



## VOTO DE CONGRATULAÇÃO

A cultura do ananás de São Miguel resultou da inovação e experimentação, com grande sucesso, em solos pouco produtivos, de uma planta exótica, cuja comercialização tem contribuído para a economia dos Açores e para a imagem dos Açores.

A produção do ananás foi otimizada com recurso a estufas de vidro, permitindo assim produzir frutos com características comerciais à exportação. Essas estufas, com características específicas e adaptações locais, resultam do engenho e arte dos produtores de ananás de São Miguel, fazendo, neste momento, parte da nossa etnografia pela sua especificidade, tendo contribuído desse modo para a atratividade turística da ilha.

De acordo com registos históricos, foi precisamente no dia de 12 de novembro de 1864 que ocorreu o envio da primeira remessa de ananás, produzido na ilha de S. Miguel, para Londres, uma exportação considerada significativa nessa época.

Apesar de várias crises que afetaram essa produção, como as guerras mundiais ou, por exemplo, a recente globalização da economia, a cultura do ananás em São Miguel tem resistido, mantendo-se em exploração cerca de 75 hectares cobertos de vidro com cerca de 500 estufas.

Esses números atestam a importância dessa cultura em São Miguel, que necessita de ser valorizada pela investigação científica.

Os produtores de ananás, em colaboração com a Universidade dos Açores, foram capazes de encontrar substitutos orgânicos para as camas, uma vez que a “leiva” usada para esse mesmo fim, produzia impactos ambientais acentuados.

O ananás de São Miguel é rico em bromelina, com importantes aplicações a nível farmacológico e na indústria alimentar. Assim sendo, o extrato de bromelina pode ser usado como coagulante do leite, podendo a partir dela produzir-se por exemplo um produto específico e diferenciado como um queijo com sabor específico.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA  
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES  
*Gabinete da Presidência*

A mistura de polpa de ananás com leite, produzindo um líquido com a mesma aparência do leite, permite chegar a consumidores com hipersensibilidade à proteína do leite.

O ananás de São Miguel tem todas as potencialidades para ser um produto açoriano de valor acrescentado e com grande potencial económico.

Pelo valor patrimonial que a produção do ananás de São Miguel em estufas de vidro constitui e pelo elevado potencial económico que o produto contém, quer como fruto, quer pelos seus extratos;

Assim, nos termos regimentais e estatutários aplicáveis, a Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, aprova um Voto de Congratulação, pela passagem dos 150 anos do início da exportação do ananás de São Miguel, saudando todos os produtores e cooperativas que se dedicam à produção de um fruto que, pela sua singularidade e especificidade, constituiu um potencial económico interessante para a Região, sendo, aliás, uma das “imagens de marca” dos Açores e da ilha de São Miguel, em particular.

Aprovado, por unanimidade, pela Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, na Horta, em 11 de dezembro de 2014.

A Presidente da Assembleia Legislativa  
da Região Autónoma dos Açores

Ana Luísa Pereira Luís