

Nome vulgar: Medronheiro

Nome Científico: *Arbutus unedo* L.

Tipo de Origem: Autóctone

Distribuição Geográfica: Península Ibérica, Europa Ocidental e Sul, Médio Oriente, Norte de África e Macaronésia

Curiosidades: A folhagem densa e persistente torna-o um bom abrigo para animais e o seu fruto, o medronho, é um alimento importante, nomeadamente para os pássaros. As flores surgem simultaneamente com os frutos do ano anterior.

Tem baixa combustibilidade, permitindo-lhe ter um papel na prevenção dos incêndios. Tem também uma forte capacidade de regeneração após os incêndios, evitando a erosão dos solos. Em Portugal encontra-se em quase todo o país, sendo a maior concentração nas serras do Caldeirão e Monchique (Algarve), onde é tradicionalmente produzida aguardente por fermentação alcoólica dos frutos maduros.



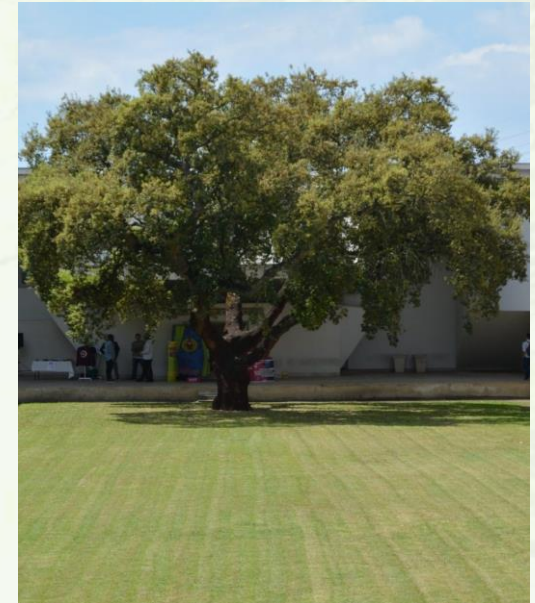
Nome vulgar: Sobreiro

Nome Científico: *Quercus suber* L.

Tipo de Origem: Autóctone

Distribuição Geográfica: Região Mediterrânica

Curiosidades: O sobreiro é, desde 2011/12, considerado a “Árvore Nacional de Portugal” e é uma espécie protegida. Tem uma grande importância económica devido à produção de cortiça, de que Portugal é líder mundial. É uma árvore de crescimento lento e no descortiçamento é necessária muita habilidade e experiência, para não danificar a árvore. Mesmo assim, a extração da cortiça diminui os anos de vida do sobreiro. A cortiça, devido às suas propriedades (pouco densa, muito pouco permeável, isolante térmico e sonoro, resistente ao fogo, durável), foi no passado utilizada para a construção de muitos objetos e graças à inovação tecnológica tem hoje numerosas aplicações. O físico inglês Robert Hooke (sec XVII) observou a cortiça ao microscópio e criou o termo célula.





Nome vulgar: Amendoeira

Nome Científico: *Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb

Tipo de Origem: Introduzida e naturalizada

Distribuição Geográfica: Oriunda dos Balcãs, Sudoeste da Ásia e Norte da África, cultivou-se desde a Antiguidade em redor do mar Mediterrâneo.

Curiosidades: É uma árvore de folha caduca e as flores aparecem antes das folhas, o que torna muito bonita a paisagem das amendoeiras em flor. A amêndoa é a semente do fruto da amendoeira, é uma oleaginosa rica em lípidos insaturados e o seu consumo pode contribuir para a diminuição do colesterol, redução do risco de ataque cardíaco e fornece energia. Na gastronomia, especialmente na doçaria conventual, a amêndoa está muito presente. Os óleos e as essências extraídos da amêndoa têm propriedades medicinais e são utilizados na indústria cosmética. Nas amêndoas amargas, os elevados teores de ácido cianídrico são tóxicos.





Nome vulgar: Pinheiro manso

Nome Científico: *Pinus pinea* L.

Tipo de Origem: Autóctone

Distribuição Geográfica: Contorno da região Mediterrânica, sobretudo no sul da Europa e oeste da Ásia.

Curiosidades: Ocorre de preferência em zonas arenosas e dunas das regiões costeiras, sendo muito importante na fixação dos solos e no combate à erosão. Na maturidade, a sua copa tem a forma de “guarda-sol”, projetando uma sombra densa.

A exploração económica está associada à produção de madeira, de resina e pinhão, sendo esta última, atualmente, a que apresenta maior rentabilidade. A utilização da madeira na construção naval teve origem na época dos Fenícios e Romanos e, em Portugal, teve o seu auge na construção das naus, na época dos Descobrimentos. Uma das pragas é a processionária, uma lagarta que cria ninhos de seda na extremidade dos ramos, e que pode provocar irritações na pele e olhos.





Nome vulgar: Oliveira

Nome Científico: *Olea europaea* L. var. *europaea*

Tipo de Origem: Autóctone

Distribuição Geográfica: Região mediterrânica (Sul da Europa, Norte de África e Médio Oriente).

Curiosidades: Árvore típica do clima mediterrânico, plantada desde a antiguidade, adaptando-se a solos pobres. A partir da azeitona, o fruto da oliveira, produz-se o azeite, uma gordura insaturada muito saudável, elemento fundamental da dieta mediterrânica, classificada como “Património Imaterial da Humanidade”, pela UNESCO. Na antiguidade era também utilizado para iluminação, nas candeias. Atualmente, a plantação de olivais intensivos e superintensivos aumentou a produção de azeitona, mas com ameaças ambientais (água, solo, biodiversidade). A madeira da oliveira é utilizada no artesanato. O chá das folhas tem aplicação medicinal (tensão arterial, desinfetante, anti-inflamatório).

