

Pêra passa de Viseu: contributo para a sua caracterização

Ferreira, D.; Correia, P.; Guiné, R.

Escola Superior Agrária. Instituto Superior Politécnico de Viseu. Campus Politécnico.

Repeses. 3510 Viseu

Resumo

A *pêra passa de Viseu* é um *Produto Agro-Alimentar Tradicional* da região da Beira Alta que resulta de um processo tecnológico artesanal reunindo características organolépticas ímpares.

A produção de *pêra passa de Viseu* tem decrescido acentuadamente nos últimos anos, provavelmente devido aos elevados custos de produção, à deficiente promoção do produto e ao desconhecimento das suas qualidades.

No sentido de melhorar a produtividade, preservar e valorizar este recurso endógeno da região da Beira Alta e poder vir a contribuir para a criação de uma Denominação de Origem, estamos a desenvolver um trabalho que tem por objectivo caracterizar em termos da produção, tecnologia e propriedades físico-químicas a *pêra passa de Viseu*.

1 Introdução

Os produtos agro-alimentares tradicionais (PATs) com a sua tipicidade, surgem como uma forma de viabilizar a agricultura da Beira Alta, contribuindo para a diversificação da produção agrícola, para a melhoria das suas condições de vida. Por outro lado, surgem como uma resposta à tendência dos consumidores, no sentido de privilegiarem na sua alimentação e qualidade em detrimento da qualidade.

A propósito dos PATs, seria conveniente salientar aqui uma citação do sociólogo Boaventura Sousa Santos (Santos 1994): “ O modelo de agricultura familiar que constitui a nossa tradição e era considerado pré-moderno, está hoje, na Europa, a ser recodificado como pós-moderno. Ora, nós estamos numa óptima posição para fazer essa recodificação e transformar as fraquezas em força... Um dia ainda vamos ter de recuperar com atraso aquilo que tínhamos quando eramos atrasados.”

O desenvolvimento de uma estratégia de produtos de qualidade, baseada na inovação e valorização dos mesmos, pode conquistar uma larga faixa do mercado nacional e internacional, e é apontada por muitos como uma política possível para ultrapassar a crise da agricultura portuguesa (Leal, 1994; Peixe, 1995).

No sentido de proteger e valorizar a qualidade destes produtos, por forma a criar uma mais valia na produção agrícola, foram definidas as designações “Denominação de Origem” (DOs) e “Indicações Geográficas” (IGPs) que constituem, tal como as marcas comerciais, direitos consagrados na nossa ordem jurídica como direitos de propriedade intelectual registados no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Roque 1994). Ao nível comunitário, com o Regulamento nº 2081/92 de 14 de Julho, foi instituído um quadro jurídico para “Protecção comunitária das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios” (Roque, 1994).

A agricultura da região da Beira Alta apresenta vários produtos vegetais e animais que se caracterizam pela sua singularidade e pela riqueza das suas origens e qualidades.

- 1- Vinhos do Dão (DOC)
- 2- Vinhos de Lafões (VQPRD)
- 3- Maçã Bravo de Esmolfe (DO)
- 4- Maçã da Beira Alta (DO)
- 5- Queijo Serra da Estrela (DO)
- 6- Vitela de Lafões (IG)
- 7- Cabrito da Gralheira (IG)

E, ainda, a *pêra passa de Viseu* que apesar da sua singularidade e qualidade, não foi até hoje classificada com a denominação de origem.

No sentido de uma maior valorização da *pêra passa de Viseu*, de forma a não se perder um produto que faz parte do património cultural da região, iniciou-se um trabalho que tem por objectivo principal caracterizar em termos da produção, tecnologia e propriedades físico-químicas a *pêra passa de Viseu*.

2 A pêra passa de Viseu

A pereira de S. Bartolomeu é cultivada na região da Beira Alta, com especial destaque para os concelhos de Oliveira do Hospital (cerca de 60% da produção), Seia, Tábua e concelhos circundantes, e dela se obtém um fruto, que depois de descascado e secado é comercializado com o nome de “pêra passa de Viseu” (Castilho, 1932). Apresenta características ímpares - forma, cor, paladar, cheiro e capacidade de conservação - que lhe conferem grande potencial comercial. A designação de “Viseu” não está relacionada com o facto de ser esta a zona mais importante de produção, mas sim com o facto de ter sido em tempos a cidade de Viseu o principal local da sua comercialização (Castilho, 1932).

