



Da esquerda para a direita: **Luís Machado** (Responsável Técnico da Torre de Frade), **Filipe José** (Delegado Técnico Comercial da Lusosem), **Fernando Carpinteiro Albino** (Administrador da Torre do Frade) e **Filipa Setas** (Diretora de Marketing, Comunicação e Desenvolvimento da Lusosem)

Exploração agrícola Torre do Frade é um legado familiar com um futuro sustentável

No coração do Alto Alentejo, no concelho de Monforte, ergue-se o Monte da Torre do Frade. Esta exploração agrícola, enraizada numa tradição familiar centenária, é um exemplo notável de gestão integrada e sustentável, onde a vinha, a pecuária, a floresta e os cereais coexistem de forma harmoniosa e estratégica.



Fernando Carpinteiro Albino, administrador da Torre do Frade

Fernando Carpinteiro Albino, administrador da Torre do Frade, sublinha que “esta é uma exploração agrícola de índole 100% familiar, cuja ligação à terra é diretamente indissociável da sua origem enquanto família”. E é precisamente essa ligação que está na base das escolhas visionárias que têm vindo a ser feitas ao longo dos anos. Localizada numa zona tipicamente de sequeiro, sem acesso a grandes perímetros de rega públicos, a Torre do Frade investiu de forma antecipada e inteligente na construção de barragens próprias. “Se eu não tivesse feito aquelas barragens que nós temos por aí, feitas por nós há 20 e tal anos, muito provavelmente eu não estava aqui a falar”, afirma o administrador à nossa reportagem. A consciência das alterações climáticas é clara: “A experiência que

nós temos das alterações climáticas são uma realidade. Nós temos que nos habituar a isto”. Fernando Carpinteiro Albino conta-nos que a estratégia da exploração baseia-se em não colocar “todos os ovos no mesmo cesto”. Ao invés de depender de uma única cultura ou produção, a Torre do Frade distribui os riscos e maximiza os recursos através de uma gestão agrícola mista e multifuncional. “Se eu tivesse só aqui uma monocultura, eu se calhar havia-me aflito para ter ultrapassado estes anos todos”, explica.

Cereais com rega de precisão

Embora assente numa base de sequeiro, a Torre do Frade tem um sistema de regadio melhorado, com recurso a pivôs. Estes permitem regar nos momentos críticos para os cereais — abril, maio e início de junho — duplicando a produtividade. “É o suficiente para que as produções sejam o dobro das produções da mesma seara em regime de sequeiro puro e duro”, realça o administrador. A Torre do Frade é também sócia fundadora da Carnalentejana e mantém um efetivo de vacas alentejanas em linha pura, criadas em regime extensivo. “As nossas vacas não sabem o que é uma cabana, não sabem o que é um abrigo. O abrigo são as estrelas”, diz Fernando Carpinteiro Albino, com orgulho. A exploração é certificada pelo esquema Welfare, uma das mais exigentes certificações de bem-estar animal.



Prota Plus – a mistura rica composta por trevos e azevém

Uma das peças-chave na alimentação dos bovinos é o uso de consociações forrageiras, como o Prota Plus, comercializado pela LUSOSEM. Trata-se de uma mistura rica, composta por três tipos de trevos e azevém. “Isto é de uma riqueza enorme para a alimentação dos animais, nomeadamente dos bovinos”, afirma. “Isto é um exemplo da biodiversidade. Esta é a verdadeira biodiversidade”, vinca.

Segundo Fernando Carpinteiro Albino, o Prota Plus permite múltiplos aproveitamentos ao longo do ano: “Logo a partir de novembro, dezembro, nós podemos ter o efetivo bovino a pastorear. E ao mesmo tempo que se alimenta, também está a pôr matéria orgânica na terra”. Com condições ideais de rega e clima, podem ocorrer até três cortes e também aproveitamento para feno. “Nós, cá em casa, fazemos feno para as vacas. Não fazemos outro tipo de alimentação, porque é isto que nós entendemos”, considera.

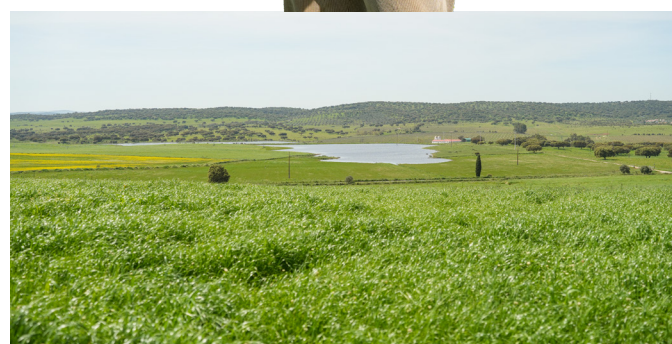
A exploração não deixa de evoluir. Hoje, além dos trigos moles e duros e triticales, já se experimentam culturas como ervilhas verdes, feijão verde e colza para biodiesel.



Prota Plus

A exploração também valoriza a tradição e a sustentabilidade na viticultura.

