

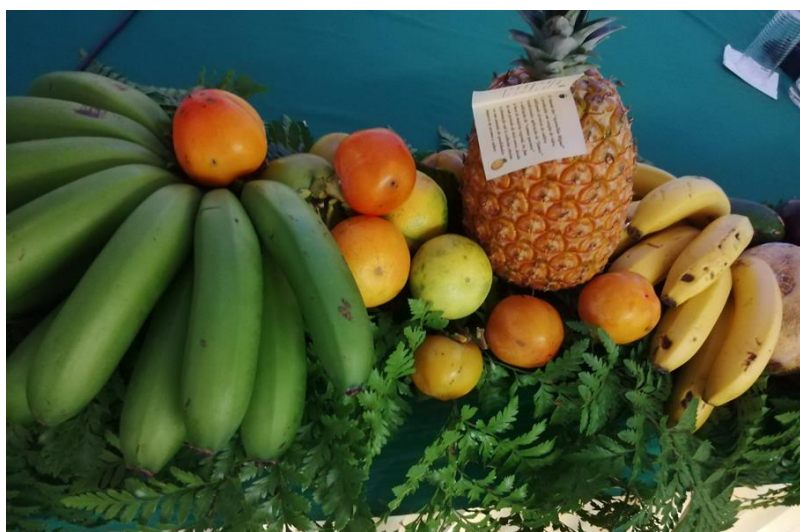
BANANA DOS AÇORES

Indicação Geográfica Protegida

Caderno de Especificações

Índice

1.	DENOMINAÇÃO DO PRODUTO.....	1
2.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	1
3.	DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA.....	2
4.	PROVAS DE QUE O PRODUTO É ORIGINÁRIO DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA	2
5.	DESCRIÇÃO DA METODOLOGIA DE OBTENÇÃO DO PRODUTO	3
6.	ELEMENTOS QUE ESTABELECEM A RELAÇÃO ENTRE O PRODUTO E O MEIO GEOGRÁFICO.....	4
6.1	Origem geográfica.....	4
6.2	Origem Histórica.....	5
6.3	Atualidade.....	6
7.	REFERÊNCIAS RELATIVAMENTE À ESTRUTURA DE CONTROLO.....	8
8.	APRESENTAÇÃO E ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM.....	8
9.	CONTRIBUTO PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL.....	8
10.	BIBLIOGRAFIA E LINKS COM REFERÊNCIAS À BANANA DOS AÇORES.....	9
11.	ILUSTRAÇÕES DA BANANA DOS AÇORES	15



1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

“Banana dos Açores”

NC 0803 90 19; NC 0803 90 90; NC 1106 3010

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A Indicação Geográfica Protegida (IGP) “Banana dos Açores” é reservada ao fruto da bananeira da espécie *Musa acuminata* Colla, cultivar “Dwarf cavendish”, vulgo Pequena-anã, produzido na área geográfica delimitada, em bananais ao ar livre protegidos por sebes vivas e/ou muros de pedra.

Aquando da sua colocação no mercado, a “Banana dos Açores IGP” deve apresentar as seguintes características:

a) Fruto no estado fresco:

- Forma alongada (bagos) arredondada quando atingem o pleno desenvolvimento, a casca apresenta uma cor que varia do verde no momento da colheita ao amarelo no momento do consumo, aroma intenso e agradável, sabor doce a intenso quando maduros e textura macia;
- Calibre: comprimento mínimo de 8 cm e calibre mínimo com diâmetro 2,5 cm;
- Podem ser comercializadas em pencas inteiras, porções de pencas ou bagos individuais.

b) Fruta transformada

A “Banana dos Açores” que não é comercializada em fresco é transformada, como por exemplo em farinha, desidratada em rodela ou tiras, em rodela fritas ou em passa.

3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica da produção da “Banana dos Açores” é o Arquipélago dos Açores, constituído por nove Ilhas: Santa Maria, São Miguel, Terceira, Graciosa, São Jorge, Pico, Faial, Flores e Corvo.



4. PROVAS DE QUE O PRODUTO É ORIGINÁRIO DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

A garantia que a “Banana dos Açores” tem origem no Arquipélago dos Açores é confirmada pela rastreabilidade e controlo do produto desde o produtor ao local de venda, através das quantidades produzidas (registos do produtor) e comercializadas, bem como análise da identificação dos lotes.

A “Banana dos Açores” só pode ser produzida pelos produtores cujas explorações estejam localizadas na área geográfica e que se comprometam a cumprir o estipulado no presente caderno de especificações e submetem, ao respetivo regime de controlo, a totalidade da sua exploração.

5. DESCRIÇÃO DA METODOLOGIA DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

A “Banana dos Açores” é produzida ao ar livre, maioritariamente em regime de sequeiro, e está associada a um conjunto de métodos e tradições distintas que se mantêm há mais de um século nas explorações agrícolas dos Açores.