Trata-se de um recurso endógeno de grande qualidade e que pode proporcionar um rendimento quase líquido ao produtor, que se limita à sua colheita, sem necessitar de grandes investimentos em material e infraestruturas. No entanto, os elevados encargos com mão de obra, e a dificuldade de a encontrar, sobretudo para a operação de descasque, levaram a um decréscimo da produção, de 100 toneladas, nos anos 30, para as 15 toneladas, nos anos 90 (Fragata, 1994).

A distribuição da produção e o seu valor real é muito difícil de conhecer: em todas as freguesias, dos concelhos referidos, há explorações com pereiras de S. Bartolomeu, na maioria abandonadas. Das pereiras cuja produção é aproveitada, parte é transformada e consumida na própria exploração; o restante pode ser comercializado em fresco ou já secado, e entregue a ajuntadores ou a comerciantes que, muitas vezes, procedem à sua secagem.

As árvores desta variedade encontram-se quase sempre dispersas, no meio ou na bordadura dos campos de cultivo. Apenas se conhecem 2 pomares com mais de 20 anos e 1 pomar com menos de 5 anos, mas cujas áreas não chegam aos 2 ha (Fragata, 1994; Cunha, 1996). A dificuldade de encontrar árvores nos viveiros e o pouco conhecimento desta variedade consitui um obstáculo ao aparecimento de mais pomares.

A pereira de S. Bartolomeu é uma árvore rústica que se adapta bem a qualquer terreno, desde que não seja excessivamente seco. É bastante resistente às geadas

e ventos, mas apresenta alguma susceptibilidade ao pedrado, que é responsável por uma importante quebra de produção.

Não são realizadas quaisquer intervenções culturais nestas árvores, mas, pelo facto de se encontrarem no meio das explorações agrícolas, são muitas vezes beneficiadas por operações culturais conduzidas nas culturas que as rodeiam, como regas e adubações.

O crescimento da pereira de S. Bartolomeu é lento, com vigor satisfatório e atingindo proporções gigantescas. Uma árvore adulta produz em média 150 Kg de fruto fresco, que correspondem a cerca de 22,5 Kg de fruto secado (Fragata, 1994).

2.1 Aspectos Tecnológicos do Processamento

O processo de transformação da pêra em pêra passa é bastante tradicional, sendo constituído por operações simples, e de grande enraizamento cultural, como a seguir se descrevem:

- **Colheita** - A pêra é colhida manualmente, fruto a fruto, ou por vibração das pernas, quer directamente pelo operador quer por uma vara.

A apanha decorre normalmente durante o mês de Agosto, abrangendo diferentes estágios de maturação e portanto conduzindo à obtenção de produtos secados com diferentes características. Assim, quando o fruto é apanhado antes da maturação completa, a passa daí resultante fica rija e de cor castanho avermelhada, por vezes mais atraente para o consumidor; quando o fruto é apanhado num estado de maturação mais avançado, a passa é mais escura, mas também mais doce e mais macia.

- **Descasque** - Após a colheita a pêra é descascada à mão, com faca ou navalha. No caso de produtores com 3-4 árvores, este trabalho é efectuado por mão-de-obra familiar, enquanto os produtores comerciantes recrutam assalariados.
- **Primeira Secagem** - As pêras descascadas são colocadas em eiras de granito, tabuleiros móveis ou mais frequentemente em passeiras (constituídas por uma cama de caruma de pinheiro) onde ficam em regra 5 dias ao sol.

O local de colocação das passeiras deve ser arejado e com boa exposição ao sol de modo a favorecer a boa incidência da luz e temperaturas elevadas.

