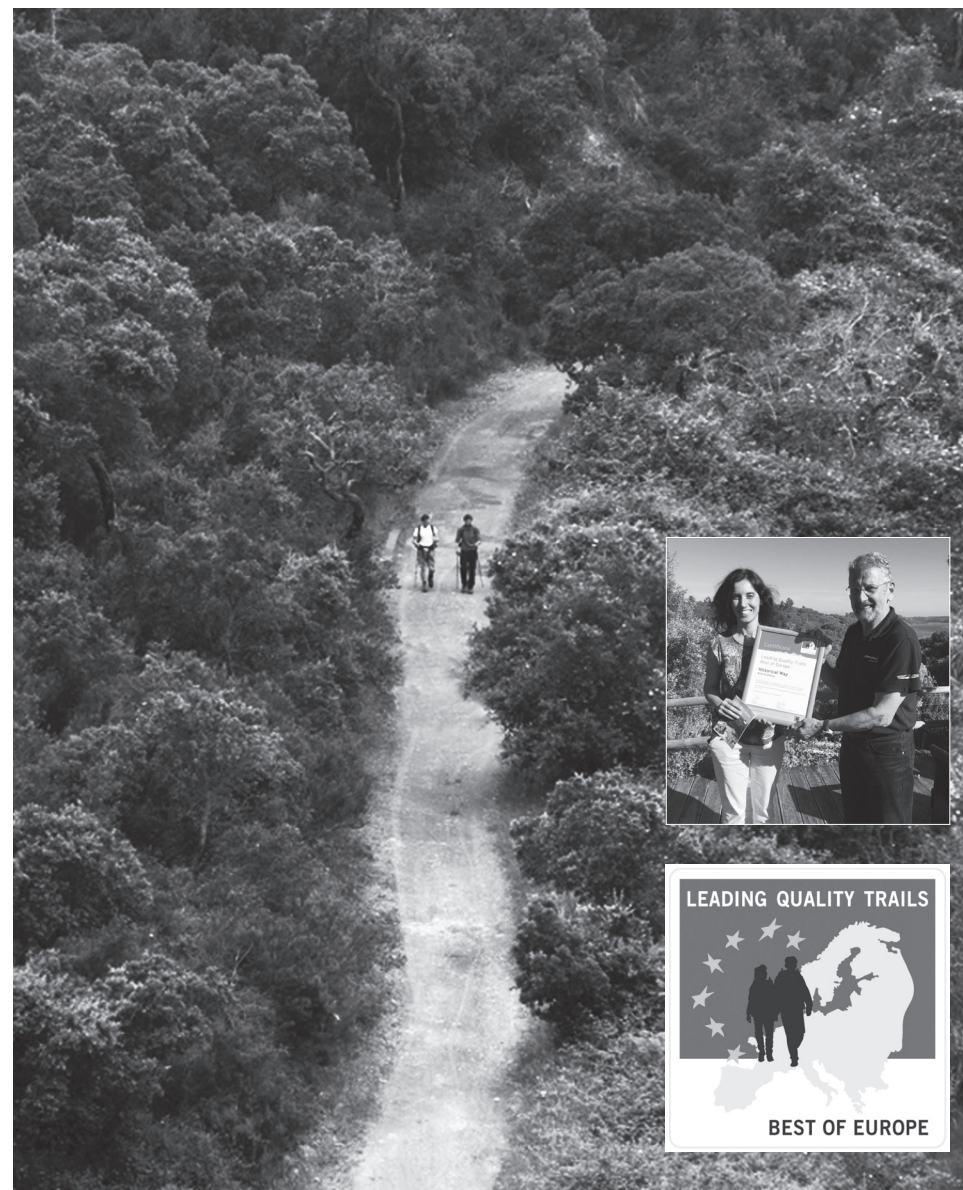
Para Armand Ducornet Portugal "é um país que esconde riquezas naturais, históricas e gastronómicas suscetíveis de atrair muitos caminhantes".

Armand Ducornet, que se deslocou propositadamente para este feito, consi-

dera que é "uma honra integrar esta Rota nos LQT". Ducornet transmite ainda as felicitações da Presidente da "Fédération Française de la Randonnée Pedestre" (FERP), Lis Nielsen, que considera uma "ousadia a realização do projeto Rota Vicentina".