Estes métodos de produção promovem o equilíbrio do ecossistema agrário e preservam as condições ecológicas e paisagísticas das diferentes ilhas.

a) Instalação do bananal:

Os bananais são instalados ao ar livre, em terrenos com boa exposição solar, até à cota máxima de 250m de altitude e abrigados de ventos fortes dominantes por muros de pedra e/ou sebes vivas.

A densidade máxima de plantação de 4500 plantas /ha, com um compasso de 1.5m entre plantas.

O plantio resulta da escolha dos melhores rebentos de plantas seleccionadas no próprio bananal dos produtores da Região. As novas plantas devem apresentar cerca de 1m de altura e 15cm de diâmetro na base

A plantação é efetuada normalmente no início da Primavera, por ser a época mais favorável ao início do desenvolvimento da cultura.

O bananal, rodeado por muros de pedra e/ou sebes vivas que descrevemos no nº 6, favorece uma riqueza na biodiversidade, com contributos incalculáveis no ecossistema agrícola, com a presença abundante de fauna de auxiliares, maioritariamente artrópodes, favoráveis à cultura.

b) Produção e Colheita:

Nas práticas tradicionais de produção e colheita destacam-se as fases específicas:

1. Desfolha/ limpeza do pomar;
2. Técnica de suporte das plantas para prevenção de tombamento;
3. “Desafogamento” do cacho, que consiste no afastamento ou remoção de folhas para facilitar a saída do escape floral (“parição”), principalmente nos períodos em que as temperaturas são mais baixas;
4. Epistilagem que consiste em eliminar as flores femininas após a formação dos bagos;
5. Eliminação das flores masculinas (“coração”) quando o cacho está formado;

6. Proteção, quando necessário, dos cachos com bolsas de materiais adequados ou mantas térmicas, no período em que as temperaturas são menos favoráveis, para melhor enchimento do fruto, uniformidade e barreira contra pragas;
7. Colheita dos bagos desenvolvidos e sem quinas acentuadas;
8. Conservação em ambiente fresco (no máximo 20°C) e arejado.

6. ELEMENTOS QUE ESTABELECEM A RELAÇÃO ENTRE O PRODUTO E O MEIO GEOGRÁFICO

A “Banana dos Açores” tem características diferentes das demais produzidas a nível mundial, conforme descritas no ponto 2, nomeadamente o serem mais pequenas, doces, de textura macia e aroma intenso e agradável quando madura, os quais se devem à origem geográfica.

6.1 Origem geográfica

O arquipélago dos Açores tem um clima temperado marítimo, orografia distinta e solos de origem vulcânica, com as seguintes características:

a) Clima:

Clima temperado marítimo com temperaturas amenas e fracas amplitudes térmicas anuais, elevada humidade relativa do ar e pluviosidade distribuída ao longo do ano.

A temperatura, a baixa luminosidade, a humidade, ausência de geadas e disponibilidade de água de forma natural, potenciam as características da “Banana dos Açores”

A predominância de ventos fortes ou ventos constantes nos bananais dos Açores provocam danos a nível foliar, os quais contribuem para a produção de frutos de menores dimensões.

b) Orografia:

As ilhas açorianas são acidentadas, com linhas de relevo orientadas na direção este-oeste, coincidentes com as linhas de fratura que estão na sua génese.

A orografia das ilhas açorianas condicionou de forma organizada as propriedades agrícolas, sendo estas na sua grande maioria de pequenas dimensões, rodeadas de muros de pedra aparelhados, bem como de sebes vivas que protegem os bananais dos ventos marítimos, evitando maiores danos nas plantas, como a desidratação e diminuição drástica da área foliar e a própria queda das bananeiras.

As sebes vivas que caracterizam a paisagem de todas as ilhas do arquipélago dos Açores são especialmente de Incenso (*Pittosporum undulatum* Ventenat), Faia da Terra (*Morella faia* Aiton) e Banksias (*Banksia* sp.),

c) Solos:

Os solos são maioritariamente do tipo Andossolos, de origem vulcânica.

Apesar das suas limitações tanto físicas como químicas, estes solos com uma elevada riqueza em minerais, são dos mais produtivos do mundo, devido à sua fertilidade natural.

Sendo bem drenados, ricos em matéria orgânica e com uma elevada reserva nutritiva natural, permitem uma excelente adaptação da bananeira.

A cultura da bananeira tem um sistema radicular superficial, pelo que é importante que o solo seja profundo e que não apresente camada impermeável, pedregosa ou endurecida e com a adequada disponibilidade de oxigénio.

Estes solos permitem assim um bom desenvolvimento do sistema radicular das plantas, o que permite a distribuição da “Banana dos Açores” por todo o arquipélago.

Estas condições de clima, orografia e solos que os Açores apresentam, aliado ao cuidado e seleção de plantas que os produtores mantiveram ao longo dos tempos, permitiram uma adaptação das plantas das bananeiras ao meio em que estão inseridas, dando origem ao produto caracterizado no ponto 2.

