Il pomo d'oro…

Faz de tal forma parte da nossa culinária que quase se torna difícil imaginar os nossos pratos, dos mais simples e rústicos aos mais requintados, sem a sua presença. Falo do tomate, o "fruto de ouro" dos italianos, alimento de elevadíssimo valor, quer no aspecto nutricional, quer no aspecto agrícola, da sua produção. Originário do continente Americano, chegou à Europa no século XVI pelas mãos dos conquistadores Espanhóis.
Paulatinamente o consumo do tomate generalizou-se na Península Ibérica e em Itália, e já em 1745, o livro do espanhol Juan Altamiras descrevia duzentas receitas, entre as quais treze tinham tomate nos seus ingredientes. No resto da Europa, a inclusão do tomate nas receitas culinárias enfrentou mais resistências. Só no século XIX é que o tomate passou a ser consumido e cultivado numa escala cada vez maior e passou a ser um dos principais ingredientes da cozinha mediterrânica.
O motivo pelo qual aqui estou a falar do tomate deve-se à particularidade de se ter realizado nos passados dias 20 a 23 de Junho, no Estoril, o 9º Congresso Mundial do Tomate, onde tive o prazer de estar presente, e que reuniu centenas de fabricantes de produtos à base de tomate, bem como representantes dos agricultores. Este Congresso realiza-se em Portugal numa altura em que em cima da mesa se encontram cartas difíceis a serem jogadas por todos os operadores da chamada "fileira do tomate": a crise global, as alterações climáticas, o crescimento demográfico, a pressão sobre a produção de alimentos, as questões ambientais.
A questão que resume todas essas questões é: O que é que o futuro nos reserva?
E as cartas são estas: a explosão demográfica, a escassez de recursos naturais essenciais, nomeadamente a água; a alteração climática global que provoca inevitavelmente mudanças a nível local, com impacto severo nas produções agrícolas regionais; a racionalização da utilização da energia, principalmente a que tem como origem os combustíveis fósseis; o abandono da agricultura e das zonas rurais.
A pressão para a produção de alimentos é uma pressão real e que não irá abrandar: de cerca de três mil milhões de habitantes em 1960, passamos para seis mil milhões no virar do século e tudo aponta para que em 2050, a população mundial ultrapassará os nove mil milhões de seres.
A necessidade de alimentos ricos em termos nutricionais, de rápida e acessível produção, de fácil e segura distribuição e utilização é uma necessidade premente e que exige aos nossos agricultores e à indústria, o melhor de si, na procura das melhores técnicas agrícolas, das mais rentáveis formas de exploração, da mais segura e eficiente produção de alimentos intermédios e finais.
O Tomate está na linha da frente desta luta. A evolução tecnológica, o desenvolvimento das novas variedades de tomate, as melhores práticas agrícolas, levaram a que, por exemplo em Portugal, o rendimento médio por hectare de tomate, passasse de 55 toneladas em 1998 para 87 em 2008. A tendência parece ser para manter, isto é, a do aumento da quantidade de

tomate produzida num único hectare. E isto por si só seria motivo de esperança, mas podemos juntar outros dois dados, que não são de somenos importância: este aumento de produtividade foi conseguido em paralelo com a diminuição da utilização de pesticidas, a redução da utilização de nutrientes, e a notória redução no consumo de água, graças à adopção quase total por parte dos produtores dos sistemas de micro-irrigação. Isto é, aumentamos a produção diminuindo aquilo que se chama a sua "pegada ecológica", em termos de optimização e protecção dos recursos naturais.
Este facto foi assinalado neste Congresso, com felicitações a serem apresentadas aos produtores portugueses de Tomate pelo seu desempenho actual.
E se tal desempenho foi brilhante por parte da agricultura, não o foi menos por parte da indústria. A produção de concentrado de tomate por unidade industrial aumentou significativamente, com casos em que se passou, em dez anos, de 20 mil toneladas de tomate processadas em quase três meses para 120 mil toneladas processadas em menos de dois meses…
A fileira do tomate tem um desafio pela frente: graças à natureza riquíssima em termos nutricionais, da sua produção, o tomate, e seus derivados, é dos alimentos que farão frente à escassez vindoura, que irá assegurar um reforço nutricional a outros alimentos, que irá garantir a competitividade da nossa agricultura e da nossa agro-indústria.
Dos "Campos da Golegã" saíram muitos milhares de toneladas de tomate para as três fábricas da região: UNITAL, SIC e SPALIL... o tomate faz parte do património e da memória colectiva da Azinhaga, do Riachos. Uma das questões finais deste Congresso era esta: "Nos próximos cinquenta anos vamos ter que eventualmente duplicar a nossa produção actual de tomate, para fazer frente ao aumento da população. Esse valor é de, actualmente, cerca de 115 milhões de toneladas… de onde virão esses milhares de toneladas? Da China? De África? Da América? Da Europa?"
Gostaria que a resposta incluísse Portugal. Será que na nossa região a História do Tomate poderá repetir-se? Gosto de pensar que sim. Foi muito bom enquanto durou. Foi muito mau quando acabou, provando-se agora que, apenas e só, por erros de palmatória...

Carlos Paula Simões