A exploração dedica uma parte significativa da sua área à vinha, com cerca de 55 hectares, dos quais 20 hectares são de vinhas brancas e o restante de vinhas tintas. Para Fernando Carpinteiro Albino, o vinho produzido na Torre do Frade é conhecido pela sua qualidade, com uma gama diversificada que inclui “vinhos de entrada” como o Petit Virgo, além de vinhos mais sofisticados como o Virgo. A exploração também valoriza a tradição e a sustentabilidade na viticultura, com práticas que respeitam as condições edafoclimáticas da região. “Temos aqui condições muito boas para fazer bons vinhos. Estamos na zona demarcada de Borba”, destaca. A Torre do Frade continua a privilegiar a mão de obra local, especialmente durante a vindima, que é realizada manualmente. “Praticamente todos os nossos empregados são da aldeia, portanto isto gera fixação de populações no interior do país,” comenta Fernando Carpinteiro Albino. Além da vinha e da pecuária, a Torre do Frade também é composta por floresta, com destaque para as azinheiras, que são a espécie dominante no Alentejo. “A bolota faz parte da alimentação do nosso efetivo bovino”, e isso, segundo Fernando Carpinteiro Albino, marca a diferença na qualidade da carne, rica em ómega 3. Para além disso, a rama das azinheiras contribui para a alimentação nos meses mais críticos e o pastoreio ajuda a manter os terrenos limpos e resistentes ao fogo.



Prota Plus

Nota final: Esta reportagem foi realizada em colaboração com a LUSOSEM.

A LUSOSEM aposta na renovação contínua do seu catálogo de forragens de qualidade para aumentar a eficiência e rentabilidade das explorações. Dedicando especial atenção às sementes de gramíneas e leguminosas, essenciais na produção de leite e carne, promove programas nutricionais que maximizam o potencial produtivo do efetivo pecuário. Estas forragens são uma excelente

fonte de proteína, e o agricultor pode melhorar os rendimentos investindo em sementes de qualidade. Em parceria com a **Barenbrug**, e considerando fatores como cortes, intensividade e clima, a **LUSOSEM** reforça a sua oferta com produtos como o azevém anual **Barspectra II** de elevada performance e a mistura **Prota Plus** de azevém e trevos anuais, já referências no mercado.



TESTEMUNHO



Miguel Minas, Monte Granja do Peral (Arronches)

“Somos basicamente bovinicultores de carne. 80% do que semeamos na nossa exploração, que tem cerca de 500 hectares, é para alimentação animal. O objetivo é garantir o nosso consumo próprio, e, nos anos de maior disponibilidade forrageira, como o fenocilagem ou o feno, podemos eventualmente vender alguma coisa. Mas a ideia principal é semear para alimentar os nossos animais. Optámos por utilizar a mistura **Prota Plus** porque é uma mistura equilibrada, principalmente pela presença dos trevos, que ajudam a compensar a exigência de azoto do azevém. Outra grande vantagem que esta mistura tem, na nossa opinião, é a quantidade de massa verde que nos proporciona. Em anos como o ano passado, já fizemos fenocilagem, e este ano vamos repetir a experiência. A ideia é sempre garantir que temos forragem suficiente para guardar e alimentar os animais”.



Da esquerda para a direita: **Filipa Setas** (Diretora de Marketing, Comunicação e Desenvolvimento da Lusosem), **Miguel Minas** (Responsável do Monte Granja do Peral - Arronches) e **Filipe José** (Delegado Técnico Comercial da Lusosem)



Prota Plus



Prota Plus

TESTEMUNHO



Gilberto Van Hal, Sócio-Gerente da Herdade das Caldeirinhas (Elvas)

“Na Herdade das Caldeirinhas, temos uma exploração de leite com cerca de 550 animais em produção e cultivamos aproximadamente 330 hectares. Destes, 190 hectares são irrigados com pivô central. A nossa produção inclui principalmente milho de verão, e durante o inverno, aproveitamos as áreas irrigadas para plantar azevém ou tritcale. Optamos por cultivar azevém nas zonas mais próximas da exploração, e tritcale nas áreas mais distantes, onde realizamos um corte único. O azevém, especialmente devido ao seu uso nas vacas em lactação, precisa de ser um alimento que tenha boa digestibilidade da fibra. É aqui que o Barspectra II torna-se essencial. Este produto tem sido um grande aliado, oferecendo-nos a flexibilidade necessária no momento do corte, mantendo uma excelente digestibilidade da fibra, ao mesmo tempo que assegura um teor elevado de proteína e açúcar”.



Barspectra II

TESTEMUNHO



Filipe José, Delegado Técnico Comercial da LUSOSEM



“Estamos na Herdade dos Lobatos, em Arronches, distrito de Portalegre, do produtor António Manuel Carvalho - num campo de Barspectra II, destinado à produção de silagem para alimentação de vacas de carne e novilhos em engorda. Esta exploração dedica-se exclusivamente à produção de carne. Já trabalhamos com este produtor há vários anos, oferecendo apoio técnico contínuo ao longo do ano. A variedade de Barspectra II tem sido a nossa escolha principal devido à sua facilidade de manejo. Temos algumas zonas onde, por vezes, ocorrem encharcamentos, e em anos mais secos, o Barspectra II tem demonstrado uma notável adaptação a diferentes condições climáticas”.



Barspectra II