



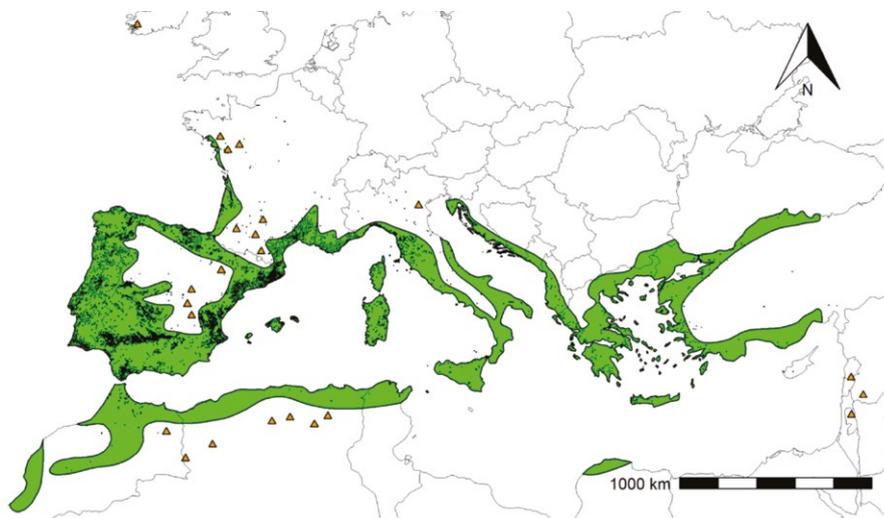
(Créditos: Paulo Machado)

# Medronho

## Produtos Florestais Não lenhosos | Medronho

O medronho é o fruto do medronheiro (*Arbutus unedo* L.) uma espécie da família Ericaceae, exemplo da flora esclerófila e adaptada à seca, com uma distribuição principalmente mediterrânica, ocupando uma faixa costeira da Tunísia a Marrocos ao longo do Norte de África, e da Península Ibérica (PI) até à Turquia, passando pelo sul da Europa, norte da PI, oeste França e sudoeste da Irlanda (Fig.1). O medronheiro ocorre a altitudes que variam entre o nível do mar e os 1200 metros. É uma espécie intolerante ao ensombramento, razão pela qual é comum ser encontrada na bordadura de povoamentos florestais mais densos. É uma espécie ecologicamente versátil, crescendo numa ampla variedade de

condições de solo, embora prefira substratos siliciosos ou descarbonatados. O medronheiro tem uma boa capacidade de regeneração e rebentamento, sendo resistente ao pastoreio e ao fogo, e é considerada uma espécie interessante para programas de proteção do solo e em medidas de prevenção contra incêndios florestais. Em Portugal, o medronheiro ocorre por todo o país, desde a Serra do Caldeirão e Monchique (Algarve) até Trás-os-Montes. A sua produção e interesse comercial concentram-se principalmente no Algarve e na região Centro, nomeadamente nos distritos de Coimbra e Castelo Branco, onde nos últimos anos, devido ao crescente interesse económico da espécie, se tem verificado um aumento da instalação de pomares de medronheiros.



**Figura 1:** Ocorrência e distribuição do medronheiro. Os pontos pretos representam as áreas de ocorrência da espécie, as áreas a verde representam a área de distribuição da espécie e os triângulos cor de laranja representam populações isoladas (Fonte: Almeida et al., 2022).

## Utilização

Tradicionalmente, o medronho tem sido utilizado para a produção de aguardente. Os vinagres e o bagaço são outros produtos com origem na fermentação do fruto, também com um elevado valor comercial. O medronho consumido em fresco ou a sua transformação através da desidratação/liofilização para a produção de bolachas e biscoitos, ou as polpas para a produção de doces, geleias e sumos, também têm vindo a ser desenvolvidos. Os subprodutos da transformação do medronho, ricos em antioxidantes, agentes antimicrobianos e corantes naturais, podem ainda ser utilizados para a produção de cosméticos, fármacos e produtos alimentares.

## A cultura do medronheiro

A exploração do medronheiro pode ser realizada aproveitando áreas naturais pré-existent, procedendo a algumas intervenções para facilitar o crescimento, a colheita e a regeneração natural, ou então instalando pomares de medronheiro em zonas com aptidão para a espécie. O medronheiro começa a produzir geralmente a partir dos cinco anos, com uma produtividade baixa de 0,5-1 kg/planta, ao 7º ano produz entre 2 e 3 kg de fruto/planta, e aos nove anos 4 a 5 kg/planta. Em plena produção, um medronheiro produz entre 6 -7 kg de fruto. No entanto, algumas práticas culturais, como a fertilização à plantação, podem aumentar de forma significativa a produção no 7º ano, sendo este aumento superior em plantas clonais (Fig. 2).

