

DENOMINAÇÃO: CASTANHA DA PADRELA - DOP

REGIÃO: Norte

VARIANTES: Castanha fresca e castanha transformada (pilada, congelada, confitada ou em calda).

PARTICULARIDADE: Castanha de casca raiada, com boa aptidão para o descasque.

DESCRIÇÃO: A castanha é proveniente do castanheiro (*Castanea sativa* Mill). A principal cultivar (cerca de 80% do total) é a Judia. Também são consideradas para o mesmo fim as cultivares Lada, Negral, Côta, Longal e Preta. A Castanha da Padrela é composta por frutos de calibre superior a 90 frutos/kg, de cor castanha, raiada de mais claro ou mais escuro (dependendo da cultivar), de forma arredondada, com brilho natural, sem resíduos de pesticidas e isentas de pragas.

HISTÓRIA: A presença do castanheiro em Trás-os-Montes é milenar, sendo aí cuidado como em mais nenhuma parte do mundo, tendo-se estabelecido entre esta árvore e o povo desta região, laços de interdependência por a castanha ter representado uma das principais fontes alimentares. Para comprovação, basta a referência de José Mattoso ao facto desta castanha ter servido para pagamento de rendas de terras, no século XIII (segundo R. Duran).

USO: É uma fonte de alimento das populações, fazendo parte integrante da nossa gastronomia, por exemplo, substituindo a batata em assados de porco. Pode ser usada para transformação sob as formas de pilada, congelada, cozida, confitada ou em calda, desde que o fruto se apresente inteiro, são e sem defeitos. É extremamente importante, também, o uso da castanha na alimentação animal, já que, para além de ser alimento preferencial do bísaro (suíno autóctone de Trás-os-Montes) serve como fonte principal de alimento dos suínos comuns, conferindo à carne um sabor particular de primordial importância para a confecção dos presuntos e enchidos transmontanos.

SABER FAZER: O castanheiro é uma espécie de climas frios, mas o calor do verão favorece o desenvolvimento da castanha, tornando-a doce e de bom calibre. Os agricultores dedicam-se com entusiasmo à sua cultura, porque há muito que a qualidade deste produto os prestigia. Os solos são ricos em matéria orgânica e permitem o desenvolvimento pujante dos castanheiros. Os soutos situam-se entre cotas compreendidas entre os 500 e os 900 m. Para garantia do completo estado de maturação das castanhas, apenas é permitida a colheita após a sua queda no chão, decorrente da natural abertura dos "ouriços". Só são admitidas castanhas inteiras, sãs, não germinadas, isentas de insectos, de humidade exterior e de aroma ou sabor estranhos.

PRODUÇÃO: Produzida na área geográfica definida pelo Despacho nº 42/94, de 20-01 (algumas freguesias dos concelhos de Chaves, de Murça, de Valpaços e de Vila Pouca de Aguiar). A produção estende-se por cerca de 30 000 ha. A produção anual é de 3150 ton, repartidas por 3619 produtores. Reconhecida a Denominação de Origem pelo Despacho acima mencionado.

Reconhecida e protegida a Denominação de Origem, através do Regulamento (CE) nº 1107/96, de 12-06.

CONTACTOS:

COOPVAL - ASSOCIAÇÃO REGIONAL DOS AGRICULTORES DAS TERRAS DE MONTENEGRO
Rua Dr Francisco Sá Carneiro
Urbanização Vila Torre
5445-160 CARRAZEDO MONTENEGRO

BIBLIOGRAFIA:

Mattoso, José, “História de Portugal”, ed. Círculo de Leitores, 1993.