



[www.rotadacastanha.utad.pt](http://www.rotadacastanha.utad.pt)

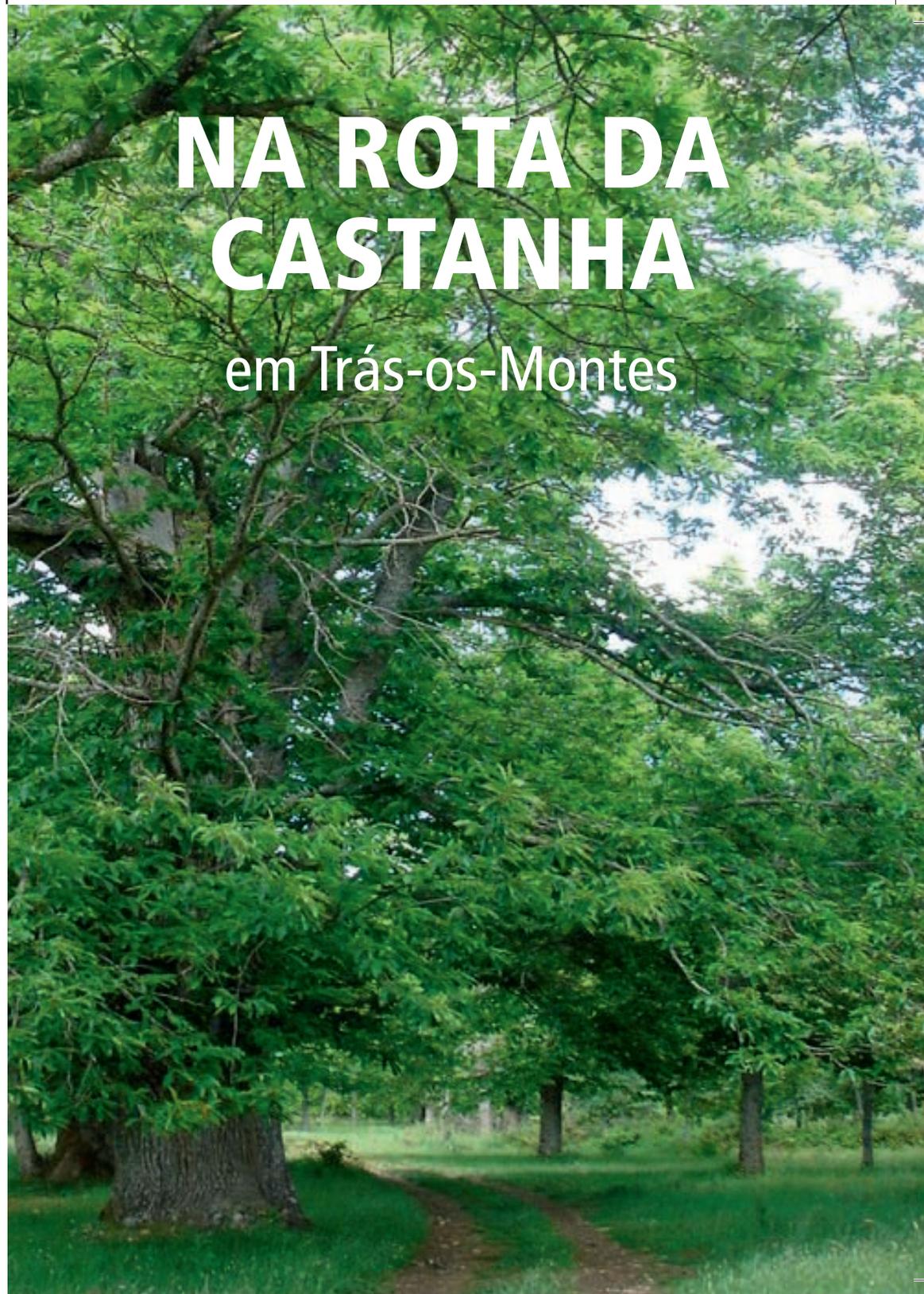
### Parceiros



### Com o apoio



NA ROTA DA CASTANHA em Trás-os-Montes



# Na rota da castanha em Trás-os-Montes

## Coordenação editorial

José Gomes-Laranjo  
Jorge Ferreira Cardoso  
Francisco Peixoto



# Na rota da castanha em Trás-os-Montes

Editada no âmbito do Programa Agro  
Medida 8.1, 3º Convite, Código: - 943

## Entidades participantes:



Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro



Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte



ALTO TÂMEGA E BARROSO  
REGIÃO DE TURISMO

Região de Turismo do Alto Tâmega e Barroso



Região de Turismo do Nordeste Transmontano



Federação de Agricultura de Trás-os-Montes e Alto Douro



Associação Regional dos Agricultores das Terras de Montenegro

**Título** Na rota da castanha em Trás-os-Montes

**Edição** Programa Agro, Código 943 – Na rota da castanha em Trás-os-Montes.

**Editores** José Gomes-Laranjo; Jorge Ferreira-Cardoso; Francisco Peixoto

**Validação Técnica e Fotografia dos Percursos** Marco Fachada

**Tiragem** 7000 exemplares

Copyright © 2007 by Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Qta. de Prados, 5000-801 VILA REAL

**Web** [www.utad.pt](http://www.utad.pt)

Vila Real, 2007

# Na rota da castanha em Trás-os-Montes

Editada no âmbito do Programa Agro

Medida 8.1, 3º Convite, Código: - 943

## Entidades participantes:

### **Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro**

Francisco Peixoto  
João Paulo Moura  
Jorge Ferreira Cardoso  
José Gomes Laranjo  
Maria Rosário Anjos  
Paula Oliveira  
Teresa Pinto

### **Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte**

Olga Borges  
José Luis Carvalho

### **Região de Turismo do Alto Tâmega e Barroso**

António Mota  
Miguel Martins

### **Região de Turismo do Nordeste Transmontano**

Júlio Meirinhos  
Jaime Paçó

### **Federação de Agricultura de Trás-os-Montes e Alto Douro**

Flávio Sousa  
Filipe Rodrigues Pereira

### **Associação Regional dos Agricultores das Terras de Montenegro**

Maria José Pereira Alves Fernandes

# ÍNDICE

<b>1 O CASTANHEIRO NO MUNDO</b> .....	07
Origem e difusão do castanheiro .....	07
Área geográfica do castanheiro.....	08
O castanheiro na cultura do povo transmontano.....	10
<b>2 O GÉNERO CASTANEA</b> .....	17
Enquadramento sistemático.....	17
O castanheiro chinês.....	18
O castanheiro japonês ( <i>Castanea crenata</i> Sieb et Zucc.).....	19
O castanheiro americano .....	22
O castanheiro europeu ( <i>Castanea sativa</i> Mill.) .....	23
<b>3 O CASTANHEIRO EUROPEU</b> .....	25
Biologia .....	25
Os castanheiros monumentais .....	30
<b>4 ECOLOGIA DO CASTANHEIRO</b> .....	35
<b>5 EXPLORAÇÃO DO CASTANHEIRO</b> .....	41
As variedades de castanha .....	45
<b>6 A ÁRVORE FERIDA NA SUA DIGNIDADE. AS DOENÇAS DA TINTA E DO CANCRO</b> .....	51
<b>7 A CASTANHA NA ALIMENTAÇÃO</b> .....	57
A castanha na alimentação .....	57
Caldo de Castanhas Transmontano (5 pessoas) .....	58
Carne de porco com castanhas (6 pessoas) .....	59
Castanhas assadas .....	60
Castanhas cozidas .....	60
Falachas.....	61
Bolo de castanhas.....	61
Pudim de castanhas.....	62
Castanhas cristalizadas (Marron Glacé).....	62
<b>8 O CASTANHEIRO E A SAÚDE</b> .....	67
Catarro bronquial - tosse compulsiva e persistente .....	68
<b>9 O CASTANHO</b>	
A utilização da madeira de castanheiro .....	71
<b>10 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	79
<b>11 PERCURSOS DA CASTANHA</b> .....	83
<b>12 GALERIA FOTOGRÁFICA</b> .....	117

## Introdução

Desde longa data, que a cultura do castanheiro desempenha importantes funções na economia e etnografia das regiões onde é ou foi a principal cultura. Tendo em tempos, sido uma importante cultura no Minho, devido ao seu ameno clima temperado marítimo, com o aparecimento de “novas” culturas, a “árvore do pão” como é conhecida, foi sendo empurrada para zonas mais marginais, de montanha, sendo hoje uma cultura de tamanha expressão na Terra Fria Transmontana, de clima temperado continental, cujas características climáticas são bastante diferentes das do Minho.

