
A Qualificação do Figo de Torres Novas

A “estória” do figueiral torrejano¹

Torres Novas foi, durante a maior parte do século XX, centro de uma das maiores áreas de produção de figo do país, figo este maioritariamente destinado à produção de álcool. Consta ainda como tal no Anuário Vegetal de 2006, embora já sem referência a dados de produção, uma vez que o abandono dos figueirais se processou de modo bastante rápido, assim que o álcool de figo foi substituído por produtos mais baratos.

No entanto, e apesar da história do figo no território torrejano se desenvolver apenas desde há cerca de um século, deixou marcas profundas na memória das pessoas, na paisagem, nas tradições gastronómicas, em edificações e artefactos e, sobretudo, criou aquela que é ainda hoje a marca mais conhecida da região: o Figo preto, informalmente chamado de Torres Novas, embora não tenha sido ainda formalmente reconhecida a denominação de origem ou a indicação geográfica.

Ou seja, estamos perante uma situação em que existe um recurso com potencial estratégico para ser usado como fonte de consolidação identitária e de desenvolvimento territorial, mas que até à data não foi possível explorar de forma sistemática e integrada, conjugando a potencialidade da região com a necessidade de melhorar as práticas agrícolas em termos de poder ser aumentada a produção, melhoradas e diversificadas as formas de apresentação comercial para que o potencial de mercado existente possa ser satisfeito.

Actualmente, o figo preto cresce em Torres Novas de forma praticamente selvagem em milhares de árvores espalhadas pelo concelho e territórios limítrofes e é parcialmente apanhado do chão já seco, por uma população escassa e envelhecida, que a partir dele produz alguma aguardente ou vende, a preços bastante baixos, a revendedores de frutos secos.

A referência ao figo preto, em Torres Novas, tende a espoletar reacções emocionais contraditórias, normalmente ligadas a memórias de trabalho e sacrifício, mas simultaneamente ao desgosto de constatar o nulo valor atribuído a um produto que se inscreveu profundamente na memória da maioria dos torrejanos e acabou por passar de geração em geração.

Prova da vitalidade desta memória colectiva é a sistemática referência à cultura e destilação do figo preto nas rotundas da cidade, através da sua representação artística ou da exposição de artefactos industriais ligados à sua transformação. Ao mesmo tempo, a identificação do território com a produção de frutos secos e muito concretamente do figo preto foi preservada ao longo dos anos pela realização da Feira Nacional de Frutos Secos e Feira do Figo Preto de Torres Novas, evento cuja 33ª edição se realizou em 2018e e que

¹ A maior parte do texto que se segue foi copiado (ou quase) do projecto de candidatura ao Programa Operacional GOFIGO, construído com o esforço de múltiplos autores

tende a recuperar alguma da sua vocação original de divulgador e impulsionar a cultura do figo e de outros frutos secos e secados, após ter passado por um período de alguma descaracterização.

A qualificação de Torres Novas para figo é alcançável

Considera-se hoje que o potencial estratégico deste recurso agrícola enquanto motor da valorização territorial está muito aquém de estar plenamente aproveitado.

É precisamente neste objetivo que se insere a necessidade de qualificação do Figo de Torres Novas como Indicação Geográfica (IG) ou como Denominação de Origem (DO). Só com o avançar do trabalho se poderá saber se estamos perante uma ou outra forma de qualificar o nome Torres Novas

Reconhecidas como motor de desenvolvimento rural em todo o Mundo (excepto, por vezes e por alguns técnicos, em Portugal) as IG e as DO são figuras da Propriedade Intelectual. Desenhadas e desenvolvidas ao longo do tempo para apoiar a produção agrícola e agro-alimentar e permitir que os produtos entrem no mercado com segurança acrescida e garantia de protecção jurídica adequada.

