



# Ananás dos Açores DOP

O Ananás foi trazido do Brasil para São Miguel pelos navegadores portugueses por volta de 1840-50. A sua produção tornou-se cada vez mais relevante à medida que, ao longo de várias gerações de agricultores, as técnicas de cultivo foram sendo aperfeiçoadas, garantindo ao fruto o aroma, sabor e qualidade o distinguem dos demais (DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural.)

Atualmente, a produção do Ananás dos Açores DOP dá-se em estufas clássicas, dispostas na costa sul de São Miguel, zona mais quente e soalheira da ilha (Despacho Normativo n.º 249/93, ART.12º). É utilizada a técnica de cultivo artesanal, sendo aplicados “fumos” e “camas quentes” em todas as fases de cultivo, preparadas a partir da leiva, lenha, terra velha, serradura e aparas de madeira (Despacho Normativo n.º 249/93, ART.13º e 14º). São plantadas cerca de 33000 a 45000 plantas por hectare (Despacho Normativo n.º 249/93, ART.23º). Desde a plantação até à colheita do ananás decorre um período de 2 anos.

