

## FICHA INFORMATIVA O MIRTILO

O **Mirtilo** é um fruto silvestre, que o homem conhece e consome desde a pré-história, no entanto, a sua introdução e exploração comercial no território português aconteceu, apenas, há pouco mais de vinte anos.

Recentemente, a necessidade de diversificar a oferta, associada ao potencial comercial e organoléptico desta cultura, conduziu a um interesse crescente por este pequeno fruto.

Embora se trate de um arbusto com alguma robustez, o seu cultivo para produção de frutos com objectivos comerciais, exige que os produtores cumpram com rigor um conjunto de normas, tais como a escolha dos terrenos e sua preparação para a plantação, adubações, variedades, podas, regas, técnicas de colheita, etc.

Ainda que de forma sucinta, referimos, de seguida, alguns aspectos culturais indispensáveis à obtenção de produções rentáveis

### CARACTERÍSTICAS DO SOLO

- Ligeiros, bem drenados e ricos em matéria orgânica
- pH baixo (4,5 a 5,5)
- Disponibilidade de água para rega (4 litros/planta/dia)

### PLANTAÇÃO

- Efectuar, previamente, uma “análise de terra”
- Escolher as variedades adequadas ao objectivo e à localização da produção
- Eliminar cuidadosamente as infestantes perenes
- Situar e manter o pH do solo entre 4,5 e 5,5
- Situar e manter o pH da água de rega entre 4,5 e 5,5
- Efectuar as correcções de nutrientes e de matéria orgânica, recomendadas pelo resultado da “análise de terra”

- Sistematizar o solo em camalhão coberto com tela
- Por cada cova utilizar 25 a 30 litros de turfa ácida
- Descompactar o torrão que envolve as raízes, mas sem o desfazer
- Podar as raízes excedentárias
- Plantar ao compasso de 2,5/3 metros por 0,80/1 metro
- Não enterrar muito a jovem planta
- Aconchegar bem a terra às raízes, e em redor da planta
- Regar bem, assegurando que a água atinja todo o sistema radicular

### VARIEDADES

- Diversificar as variedades de forma a evitar a concentração da colheita
- As variedades de mirtilo comercializável, dividem-se em três grupos agronómicos, consoante o número de horas de frio (temperatura igual ou inferior 7º C.) necessários para quebrar o repouso vegetativo invernal
  - Variedades do Norte: mais de 800 horas de frio
  - Variedades do Sul: menos de 500 horas de frio
  - Variedades “Rabbiteyes”: 400 a 600 horas de frio

### REGAS

- Assegurar uma distribuição uniforme da água de rega, em torno da planta
- Manter o solo húmido, mas não encharcado
- Realizar regas regulares durante os períodos de crescimento e frutificação
- Evitar períodos de stress hídrico

### ADUBAÇÕES

- Utilizar adubos de reacção ácida e isentos de cloretos
- O Azoto (N) é o elemento mais importante, e que não pode faltar durante a fase de crescimento da planta

- A primeira aplicação de azoto deve coincidir com a abertura dos gomos florais; a segunda com o período da plena floração
- O Fósforo (P) e o Potássio (K) devem ser adicionados uma ou duas vezes por ano

### Necessidades em Azoto (N)

Ano	gramas de N por planta
1º	5,0
2º	7,5
3º	7,5
4º	10,0
5º	15,0
6º	17,5
7º	22,5
8º	27,5
9º e em diante	30,0

### Necessidades em Fósforo (P) e Potássio (K) Kg /ha/ano

Resultado da Análise	Fósforo (P)	Potássio (K)
Muito Baixo	90	90
Baixo	60	60
Médio	30	30
Alto	0	0
Muito Alto	0	0

## PODAS

### 1 – Formação

- Eliminar as ramificações finas e débeis que situadas até 30 cm de altura do solo
- Assegurar a formação de ramos vigorosos
- Eliminar as flores e os frutos durante os dois primeiros anos
- Na poda do primeiro ano, seleccionar três/quatro ramos mais vigorosos
- No segundo ano, podar os ramos a 40/50 cm de altura, para formação das pernas (ramos primários), que assegurarão a produção durante os anos seguintes

### 2 – Manutenção

- Remover os ramos fracos, bem como os que estejam inseridos muito abaixo, nas hastes principais
- Despontar os ramos mais fracos, podando-os sobre um bom lançamento lateral jovem
- Podar os ramos secos e os que se desenvolveram no interior da copa

## COLHEITA

- Em cada passagem colher apenas os frutos em óptimo estado de maturação
- Evitar colher com temperaturas superiores a 22°C
- Não colher quando os frutos estão molhados
- Eliminar frutos sujos ou com podridões

**DRAP Centro - ESTAÇÃO AGRÁRIA DE VISEU**

Quinta do Fontelo 3504-504 VISEU

Tel.: 232 467 220

eaviseu@drapc.min-agricultura.pt