

DENOMINAÇÃO: CASTANHA DA TERRA FRIA - DOP

REGIÃO: Norte

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

PARTICULARIDADE: Fruto de forma elíptica alongada, de cor castanha avermelhada, com muito boa aptidão para o descasque e compartimentação reduzida.

DESCRIÇÃO: A castanha da Terra Fria é um fruto natural de cultivares regionais de castanheiro europeu (*Castanea sativa Mill*), com características determinadas de cor, forma e sabor. A Castanha da Terra Fria mais representativa é da cultivar Longal (mais de 70 %), havendo ainda a registar as variedades Judia, Cota, Amarelal, Lamela, Avelreira, Boa Ventura, Trigueira, Martaíña e Negral. As características da variedade Longal são as seguintes: cor castanha avermelhada, muito brilhante (brilho natural), com estrias escuras longitudinais; forma elíptica alongada, calibre pequeno a médio, muito boa aptidão para o descasque e compartimentação muito reduzida. O calibre está compreendido entre 45 e 90 frutos/kg.

HISTÓRIA: O castanheiro é um dos mais importantes ex-libris da região e manteve-se associado à sobrevivência das populações rurais, agora não já como fonte directa de alimento mas como uma das principais fontes de rendimentos. Alberto Sampaio informa que "*O Castanheiro ... havia de ser conhecido e explorado antes dos Romanos... propagado extensamente era quase o pão diário dos lavradores durante 4 a 5 meses... os soutos que são mencionados em quase todos os diplomas dispunham-se repetidas vezes nas terras de bravia nas chans ahí de melhor qualidade..*". António Lopes Gomes diz que "*...há relativamente pouco tempo, 90 % da área ocupada era de soutos produtores de castanha...*". Maria do Loreto Maia cita a existência de uma mata de mais de 2 000 pés e refere a importância da castanha numa época em que ainda não havia batata (introduzida em Portugal por volta de 1789). A localidade de Carrazeda de Montenegro é tradicionalmente conhecida por ser o maior centro português de concentração e exportação de castanha.

USO: A castanha é utilizada para consumo tal qual ou como acompanhamento de pratos da cozinha regional, sobretudo frita, a acompanhar carne de porco assada. É ainda utilizada sob a forma de farinha para a preparação de sopa ou de pão. Quando transformada, é utilizada como sobremesa ou guloseima (por exemplo, a Castanhada). A castanha faz parte integrante dos "magustos" que todas as famílias celebram a partir do Dia de Todos os Santos. Contudo há uma tradição proibitiva para tal celebração; Família cujo trigo não tivesse nascido, não poderia fazer magusto. A castanha assume grande importância na alimentação dos porcos, conferindo um gosto particular à carne, o que é relevante para a salsicharia transmontana.

SABER FAZER: Não são aplicados tratamentos fitoquímicos às árvores e, por isso, os frutos estão isentos de resíduos de pesticidas. A recolha dos frutos é feita no chão, não podendo ser usado nenhum método mecânico ou outro para forçar a queda dos frutos da

árvore, a fim de a maturação ser completa. Os frutos são colhidos por variedade e juntos em lotes. O acondicionamento deve ser feito em local seco e arejado. A transformação é feita a partir do fruto de origem conhecida e compreende os estados indicados em variantes, desde que o fruto seja apresentado inteiro ou em metades.

PRODUÇÃO: Produzida na área geográfica constante do Despacho nº 44/94, de 20-01 (concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Chaves, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Valpaços, Vimioso e Vinhais). A área de produção cobre cerca de 110 000 hectares, na qual o castanheiro aparece como cultura estreme em compassos variáveis de 10x10 a 14x14. A produção anual é de 5 675 toneladas, distribuídas por 6 675 produtores. Reconhecida a Denominação de Origem pelo Despacho acima mencionado. Registada e protegida a Denominação de Origem pelo Regulamento (CE) nº 1107/96, de 12 de Junho.

CONTACTOS:

Associação dos Produtores de Castanha do Concelho de Bragança
Parada
5315 Santa Comba de Roças

BIBLIOGRAFIA:

Sampaio, Alberto, 1903

Gomes, António Lopes, “Revisão Crítica sobre a cultura do Castanheiro em Portugal”, 1982

Maia, Maria do Loreto, “A Silvicultura do Castanheiro na Região de Trás-os-Montes”, 1988

Afonso, Belarmino, “Castanhas, Bilhós e Passatempos”