"A FERP representa cerca de 60 federações nacionais ou regionais em 30 países da Europa, o que significa, mais de 30 milhões de caminhantes organizados", segundo comunicado de Ducornet.

O processo para a obtenção do selo LQT, no caso do Caminho Histórico e segundo fonte da associação Rota Vicentina, "a certificação foi usada como método de avaliação da sua qualidade enquanto percurso pedestre, tendo todos os critérios sido cumpridos com distinção. Foi necessária a implementação de algumas melhorias e ajustes, num processo de melhoria contínua que irá prosseguir ao longo dos próximos anos".



ARQUIVO ROTA VICENTINA

## Pousada de Santa Clara pede licença de água

APRECIÇÃO TÉCNICA DO PEDIDO CUSTA 150 EUROS

Problema da água que impede reabertura da unidade hoteleira de Santa Clara-a-Velha pode ter solução à vista



Os actuais proprietários da Pousada de Santa Clara solicitaram recentemente à Agência Portuguesa do Ambiente (APA) um pedido de emissão de Título de Utilização dos Recursos Hídricos, referente à captação de água superficial na albufeira de

Santa Clara e respectiva condução até às instalações desta unidade hoteleira, que se encontra encerrada há largos meses. A novidade foi relatada ao MERCÚRIO por André Matoso, director da Administração Regional Hidrográfica (ARH) do Alentejo, em resposta a um conjunto de esclarecimentos

solicitados pelo jornal. "O pedido encontra-se em apreciação pela APA/ARH do Alentejo", adianta a mesma fonte.

"No passado dia 24 de maio foi solicitado que proceda ao pagamento da quantia de 150 euros correspondente à respectiva apreciação técnica do pedido de utilização de recursos hídricos em causa, pela entidade competente para o efeito", esclarece invocando a tabela única de preços da APA.

Recorde-se que a pousada fazia parte das Pousadas de Portugal da Enatur, empresa estatal que foi adquirida por privatização, em 2013, pelo grupo Pestana. O mesmo grupo viria a colocá-la à venda em 2014. Manuel Guerreiro da Silva é o actual proprietário.

A abertura da unidade hoteleira de Santa Clara-a-Velha está de-

pendente de uma solução para a captação e abastecimento de água ao edifício, condição essencial para o seu funcionamento.

Durante muitos anos a Associação dos Beneficiários do Mira (ABM) garantiu que o sistema abastecesse a pousada, livrando o Estado de encargos com a manutenção e, em troca, não pagava renda pela água que usava. Por isso, uma das soluções possíveis para o abastecimento, pretendida pelos proprietários, passava por um contrato de prestação de serviços de captação e adução da água da albufeira de Santa Clara com a ABM, mas foi indeferido por esta com a justificação de que a captação solicitada violava os normativos em vigor. Além disso, a ABM temia "ser responsabilizada pelo actual proprietário

caso houvesse uma ruptura, pois o sistema de água é precário", relatou em Março ao MERCÚRIO o seu presidente José Francisco Silva. Na prática o pedido à APA para o uso da água da albufeira poderá ser a solução final para o problema.

De acordo com a AHR do Alentejo, estão devidamente autorizadas pela APA três captações superficiais de água com origem na albufeira de Santa Clara: utilização de água para rega (concessão atribuída à Associação de Beneficiários do Mira); utilização de água para abastecimento público (concessão atribuída à empresa Águas Públicas do Alentejo) e utilização de água para uso industrial (licença atribuída à empresa Somincor). Se for autorizada, esta está será a quarta captação sancionada pela APA.

## ENTREVISTA



António Almeida Monteiro  
Professor Catedrático do Instituto Superior de Agronomia

## A horticultura no Perímetro de Rega do Mira

O MERCÚRIO foi até à Tapada da Ajuda, em Lisboa, conversar com António Almeida Monteiro, Professor Catedrático do Instituto Superior de Agronomia (ISA). O rápido desenvolvimento e crescimento da horticultura no concelho de Odemira, nomeadamente no Perímetro de Rega do Mira (PRM), parte dele em pleno Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina (PN), foi o tema abordado.

