

O diospireiro produzido em Portugal pertence à família das Ebenaceae, originário da China há séculos atrás. Existem dois tipos: uma mole (a mais comum), cuja casca é um laranja avermelhado e, uma outra forma, de casca mais clara e que pode ser consumido sob a forma de maçã (diospiro de roer).

Variedades

As suas variedades dividem-se em função da sua adstringência. As "adstringentes", 'Coroa de Rei', 'Kaki tipo' e 'Roxo Brillhante', são as mais comuns e necessitam de maturação adequada para poderem ser consumidas. As "não adstringentes", 'Fuyo', 'Hana Fuyo', 'O Goshō', 'Giro', 'Cal-Fuyo', 'Fau-fau' e 'Sharon', podem consumir-se de imediato, após a colheita.

Cultivo

O diospireiro pode ser cultivado a partir de semente (não muito usual) ou a partir de propagação vegetativa, sendo este último caso o mais indicado.

Os primeiros frutos surgem no final do 3º ano (habitualmente).

O dióspiro pode ser cultivado nos mais variados tipos de solos, desde que haja humidade, preferencialmente em solos profundos e bem drenados, areno-argilosos e pH entre 6,5 e 7,5.

Segundo os dados disponibilizados pelo INE, verifica-se redução de 87% no nº de árvores vendidas a agricultores, entre 2010 [38,4mil árvores] e 2018 [20,5mil árvores]. É na zona Norte e Centro onde está concentrada a maior comercialização destas árvores.

Não obstante a redução anteriormente referida, entre 2010 e 2018, verifica-se que o preço médio não sofre variações significativas, concentrando-se entre os 3,94€/árvore, em 2010, e os 4,15€/árvore, em 2018.

Superfície/Produtividade

De acordo com o INE, entre 2010 e 2017, a superfície planta tem crescido [2010=188ha; 2017=246ha].

Devido ao clima propício, a região algarvia tem a maior área plantada totalizando (140 há em 2017). Ainda assim, a zona Norte e Centro tem aumentado a área plantada.

Entre 2010 e 2018, constata-se das quantidades produzidas, surgindo o Algarve com a maior produção: em 2018 produziu 3.644 toneladas, crescendo 44,8% face a 2010. Também a região Norte e Centro revelam mais produção: o Norte atingiu 242 toneladas em 2018 (+18,6% face a 2010) e o Centro 278 toneladas (+19,8%).

Importações/Exportações

Segundo estatísticas do INE, Portugal é um país maioritariamente importador. As importações têm aumentado anualmente, atingido em 2018, cerca de 5M€ em importações (+138% face a 2012), sobretudo no espaço europeu. De acordo com um artigo da Vida Rural, no espaço europeu, os maiores produtores são a Espanha e Itália, fora da EU, o destaque vai a China, Japão, Coreia, Brasil e Índia.

Ao nível das exportações, verifica-se crescimento entre 2012 e 2017, registando uma quebra em 2018.

As exportações outros maioritariamente no espaço da EU, tendo atingido em 2018, cerca de 2M€ (menos 32% face a 2017).

Pragas/Doenças

A mosca da fruta (*Ceratitis capitata*) e a cochonilha algodão (*Planococcus citri*) são as principais pragas deste fruto. A fraca resistência mecânica dos ramos é uma característica a ter atenção, durante a formação do fruto.

No que respeita às doenças, as árvores diospireiros podem ser afetadas pela mancha das folhas, cujos sintomas são manchas angulares em ambas as folhas, provocando a sua queda precoce, o enfraquecimento da planta e adiantamento da maturação dos frutos.

Potenciais Benefícios para a Saúde

Os dióspiros são frutos com várias vitaminas. Apresentam vários benefícios para a saúde, nomeadamente, pelo seu baixo teor em gordura, Poder Anti-infeccioso, anti-inflamatório e anti-hemorrágico, rico em vitamina B, importante para a saúde ocular e auxilia na produção de glóbulos vermelhos.