

POMAR DA QUINTA DO PISÃO

ORCHARD OF THE QUINTA DO PISÃO

O Pomar da Quinta do Pisão foi plantado em 2020 e tem certificação de Agricultura Biológica. Segue os princípios da Agricultura Regenerativa, com práticas que permitem o aumento da biodiversidade local e garantem a fertilidade do solo através do sequestro e retenção de carbono. Composto por macieiras e pereiras de variedades antigas, cedidas pelo Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, o Pomar tem um enorme potencial de futuro por ser composto por espécies adaptadas ao território e às condições adversas resultantes das alterações climáticas. A escolha das árvores de fruto foi feita de modo que a colheita aconteça em várias fases do ano, reduzindo a necessidade de acumulação e conservação artificial.

The Orchard of the Quinta do Pisão was planted in 2020 and has an Organic Agriculture certification. It follows the principles of Regenerative Agriculture, with practices that help to improve local biodiversity and guarantee the fertility of the soil through carbon capture and retention. Composed of ancient apple and pear tree varieties, provided by the National Institute of Agricultural and Veterinarian Research, the Orchard has enormous future potential because it is made up of species adapted to the region and the adverse conditions resulting from climate change. The selection of fruit trees was done in such a way that maturation happens at various times throughout the year, reducing the need for harvesting and artificially conserving.



MAÇÃ | APPLE
Malus domestica
'Casa Nova de Alcobaça'

A maçã “Casa Nova de Alcobaça” é uma das tradicionais de Portugal, originária de Alcobaça. Julga-se que foi desenvolvida pelos monges de Cister, nos Coutos do Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, fundado no século XII. Destacam-se os frutos de calibre médio e de forma cônica a oblongo-cônica, amadurecem no final da 2ª quinzena de setembro/1ª quinzena de outubro. A epiderme é lisa, estriada de vermelho carmim, coberta por um polvilho branco que, quando retirado fica brilhante. Têm o pedúnculo muito curto e espesso, polpa branca, textura média, pouco consistente, pouco sumarenta e sabor característico - doce ligeiramente ácido, e bastante agradável. Esta maçã é rica em fósforo na casca e tem uma importante capacidade antioxidante.

The “Casa Nova de Alcobaça” apple is one of the traditional varieties of Portugal, originating in Alcobaça. It is believed to have been developed by Cistercian monks, in the Coutos of the Monastery of Santa Maria de Alcobaça, founded in the 12th century. Its fruit stands out for its medium size and conical to oblong-conical shape, ripening at the end of the second half of September/first half of October. The skin is smooth, striped with carmine, red, and covered with a white dust which, when removed, reveals a shine. They have a very short, thick stalk, white pulp, medium texture, not very consistent, not very juicy, and a characteristic flavor - sweet, slightly acidic, and quite pleasant. This apple has high levels of phosphorus in its skin and has important antioxidant capacity.

Fonte

Registo Nacional de Variedades Fruteiras (RNVF)
Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.
(INIAV,I.P.)
Estação Nacional de Fruticultura Vieira Natividade (ENFVN)

Source

National Registry of Fruit Tree Varieties (RNVF)
National Institute of Agricultural and Veterinarian Research
(INIAV,I.P.)
National Fruit Growing Station Vieira Natividade (ENFVN)