

CASTANHA UM FRUTO SAUDÁVEL

Coordenador Científico
Ana Paula Silva

Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)
Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura



AGRO 939

DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



AUTORES

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Ana Paula Calvão Moreira da Silva
Rosalina Maria Silva dos Santos Ribeiro
Berta Maria de Carvalho Gonçalves
Fernando Augusto dos Santos

Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte

Olga Maria Pires Borges
José Luís Ribeiro Soeiro de Carvalho
Humberto Augusto Costa

Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge

Helena Soares Costa
Mariana Coelho dos Santos
Tânia Silva Fontes
Carla Fino da Mota
Maria Rosa Faria
Maria Adelaide Pedroso

Cooperativa Agrícola de Penela da Beira

Bruno Ivo Magalhães
Eugénia Marinho



Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)
Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura



AGRO 939

DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



1ª Parte - Importância da Castanha

A castanha na história

- [na pré - história](#)
- [na antiguidade](#)
- [na idade média](#)
- [na idade moderna](#)
- [na idade contemporânea](#)

A castanha na alimentação

- [castanha crua](#)
- [castanha assada](#)
- [castanha cozida](#)
- [castanha pilada](#)
- [farinha de castanha](#)
- [outras formas de processar a castanha](#)

Receitas de castanha

- [salgados](#)
- [doces](#)

[A castanha na Região](#)

- [Denominações de Origem Protegida](#)
- [solo e clima](#)

**DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA
CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**



Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)
Convíte - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura



AGRO 939



2ª Parte - Variedades estudadas

Breve descrição da metodologia utilizada

- caracterização da árvore
- caracterização física dos frutos
- caracterização química dos frutos

Variedades estudadas

- Avelaira
- Boaventura
- Côta
- Judia
- Lada
- Lamela
- Longal P
- Longal SL
- Martainha
- Negra ou Preta
- Trigueira

Apresentação de resultados

- características da árvore
- características físicas dos frutos
- características químicas dos frutos

**DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA
CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**

Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)
Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura



AGRO 939



Caracterização das variedades

Características da árvore

Origem geográfica

Vigor

Porte

Abrolhamento

Floração

Fitossanidade

Produtividade

Período de maturação

Características físicas dos frutos

Forma

Comprimento

Largura

Espessura

Índices (tamanho, forma, esfericidade)

Embrionia

Calibre

Peso bruto

Apreciação geral:

Apreciação geral:

Características químicas dos frutos

Acúcares (g/100g de parte edível)

Amido (g/100g de parte edível)

Ácidos orgânicos (mg/100 g de parte edível)

Minerais (mg/100 g de parte edível)

Composição química aproximada (g/100g de parte edível)

Fibra (g/100g de parte edível)

Aminoácidos (mg/100 g de parte edível)

Compostos fenólicos (g/100 g de parte edível)

Apreciação geral:

**DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA
CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**



Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)
Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura

AGRO 939



Caracterização da variedade Azeleira



Características da árvore

Origem geográfica- DOP “Castanha da Terra Fria”

Vigor- Médio

Porte- Aberto

Abrolhamento- 2ª semana de Abril

Floração masculina- 2ª semana de Junho à 3ª de Julho (Precoce)

Fitossanidade-

Produtividade-

Período de maturação- Precoce

Apreciação geral:

Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)

Convíte - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura



AGRO 939

**DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA
CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**



Caracterização da variedade Avelleira (cont)



Características físicas dos frutos

Forma - Globulosa

Comprimento - 3,2 cm

Largura - 3,1 cm

Espessura - 2,0 cm

Índices:

de tamanho - 2,87

de forma - 0,83

de esfericidade -

Embrionia - Mono-embriônico

Calibre - Médio

Peso do fruto - $12,5 \pm 0,1$ g

Cor	<i>Crua</i>	<i>Cozida</i>	<i>Assada</i>
Casca			
Miolo			

Dureza (....)	<i>Crua</i>	<i>Cozida</i>	<i>Assada</i>
Casca			
Miolo			

Apreciação geral:

Fraca conservação natural. Boa deiscência dos ouriços. Bom sabor. Consumo em fresco

DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Medida 8 - Ação 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)

Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura



AGRO 939



Caracterização da variedade Aveleira (cont)

Características químicas dos frutos

Açúcares (g/100g de parte edível)			
	<i>Crua</i>	<i>Cozida</i>	<i>Assada</i>
Glucose	0	0	0
Frutose	0	0	0
Sacarose	4,2	0,2	7,1

Amido ((g/100g de parte edível))			
	<i>Crua</i>	<i>Cozida</i>	<i>Assada</i>
Amido			

Minerais (mg/100 g de parte edível)			
	<i>Crua</i>	<i>Cozida</i>	<i>Assada</i>
Azoto	461,7	515,7	548,8
Fósforo	65,8	68,3	91,0
Potássio	514,0	398,4	643,9
Cálcio	27,6	23,9	29,9
Magnésio	33,4	20,1	26,4
Boro	0,19	0,29	0,30
Ferro	1,05	0,78	1,13
Cobre	0,27	0,32	0,43
Zinco	0,50	0,56	0,53
Manganês	1,76	2,12	2,04

Composição química aproximada (g/100g de parte edível)			
	<i>Crua</i>	<i>Cozida</i>	<i>Assada</i>
Humidade	51,6	57,3	41,3
Cinza	1,24	0,92	1,37
Proteína	-	-	-
Gordura	2,3	2,5	2,1

Fibra (g/100g de parte edível)			
	<i>Crua</i>	<i>Cozida</i>	<i>Assada</i>
Fibra total			

Ácidos orgânicos (mg/100 g de parte edível)			
	<i>Crua</i>	<i>Cozida</i>	<i>Assada</i>
Cítrico	-	-	-
Málico	-	-	-

Aminoácidos (mg/100 g de parte edível)			
	<i>Crua</i>	<i>Cozida</i>	<i>Assada</i>
Totais	147,5	274,2	165,0
Essenciais	16,4	43,1	28,4

Compostos fenólicos (g/100 g de parte edível)			
	<i>Crua</i>	<i>Cozida</i>	<i>Assada</i>
F. totais	0,79	0,73	1,08



Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)
Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura

AGRO 939

**DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA
CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**





Obrigado

Bom Natal e um próspero Ano de 2008

Fernando A. Santos
Email- fsantos@utad.pt
HP- <http://home.utad.pt/~fsantos/>

Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)
Convíte - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura



AGRO 939

**DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA
CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**



A castanha na história (Pré-história) ←

Em relação ao centro de origem do género *Castanea*, as referências bibliográficas apontam o Próximo Oriente e a China (Vavilov, 1950) ou ainda a América do Norte (Guerreiro, 1957) .

Dados históricos evidenciam que o género *Castanea* já se encontrava na Europa no final do Mesozóico (Era Secundária), ou pelo menos desde o início do Cenozóico (Era Terciária) (Fenaroli, 1945).

A sua existência é anterior ao aparecimento do Homem (Cortizo *et al.*, 1999) e que, possivelmente, se diferenciou, dos outros géneros da família *Fagaceas* (carvalhos, faias), durante o Cenozóico, há cerca de 43 milhões de anos (Rutter, 1987).

Foram encontrados fósseis na flora ártica na Gronelândia setentrional e no Alasca que pertencem ao Cenozóico em que figuravam restos de um castanheiro da espécie *C. ungeri* Herr, que se considera como antepassado da *C. sativa* (Camus, 1929).

No Noroeste da Península Ibérica a vegetação arbórea tornou-se dominante nas regiões montanhosas na parte mais ocidental da Cordilheira Cantábrica entre 8500-7000 BP e 6000-5500 BP (Holocénico), período em que as florestas de *Quercus* e *Corylus* se expandiram e se consolidaram. (BP- before present)



Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)

Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura

AGRO 939

DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



A castanha na história (Antiguidade) ←

O cultivo do castanheiro, como monocultura, teve maior importância no norte de Itália (região dos Alpes), não só pelas condições climáticas muito favoráveis, mas também pela facilidade que os lagos e rios proporcionavam ao seu transporte para as planícies do sul (Mourik, 1985; Santos *et al.*, 2000).