Em consequência da enorme importância que o castanheiro tem desempenhado para estas populações rurais, também o Homem dispensou a esta espécie o privilégio de o acompanhar de perto ao longo da sua existência – como se de uma espécie de “planta doméstica” se tratasse.

Por tudo isto, o castanheiro trás, consigo, uma enorme riqueza de tradições culturais e gastronómicas e ainda de história que irá certamente deliciar quem se atrever a conhecer a sua “casa”. Sendo dono de paisagens maravilhosas, por vezes nostálgicas, está garantida uma viagem repousante pelos caminhos da castanha que propomos neste livro. São cinco, cada qual com as suas particularidades, mas todos com muito encanto.

Atreva-se!





# 1

## O CASTANHEIRO NO MUNDO

### Origem e difusão do castanheiro

O castanheiro terá surgido na Era Cenozóica, há cerca de 60 milhões de anos. Os estudos paleobotânicos indicam que a sua origem possa ter sido na Ásia Menor, mais propriamente na China, região que é conhecida como o centro de maior diversidade genética do castanheiro. Daqui, terão surgido vias de migração, com origem na *Castanea mollissima* (castanheiro chinês), em direcção quer à América do Norte, dando lugar ao castanheiro americano - *Castanea dentata*, quer ao extremo Oriente, dando lugar ao castanheiro japonês - *Castanea crenata*, quer ainda à Europa, dando lugar ao castanheiro europeu - *Castanea sativa*.

Na Europa, os fósseis mais antigos de castanheiro datam de há cerca de 24 milhões de anos. O castanheiro europeu, muito apreciado pelo seu fruto e pela sua madeira, tem constituído desde sempre para o Homem uma planta de extrema utilidade, com a qual tem convivido ao longo de toda a sua existência, de há cerca de 2 a 3 milhões de anos até à actualidade.

Em Portugal, segundo dados de Teixeira e Pais (1976), o castanheiro europeu aparece em depósitos da idade do Mioceno (há cerca de 15 milhões de anos) existentes nas proximidades de Canha (Abreu, 2007). Na Serra da Estrela, foi encontrado pólen fóssil de castanheiro datado do Paleolítico, com cerca de 8000 anos, (Paiva, 2007). Estes factos, permitem concluir que o castanheiro terá sido introduzido em Portugal bem antes da chegada dos Romanos, durante a colonização do seu vasto Império por volta de 2000 anos a.C., e até dos Fenícios, povo oriundo do Mediterrâneo Oriental que chegou a Portugal na primeira metade da Idade do Ferro, no Séc. V a.C.

## Área geográfica do castanheiro

Actualmente, a produção mundial de castanha ronda as 500.000 t por ano, sendo a Coreia do Sul e a China os maiores produtores mundiais com cerca de 120.000 t cada. Na Europa, a Itália domina com cerca de 80.000 t, enquanto Portugal é o terceiro produtor com 30.000 t, seguido da Espanha com cerca de 20.000 t (Figura 1).

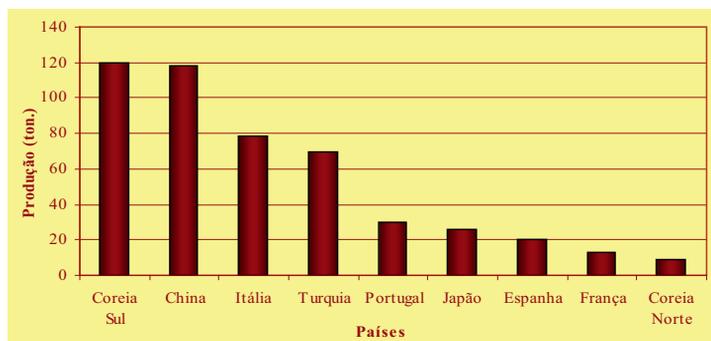


Figura 1 - Produção mundial de castanha. Principais países produtores.

(Fontes: FAO, 2005 e INE, 2005 - dados de Portugal).

Na Europa, o castanheiro estende-se desde a Península Ibérica até ao Mar Cáspio e desde a Alemanha até Marrocos, Argélia e Tunísia. O limite ocidental é definido pelos arquipélagos dos Açores, Madeira e Canárias. O limite setentrional, a partir do qual esta espécie não frutifica, é estabelecido por uma linha traçada por Elorrieta a 40° de latitude Norte, passando pelo sul da Irlanda e Inglaterra. Contudo, actualmente o castanheiro é cultivado mesmo para além da respectiva área natural no Hemisfério Norte, até 52° de latitude Norte (Paiva, 2007).

Constitui uma espécie com características adequadas ao clima temperado marítimo (com Invernos e Verões pouco rigorosos), como o das regiões Ibero-Atlânticas da Península Ibérica, nomeadamente o Noroeste de Portugal (Minho) e Norte da Galiza, onde se julga que tenha tido grande importância, conforme se pode deduzir pela grande abundância toponímica aí existente. Contudo, quando o Homem inicia o cultivo dos cereais, há cerca de 8-7 mil anos, e a domesticação de animais (cabra, ovelha e porco), começa a surgir a degradação da floresta *fagosilva*, onde o castanheiro vegetava espontaneamente, juntamente com outras espécies vegetais como o azevinho, o teixo, várias espécies de narcisos e os fetos, entre outras, e espécies animais como o urso-pardo, o lobo, o gato-bravo, os morcegos, o tentilhão-comum, o gaio, a gralha-preta, o melro e diversas espécies de

chapins (Paiva, 2007). Esta degradação acentuou-se ainda mais com a introdução, a partir do Séc. XVI, das “novas” culturas, como o milho, sendo o castanheiro sucessivamente empurrado para zonas mais interiores e montanhosas, até ao espaço que actualmente ocupa. Com efeito, mais de 85% da área de castanheiro em Portugal está hoje localizada em Trás-os-Montes (Figura 2).

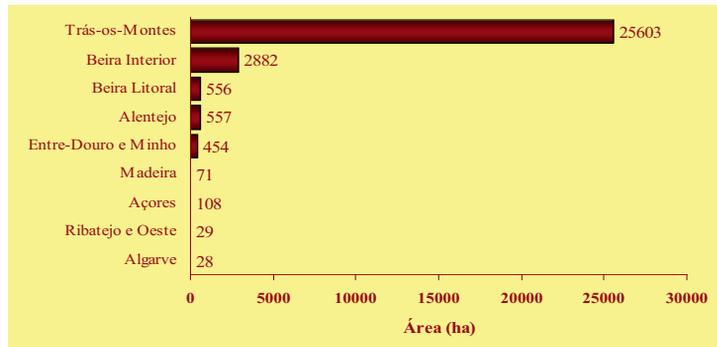


Figura 2 - Área ocupada por castanheiros por Regiões Agrárias (INE, 2004).

A região de Trás-os-Montes, particularmente a Terra Fria (Figura 3), é uma região de clima temperado continental (com Inverno bastante frio e Verão quente e seco), sendo a espécie base de um importante sistema agro-florestal na Europa Medi-

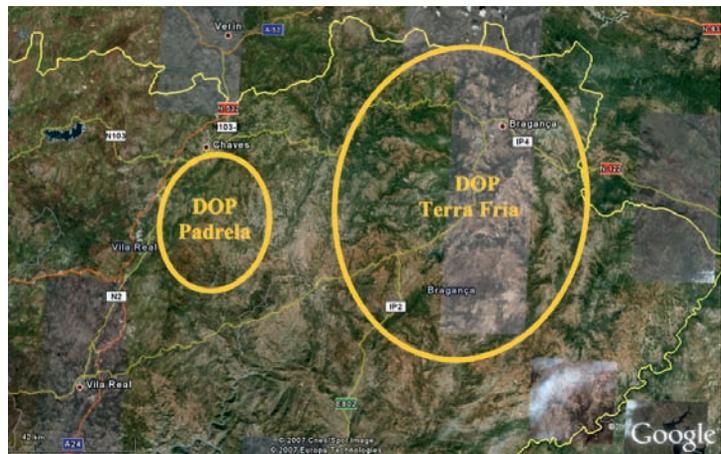


Figura 3 - Imagem da província de Trás-os-Montes e Alto Douro, com as principais vias rodoviárias, apresentando em destaque a região da Terra Fria englobando os concelhos de Chaves, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar, Murça, Bragança, Macedo Cavaleiros, Vimioso e Vinhais, que integram a DOP da Padrela e a DOP da Terra Fria (ver capítulo V)

terrânica, e a principal fonte de rendimento em muitas localidades do Interior Norte e Centro de Portugal e Espanha, onde pode ser considerada uma cultura sobrevivente à actual crise do sector agrícola. Na actualidade, a área de castanheiro em Portugal corresponde a aproximadamente 30.000 ha, o que equivale a dizer que a média do rendimento em castanhas de um souto é de 1.000 kg/ha.