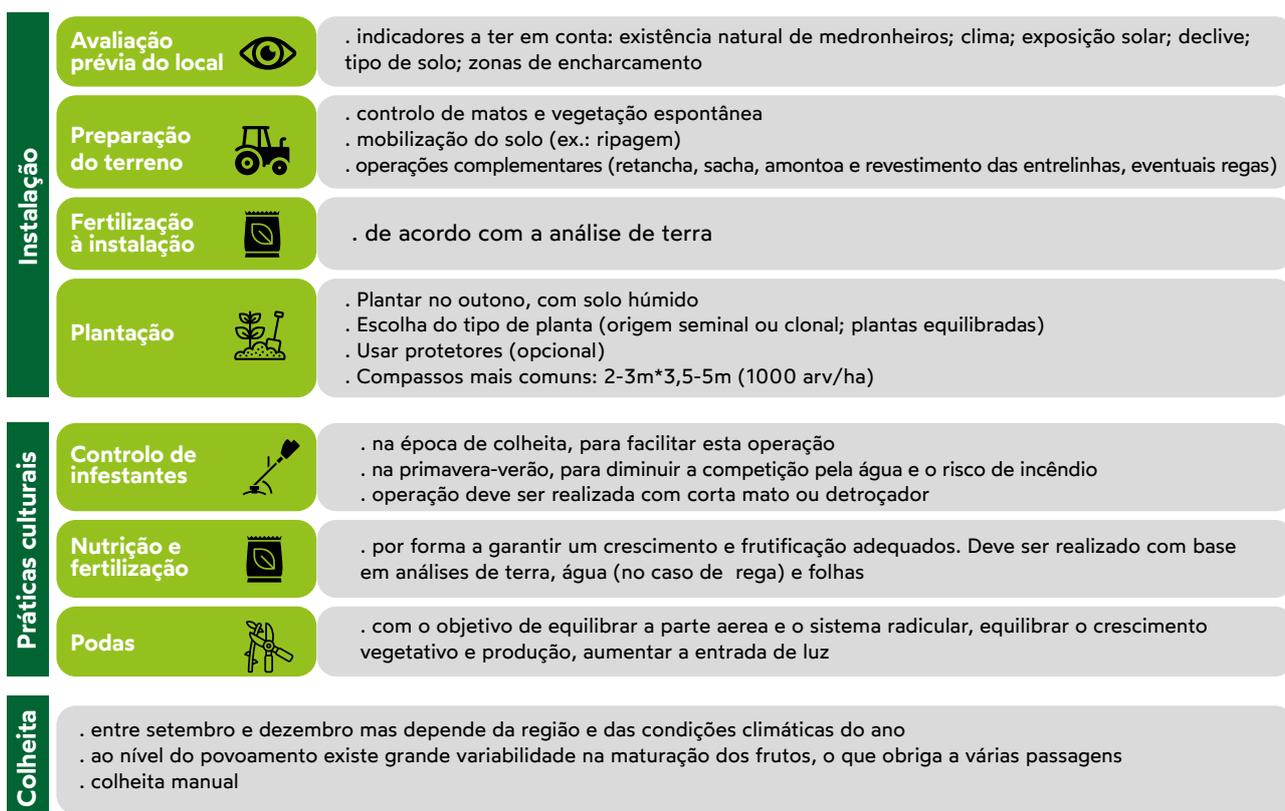


Figura 2: Principais operações culturais associadas à produção de medronho em áreas de pomar.



### REFERÊNCIAS

Almeida A.M., Martins M.J., Campagnolo M.L. et al. 2022. Prediction scenarios of past, present, and future environmental suitability for the Mediterranean species *Arbutus unedo* L.. *Sci Rep* 12, 84.

Gomes F. et al., 2018. Medronheiro – Manual de boas práticas para a cultura. 2ª Edição. REN – Redes Energéticas Nacionais. IPC - Instituto Politécnico de Coimbra, ESAC - Escola Superior Agrária de Coimbra, CERNAS - Centro de Estudos e Recursos Naturais Ambiente e Sociedade. CPM – Cooperativa Portuguesa de Medronho crl.. Coimbra, 110 p., ISBN 978-972-99205-6-1

### FICHA TÉCNICA

Edição: UNAC – União da Floresta Mediterrânica  
Design Gráfico, Paginação e Preparação Gráfica: Whitespace  
Impressão e Acabamento: Whitespace  
Tiragem: 200 exemplares  
Lisboa, dezembro 2024  
PDR2020-20.2.4-FEADER-080369