6.2 Origem Histórica

Enquanto símbolo da economia agrícola regional e da cultura rural dos Açores, a “Banana dos Açores” tem também uma longa história.

A introdução da cultura da bananeira nos Açores deverá remontar aos tempos da “Volta da Mina”, quando o arquipélago constituía a derradeira escala atlântica, no regresso à Europa.

A demonstrar esta origem está o termo “figo” com que nalguns locais dos Açores é ainda chamada a banana, o que constitui uma herança evidente da designação inicialmente utilizada pelos exploradores portugueses do século XVI na zona de origem deste fruto e documentada em Ferrão (2013).

Inicialmente esta espécie, fazia parte de coleções botânicas, em jardins de famílias nobres abastadas, e só mais recentemente (séculos XIX e XX) passou a ser considerada como uma

cultura com potencial agrícola, instalada em pomares. Com o fim do ciclo da laranja, no último quartel do século XIX, a cultura da bananeira ganhou maior expressão, como outras culturas tais como o milho, a batata, a batata-doce, o ananás, o tabaco e o chá (Ponte, 1999), constituindo hoje uma referência fundamental da fruticultura açoriana.

São várias as referências históricas à cultura da “Banana dos Açores” em alguns documentos dos séculos passados como sejam:

- 1) “Talvez que a existencia destes fogos internos, e a camada de produtos volcânicos que cobre a superfície externa, ténhão boa parte na fertilidade da ilha, aonde vem e cresce com igual facilidade ...todas as sortes de legumes e de hortaliças d’excellente qualidade; ...a banana, ... e muitos outros fructos do Brazil.” (Soriano, 1832).
- 2) “Por si mesmo nasce ainda o tabaco, e curiosamente se cultivam a cana d’assucar, o café, a banana, a goiaba, o ananaz e outras muitas fructas do Brazil.” (Andrade, 1843-1845).
- 3) “Principaes plantas cultivadas (...) Musa paradisiaca de Lin. Bananeira.” (Ramos, 1869).
- 4) “Pelo porto de Vila Franca, nos últimos três anos, fez-se as seguintes exportações de fruta: 1875-1876 ..bananas 41 cachos, 1876-77 ...bananas 239 cachos; 1877-78 ... bananas 500 cachos” (O melrinho n. 1333 - 1878)
- 5) “Pouco tenho a dizer-vos dos fructos do Brazil, com tudo o nosso terreno os dá: colhemos infinitas bananas a respeito das plantas que temos; colhemos algumas goiabas; começamos a cultivar o café, (...).“ (Bruges, 1885).
- 6) “A cultura da bananeira tende a desenvolver-se, e bom é que assim seja, pois é um produto exportavel de primeira ordem. Apesar dos poucos cuidados que lhe dispensam, a bananeira produz bonitos cachos que, mesmo na ilha Terceira, se vendem de 1\$000 a 1\$000 réis insulanos. Muitos dêstes frutos não são nada inferiores aos exportados pela Madeira para os mercados de Lisboa.” (Bruges, 1915).
- 7) “Ilha Terceira - Preço do quilograma de banana 7\$00”. (Cabral, 1949)
- 8) “Quando há solo suficiente, para além desta orla de vegetação costeira, começa a zona cultivada, que geralmente se estende pelas encostas até aproximadamente 250 m. de altitude. Nos campos inferiores, as culturas usuais são o milho, a batata doce e a bananeira das Canárias, enquanto acima desta altitude apenas o inhame (...) é cultivada.” (Tutin, 1964).

6.3 Atualidade

No último século, a produção de “Banana dos Açores” na Região tem sido alvo de maior interesse por parte dos agricultores, devido à nova dinâmica que o setor apresenta, com a organização destes em cooperativas nas ilhas de maior dimensão e o alargamento do âmbito da produção, refletindo-se no aumento da área de bananal. É de realçar a existência de duas cooperativas, situadas nas ilhas de São Miguel e Terceira que atualmente estão reconhecidas como Organizações de Produtores para o sector da banana desde o ano 2016.

A produção tem sido cada vez mais voltada para a qualidade e produtividade, adequadas às novas exigências do mercado, devido à crescente procura desta fruta por parte dos consumidores.

O Programa de Opções Específicas para fazer face ao Afastamento e à Insularidade (POSEI) apoia as regiões ultraperiféricas da UE, que enfrentam desafios específicos devido ao seu afastamento, à sua insularidade, à sua pequena dimensão ou ao seu relevo e condições climáticas difíceis, onde se inclui os Açores.

O POSEI Açores contempla uma ajuda à banana, para garantir um rendimento mínimo aos produtores de banana dos Açores, assegurando a continuidade da cultura e a manutenção de uma produção comercializável.