## O castanheiro na cultura do povo transmontano

O castanheiro é uma espécie que se identifica com a cultura (Figura 4), os costumes, a economia e, por vezes, com a religião dos povos, o que o torna numa árvore estimada por milhões de pessoas, podendo até falar-se de uma “civilização do castanheiro”.



Figura 4 - Aspecto da feira da castanha de Vinhais, onde lenda e realidade convivem em perfeita harmonia.

Por isso, a par do reconhecido valor económico e ecológico da espécie, não será estranha a existência de uma “cultura do castanheiro”, de que são exemplos os magustos, as numerosas festas que se fazem ou ainda a vasta diversidade de usos culinários que são conhecidos para esta espécie. Estas práticas festivas e lúdicas que vão surgindo ao longo do ano, nas quais, a castanha é tema central, têm as suas raízes na Humanidade,



Figura 5 10-27 S. José dos Anjos

anualmente diversas feiras e festas onde a castanha é rainha, nomeadamente em Carracedo de Montenegro (Figura 5), Macedo de Cavaleiros, Terroso (Bragança), Vila Pouca de Aguiar (Figura 6), Vimioso e Vinhais (Figura 7).

Também o Dia de S. Martinho (11 Novembro) é comemorado com magustos (Figura 8), proporcionando um pouco por toda a região, alegres momentos de convívio.

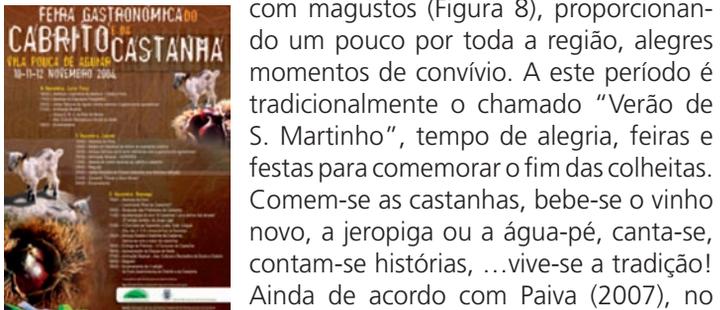


Figura 6

A este período é tradicionalmente o chamado “Verão de S. Martinho”, tempo de alegria, feiras e festas para comemorar o fim das colheitas. Comem-se as castanhas, bebe-se o vinho novo, a jeropiga ou a água-pé, canta-se, contam-se histórias, ...vive-se a tradição!

Ainda de acordo com Paiva (2007), no S. Martinho os proprietários dos soutos proporcionavam às populações mais pobres a apanha do “rebusco”, isto é, das castanhas que ficavam por apanhar no chão. A lenda de S. Martinho, parece ter nascido na Hungria durante o Séc. I da nossa Era. Martinho soldado romano desde muito jovem, converteu-se mais tarde em França à vida sacerdotal, tendo sido bispo de Tours. Era famoso como pregador.

Um certo dia chuvoso de Outono, quando viajava a cavalo encontrou um mendigo semi-nu do qual se compadeceu e lhe deu uma parte, que cortou, da sua grande capa. Passado pouco tempo, o temporal amainou e apareceu um sol radioso. Diz a lenda que Deus perante tão piedoso acto, ordenou que todos os anos nesta época o tempo frio e chuvoso fosse substituído pelo “Verão de S. Martinho”.



Figura 7

perdurando nos nossos dias com forma mais ou menos genuína, mas quase sempre relacionadas com um santo ou quadro bíblico.

Como refere Lage (2005), o castanheiro, árvore sagrada para os celtas, aparece ligado ao culto do sol e do fogo, enquanto a castanha está relacionada com o culto dos mortos e associada à sua ressurreição. Em Trás-os-Montes realizam-se

anualmente diversas feiras e festas onde a castanha é rainha, nomeadamente em Carracedo de Montenegro (Figura 5), Macedo de Cavaleiros, Terroso (Bragança), Vila Pouca de Aguiar (Figura 6), Vimioso e Vinhais (Figura 7). Também o Dia de S. Martinho (11 Novembro) é comemorado com magustos (Figura 8), proporcionando um pouco por toda a região, alegres momentos de convívio. A este período é tradicionalmente o chamado “Verão de S. Martinho”, tempo de alegria, feiras e festas para comemorar o fim das colheitas. Comem-se as castanhas, bebe-se o vinho novo, a jeropiga ou a água-pé, canta-se, contam-se histórias, ...vive-se a tradição!

Ainda de acordo com Paiva (2007), no S. Martinho os proprietários dos soutos proporcionavam às populações mais pobres a apanha do “rebusco”, isto é, das castanhas que ficavam por apanhar no chão.

A lenda de S. Martinho, parece ter nascido na Hungria durante o Séc. I da nossa Era. Martinho soldado romano desde muito jovem, converteu-se mais tarde em França à vida sacerdotal, tendo sido bispo de Tours. Era famoso como pregador.

Um certo dia chuvoso de Outono, quando viajava a cavalo encontrou um mendigo semi-nu do qual se compadeceu e lhe deu uma parte, que cortou, da sua grande capa. Passado pouco tempo, o temporal amainou e apareceu um sol radioso. Diz a lenda que Deus perante tão piedoso acto, ordenou que todos os anos nesta época o tempo frio e chuvoso fosse substituído pelo “Verão de S. Martinho”.

A grande importância do castanheiro na economia dos povos é bem visível pelo elevado número de topónimos que têm como origem a palavra castanheiro,

A grande importância do castanheiro na economia dos povos é bem visível pelo elevado número de topónimos que têm como origem a palavra castanheiro,

souto ou castiçal. Em Portugal conhecem-se cerca de 820 topónimos (Lage, 2002; Paiva, 2007). Em Trás-os-Montes encontram-se nomes como Soutelo, Soutelinho, Souto, Castanheira, Serapicos, etc.



Figura 8 - Assar as castanhas para o magusto. Em Vinhais pode encontrar o maior assador de castanhas do mundo. É uma réplica gigante do utensílio em ferro que as famílias transmontanas utilizavam antigamente, para assar castanhas ao serão, na lareira. Permite assar 1.000 kg de castanha de uma só vez. Está instalado no largo em frente ao pavilhão de feiras.

Conforme refere Lage (2005) "...curioso é verificar que os ouriços estão presentes em vários brasões municipais". Por exemplo, o castanheiro aparece no Brasão dos municípios de Alijó, Valpaços (Figura 9) e Vila Pouca de Aguiar, porque a sua parte norte estava outrora coberta de castanheiros. Ainda de acordo com este autor, o castanheiro representa a resistência e a providência.

O castanheiro aparece ainda nas armas dos brasões de famílias de linhagem.

De acordo com Paiva (2007), a importância do castanheiro foi tal que quer o cancionero popular quer a obra de escritores e poetas, frequentemente referenciam esta temática. Miguel Torga nos "Novos Contos da Montanha", diz que se trata de uma árvore com a "idade do mundo".



Figura 9

Camões, num dos seus sonetos, refere-se à “sombra dos verdes castanheiros”. António Cabral, na “Antologia dos Poemas Durienses”, personifica o castanheiro. O castanheiro tem igualmente uma presença muito forte na obra de Aquilino Ribeiro, de que são exemplos os livros “Cinco reis de gente”, “O homem da nave”, “Geografia sentimental” e “Os ladrões das almas” onde pode ler-se a determinada altura:

*“Tupa que tupa, meteram afoitos contra a cacimba, esquivando-se às pessoas que voltavam do forno com tabuleiros de pão à cabeça. Depois, cortaram à direita do cemitério, por entre as desgrenhadas brenhas dos castanheiros a escorrer água. O vento bramia nos pinhais, e, muito raro, breves ladridos dos cães chegavam esvaídos no ar”.*

Também Guerra Junqueiro em “Os Simples”, a propósito do castanheiro exprime a determinada altura o seu sentimento sobre o castanheiro da seguinte forma:

*Como não sentir um estranho afecto,  
Como não amá-lo com veneração,  
Se lhe dera a trave que sustenta o tecto,  
Se lhe dera o berço onde repouso o neto,  
Se lhe dera a tulha onde arrecada o pão.*

Vergílio Ferreira em “Manhã submersa”, escrita no ano 1954, a determinada altura, descreve assim os castanheiros no Outono:

*“Gaudêncio, depois do interrogatório, desapareceu. Procurei-o pela mata, até que enfim o encontrei, sozinho, pensativo, encostado ao toro de um castanheiro. Sentei-me ao pé dele e não dissemos nada. À nossa volta crescia a ameaça de um Outono pálido, profundamente cansado, cheio do aroma de todas as coisas mortas. Os castanheiros esguios, errantes pela colina, vagos, desencorajados, desfaziam-se lentamente das folhas amarelas, como quem desiste de tudo”.*

Também poetas e poetisas contemporâneas não se esqueceram de incluir nas suas obras referências a esta espécie tão nobre. Por exemplo, Agustina Bessa-Luís na “Contemplanção carinhosa da angústia”, datada do ano 2000, fala assim de um castanheiro que cresce no seu jardim, no Porto, na Rua do Gólgota:

*“É duas ou três vezes centenário e já lá estava quando todos aqueles terrenos eram demarcados por vinhateiros. (...) É duma beleza impressio-*

nante, pelo porte elevadíssimo e o frondoso dos ramos. Dantes, cantava lá, à noite, um rouxinol e um mocho também lá vivia. (...) Quando se traçaram os acessos da ponte da Arrábida, a Rua do Gólgota, que é onde eu vivo, foi separada, ficando dividida em dois troços. E o castanheiro esteve ameaçado de ser abatido. Porém, ele impunha-se pela sua majestade e fazia mover os largos ramos como se dissesse que o ar era da sua responsabilidade. As rolas abrigavam-se nele e faziam ouvir o canto amistoso. Talvez isso comovesse os homens e, para surpresa do mundo, pouparam o castanheiro, mudando os planos que já tinham traçado. E o castanheiro continuou de pé, mais alto e peregrino nos ares da cidade cada vez mais turvos e pesados. A sombra dele é fresca como nenhuma outra e, mesmo quando despido de folhas, tem a grandeza dum universo”.

Em “Eu vi a sombra de um Deus” do poeta algarvio Vieira Calado, o castanheiro é visto assim:

*Vi o meu próprio destino, um espasmo de luz no coração  
dum átomo, substituindo e substituindo-se a outro átomo,  
na curva sem sobressaltos dum programa de flores exóticas,  
algoritmos, sabores vertiginosos como o vento da paixão,  
a imensa serenidade dum castanheiro esgalhado, aos sóis do sul,  
a mortificante crença no amor, na inocência violenta da espera.*

Do poeta António Cabral, no seu livro “A castanha Saberes e Sabores” uma quadra sobre dedicada a Carrazedo de Montenegro:

*Castanhas de Carrazedo  
São bem boas, ó patrão!  
Assim, como as raparigas,  
Quando se lhes põe a mão.*

Conhecem-se igualmente imensos aforismos populares como:

*No dia de S. Martinho comem-se as castanhas e bebe-se o vinho*

Na poesia popular de Trás-os-Montes, encontram-se muitos ditos e quadras populares, como as seguintes (Lage, 2005):

*Adeus Povo de S. João (Corveira)  
Rodeado de Castanheiros  
Quero-te tão do coração,  
C’mons amores primeiros.  
Ou por exemplo em Serapicos:*

*Serapicos, ó Serapicos,  
Folhinha de castanheiro,  
Trago-te dentro do peito,  
Encanto de amor primeiro.*

E ainda sobre S. Martinho... costuma dizer-se:

*"No Dia de S. Martinho – lume, castanhas e vinho".*

*"No dia de S. Martinho fura o teu pipinho".*

*"Pelo S. Martinho abatoca o teu vinho".*

*"Por S. Martinho – nem favas nem vinho".*

*"Por S. Martinho todo o mosto é bom vinho".*

*"Pelo S. Martinho prova o teu vinho; ao cabo de um ano já não faz dano.*

*"No dia de S. Martinho mata o teu porco e bebe teu vinho".*

*"Pelo S. Martinho – nem nado nem no cabacinho".*

*"Pelo S. Martinho mata teu porquinho e semeia o teu cebolinho".*



11 Na rota da castanha em Trás-os-Montes



# 2 O GÉNERO CASTANEA

## Enquadramento sistemático

O castanheiro europeu foi incluído no género *Castanea* em 1768 pelo botânico inglês Phillip Miller, passando a designar-se *Castanea sativa* Mill. A designação *sativa* (que significa cultivado), está associada ao facto desta espécie ter tido uma grande influência do Homem na sua distribuição.

Dentro do género *Castanea*, conhecem-se treze espécies caracterizadas por portes de variada dimensão (Artaza, 1949; Cortizo et al., 1996). Existem espécies de plantas com portes majestosos como *C. dentata*, *C. henry* e *C. sativa*, e outras de menor tamanho (15-20 m), como *C. pumila* (var. *ozarkiensis* e var. *pumila*), *C. mollissima* e *C. crenata*. Até 10 m de altura conhecem-se *C. floridiana*, *C. seguinii* e *C. ashei*, e com porte arbustivo, *C. davidii*, *C. alnifolia* e *C. paucispina*.

## O castanheiro chinês

*Castanea mollissima* Blume

O castanheiro chinês possui uma enorme diversidade genética. As árvores desta espécie são de média dimensão (cerca de 20 m de altura), posicionando-se entre o castanheiro europeu e o castanheiro japonês, mas aproximando-se mais do perfil do europeu. O castanheiro chinês tende naturalmente a formar vários troncos (Figura 10), embora quando podado possa crescer perfeitamente com apenas um tronco. As suas copas apresentam grande tendência para ramificação a baixa altura, formando estruturas arredondadas, com densidade moderada, bastante uniformes e com forte tendência para o aparecimento de ramos pendentes, que se acentua sobretudo com a frutificação. As folhas são glabras, com uma cor verde brilhante e pubescentes na página inferior. São de média dimensão, elípticas, com limbo espesso, dentes grossos, irregulares e grandes, com base acumeadada ou arredondada (Figura 11).

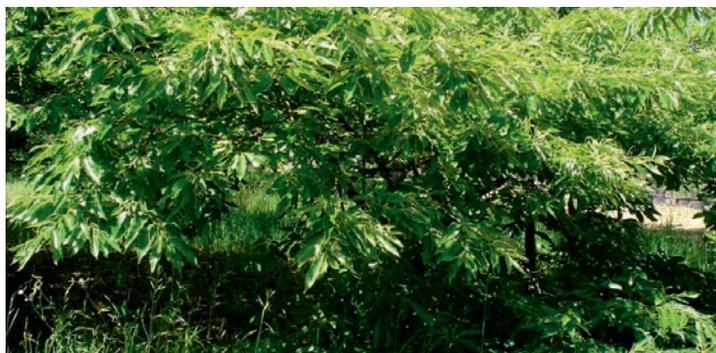


Figura 10 - Exemplar de *Castanea mollissima* com cerca de 20 anos, existente no campus da UTAD.

Os ouriços são revestidos de densa camada de espinhos com tonalidade verde clara. Os frutos de cor castanha escura, são de pequeno tamanho, de forma globosa ou elíptica, apresentando uma densa cobertura de pilosidades na parte superior e uma ampla cicatriz basal. Encerram uma semente não fendilhada, amarela, fácil de descascar, de textura densa e mais rica em açúcares e proteínas do que os castanheiros europeu e japonês.



Figura 11

## O castanheiro japonês

*Castanea crenata* Sieb et Zucc.

É a espécie mais importante da castanhicultura nipónica, estendendo a sua área de influência até à Península da Coreia e Nordeste da China (Bounous, 2002).

Apresenta porte relativamente baixo, raramente ultrapassando os 8 a 10 m de altura. Forma copados bastante abertos (Figura 12), apresentando forte tendência para o rebentamento de touça e consequente aparecimento de árvores com vários troncos (Sumida *et al.*, 2002).



Figura 12 - Exemplar de *Castanea crenata* existente na UTAD.

Os ramos são intensamente bifurcados, longos, com orientação bastante horizontal. As folhas têm uma cor verde-escura, apresentando o limbo uma forma mais alongada e com as suas margens crenadas (Figura 13).



Figura 13 - Aspecto das folhas do castanheiro japonês (*Castanea crenata*) fotografadas em meados de Maio, em Vila Real.



A floração é relativamente precoce e abundante nesta espécie (Figuras 14 e 14A), aparecendo ao terceiro ou quarto ano, tal como as primeiras castanhas, com os ouriços numa posição mediana (Figura 15), contrariamente ao que sucede com o castanheiro europeu, cujos ouriços surgem na extremidade dos ramos do ano. A floração ocorre entre Abril e Junho, dependendo das condições climáticas.

Figura 14



Figura 14A - Aspecto da floração masculina em *Castanea crenata*.