Na região de Trás-os-Montes a chegada dos primeiros povos remonta ao 5º milénio a.C., como o demonstram os achados arqueológicos da Pré-História encontrados no Buraco da Pala, em Mirandela. A partir do 4º milénio a.C. as populações iniciaram a actividade agrícola comprovada pela descoberta de vestígios de silagem de sementes. Estas populações, identificadas como os pré-romanos, dispunham de uma hierarquia bem definida, que deu origem a sistemas agrícolas mais eficazes e foram responsáveis pela transformação da paisagem conferindo-lhe características que permitem considerá-la uma região com identidade própria

Os historiadores referem que a partir do século IX a.C. chegaram à Península povos provenientes da Europa Central, dos quais faziam parte os Celtas que passaram a coexistir pacificamente com os povos autóctones da Península Ibérica (Ibéros), dando origem aos Celtiberos que utilizavam o castanheiro, como divindade benigna e generosa.

Estes povos subdividiram-se em várias tribos das quais são exemplos os Zoelas e os Lusitanos (Origem: Wikipédia).

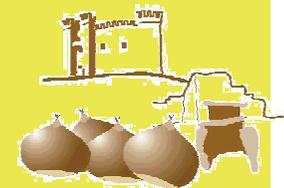
DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)

Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura



AGRO 939



A castanha na história (Idade Média) ←

Nos séculos V, durante as invasões da Península Ibérica pelos Alanos, Vândalos e Suevos, a área ocupada pelo castanheiro diminuiu e houve incremento da cultura dos cereais. Este aspecto associado à diminuição da população fez com que a procura da castanha também diminuísse (Lage, 2005).

Novo decréscimo da cultura ocorreu no séc. VIII, com a chegada dos árabes à Península Ibérica devido ao abandono das terras de montanha. A Reconquista Cristã das terras de montanha, voltam a colonizar estas regiões agrestes e assiste-se a um novo ressurgimento da cultura no séc. XI.

Nos séculos XI-XIII foi notório o crescimento demográfico assim como o crescimento económico, de onde resultou aumento da produção agrícola e artesanal, incremento do comércio e crescimento das cidades.

D. Dinis, mais conhecido por “O Lavrador” foi, no século XIII, um dos maiores impulsionadores da agricultura, pelas medidas que introduziu em Portugal em proveito do desenvolvimento desta actividade. Este Rei apostou na substituição de enormes colónias de carvalhos por castanheiros no Souto do Alcambar.



Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)

Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura

AGRO 939

DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



A castanha na história (Idade Moderna) ←

Na idade Moderna, séculos XV a XVIII, a área ocupada por castanheiros sofreu um decréscimo apreciável, provocado essencialmente pela sua devastação para aproveitamento da sua madeira, por incêndios e pela introdução de novas culturas mais produtivas, como o milho e mais tarde a batata, provenientes do Novo Mundo.

A introdução do milho (*Zea mays*), teve efeito negativo na cultura do castanheiro. Este novo cereal, com origem na América Central, trazido para a Península pelos espanhóis, foi introduzido no nosso País entre 1515 e 1525, tendo sido cultivada pela primeira vez nos campos de Coimbra e rapidamente se difundiu pelo Minho e Beira (Ribeiro, 1998).

Os Descobrimentos, séculos XV e XVI, e a respectiva expansão, tiveram grande impacto na devastação das espécies florestais do nosso país.

Em Vila Marim uma freguesia do concelho de Mesão Frio, distrito de Vila Real, detinha no século XVI um grande poderio económico já que em 1532, contando apenas sessenta fogos, produzia 900 almudes de azeite, doze mil alqueires de pão, quinze mil alqueires de castanha, e quinze mil almudes de vinho.



Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)

Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura

AGRO 939

DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



A castanha na história (Idade Contemporânea) ←

No início do século XVIII foram os estrangeiros que visitavam o nosso país que nos deixaram alguns relatos sobre hábitos alimentares.

Um documento com grande valor e interesse histórico na caracterização sócio-económica das povoações, são as «Memórias Paroquiais» ordenadas pelo Marquês de Pombal com o objectivo de avaliar o estado geral do país em resultado do terramoto de 1755.

Numa análise efectuada em 1973 sobre a distribuição do castanheiro no século XVIII no Nordeste de Portugal, consta que o castanheiro é considerado, em mais de cem paróquias, como uma das principais culturas, o que demonstra a sua importância na região de Trás-os-Montes.

A doença da tinta, provocada pelos fungos *Phytophthora cinnamoni* e *Phytophthora cambivora*, terá chegado a Portugal no séc. XVIII, através da importação de plantas exóticas orientais trazidas pelos descobridores. Os primeiros sintomas foram observados em 1838, no Minho, junto à foz dos rios Leça e Ave (Costa, 1861), registando-se também nesta altura a sua presença na Madeira e Açores (Guerreiro, 1946). Posteriormente, o fungo estendeu-se a outras áreas onde o castanheiro era considerado a árvore insubstituível.



Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)

Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura

AGRO 939

DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



A castanha na alimentação - castanha crua ←

A castanha crua pode encontrar-se no mercado entre os meses de Novembro e finais de Janeiro, como consta no livro das liquidações dos géneros vendidos nos mercados de Vila Real do século XIX, verificando-se um aumento do preço à medida que se afastava o período de colheita (Almeida, 1993).

Antigamente os produtores procediam ao enterramento das castanhas em covas que depois eram cobertas com terra (Teixeira, 1953) havendo quem as envolvesse em colmo antes de as enterrar com o objectivo de evitar a variação de humidade e temperatura.

O desenvolvimento da tecnologia do frio e o estudo das condições óptimas de conservação da castanha crua permite conservá-la por um período mais longo, podendo este prolongar-se por mais de seis meses quando se recorre a câmaras de atmosfera controlada.

Uma parte significativa da castanha produzida em Trás-os-Montes é canalizada para empresas de transformação que depois de as submeter ao descasque e à congelação, abastecem o mercado, permitindo ao consumidor dispor deste fruto durante todo o ano. A castanha descascada e congelada pode ter diversos aproveitamentos, desde o acompanhamento de vulgares pratos de carne até requintados pratos de caça e doçaria.



Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)
Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura

AGRO 939

DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



A castanha na alimentação - castanha assada ←

Há mais de mil anos que as castanhas se consomem assadas, sendo alimento dos pastores e lenhadores que, ao fazerem fogueiras para se aquecerem nas noites frias do Outono e Inverno, lhe juntavam castanhas colhidas nas proximidades.

No norte de Portugal é frequente a realização de magustos desde os Santos (1 de Novembro) até ao dia de São Martinho (11 de Novembro), sendo tradição comer-se as castanhas assadas acompanhadas com vinho novo, água-pé ou jeropiga.

Em Mogadouro, no dia de Todos-os-Santos, fazem-se magustos tanto em casa como nos soutos sendo as castanhas assadas em assadores ou a fogo vivo, com estevas, urze, carqueja e até com silvas, e acompanhadas de aguardente para não azedarem no estômago e se tornarem mais leves (Machado, 1998).

O magusto é uma festa popular pagã que foi convertida em festa religiosa, gastronómica e cultural (Lage, 2005) por ter sido relacionada com um santo de nome Martinho (bispo de Tours, viveu no séc. IV), que se converteu ao cristianismo, e foi famoso como pregador e praticante de actos de bondade.

Diz a lenda que Deus em agradecimento ao Bispo de Tours, por este ter dividido a sua capa com um mendigo num dia de Inverno rigoroso, ordenou que, todos os anos, na mesma época, o tempo frio e chuvoso fosse substituído por sol radiante, designado pelo povo por “Verão de São Martinho”.



Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)

Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura

AGRO 939

**DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA
CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**



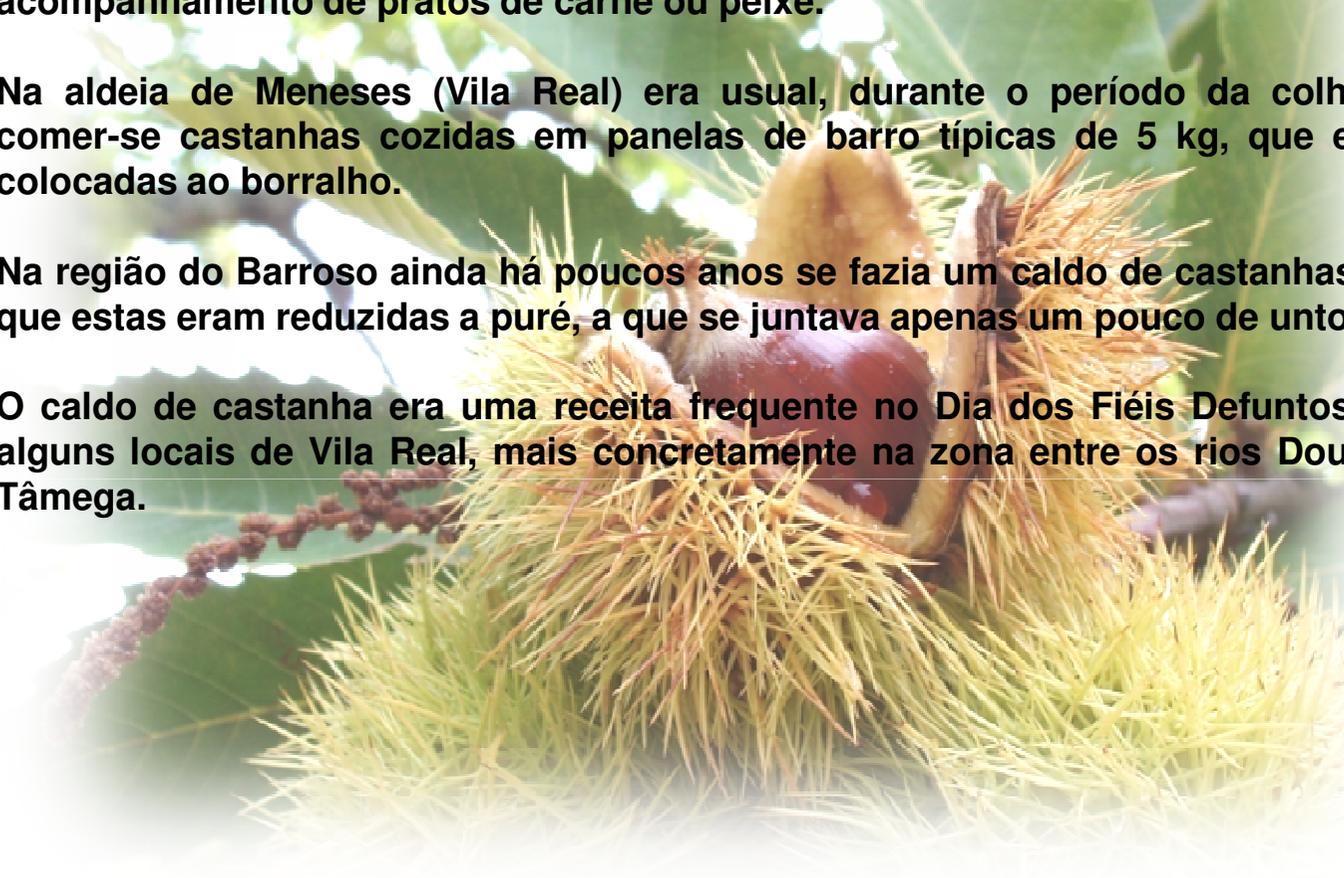
A castanha na alimentação - castanha cozida ←

As castanhas cozidas podem ser comidas de imediato ou então utilizadas na confecção de outros pratos, como caldos, sopas, purés, doçaria e como acompanhamento de pratos de carne ou peixe.