A “Banana dos Açores” continua a ser tradicionalmente e preferencialmente consumida pela população local, embora tenham tido uma maior projeção com o aumento do turismo, que veio descobrir e valorizar o sabor e o aroma deste fruto, sendo atualmente muito procurada por quem nos visita.

O bananal faz parte integrante das ilhas e da paisagem natural, tendo impacto social, ambiental e paisagístico.

As pequenas parcelas de terreno rodeadas por muros de pedra e sebes vivas, onde a habitação do produtor muitas vezes faz parte da exploração agrícola, dão uma proximidade entre o produto, aquele que o cultiva e quem o consome. Nos Açores estas plantações ao ar livre conferem um atrativo paisagístico para os nossos visitantes.

A natureza edafo-climática deste arquipélago, os usos e práticas culturais de produção da cultura da bananeira, pelas populações locais ao longo de pelo menos dois séculos, conferiram à “Banana dos Açores” as características definidas no ponto 2.

A “Banana dos Açores” para além da utilização em fresco é ainda utilizada no fabrico de licores, compotas, doçaria tradicional, como se podem verificar nas receitas açorianas.

É comum ser apresentada em concursos e feiras, e atualmente é ainda utilizada na criação de produtos inovadores, como por exemplo, a Banana Eco Camp e o Tour da Banana.

7. REFERÊNCIAS RELATIVAMENTE À ESTRUTURA DE CONTROLO

A verificação da conformidade com o Caderno de Especificações é efetuada pela autoridade competente regional a qual pode delegar esta competência num Organismo de Controlo indigitado pelo Agrupamento, acreditado nos termos da lei para o efeito (Norma EN 17065).

8. APRESENTAÇÃO E ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM

A fruta pode ser comercializada em pencas inteiras, porções de pencas por porção, bagos individuais ou transformada.

A rotulagem inclui a designação do produto como “Banana dos Açores IGP” ou “Banana dos Açores Indicação Geográfica Protegida”, acrescida de uma marca de certificação.

9. CONTRIBUTO PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

A cultura da “Banana dos Açores” contribui para o desenvolvimento sustentável dos Açores, através da preservação do património natural, ambiental e cultural, onde se destacam algumas práticas, como:

- Os bananais, que rodeados por muros de pedra e/ou sebes vivas, como descrevemos no nº 6, favorecem uma riqueza na biodiversidade, com contributos incalculáveis no ecossistema agrícola, com presença abundante de auxiliares, maioritariamente artrópodes, favoráveis à cultura.
- Nestas pequenas parcelas de terreno, muitas vezes a habitação do produtor faz parte da exploração agrícola, dando uma proximidade entre o produto, aquele que o cultiva e quem o consome. Atualmente existem também várias quintas destinadas ao turismo rural.

- O clima permite que a “Banana dos Açores” seja criada ao ar livre, bem como possibilitam que as mesmas sejam produzidas maioritariamente em regime de sequeiro, isto é, não se recorrendo à rega.
- A região apresenta ao longo do ano um registo de pluviosidade considerável, o que permite a recolha de águas pluviais como aproveitamento para rega dos pomares de bananeira, não sendo necessário a utilização de captação para este fim”.
- Sem comprometer a produtividade, promove-se a preservação da natureza.

10. BIBLIOGRAFIA E LINKS COM REFERÊNCIAS À BANANA DOS AÇORES

BATISTA, João Guilherme Ferreira; BATISTA, Edite Romana Bessa (2015). ***“A Cultura de Bananeira”***, Caso específico da Produção na Ilha Terceira, Açores. Universidade dos Açores, Angra do Heroísmo.

FERRÃO, José Eduardo Mendes (2013). ***“Na linha dos descobrimentos dos séculos XV e XVI, Intercâmbio de plantas entre a África Ocidental e a América”***, Revista de Ciências Agrárias, Vol. 36, Lisboa.

PONTE, Manuel Moniz da (2012). ***“A cultura da bananeira na ilha de São Miguel”***. Serviço de Desenvolvimento Agrário de São Miguel. Divisão de apoio aos estudos Agro-rurais.

VENTURA, L.B.; LOPES, D.J.H.; CABRERA, R.P.; BORGES, P.A.V.; MUMFORD, J. D.; MEXIA, A.M.M. (2013). ***“Problemas Fitossanitários e Fauna Auxiliar das Bananeiras”***, Centro de Investigação de Tecnologias Agrárias dos Açores, Universidade dos Açores.

ANDRADE, P.J.E. (1843-1845). ***Topographia, ou descrição physica, política, civil, eclesiástica e histórica da ilha Terceira dos Açores***, Angra do Heroísmo.

BRUGES, J.D.O. (1915). ***A Ilha Terceira – Notas sobre a sua agricultura, gados e industrias anexas***.

BRUGES, T.P. (1885). **Duas palavras sobre a Solidariedade Humana ditas num Sarao em beneficio dos Infelizes da Andaluzia**, Imprensa da Junta Geral, Angra do Heroísmo.