A maturação é bastante precoce, ocorrendo entre finais de Setembro e início de Outubro. Esta espécie caracteriza-se por produzir frutos grandes, que podem chegar a pesar cerca de 30 g cada, com uma ampla cicatriz basal e um aspecto listado na parte mediana do fruto (Figura 16). Contudo, as castanhas são pouco doces, podendo mesmo ser adstringentes e de difícil descasque (Bounous, 2002; Bounous e Beccaro, 2002).



Figura 15 - Folhas e ouriços em ramos de *Castanea crenata*.

Esta espécie constitui uma das maiores fontes de resistência à *Phytophthora* sp. (agente causal da doença da tinta) e, por isso, é bem conhecida da castanhicultura europeia, dado que aparece frequentemente incluída em programas de hibridações com o castanheiro europeu com vista à criação de plantas resistentes à tinta, como sucedeu com os programas de melhoramento iniciados em meados do Séc. XX. Uma boa parte dos mais importantes castanheiros híbridos *C. crenata* x *C. sativa* e vice-versa, que foram produzidos com o objectivo da aquisição de resistência à tinta, tiveram origem no INRA, nomeadamente “Bouche Bétizac”, “Bournette” e “Marlhac” usados como variedades, e ainda “Maraval”, “Marigoule”, “Marsol” e “Precoce Migoule” utilizados como produtor directo ou como porta-enxerto.

O castanheiro japonês é igualmente muito resistente ao cancro (Anagnostakis *et al.*, 2002; Anagnostakis, 2005).



Figura 16 - Amostra de castanhas de *Castanea crenata*.

## O castanheiro americano

*Castanea dentata borkh* Marshall

Pela sua estatura, o castanheiro americano é, conforme refere Anagnostakis (2005), uma espécie fundamentalmente com aptidão florestal (Figura 17), apresentando um crescimento rápido, com tronco bastante erecto, porte majestoso, podendo facilmente atingir os 30 a 40 m de altura.



Figura 17 - Imagem de um castanheiro americano notável (*Castanea dentata*) localizado no Lodge State Park, na cidade do Nebraska. É uma árvore dotada de um majestoso porte com 25 m de altura, por 19 m de (Nebraska Forest Service, 2007).

Ocupando originalmente uma vasta área na zona Leste dos EUA, ao longo das Montanhas dos Apalaches, foi protagonista daquele que é conhecido até hoje como o maior desastre ecológico florestal, o cancro cortical causado pela *Cryphonectria parasitica*, que praticamente fez o desaparecer (Southgate, 2004).

As castanhas são bastante pubescentes (Figura 18), doces, possuem um baixo teor proteico, não são adstringentes, descascando-se com facilidade, mas são relativamente pequenas (150-300 frutos por kg).



Figura 18 - Folhas, amentilhos, ouriços e frutos de *Castanea dentata* (Clayton, 2007)

## O castanheiro europeu

*Castanea sativa* Mill.

É a espécie cultivada na Europa, apresentando boa aptidão não só para a produção de fruto, mas também para a produção de madeira em castinçal de talhadia ou alto-fuste.



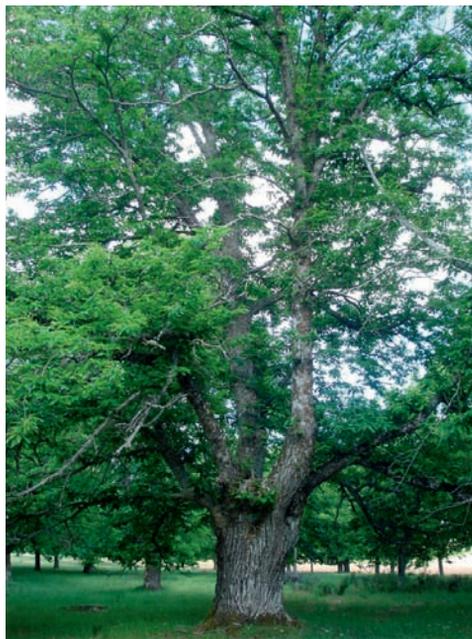


# 3 O CASTANHEIRO EUROPEU

## Biologia

As árvores do castanheiro europeu são majestosas, podendo superar os 30 m de altura, apresentando portes mais ou menos esguios (Figura 19). As folhas são simples, com consistência sub-coriácea, dispostas de forma alterna com filotaxia de 2:5 ou 1:2, nervação peninérvea com cerca de 20 pares de nervuras secundárias, paralelas e irregularmente alternas, exibindo ondulações no espaço entre as nervuras primárias e secundárias, com as nervuras muito salientes na página inferior. São caducas, pecioladas, com o limbo oblongo-lanceolado, com 10 a 25 cm de comprimento e 5 a 8 cm de largura (Figura 20). Exibem uma página superior com alguns pêlos compridos e esparsos e uma página inferior mais densamente pubescente, principalmente nas folhas mais jovens, junto das nervuras principais.

As árvores são caracterizadas por um notável vigor e dimensão das suas copas. Atingem em média 15-20 m de altura e 6-10 m de diâmetro. Apresenta um tronco esbelto pouco ramificado quando integrado em cobertos vegetais muito fechados, como sucede nos povoamentos de alto fuste. Quando cresce isolado, o seu tronco é mais ou menos erecto, mas muito ramificado, formando uma copa mais baixa que a anterior (raramente ultrapassa os 12 m de altura), bastante ramificada e com forma aproximadamente esférica. Aos 45 anos de idade da árvore já é possível encontrar castanheiros com 84 cm de diâmetro de tronco à altura do peito. No entanto, o crescimento pode ir até aos 90 anos, sem grandes riscos do tronco começar a ficar oco. Um dos



factores que favorece o aparecimento de zonas ocas nos troncos tem a ver com os cortes mais profundos realizados nos ramos maiores da copa. As superfícies de corte, se não forem convenientemente desinfectadas, poderão constituir inevitavelmente porta de entrada de fungos saprófitas, que iniciam o apodrecimento do tronco de cima para baixo (Figura 21).

Figura 19 - Castanheiros europeus (*Castanea sativa*) com cortes mais ou menos esguios (Terroso, Bragança).

O castanheiro é uma espécie caducifólia de germinação hipógea. Tem um sistema radicular apumado muito robusto, mas de limitado desenvolvimento em profundidade, agarrando-se tenazmente ao solo pelas raízes laterais, por vezes pouco numerosas mas sempre muito ramificadas. A maioria das raízes desenvolve-se numa camada até aos 50 cm de profundidade.

É uma planta monóica, dado que na mesma planta há flores masculinas e femininas separadas. As flores masculinas (Figura 22) estão reunidas em amentilhos unissexuais ou androgínicos,

erectos ou sub-pendentes, com 15-30 cm de comprimento e 1 cm de diâmetro, que se inserem na parte terminal dos ramos do ano ou próximo da base das folhas destes. O pólen é viscoso, próprio para a polinização entomófila, colando-se ao corpo



dos insectos (principalmente himenópteros), sendo no entanto facilmente levado pelo vento, pelo que se verifica igualmente a polinização anemófila, embora em menor grau. A polinização do castanheiro é principalmente cruzada.

Figura 20 - Aspecto da disposição alternada das folhas num ramo de castanheiro europeu (*Castanea sativa*).



Figura 21 - Tronco de um castanheiro secular, onde se pode observar a existência de uma grande cavidade interna (Serapicos, Valpaços).

As inflorescências femininas (Figura 23) surgem em grupos de 1-5 inseridas na base dos amentilhos androgínicos, menos numerosos, e são constituídas por 2-3 flores femininas, protegidas por um involúcro coriáceo protector, de brácteas verdes espinescentes, que irá dar origem à cúpula (Giordano, 1993). No caso mais frequente, cada involúcro contém 3 flores.



A floração decorre entre os meses de Maio e Junho, tendo início quando as temperaturas médias atingem os 15-18 °C, surgindo inicialmente as flores masculinas e só um mês depois as femininas. As flores são muito odoríferas, pois dependem muito da polinização por insectos.

Figura 22 - Flores masculinas (amentilhos) e femininas (ouriços).



Figura 23 - Várias inflorescências femininas localizadas na base do amentilho astaminado (var. Longal), fotografado em finais de Junho.



Figura 24 - Aspecto de ouriços da variedade Verdeal em fase final de desenvolvimento (início de Outubro).

O fruto é um aquénio volumoso, castanho-avermelhado, com forma ovóide a subglobosa, com uma cicatriz de inserção na base pequena e pouco regular, pericarpo seco, duro, indeiscente e tomentoso no interior, com epicarpo coriáceo e lustroso, contido numa cúpula proveniente de brácteas fortemente espinhosas, glande. Além do embrião, cada semente contém também dois cotilédones, que constituem a parte comestível do fruto.