E são consideradas como uma ferramenta de desenvolvimento exactamente porque exigem que existam iniciativas colectivas para lhes dar arranque e sustento. Não se trata, portanto, de uma iniciativa individual (embora em casos extremos tal possa acontecer). Trata-se de uma iniciativa colectiva que exige uma coordenação de esforços entre produtores, mas também podendo e devendo agregar ostros agentes económicos como transformadores e comerciantes de diversos níveis e dimensões.

O factor e a exigência comuns devem ser plasmados num Caderno de Especificações² – documento fundamental já que servirá, ao mesmo tempo, para explicitar “... qual o nome a qualificar, definir o produto, como é produzido, quais são os laços históricos e actuais com a região de origem, qual a importância económica e social, quais as regras específicas de rotulagem, etc.

O caderno de especificações serve vários objectivos:

- 1- Guia de orientação para os produtores e demais operadores;

² Alguns dos parágrafos que se seguem foram copiados do Texto Técnico Algumas coisas sobre DOPs



e IGPs



que não sabee tem vergonha ...ou não sabe a quem perguntar! (ver texto completo em <https://qualificaportugal.pt/>

-
- 2- *Definição e descrição do produto e do seu modo de produção e da sua fundamentação histórica e até sociológica;*
 - 3- *Base para solicitar fundamentadamente o pedido de registo do nome geográfico;*
 - 4- *Estabelecimento do plano de controlo geral do produto e do seu modo de produção.*

O plano de controlo do produto tem que ser, posteriormente, adaptado, designadamente em termos de frequência e de profundidade para ter em conta o risco específico apresentado por cada operador.

O caderno de especificações, quando aprovado no âmbito do processo de registo, serve de base fundamental para orientar os produtores e para esclarecer todas as dúvidas que existam em matéria de práticas permitidas e proibidas, matérias-primas autorizadas e interditas, rotulagem, forma de apresentação do produto, etc.

É através de uma compreensão profunda do caderno e dos pontos chave que contém para definir o produto e o seu modo de produção que os técnicos – que o deveriam conhecer muito bem e ter competência técnica específica - podem ajudar a desenhar o plano de controlo da produção e operações seguintes. Este plano deve ser adequado e económico e ter em conta os riscos específicos possíveis, apresentados por cada operador. Deve servir os interesses dos produtores, mas também os dos consumidores, não permitindo alterações no produto nem no modo de produção.”

A qualificação de uma nome geográfico – neste caso Torres Novas – para qualificar um determinado produto – neste caso o figo, seja o preto seja o pingo de mel - cuja comercialização se poderá fazer em fresco ou secado ou, até mesmo, servindo como ingrediente importante de doces, compotas, vinagres, molhos e tanto mais produtos agro-alimentares – assume enorme importância para respaldar o trabalho dos produtores mas, também, para assegurar aos consumidores a genuinidade e diferenciação de um Produto Tradicional Português.

Prevê-se um trabalho longo – desde logo porque há que reunir produtores, há que modificar alguns modos de produção que eram válidos para o figo para destilação mas que já não o são para o figo fresco e secado, há que caracterizar o produto e as suas melhores formas de apresentação comercial, há que encontrar canais de comercialização que recompensem o trabalho dos produtores/preparadores e há que vencer as resistências dos “velhos do Restelo” que, ainda o

trabalho se está a iniciar, já estão a dizer que não vai ser possível..... e a cortar projectos complementares e apoios necessários!

Vai ser, vai... desde que os produtores o queiram, não faltarão os apoios autárquicos e técnicos locais! E dentro de algum tempo, Torres Novas e os seus figos – pretos ou pingo de mel – frescos ou secados, tal qual ou como ingredientes fundamentais de outros produtos, poderão voltar à mesa dos consumidores, devidamente apoiados na sua Denominação de Origem ou na sua Indicação Geográfica, devidamente qualificada, reconhecida, registada e protegida.

Ana Soeiro

Directora Executiva da Associação QUALIFICA/oriGIn Portugal

2018.10.11