CABRAL, A. (1949). **Comissão Reguladora dos cereais do arquipélago dos Açores**, Tipografia dos Açores, Ponta Delgada.

MELRINHO (1878). **Boletim periódico nº 1333**, Açores

PONTE, M.M. (1999). **A cultura da Bananeira nos Açores**. Boletim informativo da DRDA, nº3.

RAMOS, A.G. (1869). **Noticia do Archipelago dos Açores**, Typ. Terceirense, Angra do Heroísmo.

SORIANO, S.J.L. (1832). **Folhinha da Terceira**, Imprensa do Governo, Angra.

TUTIN, T.G. (1964). **A vegetação dos Açores**, Tipographia Andrade, Angra do Heroísmo.

Links: reportagens diversas sobre a cultura nos Açores e receitas de produtos transformados

Banana do Pico - https://www.youtube.com/watch?v=6mQa_5ssBsk

A quinta da banana do João Amaro - <https://www.youtube.com/watch?v=KSb3vEMvuZI>

Bananika - [Beba sustentável - Beba Bananika! - YouTube](#)

Exportação de Banana - [Fruter | Organização de produtores](#)

Banana Açores 2015 - [Selo Marca Açores poderá ser aplicado na banana regional \(Vídeo\) - Economia - RTP Açores - RTP](#)

Agroturismo nos Açores - <https://www.facebook.com/watch/?v=326469355746404>

Receita licor de banana- Ilha de Santa Maria - [Licor de Banana « Receitas « Santa Maria Açores \(santamariaazores.net\)](#)

Diário dos Açores
0,60 € Fundado em 1890 por M. A. Tinsures de Resende
O quotidiano mais antigo dos Açores

www.diarindosazores.pt
Quarta-feira, 13 de Maio de 2014 Ano 145º Nº 46284
Director: Paulo Hugo Viveiros Sub-Director: Manuel Moniz

abOURO
A primeira casa de OURO dos Açores
NOVO-USADO-PARTIDO
COBRIMOS TODAS AS OFERTAS
948 090 670
913 857 675
RUA NAZAREDO DOS SANTOS, 12
PÓVOA DA LAGOA

80% da banana dos Açores afastada dos apoios da União Europeia...

Segundo o relatório de execução do POSEI relativo aos Açores no ano de 2012, a produção de banana manteve-se estável entre os anos de 2009 e 2012, mas sem conseguir regressar aos níveis de 2003, em que se produziam mais de 7 mil toneladas de banana – em 2012 produziu-se pouco mais de 5 mil toneladas.

Mas é bem provável que essas quantidades tenham tendência para diminuir; pois se bem que o apoio nos Açores seja de 60 centimos por quilo – o que é bem mais generoso que os cerca de 45 centimos em vigor na Madeira –, o facto é que o dinheiro que é efectivamente colocado nesta rubrica é claramente insuficiente, tendo em conta as quantidades que são produzidas – ou seja, o seu potencial. E enquanto que na Madeira a verba disponível é de 6,7 milhões de euros para uma produção total de cerca de 17 mil toneladas, nos Açores o Governo Regional atribui 700 mil euros para uma produção total de cerca de 5 mil toneladas. Essa verba, para ser aplicada na íntegra, apenas cobriria 1166 toneladas de banana, que corresponde a apenas 22% do que é produzido! Ou seja, quase 80% da produção açoriana nunca será apoiada...**P.3**





[INÍCIO](#) [NOTÍCIAS](#) [VIDA](#) [REPORTAGENS](#) [AGENDA](#) [ARTIGO DE OPINIÃO](#) [CONTACTOS](#)

[Início](#) > [Notícias](#) > [Produção da banana dos Açores e Madeira protegida por novas regras do...](#)

[Notícias](#) [Regional AÇORES](#)

Produção da banana dos Açores e Madeira protegida por novas regras do Parlamento Europeu face à importação do Equador

Por **Acores24horas** - 2 de Fevereiro de 2017



O Parlamento Europeu aprovou hoje um mecanismo de salvaguarda que protege os produtores de banana europeus na sequência da adesão do Equador ao acordo comercial entre a EU, a Colômbia e o Peru.

As novas regras, já acordadas com o Conselho, introduzem um alerta precoce para antecipar e reagir melhor ao aumento das importações e evitar perturbações no mercado europeu, alargando ao Equador o atual mecanismo de estabilização para as bananas, em vigor desde 2013, regras que preveem um melhor acompanhamento e controlo da evolução das quantidades e dos preços das importações e do seu impacto no mercado europeu, gerando um "alerta precoce" quando os volumes de importação atingirem 80% do limiar de desencadeamento do mecanismo de estabilização.



Numero 1333.

Ponta-delgada 23 de Outubro.

Anno de 1878.