POR Pedro Pinto Leite

**PL – Professor, fale-nos um pouco da evolução da agricultura/horticultura dentro do PRM.**

AM – Visitei o PRM pela primeira vez em 1971. Nessa altura não havia quem quisesse a água. Lembro-me que havia alguém que experimentava semear cenoura e feijão e pude observar que onde havia um montinho lá crescia alguma coisa mas nas baixas aquilo estava tudo alagado cheio de margaças e não crescia nada e a atividade acabou por "morrer".

**PL – Isso foi há 45 anos.**

AM – É verdade. Nos últimos anos tem havido uma alteração grande na horticultura a nível mundial. A competição baseada no preço, nas condições naturais, na mão-de-obra barata e nos produtos de massa deslocou-se para a competição baseada no conhecimento e na inovação e, sobretudo, numa gestão muito apurada da informação. A horticultura está cada vez mais do lado do consumidor e o consumidor precisa de informação. Hoje sabe-se tudo em toda a parte do mundo e por isso a horticultura tem que gerir muito bem a sua imagem e que ter muito cuidado em como gere a informação e como defende os seus produtos junto do consumidor. Tudo o que é rastreabilidade, o que é a informação sobre a qualidade, o que é a informação sobre o valor nutricional. Porque as pessoas nos países mais desenvolvidos já comem para ter saúde. O que se passa nas outras indústrias chegou também à horticultura

e hoje vence quem conseguir incorporar conhecimento no produto, tiver produtos de melhor qualidade e conseguir passar essa imagem para o consumidor. Passá-la e defendê-la!

**PL – E o consumidor está disposto a pagar mais por isso?**

AM – Não. Hoje, em todas as áreas, nós vamos tendo produtos cada vez melhores sempre ao mesmo preço dos anteriores, isto é, não se pode dizer que se tem um produto melhor e se vai vendê-lo mais caro, diz-se que se tem um produto melhor e vai conseguir-se vendê-lo. Mas para isso tem de se conseguir passar uma imagem de qualidade e a horticultura, neste tipo de relação com o consumidor, vai atrás das outras atividades. Hoje o poder da comunicação é grande e há necessidade de ter produtos inovadores, com uma boa apresentação, com uma imagem que o consumidor goste, com duração na prateleira, com frescura. Lá em baixo em Odemira têm um bom exemplo. O que seria da Vitacress se em vez de vender saladas em saquinhos vendesse alfaces inteiras? A Vitacress é fundamentalmente valor acrescentado colocado do lado do consumidor.

**PL – Mas com um consumidor mais informado a horticultura deveria ser mais amiga do ambiente, mais biológica.**

AM – Sim, mas lá está, a evolução tecnológica tem ciclos como as outras áreas. No caso da horticultura nós tínhamos até ao início do Séc. XX uma agricultura biológica porque não havia químicos. Os primeiros fungicidas apareceram no final do Séc. XIX e salvaram as culturas da vinha da batata

na Europa. A seguir à Grande Guerra, com o desenvolvimento da indústria química,

**“Hoje vence quem conseguir incorporar conhecimento no produto, tiver produtos de melhor qualidade e conseguir passar essa imagem para o consumidor”**

as pessoas convenceram-se de que havia químicos para tudo e comeram-se todo o tipo de exageros. Entretanto, o conhecimento científico foi melhorando e hoje consegue-se ter uma agricultura com cada vez menos produtos químicos e baseada em métodos biológicos, aplicando o conhecimento científico. Não podemos voltar a fazer a agricultura do Séc. XIX porque morreríamos todos à fome.

**PL – E como é que se processa isso na horticultura?**

AM – Por um lado temos a produção biológica (em inglês "organic"), por outro, na horticultura convencional há um movimento forte e irreversível para a utilização de produtos, primeiro, sem problemas de resíduos e riscos para a saúde e, segundo, com o menor impacto ambiental possível. Cada vez se faz maior utilização de meios biológicos na horticultura convencional.

António Monteiro é professor catedrático do Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa.

Tem lecionado e realizado trabalho de investigação na área da horticultura, nomeadamente sobre a fileira da produção de legumes e de plantas ornamentais, culturas protegidas, caracterização genética e morfológica das couves tradicionais portuguesas e resistência ao míldio nas brássicas cultivadas.

