



## Cultura do Loureiro

POR: PEDRO RAU

**Nomes Comuns:** Loureiro, louro, Louro de Alexandria.

**Nome científico:** *Laurus Nobilis* (*nobilis*, significa nobre).

**Origem:** Europa Mediterrânica e Ásia Menor.

**Família:** Lauraceae.

**Factos Históricos:** Das folhas do Loureiro, eram feitas coroas que eram colocadas nas cabeças dos atletas vencedores dos jogos olímpicos da antiga Grécia. Os heróis e vencedores das batalhas também eram coroados com este símbolo de triunfo. O termo Laureados vem do termo "Laurus".

**Descrição:** Árvore de folha perene que pode chegar aos 15 m de altura de copa densa. As folhas são verde-escuras de forma lanceolada e as flores são branco-amareladas e aparecem nos meses de Abril-Junho. A planta é muito utilizada para sebes de jardins e campos agrícolas.

**Ciclo Biológico:** Cultura perene que vive entre 80-100 anos.

**Variedades mais cultivadas:** Dentro do género "Laurus", só existe mais uma espécie a *L. azorica* (Seub.) J. Franco, também chamado de Loureiro da Ilha das Canárias.

**Partes Utilizadas:** Folhas e frutos.

### Condições ambientais

**Tipo de Clima:** Temperado e Subtropical.

**Solo:** Franco e areno-argiloso, profundo, fértil e

Bem drenado com pH de 5,5 a 7,2.

**Temperaturas:** Óptimas: 10-18°C Min: -12,2°C Max:

40°C Paragem do desenvolvimento: 1-5°C.

**Exposição Solar:** luz solar directa ou parcialmente sombra.

**Quantidade de água:** 91,9 cm/ano.

**Altitude:** Até 1200 metros.

### FERTILIZAÇÃO

- **Adubação:** estrume de pato, porco e galinha e regar com chorume de porco e galinha poedeira.
- **Adubo Verde:** fava, favarola e azevem anual.
- **Exigências nutritivas:** 2:2:1 (Azoto:Fósforo:Potássio).





## Entomologia e patologia vegetal

**Pragas:** cochonilhas, ácaros, psila (*Psylla piri*) e pulgões.

**Doenças:** fumagina.

**Acidentes/carências:** Não suporta geadas e ventos marítimos fortes. O granizo prejudica muito o desenvolvimento dos frutos.

## COLHEITA E UTILIZAÇÃO

● **Quando colher:** As folhas, no Verão e Outono, para secarem. Os frutos, de onde se extrai o óleo essencial, colhem-se no Outono.

● **Condições de armazenamento:** Devem secar-se as folhas num secador à sombra que tenha muita circulação de ar.

● **Usos:** Uso culinário para condimentar carnes e moluscos em guisados, estufados e mesmo em sopas. O ramo de cheiros é composto por folhas de louro, alho salsa e tomilho.

Medicinal, tendo propriedades Anti-sépticas, digestivas, sedativo e infecções respiratórias. O Louro pode ainda ser utilizado na medicina veterinária e fabricação de sabões, velas e na perfumaria.



## TÉCNICAS DE CULTIVO

● **Preparação do solo:** Subsolação à profundidade de 50 cm, seguida de uma passagem com escarificador.

● **Multiplicação:** Por semente ou estaca que deve ter 25 cm (demora 6 a 9 meses a enraizar) retirada no princípio do Outono.

● **Data da sementeira e plantação:** Primavera.

● **Compasso:** 7 x 7 ou 4 x 3 (forma arbustiva).

● **Amanhos:** Monda de ervas e poda de formação na Primavera.

● **Regas:** Só em períodos de seca prolongada.