Figura 25 - Aspecto de ouriços (variedade Judia) libertando os frutos através da abertura de valvas.

As cúpulas (ourios), formadas a partir do receptáculo, são inicialmente verdes (Figura 24), tornando-se depois amareladas ou acastanhadas (Figura 25), cobertas por brácteas espinhosas, compridas e fasciculadas, revestidas de uma pubescência de cor clara. Os ouriços são irregularmente deiscentes por 2-4 valvas lobadas, por onde são libertadas normalmente 2-3 castanhas.

A maturação anual dos frutos dura em média 75 a 120 dias, desde a polinização até à maturação, o que leva a que a deiscência ocorra entre meados de Setembro (variedades mais precoces) e início de Novembro (variedades mais tardias).

## Os castanheiros monumentais

O castanheiro é considerado uma das espécies com maior longevidade, podendo durar com frequência 400 anos, mas podendo atingir o milénio.

Conforme refere Aquilino Ribeiro em “Cinco Reis de Gente” *“... No codessal havia de tais colossos, patriarcas seguramente do reino vegetal naquelas redondezas. Um, reboliço e velhinho, tinha uma toca tão vasta que meu pai mandou armar ao centtro uma mó de moinho em que nos serviam as refeições.”*

Estas árvores multisseculares, nem sempre estão bem tratadas, aparecendo geralmente o interior do seu grande tronco oco. Na Europa, ainda é possível encontrar castanheiros monumentais quer pelas suas dimensões e imponência, quer pela sua longevidade. Na ilha da Sicília, o “O Castanheiro dos Cem Cavalos”; assim chamado porque segundo a tradição, debaixo dele se teriam abrigado cem cavalos do séquito da Rainha de Aragão em viagem de Espanha para Nápoles, tem uma idade estimada de 3.000 anos (Paiva, 2007b). Em Portugal, são conhecidos diversos castanheiros que merecem realce (Lage, 2005), estando muitos destes “monumentos vegetais” classificados como árvores de interesse público de que são exemplos o “Castanheiro de Lagarelhos” (Figura 26) e o “Castanheiro do Alto dos Malhões”. Lage (2005) refere a existência refere a existência em todo o país de 22 “monumentos vegetais”, dos quais apenas oito estão vivos. No entanto, um pouco por toda a província de Trás-os-Montes e Alto Douro, mais especificamente na Terra Fria, são conhecidos diversos povoamentos centenários com inegável valor paisagístico e patrimonial (Figuras 27 a 30).



Figura 26 - O milenar castanheiro de Lagarelhos, localizado na freguesia de Vilar d'Ossos, concelho de Vinhais, é uma árvore majestosa com cerca de 14 m de altura e 13 m de perímetro de copa.

Figura 27 - Castanheiro de S. João de Corveira – Valpaços.





Figura 28 - Castanheiro monumental no Parque da Feira em Terroso.



Figura 29 - Castanheiro monumental localizado em Tresminas, Vila Pouca de Aguiar.



Figura 30 - Aspecto da touça de um castanheiro multissecular dando mais um “suspiro de vida” em Terroso – Bragança (Rota Milenar).





# 4

## ECOLOGIA DO CASTANHEIRO

O castanheiro é uma espécie bastante rústica, podendo sobreviver em condições mais ou menos naturais, quase sem intervenção do homem (Figura 31), como sucede quando cultivado em espaço de montanha, embora nestas situações tal acabe por resultar em crescimentos lentos e produções irregulares, que são sempre muito dependentes das características climáticas do ano. No entanto, quando cultivado em solos e condições favoráveis, as árvores atingem bons crescimentos que se reflectem em boas produções (Figura 32, Figura 33).



Figura 31 - Castanheiros a crescer em condições mais ou menos naturais, em povoamento localizado na EN212 (subida de Vila Pouca de Aguiar em direcção à Padrela) (Rota Dourada da Padrela).



Figura 32 - Condução típica dos soutos da variedade Longal, localizados na zona de Monteseinho (Rota Milenar). Árvores dispostas em compassos mais ou menos irregulares.



Figura 33 - Aspecto típico de um souto da variedade Judia, localizado na região de Carrzedeo de Montenegro. As árvores encontram-se a compassos certos de 8 m x 8 m, sofrendo podas regulares de limpeza e para abertura da copa. Tradicionalmente, o solo é mobilizado 2 ou 3 vezes por ano, embora actualmente já comecem a aparecer soutos não mobilizados, como estratégia de prevenção da doença da tinta (Rota Judia).

A qualidade estética da paisagem castanhícola é directamente proporcional à qualidade biológica (Figura 34), pela biodiversidade que proporciona.



Figura 34 - Aspecto de um ramo de castanheiro em perfeita simbiose com líquenes.

No castanheiro, a associação micorrízica, além de constituir um recurso de crescente valorização pelos cogumelos que produz, é particularmente importante no aumento da resistência a doenças radiculares, como a doença da tinta. Nos soutos encontram-se as espécies mais valorizadas de cogumelos que ocorrem em Portugal, na sua maioria fungos ectomicorrízicos, como a *Amanita ceasarea*, *Cantharellus cibarius* e as espécies de *Boletus* do grupo *edules* (*Boletus edulis*, *Boletus pinophilus*, *Boletus aesti-*



*valis* e *Boletus aereus*) (Figura 35).

Nos soutos, a maior parte da produção de cogumelos ocorre na época de Outono, desde início de Outubro, após as primeiras chuvas, até finais de Novembro.

Figura 35 - Imagem de um cogumelo *Boletus pinophilus* Pilát e Demerk. É muito frequente em soutos, sendo comestível e muito apreciado na culinária.

Na parte continental do nosso país, o castanheiro pode ser encontrado maioritariamente acima do paralelo 39°N, geralmente em zonas desde os 400-500 m até aos 1000 m, muito embora possa ser encontrado desde o nível do mar, como nas ilhas da Madeira e Açores (32° e 38°N, respectivamente), ou ainda na Região Demarcada do Douro, onde aparece esporadicamente a partir dos 400 m. Na Serra de Bornes (Figura 36) e na Serra da Padrela podem observar-se povoamentos a 1.000 m de altitude. No entanto, as altitudes entre os 700 e os 1000 m são as que reúnem as melhores condições para o cultivo do castanheiro para produção de fruto (Gomes-Laranjo *et al.*, 2007).



Figura 36 - Paisagem de castanheiros na Serra de Bornes (Estrada Macedo Cavaleiros – Alfândega Fê) (Rota Paisagista).

O castanheiro é uma espécie caducifólia (queda de folhas e paragem vegetativa no Inverno). Na região castanhícola, os valores médios da temperatura máxima (Figura 37) situam-se entre os 27°C, principalmente na Beira Alta, e os 31°C na Terra Fria Transmontana e na zona de Marvão, onde se localiza um importante núcleo de castanheiros. A precipitação média anual em Trás-os-Montes varia entre 600 e 1200 mm (Figura 37), com apenas cerca de 10% a ocorrer nos três meses de Verão.

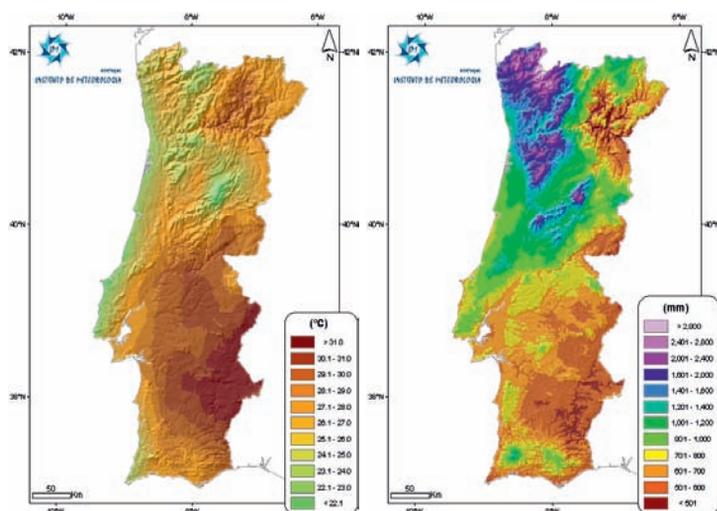


Figura 37 - Valores médios da temperatura máxima no Verão e da precipitação anual registados entre 1961 e 1990 (Fonte: INM, 2005).