Foi Presidente da ISHS (Internacional Society for Horticultural Science, 2010-14), Vice-reitor da Universidade Técnica de Lisboa (2012-13), e Presidente da APH - Associação Portuguesa de Horticultura (1988-1992).

Tem-se interessado por atividades ligadas ao associativismo empresarial e empreendedorismo no sector agro-alimentar, nomeadamente como membro da Direcção do COTHN – Centro Operativo e Tecnológico de Horticultura Nacional (2007-2011) e como vice-presidente da INOVISA, a incubadora de empresas do ISA-ULisboa (2008-11).

Como Diretor do Departamento de Horticultura e Floricultura do INIA (1988-1992), a que pertencia a Herdade Experimental da Fataca, tomou conhecimento da realidade da horticultura na Região de Odemira, tendo depois orientado trabalhos académicos realizados na região e mais recentemente elaborado um relatório sobre a componente ambiental da horticultura protegida e de ar livre no PRM.

A sua atividade científica foi reconhecida internacionalmente pelos títulos de Sócio Honorário da Sociedade Espanhola de Ciências Horticolas (1993), da ISHS – International Society for Horticultural Science (2002); e da Società Orticola Italiana (2013); e ainda pela atribuição da Veitch Memorial Medal da Royal Horticultural Society, Londres (2014).



**PL – E como é que isso se faz?**  
 AM – Através da investigação científica. Utilizam-se insetos no controlo biológico das pragas e começam-se a usar fungicidas e inseticidas que atuam por mecanismos naturais. Ainda há pouco tempo o ISA patenteou uma molécula extraída do tremoço que é hoje um fungicida que está já a ser vendido e utilizado na Califórnia e vai ser registado na Europa e que é muito eficaz para a botrítis e para o oídio, mas que se pode comer à colherada. Põe-se o tremoço a germinar, extrai-se a proteína e prepara-se a formulação do fungicida. Quando há dois anos foi apresentado serviram-se bolinhos feitos com o próprio fungicida.

**“Se fossemos todos produzir biológico morreríamos à fome por causa da baixa produtividade, da insuficiência de recursos”**

**PL – Caminha-se para uma agricultura 100% biológica?**  
 AM – Aí há uma questão que eu acho mais objetiva: se alguém quiser fazer uma agricultura biológica baseando-se no princípio de que tem de ter 100% mecanismos naturais, que não pode utilizar fertilizantes e que tem um certo número de restrições, acaba por ter uma produtividade muito baixa porque há alguma falhas no sistema. Se há consumidores que estão dispostos a comprar esses produtos e pagar mais por isso, ótimo. Mas se fossemos todos produzir biológico morreríamos à fome por causa da baixa produtividade, da insuficiência de recursos. De qualquer maneira estou convencido que dentro de alguns anos a

**“Fazer-se produção integrada, com luta biológica, implica ter técnicos especialistas no campo, com grande conhecimento, todos os dias, com uma lupa a ver o que é que está nas folhas”**

**PL – Mas porque é que não devemos deixar a natureza seguir o seu caminho?**  
 AM – Porque os métodos naturais nem sempre são eficazes. Em França no ano passado foi obrigatório aplicar inseticidas para matar o inseto vetor da flavescência dourada, uma doença da vinha muito perigosa. Basta que numa vinha haja uma cigarrinha que pique uma videira para que, no próximo ano, a videira esteja morta e depois outra e outra... Os métodos biológicos deixariam ficar alguns insetos, que seriam suficientes para arruinar a produção de vinho de uma região inteira. Está a ver perda que isso seria!?

**PL – Então e as contaminações químicas dos solos e das águas?**  
 AM – Todos os produtos têm regras e, se forem utilizados conforme é prescrito, os riscos são muito baixos. Está em curso na União Europeia a retirada de uma série de substâncias ativas que possam trazer riscos ambientais e a utilização dos produtos químicos vai sendo reduzida à medida que vão havendo soluções de outra ordem para os substituir porque se fosse agora de repente seria muito difícil. É a mesma coisa que proibir a circulação de carros numa cidade se não se tiver primeiro transportes públicos.

