

- H) Fim da queda das pétalas;
- I) Vingamento do fruto;
- J) Rápido desenvolvimento do fruto.



Figura 14: Estado fenológico I



Figura 15: Estado fenológico J

Os estados fenológicos e as respectivas datas de ocorrência, relativas ao ano de 2002, estão representados na figura 16.

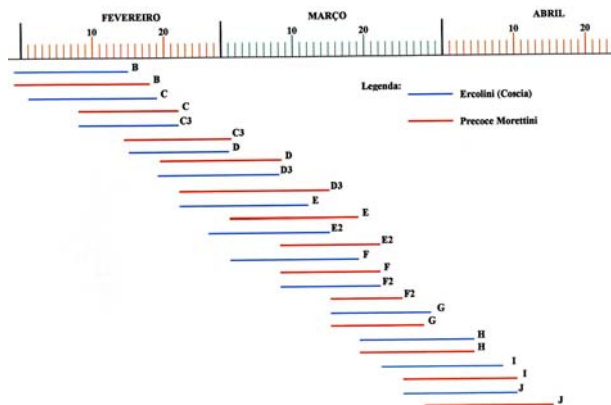


Figura 16: Datas de ocorrência dos estados fenológicos para cada uma das cultivares

#### 4- Vigor das árvores

Determinou-se o vigor no final do período de crescimento, medindo o diâmetro do tronco a uma altura de 20 cm acima do ponto de enxertia, de acordo com um delineamento experimental em blocos casualizados com três repetições. Os resultados obtidos, após o tratamento estatístico, apresentam-se no quadro 1.

Quadro 1- Efeito da cultivar sobre o diâmetro médio do tronco (Teste de Duncan)

| Cultivar          | Diâmetro do tronco (cm) |
|-------------------|-------------------------|
| Ercolini (Coscia) | 10,7 a                  |
| P. Morettini      | 10,1 a                  |

Nota: valores médios seguidos da mesma letra não diferem entre si de forma significativa

Verifica-se que não existem diferenças estatisticamente significativas entre as duas cultivares.

#### 5- Produtividade

A colheita dos frutos da cultivar Ercolini (Coscia) realizou-se de 10 a 24 de Julho e a da P. Morettini a 17 de Julho de 2002.

Apresenta-se na figura 17, a produção média comercializável por árvore obtida na campanha de 2002.

Como se pode observar a cultivar Ercolini (Coscia) obteve uma produção muito mais elevada, situação que também se tem verificado nos anos anteriores.

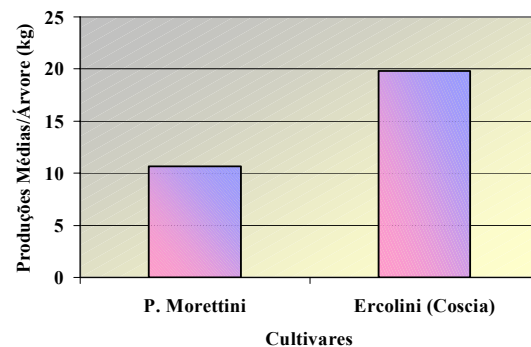
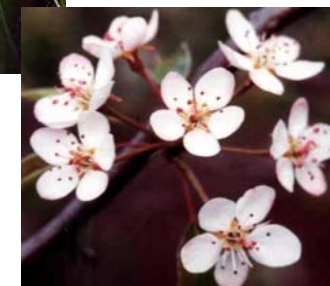


Figura 17: Produção média/árvore/cultivar



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE BEJA

## ADAPTABILIDADE DA PEREIRA À REGIÃO DE BEJA



Projecto 347 - CENTRO HORTOFRUTÍCOLA – Acção 8.1 do PO AGRO

Mariana Regato  
Rui de Sousa  
Idália Guerreiro  
Oswaldo Silva



Escola Superior Agrária de Beja-ESAB  
Rua Pedro Soares, Apartado 158  
7801-902 Beja  
[www.esab.ipbeja.pt](http://www.esab.ipbeja.pt)  
Tel. 284 314 300 Fax. 284 388 217

Beja  
2002

## 1- Introdução

Uma das linhas de trabalho do projecto 347 – Centro Hortofrutícola do PO AGRO consiste na manutenção de unidades de demonstração da adaptabilidade à região de algumas fruteiras existentes no pomar da ESAB.