O **DEGRADO** per-
dido dos pobres micha-
lous e estranho a tu-
do quanto possa par-
cer-se com politica, ser-
vindo só de variedades,
noticias tanto internas
como externas.
Anuncios para os srs.
assignantes 10 reis por
linha. Para os não as-
signantes 20 reis. Pre-
ço por anno 780 ou 18
rs. por cada n.º 1



Subcrevam-se em
Ponta-Delgada na ty-
pographia de Fran-
cisco J. Pereira de
Macedo, rua do Mel-
lo; na Ribeira Grande
em casa do senhor
Francisco Gomes de
Carvalho Vianna, vil-
la do Nordeste o se-
nhor Antonio Lou-
dos Reis.
Folha avulso 25
reis.

PONTA DELGADA.

Calendario da semana proxima.

- 23 Quart. S. Roman.
 - 24 Quint. S. Raphael Arc.
 - 25 Sext. Os SS. Christou e Chris-
tinao, L. nova.
 - 26 Sab. S. Evaristo.
 - 27 Dom. Os Martyres d'Evora.
 - 28 Seg. S. Simão e S. Iudas, App.
 - 29 Terç. Translção de S. Ithal.
- Rainha de Portugal.

NOTICIARIO

Rendimenta.—O da delegação
fiscal da alfandega de Ponta-delga-
da em Villa Franca, foi em 1875-
1876—8.816\$861, 1876-1877
—4.646\$097, 1877-1878—reis,
6.458\$587.

FOLHETIM

A CASA DOS PHANTASMAS.

2
Ora n'este meio tempo houve quem
curtisse, passando junto da porta, á
noite, entre as dez e as onze, quan-
do já o mais sepulchral silencio
immergia a rua toda, uns gemidos,
uns suspiros partindo do interior.
A pessoa parou; e applicando o ou-
vido ao buraco da fechadura quasi
interceptado pelas teias de aranha
e pelo pó, tornou a ouvir mais dis-
tinctamente os mesmos lamentos,
os mesmos gemidos, porém mais
repellidos e mais dolorosos. Horro-
rizado, com os cabellos no ar, co-
m a falla presa na garganta correu
para casa onde só depois de lhe
terem feito beber uns poucos de
copos d'agua pôde relatar o que
ouviu.

O leitor conhece a historia do

Exportações.—Pelo porto de Vil-
la Franca, nos ultimos tres annos,
foram a seguinte exportação de
fructos:

1875-76—laranja 35.501 3/4
caixas; tangerina 406 malotes;
ananas 732 fructos; bananas
41 caixas.

1876-77—laranja 15.918 ca-
ixas; tangerina 178 malotes; an-
anaz 1.437; bananas 239 caixas.

1877-78—laranja 28.110 3/4
caixas; tangerina 310 malotes;
ananas 2.080; bananas 500 ca-
ixas.

Navios.—Nos ultimos tres an-
nos entraram no porto de Villa
Franca os seguintes:

1875-76—21 portuguezes e 36
ingleses; 1876-77—17 portugue-
zes e 18 ingleses; 1877-78—

18 portuguezes e 27 ingleses.

Fallecimento.—O negociante
de Barcellos, sabido portuguez,
filho d'esta ilha de S. Miguel, fal-
leceu em viagem no dia 2 no
Acapulaba.

Não deixa filhos a quem legar
uma pequena fortuna que possuia.

Reseita.—Foi eleito depu-
tado pelo circulo das Velhas (ilha de
S. Jorge e Graciosa), o sr. conse-
lheiro Pedro Roberto Dias da Silva.

O Acer.—O vapor rebuquo
d'este nome, entrou na doca-fluc-
tuante a limpar.

Roubo.—Da secretaria da ca-
mara das Velhas da ilha de S. Jo-
ge roubaram o reconhecimento
electoral. Procedeu-se á corpo de

sem dar tempo a que o seu espec-
tador boquiaberto pudesse chamar
uma testemunha.

Já não havia ninguém na rua do
Sol, por mais dorminhóco que fus-
se, que não tivesse visto; a horas,
mortas, pelo menos meio espectro.
Espalhou-se de tal modo o terror
que as mulheres que tinham do
passar pela porta da casa, mesmo
de dia, preferiam ir pelo meio da
rua; e muitos homens, por pruden-
cia, faziam o mesmo.

Denominou-se d'aqui em diante
aquella predio: «A casa dos plan-
tasmass», poremso nome que com
a inscripção do inferno parecia es-
crispa em letras de fogo e «golar
a contricção no fundo d'alma».

Pelo S. Miguel, quando todo o
mundo andava a cata de casa, a-
que la era como se não existisse.
Nem para ella olhavam.