É uma espécie que prefere as zonas sombrias das encostas voltadas a Norte ao ambiente mais soalheiro e quente das encostas voltadas a Sul. Atinge praticamente a máxima produtividade a meia-luz e com temperaturas da ordem dos 24 a 28°C, constituindo as cada vez mais elevadas temperaturas de Verão um forte factor de inibição do seu crescimento. Aliás, estudos realizados por investigadores da UTAD indicam mesmo ser a temperatura um dos principais factores, senão o principal, de restrição à produtividade, levando a oscilações da produção, que têm ocorrido nestes últimos anos. Geralmente, quando acontecem Verões muito quentes, a produtividade decresce, quer em quantidade, quer em calibre. Contrariamente, a falta de água no Verão, por mais inesperado que possa parecer, não tem um efeito muito significativo na produtividade, uma vez que as árvores conseguem ir buscar água às camadas mais profundas do solo e beneficiam da menor taxa evapotranspiração, devido à paragem forçada da fotossíntese nas horas de maior calor.





# 5 EXPLORAÇÃO DO CASTANHEIRO

O castanheiro é uma árvore com dupla vocação, podendo ser explorado conjuntamente para produção de fruto e madeira – sistema agro-florestal ou exclusivamente para produção de madeira – sistema florestal.

Quando é cultivado para produção de fruto, o castanheiro aparece em povoamentos tradicionais, localizados principalmente em espaço de montanha sem compassos definidos, constituídos por árvores centenárias, formando cobertos vegetais de inegável valor ecológico, florístico e faunístico (Figura 38). Aparece igualmente em povoamentos ordenados (Figura 39), especialmente planeados para a produção de fruto, localizados em terrenos de média e baixa encosta e cada vez mais, em terrenos agrícolas de planície, recebendo estes povoamentos a designação de souto.



Figura 38 - Aspecto uma mancha florestal localizada na EN 212, na subida de Vila Pouca de Aguiar em direcção à Padrela (Rota Dourada da Padrela).



Figura 39 - Aspecto de um souto com cerca de 40 anos, localizado em Sambade – Macedo de Cavaleiros (Rota Paisagista).

Os espaços florestais com castanheiro designam-se castiçais. Quando é cultivado para produção de madeira, com árvores de grandes dimensões com tronco único, o castiçal designa-se por “alto-fuste” (Figura 40) ou quando se trata de árvores de menores dimensões com vários troncos provenientes do rebentamento de touca temos um castiçal em “talhadia” (Figura 41, 42).

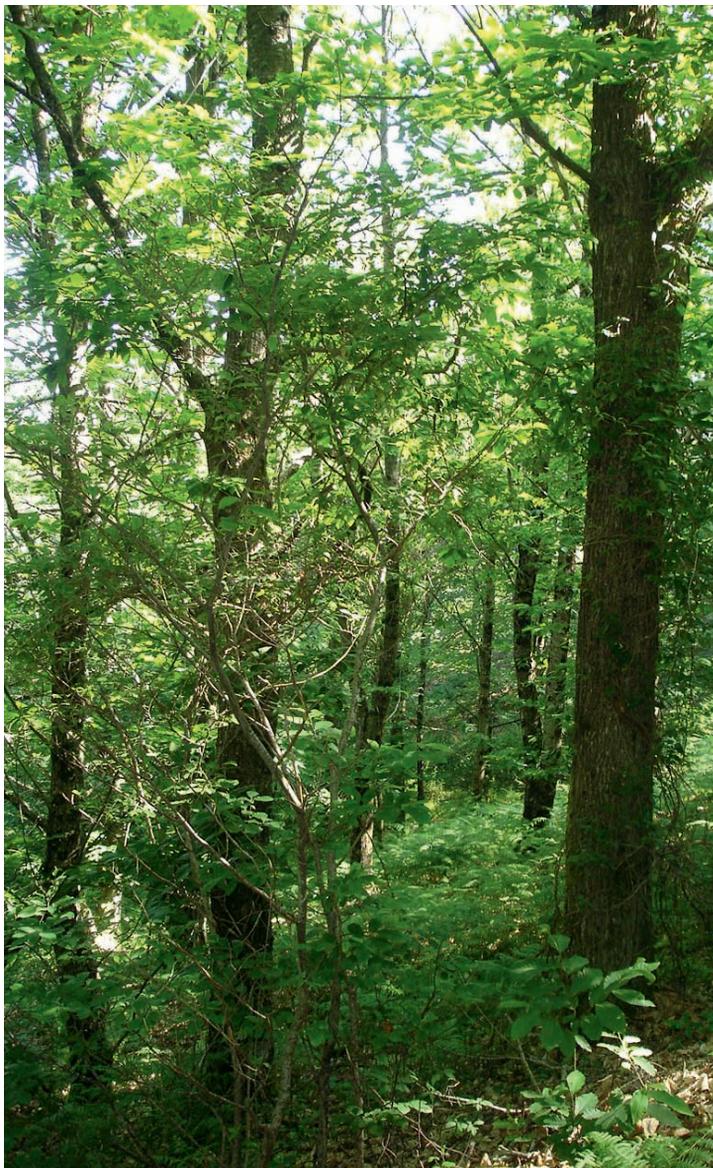


Figura 40 - Povoamento de castanheiros em alto fuste localizado na EN 212, na subida de Vila Pouca de Aguiar em direcção à Padrela (Rota Dourada da Padrela).



Figura 41 - Aspecto de um castanheiro conduzido em talhadia (Terroso, Bragança) (Rota Milenar).



Figura 42 - Um castiçal em talhadia observado a partir da Srª das Neves (Estrada Macedo Cavaleiros – Alfandega Fé) (Rota Paisagista).

## As variedades de castanha

O castanheiro é caracterizado por uma ampla variabilidade genética, com numerosos ecotipos espalhados por Portugal, particularmente em Trás-os-Montes, onde existem 2 Denominações de Origem Protegida para a Castanha (DOP) (Figura 3):

**Castanha da Terra Fria** inclui as variedades de castanheiro europeu Longal, Judia, Cota, Amarelal, Lamela, Aveleira, Boaventura, Trigueira, Martainha e Negral (Figura 43). Mais de 70% da produção deve corresponder à variedade Longal, sendo os restantes 30% relativos à produção das outras variedades. Esta DOP é produzida em Trás-os-Montes, nos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Chaves, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Valpaços, Vimioso e Vinhais, abrangendo uma área de cerca de 12.500 ha.



Figura 44 - Castanha da variedade Longal (esquerda) e Judia (direita).



tantes características tecnológicas podem comparar-se às da Longal é, no entanto, muito menos conhecida e cultivada. Além do aspecto (forma, cor) e calibre muito favoráveis, a Judia, a Boaventura e a Martaíinha possuem igualmente um sabor que muito as valoriza.

Figura 45 - Menina exibindo um saco de rede contendo 5 kg de castanhas Judia para venda na Rural Castanea, Vinhais, 2007

A maioria das nossas variedades têm fácil descasque ou despela, característica importante para a castanha destinada à indústria, destacando-se uma vez mais a Longal e/ou Enxerta, facto que a torna muito procurada pelas unidades de transformação estrangeiras, sinónimo de uma acentuada valorização (Figura 45).

Como facilmente se nota quando comemos castanhas, tanto cruas como



principalmente cozidas, assadas ou reduzidas a farinha, este fruto integra-se no grupo de alimentos fortemente amiláceos. Na realidade, a seguir à água, o componente presente em maior quantidade na castanha é o amido, cujo teor médio, para o conjunto das variedades analisadas, ronda os 60% da matéria seca (MS), sendo este valor maior nas variedades Longal e Negral e ligeiramente menor na Judia.

Embora com teores médios relativamente baixos (proteína bruta = 5,5% MS), a proteína da castanha parece ter um elevado valor biológico, face ao equilíbrio na sua composição em aminoácidos, entre os quais assume particular interesse o ácido  $\gamma$ -aminobutírico (GABA), o qual pode desempenhar um importante contributo para o normal funcionamento do sistema nervoso (Ferreira-Cardoso, 2007).

Relativamente à gordura bruta, destacam-se os reduzidos teores obtidos na castanha, comparativamente com os existentes na maior parte dos frutos secos. Assim, o teor médio global, considerando o conjunto das variedades estudadas é de apenas, é de apenas 1,3% MS. Em todo o caso, importa realçar que se trata de uma gordura completamente isenta de colesterol, mas rica em AGI (C18:1, C18:3 e, principalmente, C18:2), contribuindo assim para diminuir o risco de doenças cardiovasculares.

Por outro lado, a castanha contém níveis apreciáveis de vitamina E (principalmente  $\gamma$ -tocoferol), ácido ascórbico e factores vitamínicos do grupo B, assemelhando-se pois a outros órgãos de reserva como os tubérculos.

