



POMAR DA QUINTA DO PISÃO
ORCHARD OF THE QUINTA DO PISÃO

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.

POMAR DA QUINTA DO PISÃO

ORCHARD OF THE QUINTA DO PISÃO



MAÇÃ | APPLE
Malus domestica
'Reineta de Fontanelas'

A maçã “Reineta de Fontanelas” apresenta uma forma achatada e de contornos arredondados, mas irregulares, e uma pele rugosa de cor esverdeada-acastanhada. A polpa é granular, muito ácida, amarelada e tem tendência à farinação quando madura. O sabor é agridoce. Esta maçã é uma variedade com teores fenólicos e qualidades antioxidantes elevadas, principalmente na casca, e destaca-se, de forma geral, pelo seu calibre acentuado.

The “Reineta de Fontanelas” apple has a flat shape with rounded but irregular contours and a rough, greenish-brown skin. The pulp is grainy, very acidic, yellowish, and tends to crumble when ripe. The taste is sweet and sour. This apple is a variety with high phenolic levels and antioxidant qualities, especially in the skin, and stands out, in general, for its size.



MAÇÃ | APPLE
Malus domestica
'Pardo Lindo'

A maçã “Pardo Lindo”, variedade regional portuguesa, fruto de uma árvore de vigor e tamanho médio, com uma doçura marcante e pedúnculo pequeno. Com aspeto semelhante à “Reineta de Fontanelas”, apresenta uma polpa doce não farinhenta. É uma das variedades de maçãs regionais mais ricas em fósforo na casca, com uma elevada capacidade antioxidante.

The “Pardo Lindo” apple, a regional Portuguese variety, is the fruit of a hearty, medium-sized tree, with a striking sweetness and a small stalk. With an appearance like the “Reineta de Fontanelas,” it has sweet, non-mealy pulp. It's one of the regional apple varieties with the most phosphorous in the skin, with a high antioxidant capacity.

POMAR DA QUINTA DO PISÃO

ORCHARD OF THE QUINTA DO PISÃO



MAÇÃ | APPLE
Malus domestica
'Pero da Malveira'

A maçã de variedade do “Pero da Malveira” foi recolhida na década de 1990, pela Estação Nacional de Fruticultura Vieira Natividade (ENFVN), na localidade de Gradil na zona da Malveira, na zona Oeste. A época de floração ocorre em meados de abril e a maturação em meados de agosto. Este fruto apresenta uma forma cónica, de casca verde-amarelada uniforme e corado de vermelho alaranjado do lado exposto ao sol, apresenta ainda uma polpa branca, doce, aromática no cheiro e paladar. Destaca-se ainda pelo fraco poder de conservação após a colheita.

The “Pero da Malveira” apple variety was gathered in the 1990s, by the National Fruit Growing Station Vieira Natividade (ENFVN), in the town of Gradil in the Malveira area, in the West. It flowers in mid-April and maturation occurs in mid-August. The fruit has a conical shape, with a uniform yellowish-green skin and orange-red color on the side exposed to the sun, and it also has pulp that is white, sweet, and aromatic in smell and taste. It also stands out for its poor capacity for conservation after harvest.



MAÇÃ | APPLE
Malus domestica
'Repinau'

A maçã “Repinau” é de pequeno porte com frutos de pequeno ou médio tamanho, mas muito aromáticos e doces. Registam uma epiderme amarela e frutificam entre agosto e setembro.

The “Repinau” tree is small in stature, with small or medium, but very aromatic and sweet, fruits. They have a yellow skin and bear fruit between August and September.

POMAR DA QUINTA DO PISÃO

ORCHARD OF THE QUINTA DO PISÃO



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 cónica 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.

POMAR DA QUINTA DO PISÃO

ORCHARD OF THE QUINTA DO PISÃO



PERA | PEAR
Pyrus communis
'Duchesse d'Angoulême'

A pera “Duchesse d'Angoulême” teve origem numa pereira selvagem encontrada num jardim em Angers, Noroeste do território francês. Em 1808, Audusson, enfermeiro, propagou a espécie e em 1820 ofereceu uma cesta desta fruta à Duquesa d'Angoulême pedindo a permissão de a “batizar” com o seu nome. Com elevada produtividade, esta pera apresenta uma casca amarela e de grande dimensão, uma polpa branca/creme doce, perfumada, suculenta com textura amanteigada e ligeiramente granulosa com sabor limoado e aromático.

The “Duchess d'Angoulême” pear originated from a wild pear tree found in a garden in Angers, in the northwest of France. In 1808, Audusson, a nurse, propagated the species and in 1820 he gave a basket of this fruit to the Duchess d'Angoulême, asking for permission to “baptize” it with her name. With high productivity, this pear has a large yellow skin, white/sweet cream pulp, fragrant and juicy with a buttery and slightly grainy texture, with a lemony and aromatic flavor.

.....

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)



PERA | PEAR
Pyrus communis
'Rocha'

A pera “Rocha” do Oeste distingue-se pela sua cor amarela ou verde-clara, por vezes, com uma mancha rosada. Destaque ainda para o salpicado da epiderme junto ao pedúnculo, designado por carepa, que é uma das marcas diferenciadoras desta variedade única, onde se acumulam os açúcares que lhe conferem a doçura tão característica. É um fruto de tamanho médio, oval e periforme, de polpa branca, firme e rija, doce e granulosa e apresenta ainda uma epiderme também fina e lisa. A percentagem e a concentração da carepa dependem das condições meteorológicas em cada ano. Variedade produzida nos distritos de Lisboa, Leiria e Santarém beneficia da designação “Pera Rocha do Oeste DOP”.

The “Rocha” pear of the West is distinguished by its yellow or light green color, sometimes with a pinkish spot. Also noteworthy is the speckling of the skin around the stalk, called russet, which is one of the distinguishing features of this unique variety, where the sugars that give its characteristic sweetness accumulate. It is a medium-sized, oval, and pear-shaped fruit, with white, firm and hard, sweet and grainy pulp and it also has a thin and smooth skin. The percentage and concentration of the russet depend on the climatic conditions each year. The variety produced in the districts of Lisbon, Leiria, and Santarém benefits from the designation “Pera Rocha do Oeste DOP.”