(CONTINUA)

In C.R.E.A. no 13

PREÇOS DE ALGUNS GÊNEROS AGRÍCOLAS (Venda ao público)

SALÁRIOS E ADUBOS

ANO DE 1950

ILHA DO FAIAL

ILHA DO FAIAL (Continuação)					
PRODUTOS	UNIDADES	OSCILAÇÕES			
		3.º Trimestre		4.º Trimestre	
vi) <i>Frutas :</i>					
Ameixas	Dúzia	1\$20	6\$00		
Ananases	Kg.	8\$00	10\$00		
Bananas	Kg.	4\$00	4\$50		
Damascos	Dúzia			4\$00	
Figos	»	1\$20			
Laranjas	»	\$50			
Limões	»	24\$00	80\$00		
Maças	Cada	1\$00	2\$50	2\$00	3\$00
Maracujás	Dúzia	1\$50	2\$50	1\$00	2\$00
Marmelos	»	1\$00	1\$00	3\$00	24\$00
Melâncias	Kg.				
Morangos	Cada	8\$00	6\$00		5\$00
Pêssegos	Kg.	5\$00	3\$50		
Pera	Dúzia	3\$50	7\$00		
Uvas	»	1\$50	4\$00		
	Kg.		2\$00		
		8\$00			
vii) <i>Hortaliças :</i>					
Alfices	»	\$50	1\$00		
Couves	»	\$50	1\$00	1\$00	
Nabos	»			1\$00	1\$50
Repolhos	»	1\$00	1\$00		
viii) <i>Lactícinios :</i>					
		1\$00	2\$00	1\$00	2\$00

ILHA DA TERCEIRA (Continuação)					
PRODUTOS	UNIDADES	OSCILAÇÕES			
		3.º Trimestre		4.º Trimestre	
vi) <i>Frutas :</i>					
Ameixas	Dúzia	3\$00	4\$00		
Araças	Cento			4\$00	
Bananas	Kg.		6\$00	6\$00	
Castanhas	»			5\$00	
Figos	Dúzia			\$80	
Laranjas	»			6\$00	
Limões	Cada			1\$00	
Maças	Dúzia		6\$00	18\$00	
vii) <i>Hortaliças :</i>					
Alfices	Pé		3\$00		
Couves	Kg.	1\$00	1\$20	\$80	1\$80
Nabos	»		1\$50	1\$50	2\$00
Repolhos	»	1\$20	2\$50	1\$50	2\$50
viii) <i>Lactícinios :</i>					

ILHA DE S. MIGUEL (Continuação)

PRODUTOS	UNIDADES	OSCILAÇÕES			
		3.º Trimestre		4.º Trimestre	
Rabadilha e chã ro- lada	Kg.	c)	18\$40	c)	18\$40
Rabo e moleja	»		3\$20		3\$20
Rim e baço	»		6\$00		6\$00
Úberes	»		1\$60		1\$60
iv) Cereais:					
Milho amarelo re- gional	»	1\$45	2\$09	1\$36	1\$63
Milho branco regio- nal	»	1\$45	2\$18	1\$36	1\$63
Milho exótico	»	a e d)	2\$00	a e d)	2\$00
Trigo	»	e)	3\$0189	e)	2\$9019
v) Farinhas de:					
Milho amarelo reg.	»	1\$54	2\$18	1\$30	1\$72
» branco »	»	1\$81	2\$18	1\$47	1\$81
Trigo	»	e)	4\$28	e)	4\$28
vi) Frutas:					
Ameixas	Dúzia	1\$50	1\$60	—	—
Ananases	Cada	2\$50	12\$00	2\$50	12\$00
Anonas	Kg.	—	—	5\$00	—
Araças	Cento	2\$00	—	2\$00	3\$00
Bananas	Dúzia	2\$50	7\$00	2\$50	6\$00
Capuchos	Cento	1\$50	3\$00	2\$00	3\$00
Castanhas	Kg.	4\$00	4\$00	3\$00	6\$00
Damascos	Dúzia	4\$00	10\$00	—	—
Figos	»	2\$00	6\$00	2\$00	4\$00
Laranjas	»	6\$00	20\$00	\$80	25\$00
Limas	»	3\$00	6\$00	5\$00	8\$00
Limões	Cada	\$50	3\$00	1\$00	4\$00
» Galegos	Dúzia	2\$00	2\$50	1\$50	3\$00
Maças	»	3\$00	12\$00	5\$00	20\$00
Mandarinas	»	3\$00	6\$00	3\$00	8\$00
Melâncias	Cada	\$80	10\$00	2\$00	6\$00
Melões	»	\$80	8\$00	2\$50	5\$00
Maracujás	Dúzia	3\$00	5\$00	3\$00	6\$00
Marmelos	»	6\$00	12\$00	8\$00	10\$00
Pepinos	»	1\$00	6\$00	—	—
Peras	»	\$80	10\$00	8\$00	15\$00
Péros	»	\$60	8\$00	3\$00	15\$00
Pêssegos	»	1\$50	10\$00	—	—
Tangerinas	»	—	—	2\$50	6\$00
Uvas	Kg.	1\$50	6\$00	3\$00	10\$00
vii) Hortaliças:					
Alfices	Cada	—	\$50	—	\$50
Couves	»	\$20	1\$00	\$50	1\$00
» flor	»	1 0	8\$00	1\$50	3\$00
» lombarda	»	8	1\$50	\$80	1\$50
Repolhos	»	3	1\$50	\$50	1\$50

11. ILUSTRAÇÕES DA BANANA DOS AÇORES

A “Banana dos Açores” em destaque nas exposições e concursos de Feiras de âmbito agrícola







Coloca-se a massa num pirex untado com manteiga e vai ao forno (médio, 180º) durante 35 minutos. Pode ser servido à temperatura ambiente ou gelado.

