

DENOMINAÇÃO: CASTANHA DE MARVÃO - PORTALEGRE - DOP

REGIÃO: Alentejo

VARIANTES: Castanha fresca e castanha seca ou pilada.

PARTICULARIDADE: Castanha particularmente saborosa, não muito fácil de descascar.

DESCRIÇÃO: É obtida do castanheiro (*Castanea sativa* Mill) das variedades Barea, Clarinha ou Enxerta e Bravo. As duas primeiras ocupam cerca de 75 % da área total. O calibre varia entre 80 e 125 frutos/kg.

Fruto fresco:

Variedade Bárea: Precoce, com perianto duro, castanho escuro baço e parte interna bastante tomentosa. Aptidão para o descasque regular, saborosa, um pouco "acre" e com maior calibre..

Variedade Clarinha ou Enxerta: Perianto duro, castanho claro e brilhante. Parte interna tomentosa. Com boa aptidão para o descasque é a mais saborosa de todas as variedades.

Variedade Bravo: Perianto duro, castanho avermelhado brilhante, com hilo pequeno, aptidão para o descasque muito boa, saborosa e com maior percentagem de humidade.

Fruto seco - Castanha seca ou pilada (pelada), obtida por transformação de frutos de calibre inferior a 28 mm.

HISTÓRIA: O castanheiro é uma espécie agro-florestal que vegeta no nordeste alentejano, constituindo a única mancha a sul do país constituída por espécimens perfeitamente adaptados às condições edafoclimáticas. O castanheiro e a castanha são modulantes da paisagem, prestando ambos o seu contributo cultural, fazendo parte dos usos e costumes da gente alentejana. Na prosa de Frei Amador Arrais pode ler-se, a propósito dos castinçais de Marvão “ ... *parece estremasse a natureza na fresquidão do arvored.*”

USO: Serve não só de fonte alimentar humana, quer na sua forma verde quer na seca, como também para alimentação dos animais. Na alimentação humana são de salientar os tradicionais e regionais pratos de castanha que, ao longo dos tempos, sempre fizeram as delícias da gente alentejana. como, por exemplo, sopa de castanha, porco com castanha, peru com castanha, farinha de castanha, sopa de castanha pilada, etc.

SABER FAZER: Fruto fresco - A castanha, após a queda da árvore, é apanhada para um cesto de verga. O fruto é apanhado directamente do chão ou retirado do ouriço que também se encontra no chão. É transportada no dia da apanha para o local de pré-tratamento, passada por um crivo que rejeita a castanha inferior a 24 mm, seguindo-se uma escolha para eliminação dos frutos bichados, com defeitos ou com características diferentes da espécie. São, depois, calibradas e acondicionadas.

Fruto pilado - A castanha dá entrada no "secadeiro", constituído por uma divisão com 2 andares. No andar inferior, com cerca de 2 m de altura, faz-se diariamente o lume com madeira de várias origens. Este compartimento tem acesso para o exterior apenas por uma porta. Os dois andares estão separados por ripas de madeira intervaladas de 2 mm para deixar passar o calor. A castanha entra no compartimento superior através de uma janela.

O secadeiro é desprovido de chaminé e a porta e a janela estão abertas até a castanha começar a “suar”, altura em que se fecham até à conclusão do processo que leva no mínimo 40 dias. É, em seguida, escolhida e acondicionada.

PRODUÇÃO: Produzida na área geográfica constante do Despacho nº 53/94, de 20-01 (concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre). A produção anual é de 460 toneladas, distribuídas por 258 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:

APAFNA - Agrupamento de Produtores Agrícolas e Florestais do Norte
Alentejo, S.A.
Parque de Leilões de Gado de Portalegre,
Estrada Nacional 246
7300 Portalegre

BIBLIOGRAFIA:

Frei Amador Arrais, "Diálogos" (Arrais, séc. XV)