**PL - Mas os inseticidas continuam a ter os seus perigos.**

AM - Há 40 anos utilizavam-se os organoclorados (DDT) e quem consumisse produtos com DDT ficava com este acumulado nas gorduras do seu corpo. Depois vieram os organofosforados (Paratião, E605 Forte), de elevada toxicidade para as pessoas, mas que ainda iam sendo eliminados do organismo. Hoje os inseticidas que se utilizam não têm nada a ver com isso. Há muitos que são meros reguladores de crescimento dos insetos, são substâncias que perturbam o metabolismo do inseto e mata-os por causa disso. Não são tóxicos para os animais de sangue quente, são moléculas que se degradam com muita facilidade uma vez aplicadas e, como atuam sobre uma reação química muito precisa, são muito especializados e é isso que permite fazer

a chamada proteção integrada, isto é, se eu tenho ali uma determinada praga vou utilizar um inseticida que só mata a praga e não me destrói os auxiliares, não é cego. Os ácaros nos pomares e nas vinhas eram desconhecidos dos agricultores até começarem a ser utilizados inseticidas como o ‘paratião’ que matavam os insetos

todos. Os ácaros deixaram de ter predadores e começaram a multiplicar-se e então aplicavam-se os acaricidas e por aí fora. Hoje um produtor que trabalhe bem passa anos sem aplicar um acaricida numa vinha ou num pomar. Basta que utilize inseticidas específicos e que não utilize produtos que sejam tóxicos para os predadores dos ácaros. Há uns anos pensava-se em arranjar um inseticida para matar o “bicho”. Hoje, a primeira coisa que as pessoas querem é saber qual será o inseto que consegue controlar a praga usando a luta biológica. O equilíbrio biológico entre os insetos e os ácaros é um dado adquirido e um procedimento trivial.

**PL – O próprio produtor está mais desperto para a preservação da natureza?**  
 AM – Evidentemente. Mas isto depois tem um outro reflexo porque a luta química cega fazia-se com um calendário de tratamento que dizia que de 15 em 15 dias se aplicava determinado produto depois aplica-se o outro e por aí fora. Hoje, fazer-se produção integrada, com luta biológica, implica ter técnicos especialistas no campo, com grande conhecimento, todos os dias, com uma lupa a ver o que é que está nas folhas. Não há nenhuma empresa que se preze que não tenha um ou dois técnicos, e se for um pouco maior três ou quatro, para fazer os cadernos de campo e andar sempre em cima das culturas. É uma horticultura muito mais interveniente do ponto de vista técnico já não é para amadores. Uma grande vantagem disto tudo é que está a dar muito emprego aqui aos nossos licenciados (risos).

**PL – E em Odemira? Como é que esta agricultura moderna e de grande conhecimento adquirido se pode equilibrar com o meio ambiente?**  
 AM – As empresas estabelecidas em Odemira são sobretudo empresas de mercado de exportação e por isso tecnologicamente muito evoluídas e que fazem as coisas com muito rigor. São empresas certificadas e constantemente auditadas. Se estão a vender para um supermercado inglês ou alemão, que têm um caderno de encargos rigorosíssimo, essas empresas não se podem correr o risco de aplicar um produto que não esteja homologado e de o fazerem de uma maneira incorreta e, dentro desta exigência de haver cada vez menos resíduos químicos, tentam ao máximo reduzir a aplicação de pesticidas.

**PL – Mas o problema ali é a existência de um PN que é preciso cuidar.**  
 AM - Uma empresa que aposta na formação e na comunicação da imagem para conseguir vender um produto que é produzido num PN, não pode vender uma coisa cheia de ‘porcaria’. Agredir o PN faz perder essa mais valia. Basta que alguém descubra alguma coisa que esteja metida debaixo do tapete e o negócio vai abaixo. O PN é uma zona que está sujeita a um escrutínio enorme. Não são as empresas localizadas no PN que vão utilizar procedimentos agressivos para o ambiente.

**PL - Mas no PRM há conflito entre a horticultura ali praticada e a natureza envolvente.**  
 AM – Há ali dois pontos de conflito a ter em conta. Um deles são os Charcos Mediterrânicos, ecossistemas a preservar, que do ponto de vista ecológico são muito interessantes e muito importantes. O outro tem a ver com o impacto visual dos plásticos dos túneis e estufas. Em termos de paisagem é uma zona muito aberta e pouco arborizada, mas podem ser plantadas mais sebes utilizando espécies mais adequadas do que as que foram introduzidas no tempo da construção do PRM.