Classificações do Concurso de Méis:

- 1º- Apários Melo & Sousa
- 2º- José Orlando Goulart
- 3º- Paulo Rico

Classificações do Concurso de Horticultura:

Classe I - Fava

- 1º- João Garcia Gomes
- 2º- Flávia Belina Parreira Rico
- 3º- António Ventura

Classe II - Batata

- 1º- José Gonçalves Cardoso Vieira
- 2º- José António Alves Melo
- 3º- Maria Manuela Oliveira Dias

Classe III - Alface

- 1º- Fátima Maria Silva Borges
- 2º- Flávia Belina Parreira Rico
- 3º- José Gonçalves Cardoso Vieira

Classe IV - Morango

- 1º- César Alexandre Medeiros
- 2º- João Garcia Gomes
- 3º- Paula Ventura

Melhor Hortícola em Exposição: Bróculos de José António Alves Melo

Melhor Produto Biológico em Exposição: Cenoura de Quinta do Martelo

Menções Honrosas: Couve Flor de Flávia Belina Parreira Rico

Repolho de Fátima Maria Costa Borges

Couve Merciana de Fátima Maria Costa Borges

Pepino de Maria Manuela Oliveira Dias

Tomate de César Alexandre Medeiros

Classificações do Concurso de Floricultura:

Classe I - Verdes

- 1º- Casa Hortência
- 2º- João Ângelo Dutra
- 3º- Casa Hortência

Melhor Florícola em

Exposição: José Teixeira Melo

Classificações do Concurso de Fruticultura:

Classe I - Banana

- 1º- João de Melo Teixeira
- 2º- João Ângelo Dutra
- 3º- José Leal da Silva

Melhor Frutícola em

Exposição: José Fernandes Dias Homem

Menção Honrosa: Limão de José Fernandes Dias Homem

Classificação do Concurso de Receitas de Mel e/ou Banana:

- 1º - Bolo de Banana de Emília M. Dinis S. Gil S. Silva
- 2º - Pudim de Mel de Alzira Fátima S. Rodrigues Barcelos
- 3º - Bolo Cuca Banana de Paula Lima Braga

Menção Honrosa: Doce de casca de banana de Hélia Maria T. Estrela

Programa de Hoje

10h00

- Abertura

10h30

- Visita das Escolas da Ilha com as seguintes actividades:

- Bodo de Leite tradicional, com distribuição de pão de leite
- Visita à Quinta Pedagógica
- Brincadeira no Insuflável "Prisão do Oeste"
- Palhaços
- Carneirada - Picadeiro do Centro Hípico

11h00

- Concurso de Ovinos e Caprinos, seguido de entrega de troféus.

Bananais ao ar livre rodeados por sebes vivas e muros de pedra





Outros produtos:





BANANA TRIP

A Banana Trip é um tour cultural na ilha do Pico. Focamo-nos na costa Sul da ilha. Visitamos a paisagem protegida da cultura do vinho – património mundial da UNESCO. E aprendemos a importância da cultura baleeira

Chamamos a este tour Banana Trip, porque o nosso objetivo final, é visitar a nossa plantação de bananas. A freguesia das Ribeiras é o melhor local para a plantação de bananas devido ao seu micro-clima. Na fajã das Ribeiras, exploramos a nossa plantação e vemos se há um cacho maduro de bananas pronto para colher. A Banana Trip é um passeio de dia inteiro na ilha do Pico que oferece uma aventura exclusiva.

BANANA ECO CAMP

O [Banana Eco Camp](#) é um alojamento ecológico, na ilha Terceira, que abriu em 2017, perfeitamente integrado na natureza, com pequenas cabanas de madeira escondidas sob as folhas de bananeira.

Por estar mesmo no meio do bananal, os hóspedes têm direito a bananas grátis durante toda a estadia.



Bananas Merengadas dos Açores

13/10/13 | Equipe Online - online@jcruzeiro.com.br ✉



(receita criada por Cláudia Simone Eckhardt (doceira do restaurante Ataliba, de Florianópolis))

Ingredientes

8 bananas grandes, bem maduras
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga
8 colheres de sopa de açúcar
1 copo de leite
2 ovos