Na aldeia de Meneses (Vila Real) era usual, durante o período da colheita, comer-se castanhas cozidas em panelas de barro típicas de 5 kg, que eram colocadas ao borralho.

Na região do Barroso ainda há poucos anos se fazia um caldo de castanhas em que estas eram reduzidas a puré, a que se juntava apenas um pouco de unto.

O caldo de castanha era uma receita frequente no Dia dos Fiéis Defuntos em alguns locais de Vila Real, mais concretamente na zona entre os rios Douro e Tâmega.



Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)

Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura



AGRO 939

DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



A castanha na alimentação - castanha pilada ←

A forma mais tradicional de conservar a castanha era submetê-las à secagem (piladas) em caniços colocados na cozinha sobre a lareira, ou na cardenha, local exclusivamente dedicado a este processo.

Depois de secas, as castanhas eram piladas em cesto altos e arredondados – cestos de picar, sendo a picagem das castanhas um trabalho muito duro e por isso efectuado por homens (picadores) que calçavam tamancos (picas) e se movimentavam agarrados à ombreira duma porta (Serra, 1987).

O passo seguinte era a limpeza das castanhas - a ripagem, que consistia na extracção das cascas trituradas (riscas). As castanhas, juntamente com as cascas, eram colocadas em cestos de riscar com orifícios, por onde, ao abanar, saíam as cascas (Almeida, 1993).

Depois de limpas, as castanhas eram espalhadas em panos de bragal ou linho, onde se procedia à separação das inteiras e isentas de película (piladas), das com película agarrada e das que se partiam na picagem (migalhas).

O “caldudo” ou “paparote”, feito unicamente com as castanhas partidas na picagem e desempenhava um papel de relevo na alimentação, uma vez que fazia parte do almoço da manhã dos trabalhadores rurais, antes de irem para o campo (Almeida, 1993).



Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)

Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura

AGRO 939

DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



A castanha na alimentação - farinha de castanha ←

A farinha de castanha, que desempenhou ao longo dos séculos um papel importante na alimentação das populações locais, sobretudo durante o Inverno, era obtida nos moinhos tradicionais a partir de frutos em bom estado de conservação, apresentava-se fina e branca, com pontos avermelhados ou acastanhados.

Com a farinha de castanha, muitas vezes misturada com a de cereais, fazia-se pão e as célebres falachas, cozidas no forno a lenha, sobre folhas verdes de castanheiro.

As falachas tinham grande tradição numa zona geográfica bem definida, que abrange Tarouca, Lamego e Régua (Ribeiro, 1971), sendo, no entanto, também tradicional em zonas de Entre Douro e Minho, como Mondim, Resende, Cinfães, Sernancelhe, Aguiar da Beira, Trancoso e Regoa (Pensado, 1988). Na zona de montanha destaca-se a zona de Valpaços, onde também se confeccionavam estes bolos

Tradicionalmente a época das falachas vai do Natal ao Entrudo, vendendo-se ainda hoje nas romarias da Senhora das Candeias (13 de Dezembro), de S. Brás (3 de Fevereiro), de S. Gregório (3 de Fevereiro) e de S. Macário (28 de Fevereiro) que têm lugar na da Régua e em Lamego (Ribeiro, 1971).



Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)

Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura

AGRO 939

DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



A castanha na alimentação - Outras formas de processar a castanha ←

A cristalização da castanha é, desde há muito tempo, uma outra forma de conservação.

Os gregos colocavam frutos secos em ânforas com mel, com o objectivo de os conservar e de lhes transmitir também o seu sabor; os romanos aproveitaram estes saberes e passaram a consumir nos seus requintados banquetes frutos secos com mel.

Com a expansão do Império Romano a tradição de juntar as castanhas com mel chegou a outras zonas da Europa, constituindo a forma primitiva do tão conhecido e apreciado *Marron Glacé*.