- **Embarrelamento** - As pêras, depois da primeira secagem são retiradas das passeiras, à hora de maior calor, a fim de serem calcadas e abafadas, operação essa que se realiza em cabazes ou cestos, e a que se dá o nome de embarrelamento. Os cestos são cobertos com mantas e guardados à sombra cerca de dois dias. A humidade e o calor, acumulados sob as mantas, amolecem consideravelmente a polpa, conferindo-lhe a elasticidade necessária à espalma sem que estale.
- **Espalma** - Após o embarrelamento segue-se a espalma, que consiste no achatamento do fruto feito com um instrumento adequado e artesanal, a espalmadeira. Este instrumento é formado por duas peças de madeira articuladas por um pedaço de couro ou dobradiça.
- **Segunda Secagem** - Os frutos depois de espalmados estendem-se novamente em eiras sobre lençóis brancos, onde permanecem ao sol por mais dois ou quatro dias.
- **Acondicionamento** - A pêra secada é depois embalada em sacos de 50 Kg, que são guardados em armazéns para posterior comercialização.

A qualidade final da pêra passa é avaliada tendo em conta algumas características específicas, nomeadamente cor uniforme em tom de tijolo ou colorau, pedúnculo com cerca de 1 cm, e consistência.

2.2 Análise Química

Na Tabela 1 apresentam-se os resultados, da análise química efectuada à *pêra passa de Viseu*, relativamente ao teor em humidade, cinza, acidez, gordura bruta, proteína bruta, celulose bruta e açúcares totais.

A metodologia analítica seguida baseou-se nos métodos A.O.A.C. (1975) e em Normas Portuguesas (NP-1419) existentes para a determinação da composição química de géneros alimentícios derivados de frutos.

Tabela 1: Resultados da análise química efectuada à *pêra passa de Viseu*.

Características químicas	(g por 100 g)
Humidade	35,2
Cinza ^a	2,1
Proteína ^a	1,9
Gordura ^a	0,2
Extractivos não azotados ^a	88,1
Açúcares Totais ^a	76,9
Fibra ^a	7,7

(a) Resultados expressos em matéria seca

Os resultados revelam teores bastante elevados de açúcares e fibra, comparáveis aos que se encontram para o figo secado, que apresenta um teor de açúcares de 67,2% e fibra 4 a 6,7%. Relativamente à fibra, outros frutos secados como a uva e a ameixa, apresentam um teor em fibra bastante inferior de 1 a 2%. Convém salientar, que alguns dos teores mais elevados de fibra encontram-se no farelo de milho (14%), farelo de trigo (10%) e nas ervilhas e favas secadas (6,7%).

2.3 Conclusão

Actualmente os produtores e comerciantes apontam como objectivo de produção as 50 toneladas de fruto fresco. No sentido de melhorar a produtividade, preservar e valorizar este recurso endógeno da região da Beira Alta é necessário realizar trabalhos que visem: um conhecimento mais profundo desta variedade, sobretudo no que diz respeito à regularidade da produção, o que passa por exemplo pelo conhecimento dos porta-enxertos mais adequados, e das tecnologias como podas e mondas; uma melhoria da tecnologia de secagem (estudando outros tipos de secagem); uma redução dos custos de mão-de-obra, eventualmente pela utilização de máquinas de descasque, que não cortem o pedúnculo do fruto; e a caracterização microbiológica e físico-química do produto final.

Bibliografia

- A. O. A. C. (1975) Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists, 12^a Ed.
- Castilho, A. (1932) A pêra passa de Viseu. Direcção Geral dos Serviços Agrícolas, *Bol. Est. Agr. Central*, série A, Agosto, **7**: 7 - 18.
- Cunha, L. O. (1996) Produtos regionais de Alta Qualidade: Maçã “Bravo de Esmolfe” e Pêra “Passa de Viseu”. *Terra Fértil*, Maio, **1**: 10 - 16.
- Ferreira, D., Costa, C.A., Correia, P., Guiné, R. (1997) Caracterização da pêra passa de Viseu. Actas do 3^o Encontro de Química dos Alimentos, Faro. pp 73-75.
- Ferreira, D., Costa, C.A., Correia, P., Guiné, R. (1997) Caracterização da pêra passa de Viseu. *Terra Fértil*, Junho, **3**: 75 - 79.
- Fragata, A (1994) A Pêra passa de Viseu: um fruto a renascer? *Semente*, 8/9: 23-27.
- NP-1419 (1977) Determinação dos açúcares totais, dos açúcares redutores e dos açúcares não redutores. Processo de referência.
- Peres, E. (1994) Saber comer para melhor viver. 2^aEd. Editorial Caminho, Lisboa.