**“Hoje consegue-se ter uma agricultura com cada vez menos produtos químicos e baseada em métodos biológicos, aplicando o conhecimento”**

**PL – De facto as estufas estão a preocupar as pessoas e a indústria do turismo.**  
 AM - A agricultura é uma atividade mais estável que a do turismo. Há uns anos fiz um trabalho sobre o impacto ambiental do PRM no PN, uma coisa muito técnica, que tinha a ver com a área máxima de estufas contínuas, o manter corredores

ecológicos, a questão da drenagem, etc. andasse a recolher o plástico das estufas e pagava-o. Depois incorporavam-no junto com matéria prima virgem e metiam-nos nos tubos de regas e os tubos rompiam. A partir daí criou-se a obrigatoriedade desse material ser reciclado para se fazerem outros materiais como mobiliário de jardim, por exemplo. Qualquer empresa daquela zona do país tem separadores de resíduos e quando tem plástico para retirar paga a uma empresa para retirá-lo, quando aplica pesticidas não pode deixar lá as embalagens têm de colocá-las de parte para serem recolhidas. Isto é assim no país todo.

**PL – Aparentemente pouca gente sabe disso.**  
 AM – Pois. O que falta é a tal capacidade de informação. A horticultura tem que ter capacidade de comunicar melhor e de passar a mensagem de que não se trabalha como se trabalhava há 20 ou 30 anos. Até para desfazer uma série de mitos e um deles é o das estufas, coitadas.

**PL – Mas que tipo de mito?**  
 AM – Há uma história que se passou comigo aí há uns 3 anos ali no Mercado de Alvalade (Lisboa), no mês de maio. Uma vendedeira diz-me que tinha umas meloas “daquelas que o Sr. gosta. São de Silves e não são de estufa!”. E eu disse-lhe que em maio ou são de estufa ou não são de Silves “mas não se incomode que eu gosto muito de meloas de estufa!” (risos).

**PL – E podem ser tão boas como as da época e produzidas a céu aberto?**  
 AM – Sim, claro. Mas o pior é que as pessoas pensam que o que é produzido em estufa é tudo muito artificial e cheio de químicos.

**PL – E não é?**  
 AM – Numa estufa consigo ter produtos com muito menor carga de pesticidas de que ao ar livre porque, como é um espaço fechado, posso evitar que a pragas entrem e os auxiliares saiam. Hoje um produtor em estufa praticamente não utiliza pesticidas e como pode aquecer e ventilar reduz a humidade e não há fungos e por isso também não são aplicados fungicidas e, porque utiliza muito menos água e muito menos adubo e porque se tiver um sistema com recirculação da solução, ele só gasta a água que a planta precisa e não desperdiça nutrientes porque aqueles que a planta não quer voltar para trás e serve-o outra vez ao jantar.

**PL – Isso é uma espécie de ‘refood’ da solução para as plantas.**  
 AM – É com quem está num buffet e quer repetir ter de ir com os restos que tem no prato. É assim que nós alimentamos as plantas dentro dos sistemas fechados e, dentro daquilo que para um leigo é um artificialismo muito grande, nós conseguimos utilizar sistemas muito mais eficientes e muito mais naturais.

**PL – Isso também se passa com a hidroponia?**  
 AM – Quando se começou com a cultura sem solo, arranjava-se um substrato (há -os de vários tipos e até pode haver só de água) aplicava-se uma solução às plantas e o excesso era drenado para as linhas de água. Isso hoje é proibido. O que se utiliza agora é o tal sistema fechado e o solo é protegido com uma folha de plástico para não haver infestantes nem doenças.

**PL – Mas o facto de cobrir o solo com plástico isso não é perigoso para o ambiente?**  
 AM – Não. Se eu meter um filme de plástico no solo eu nem o melhora nem o pioro. Passados 20 ou 30 anos tiro o plástico e ele está praticamente como estava dantes.

