

## DENOMINAÇÃO: CASTANHA DOS SOUTOS DA LAPA - DOP

REGIÃO: Norte e Centro

**PARTICULARIDADE:** Castanhas particularmente saborosas e com boa apresentação. Têm cor castanha com estrias longitudinais e calibre elevado, especialmente as da variedade Martaíinha.

**DESCRIÇÃO:** As castanhas são provenientes do castanheiro (*Castanea sativa Mill*), das variedades Martaíinha e Longal. Na variedade Martaíinha o fruto tem cor castanha clara com brilho, forma arredondada, estrias leves, compartimentação reduzida e calibre de 60 a 70 frutos/kg e na variedade Longal a forma é elíptica alongada, a cor castanha avermelhada, as estrias são escuras, a compartimentação muito reduzida e o calibre de 70 a 95 frutos/kg. A aptidão para o descasque é média a boa na variedade Martaíinha e muito boa na variedade Longal.

**HISTÓRIA:** José Mattoso referencia o facto desta castanha ter servido para pagamento de rendas no Século XIII (segundo R. Duran). Aquilino Ribeiro referindo-se ao Castanheiro diz "... *trezentos anos a crescer, trezentos anos em seu ser, outros trezentos a morrer*". A tradição oral é muito rica no que se refere à castanha, sob a forma de ditados ou de adivinhas como por exemplo: " *No dia de S. Julião quem não assar um magusto não é cristão*" - " *Pelo S. Martinho castanhas e vinho*" - " *Alto está alto mora. Em abrindo a boca logo chora*" - " *Sete castanhas são um palmo de mão*".

**USO:** É uma fonte de alimento das populações, fazendo parte integrante da nossa gastronomia tradicional, como por exemplo a castanha cozida ou assada, frita, o puré de castanha, o frango com castanhas, a mousse, as tartes, a farinha, etc. A castanha Martaíinha destina-se a consumo em fresco e a Longal à transformação industrial.

**SABER FAZER:** O castanheiro é uma espécie de climas frios mas com necessidade de humidade estival, preferindo solos ácidos, ligeiros, de granito ou xisto, com algum teor de matéria orgânica e bem drenados. Os castanheiros em Portugal servem não só para equilibrar a ecologia local, protegendo as zonas de montanha mais desfavorecidas, como também para aproveitamento da sua madeira e das castanhas, como alimento essencial em zonas pobres. Não precisam de grandes cuidados culturais, apresentando-se quase que como no seu estado natural. A produção nestas regiões estende-se de Setembro a Janeiro com o máximo de produtividade em Novembro.

**PRODUÇÃO:** Produzida na área geográfica constante do Despacho nº 37/94, de 18-01 (algumas freguesias dos concelhos de Armamar, de Tarouca, de Tabuaço, de São João da Pesqueira, de Moimenta da Beira, de Sernancelhe, de Penedono, de Lamego, de Aguiar da Beira e de Trancoso). A produção anual é de 1 860 ton repartida por 2 745 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:**

BANDARRA - Cooperativa Agrícola do Concelho de Trancoso, CRL  
Estrada Nacional  
Ponte do Prado  
6 420 Trancoso

**BIBLIOGRAFIA:**

Mattoso, José, "História de Portugal", ed. Círculo de Leitores, 1993.