Algumas das acções definidas no Projecto tendo em conta os objectivos referidos são:

- registo dos estados fenológicos/espécie/cultivar;
- avaliação comparativa do vigor através da determinação do diâmetro do tronco;
- avaliação quantitativa da produção/cultivar.

Apresentam-se os resultados referentes aos parâmetros observados na cultura da pereira.

## 2- Caracterização das cultivares de pereira (*Pyrus communis* L.) existentes no Centro Hortofrutícola

As cultivares de pereira existentes no Centro Hortofrutícola da Escola Superior Agrária de Beja são a Ercolini (Coscia) e a Precoce Morettini, ambas enxertadas sobre o porta-enxerto BA-29 e plantadas num compasso de 5 x 3 m, no ano de 1995.

### A) Ercolini (Coscia)

**Árvore:** possui bom vigor, porte aberto, muita ramificação e elevada produtividade. É polinizada pela Precoce Morettini, Tendral e Buena Luisa. As exigências em horas de frio desta cultivar são de 650 h.

**Fruto:** tem um calibre de médio a grande (peso de 140-180 g) e forma piriforme (figura 1). A epiderme apresenta uma coloração amarelo claro que se torna mais intensa e com manchas vermelhas na sobrematuração. A polpa é branca, muito fina, sumarenta e muito adocicada.

Apresenta boas características para exportação e a sua conservação em frigorífico é de 120-150 dias (Regato, 1996).

### B) Precoce Morettini

**Árvore:** possui bom vigor e porte aberto. A entrada em frutificação é rápida, sendo bastante produtiva nas zonas meridionais. A polinização é realizada pelas cultivares Ercolini, Tendral, M. Hardy e P. Crassane. As suas necessidades em horas de frio são de 650 h.

**Fruto:** apresenta grande calibre (peso de 150-200g) e forma piriforme (figura 2). A epiderme é verde amarelada com coloração vermelha na sobrematuração. A polpa é branca, bastante fina, sumarenta, perfumada, ligeiramente ácida mas adocicada. É sensível ao transporte e conserva-se em frigorífico durante 60-90 dias (Regato, 1996).



Figura 1: fruto da cultivar Ercolini (Coscia)



Figura 2: fruto da cultivar Precoce Morettini

## 3- Estados fenológicos

A observação dos estados fenológicos permite o estudo do crescimento e desenvolvimento dos órgãos e gomos florais e pode contribuir para vários fins tais como (Regato, 1996):

- melhoria das técnicas de cultivo (monda dos frutos, nutrição, controlo de infestantes, etc);
- actuação no momento oportuno contra as diversas pragas e doenças em colaboração com as Estações de Avisos Agrícolas.

## 3.1- Descrição dos estados fenológicos da pereira segundo Velarde (1991):

A) Repouso vegetativo;

B) Primeira manifestação de crescimento do gomo;



Figura 3: Estado fenológico B



Figura 4: Estado fenológico C



Figura 5: Estado fenológico C3

C) Entumescimento aparente do gomo;

D) Aparecimento dos botões florais;



Figura 6: Estado fenológico D



Figura 7: Estado fenológico D3

E) As pétalas tornam-se visíveis;



Figura 8: Estado fenológico E



Figura 9: Estado fenológico E2



Figura 10: Estado fenológico F

F) Abertura da primeira flor da inflorescência;

G) Início da queda das pétalas;



Figura 11: Estado fenológico F2



Figura 12: Estado fenológico G



Figura 13: Estado fenológico H