**PL – É uma espécie de hibernação do solo?**  
 AM – Sim. É como se estivesse conservado no frigorífico.

**PL – Então e flora microbiana?**  
 AM – A seguir começo a meter lá culturas e plantas e aquilo volta tudo. Mas não o degradei, nem destruí o solo, nem poluí as linhas de água. É claro que quando se vai fazer isso não é admissível pôr 30 ou 40 hectares de estufas ou de túneis contínuos. Tem de haver corredores ecológicos para a vida selvagem passar por esses caminhos.

**PL – Mas, segundo o seu ponto de vista, sendo tudo tão limpo, porque é que é passada a imagem contrária?**  
 AM – Mais uma vez, por falta de informação. Eu defendo que nós na agricultura evoluímos e somos condicionados por fatores externos que não controlamos, como a maior parte das atividades e, por isso, temos que andar a ver por fora o que é que nos está a condicionar e, muitas vezes, são fatores que resultam de um desconhecimento científico e de coisas mal explicadas. Eu costumo dar como exemplo a publicidade de, salvo erro, uma pasta dentífrica que diz que elimina 99% das bactérias. Mas qual é o problema das bactérias? Não há problema nenhum. Mas se há alguém que vende um produto que elimina as bactérias da boca é porque as bactérias na boca são más e não me venham convencer do contrário. E por isso há quem se aproveite desse tipo de mito para vender produtos e ao vendê-los vai fortificar e solidificar o mito.

**PL – E qual é então o interesse da criação de mitos na horticultura?**  
 AM – Há muita gente a favor da agricul-

tura desde que seja praticada por pequenos agricultores. Como se nós pudéssemos alguma vez sobreviver economicamente se não houvesse empresários com mais massa crítica. Há também pessoas que querem tudo sem ter de pagar por isso, isto é, há gente que gostava de ver o país todo sem agricultura, tudo natural. E depois? Metemos todas as pessoas nas cidades? Compramos tudo fora?

**“A horticultura tem que ter capacidade de comunicar melhor e de passar a mensagem de que não se trabalha como se trabalhava há 20 ou 30 anos”**

Como é que podemos viver sem agricultura? A terra é um recurso que cria riqueza e nenhum país se pode dar ao luxo de desperdiçar essa riqueza. Temos de saber utilizar os recursos que temos e desse ponto de vista a terra é um recurso escasso que tem de ser devidamente

utilizado. Mas há pessoas que acham que quem trabalha numa grande empresa é um proletário e que é explorado mas depois, um pequeno empresário, por conta própria, que tem que estar sempre a trabalhar, de manhã à noite, isso já não é exploração. Esse se tiver vacas leiteiras trabalha no dia de Natal e de Páscoa. Se hoje trabalhar numa empresa como as de Odemira, com horário, com boas instalações sanitárias, com segurança social, com trabalho organizado, etc., é exploração, quem dera que houvesse muitos exploradores deste tipo. As empresas a operar no PRM têm um papel importantíssimo no desenvolvimento da horticultura no concelho de Odemira, um concelho enorme, que não tem indústria e que tem a sorte do perímetro estar a ser utilizado pelos melhores empresários da Europa porque a gente que está ali é gente de muita qualidade e a fazer do melhor que se faz no mundo. O alemão da batata doce, a Atlantic Growers, as framboesas...

**“O perímetro está a ser utilizado pelos melhores empresários da Europa porque a gente que está ali é gente de muita qualidade”**

**PL – Então, e o impacto dos químicos necessários para produzir framboesa?**  
 AM – Mas aí é que não há químicos. Uma coisa é um pomar de laranjas ou numa vinha que eu posso lá meter químicos que aquilo até à colheita vai-se degradando. Nas framboesas, que são colhidas todos os dias, eu não posso meter lá nada, não tenho hipóteses porque a maturação é muito rápida. Se entram lá os ácaros eu só tenho duas hipóteses ou mato os ácaros e não colho ou não colho porque tem ácaros (risos).

**PL – E quanto ao impacto social relativamente às pessoas que vêm de fora trabalhar nessas produções?**  
 AM – São seres humanos como nós. Portugal é um país de matriz cristã que tem São Paulo que foi o evangelizador dos pagãos e que pregou que toda a gente e todas as raças são iguais.