Os franceses e povos dos Pirenéus trouxeram o *Marron Glacé* para Espanha que, com as invasões francesas, terá chegado a Portugal, sendo confeccionado de forma muito semelhante à que hoje conhecemos.

O método de conservação baseia-se na eliminação da água por acção da pressão osmótica, depois dos frutos serem submersos numa solução concentrada de açúcar; para que a absorção deste seja máxima, é importante que a castanha vá passando por banhos quentes de imersão (cerca de 70 °C), com caldas açucaradas de concentração cada vez mais elevada.



Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)

Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura

AGRO 939

DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



Receitas de castanhas ←

Salgados

- Falachas
- Sopa de castanhas
- Caldo de castanhas
- Sopa de castanhas piladas
- Sopa de feijão com castanhas
- Codornizes com castanhas e toucinho fumado
- Javali com couve lombarda e castanhas
- Lombo de porco com castanhas
- Entrecosto assado com castanhas
- Castanhas com orelha de porco
- Bacalhau com castanhas

Doces

- Bolo de castanha (vários)
- Bolo de castanha com mel
- Bolo de castanha com recheio
- Tronco de castanheiro
- Pudim de castanhas
- Compota de castanhas
- Caldudo (paparote)
- Castanhas em aguardente

Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)
Convíte - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura

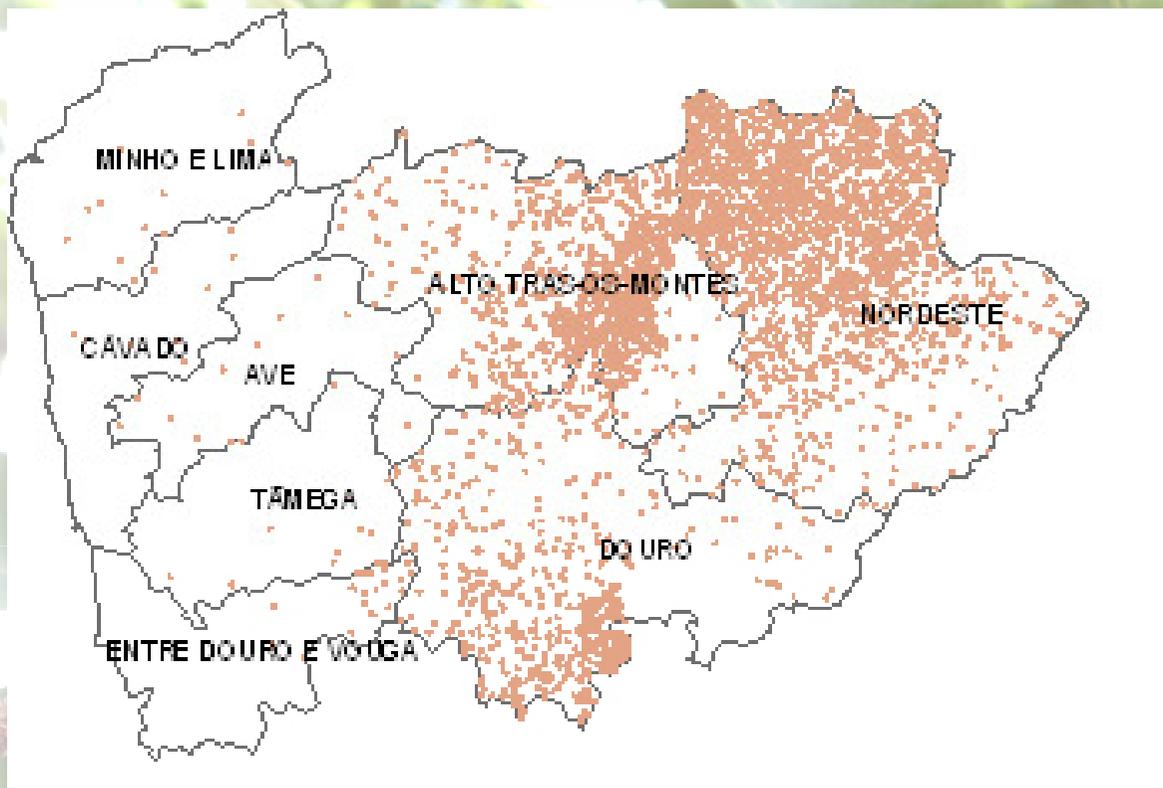


AGRO 939

**DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA
CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**



A castanha na Região ←



Distribuição do castanheiro para produção de fruto no Norte (Fonte: INE, 1999).

Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)
Convíte - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura



AGRO 939

DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



A castanha na Região - Denominações de Origem Protegida ←

As Denominações de origem Protegida (DOP) foram criadas tendo por base na estrutura da política agrária da União Europeia que enquadra os produtos regionais de qualidade como factores de desenvolvimento local (Loureiro *et al.*, 1999). O seu principal objectivo é a preservação e valorização do património genético de castanheiro, fixando regras de produção que mantenham os parâmetros diferenciadores na produção nas diferentes regiões e regras de mercado.

Em 1994 (Despacho 42/94), foram instituídas três denominações de origem protegidas em Trás-os-Montes: Castanha da Terra Fria, Castanha da Padrela e Castanha dos Soutos da Lapa, que foram objecto de estudo neste trabalho, e uma em Portalegre: Castanha de Marvão.

O uso da Denominação de Origem Protegida (DOP) obriga ao cumprimento de normas de produção estabelecidas no caderno de especificações, no que concerne às condições de produção, colheita e acondicionamento da castanha.

Entende-se por “Castanha da Terra Fria” o fruto obtido a partir do castanheiro (*Castanea sativa* Mill.), das cultivares Longal, Judia, Côta, Amarelal, Lamela, Aveleira, Boa Ventura, Trigueira, Martainha e Negral. Cerca de 70% da produção deve corresponder à variedade Longal, e 30% às restantes cultivares, apresentando características diferentes entre si, sendo factor comum a sua particular aptidão para a transformação.

DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)

Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura



AGRO 939



A castanha na Região - Solo e Clima ←

Os solos dos soutos em Trás-os-Montes distribuem-se fundamentalmente por quatro unidades, segundo a classificação seguida pela WRB (World Reference base for Soil Resources), versão 2006 (FAO, 2006): Umbrissolos húmicos; Cambissolos húmicos; Cambissolos dístricos; Regossolos húmicos; Regossolos dístricos. São derivados maioritariamente de xistos, e em menor proporção, de granitos. Os húmicos ocupam as áreas de maior altitude, mais ricos em matéria orgânica, enquanto os dístricos ocupam as áreas mais baixas e mais quentes, com menor teor em MO.

O clima é sub-atlântico/continental e mediterrânico, representado por Terra Fria de Planalto, Terra Fria de Montanha, Terra Fria de Alta Montanha, Terras de Transição e Terra Quente (zona atípica), influenciado pela atlanticidade húmida de oeste, continentalidade fria e seca de leste e quente de sul (Carta do Nordeste de Portugal, 1991). A zonagem ecológica de Trás-os-Montes destaca os domínios: Atlântico (50%), Ibérico (26%) e Mediterrânico (24%) (Colasso-do-Rossário, 2001).

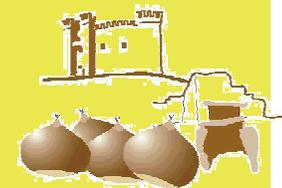
A fisiografia é dominada pela hipsometria montana e sub-montana, dos 450-600m aos 1500m (Carta Hipsométrica da Comissão Nacional do Ambiente, 1982). O relevo regista uma representação de pene-planalto e serra cortados por vales sub-montanos de encostas abruptas. A exposição é variada, embora dominante de oeste e este, uma vez que a orientação dominante dos sistemas montanhosos é norte-sul.

DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)
Convite - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura



AGRO 939





Medida 8 - Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)
Convíte - 2006 - Valorização dos produtos tradicionais nacionais no âmbito da fruticultura



AGRO 939

DINAMIZAÇÃO DO CONSUMO DA CASTANHA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