Este fruto apresenta igualmente uma concentração favorável de fibra, a qual assume, em termos de saúde alimentar, cada vez maior importância, face ao papel que desempenha na manutenção da actividade dos intestinos e da sua microflora, acelerando o trânsito intestinal e permitindo, por consequência, uma mais rápida eliminação dos resíduos alimentares, o que pode contribuir também para a redução dos níveis plasmáticos de colesterol e das doenças que lhes estão associadas, bem como para o controlo da obesidade e prevenção do cancro do cólon e recto.

Assim, sob o ponto de vista nutricional, a castanha pode considerar-se semelhante à batata, arroz ou trigo, o que justifica os adágios populares comuns em determinadas regiões, que classificam este fruto como “o grão que cresce na árvore” ou “o pão que a árvore dá”.







# 6 A ÁRVORE FERIDA NA SUA DIGNIDADE

## As doenças da Tinta e do Cancro

Nos anos 50, a área de castanheiro em Portugal rondava os cerca de 70.000 ha, enquanto que nos finais do Séc. XX, era apenas de 20.000 ha. Um tão grande decréscimo na área ocupada por esta espécie, ficou a dever-se entre outros factores, à doença da tinta, que comprometeu a vitalidade desta cultura (Figura 46) na sua principal área de implantação, isto é, Trás-os-Montes.

A doença da tinta, assim designada, devido à coloração escura, semelhante a tinta, que aparece na base do tronco das árvores afectadas (Figura 47), é devida ao ataque do sistema radicular pelo oomiceta *Phytophthora cinnamomi*. Julga-se que a sua entrada no nosso país tenha ocorrido nos Açores, devido à importação, na altura, de canela (*Cinnamomum zeylanicum*) de origem australiana contaminada com *Phytophthora*.



Figura 46 - O castanheiro ferido na sua dignidade.



Figura 47 - As raízes infectadas adquirem um aspecto escuro, como se de tinta se tratasse.

A acção deste oomiceta ocorre através dos ferimentos provocados nas raízes do castanheiro pelas alfaias agrícolas (Figura 48) usadas pelos agricultores nas lavouras que tradicionalmente efectuam nos soutos, dando às árvores uma coloração verde clara (Figura 49) e evidenciando uma folhagem mais pequena. A *Phytophthora* é especialmente agressiva nos solos das encostas mais soalheiras, pobres em nutrientes minerais e água.



Figura 48 - O escarificador é frequentemente usado, indevidamente, nas lavouras dos soutos.

Figura 49 - Um castanheiro com tinta (esquerda), adquire uma tonalidade verde clara antes de secar.



Mais recentemente, foi detectada a presença de castanheiros com cancro cortical (*Cryphonectria parasitica*). Esta doença ataca as plantas através das feridas provocadas pelos cortes, fendilhamento da casca (Figura 50) ou pelos ramos partidos, provocando a seca da parte superior desse ramo (Figura 51).



Figura 50 - Aspecto do fendilhamento da casca de um ramo, alcançando igualmente o colo de compressão (zona enrugada na parte inferior da foto).



Figura 51 - Aspecto de um ramo afectado com cancro, onde podem ser observadas esporulações de cor avermelhada.

O tratamento aconselhado para esta doença, passa pelo corte do ramo abaixo (15 cm) da zona de infecção e respectiva queima. Deve ter-se sempre o cuidado de proceder à desinfeção do material de poda, antes de o utilizar para outras árvores.



# 7 A CASTANHA NA ALIMENTAÇÃO

## A castanha na alimentação

A castanha foi durante muitos séculos um alimento básico na dieta das famílias campesinas tradicionais, desempenhando uma importante função de subsistência, semelhante à que a batata tem hoje, e constituindo um recurso fundamental na economia das regiões propícias à cultura do castanheiro. Desde tempos remotos que é conhecida na Península Ibérica.

Formou juntamente com o trigo, cevada e centeio a base da alimentação em Portugal até ao século XVII. Alberto Sampaio, referindo-se à alimentação do camponês nortenho na Idade Média, diz: «Os frutos, sobretudo as castanha, encontravam-se num dia ou noutro na mesa do lavrador». As castanhas menores e tocadas pelos bichos serviam de ração para porcos.

A partir da Idade Média, a introdução do pinheiro bravo (*Pinus pinaster*) foi um dos grandes responsáveis pelo recuo desta espécie, bem como do carvalho. Mais tarde, a introdução do milho e da batata fizeram a castanha perder a importância que tinha na alimentação da população.

Na realidade, o seu consumo podia atingir os 150 kg/pessoa/ano, não só por ser um produto alimentar muito apreciado, mas também porque a variedade e disponibilidade de outros alimentos era reduzida. Assim, consumida ao longo do ano (de Outubro a Junho/Julho) quer em fresco (crua, cozida ou assada), quer seca (pilada), ou mesmo reduzida a farinha, a castanha representava uma das principais fontes alimentares, que fazia parte integrante das refeições quotidianas das populações rurais, em particular das regiões montanhosas. Até se fabricava pão com farinha de castanha pilada e a falacha ou bola sovada envolta em folhas de castanheiro. Hoje, apesar de bem conhecida, a castanha é fundamentalmente usada como sobremesa, raramente acompanhado pratos.

Os agricultores armazenavam as castanhas, após a secagem nos caniços (tecto interior das cozinhas das aldeias feito de varas ou canas próprios para secar as castanhas. Estas ficavam duras devido à perda de água. Depois eram descascadas pelos homens que com a ajuda dos tamancos as remexiam até ficarem descascadas, isto é piladas.

As castanhas grandes destinavam-se à venda, ficando as mais pequenas para o consumo caseiro, enquanto as chochas e as bichas se destinavam à alimentação final do porco.

Indicam-se a seguir alguns exemplos de receitas concebidas com castanha:

## **Caldo de Castanhas Transmontano**

**(5 pessoas)**

3 litros de água

1 cebola

1 kg de batatas

0,5 kg de feijão vermelho

1 kg de castanhas descascadas

200 g de presunto ou bacon cortado em pedaços pequeninos.

sal quanto baste

Depois de estar tudo bem cozido desfazer tudo muito bem. Acrescentar couve e deixar cozer 10 minutos em lume brando. Deve ser servido bem quente.

## Carne de porco com castanhas (6 pessoas)

1,5 kg de carne de porco (entremeada)  
2 dl vinho branco  
6 dentes de alho  
1 kg de castanhas assadas  
Sal (qb)

Corta-se a carne em bocados regulares (com cerca de 5cm) e põe-se a marinar de um dia para o outro com o vinho branco, alho e sal.

No dia seguinte, retira-se o alho e levam-se os rojões a cozer no vinho da marinada. Quando estes tiverem um aspecto de cozido, escoá-se o vinho e acrescenta-se a gordura (óleo, azeite, banha, etc) e levam-se novamente ao lume até ficarem louros. Quando os rojões estiverem quase prontos, acrescentam-se as castanhas para que estas tomem o gosto dos rojões (Figura 52). Por fim, serve-se acompanhado com maça crua fatiada.



Figura 52 - Carne de porco com castanhas assadas.

## Castanhas assadas

De acordo com Lage (2005), as castanhas assadas eram o alimento preferencial de pastores e lenhadores há mais de mil anos, que aproveitavam as fogueiras utilizadas para o seu aquecimento, para assar as castanhas.

Deve-se começar por dar um corte transversal na casca das castanhas. Depois colocam-se no assador (ou num tabuleiro para levar ao forno) com lume forte. Depois de assadas (Figura 53) polvilham-se com sal e envolvem-se com folhas de couve durante alguns minutos. Devem ser acompanhadas com água-pé, vinho tinto ou jeropiga.



Figura 53 - Castanhas assadas no forno. Note-se o corte transversal previamente efectuado na parte dorsal da castanha.

## Castanhas cozidas

Comece por lavar as castanhas. De seguida dê-lhes um golpe na parte dorsal da castanha. Coloque-as numa panela e cubra-as com água fria. Tempere com sal e um raminho de erva-doce (*Pimpinella villosa*). Deixe ferver durante 30 min. Escorra-as, deixe-as arrefecer e descasque-as. Pode comê-las ou usá-las em outras preparações culinárias.

## Falachas

1 kg de farinha de castanhas  
1 colher (concha de sopa) de farinha de trigo  
Sal, açúcar, água e folhas de castanheiro

A farinha de castanha é amassada, em água morna ou fria, juntamente com o sal e o açúcar. Depois de bem mexida, deve-se deixar repousar durante algum tempo.

Estendem-se as folhas de castanheiro em grupos de 3 ou 4, em cima de uma mesa. Em cima de cada um destes conjuntos coloca-se uma colher de sopa de massa e espalma-se até adquirir uma forma circular. A falacha crua vai ao forno bem quente durante cerca de 10 minutos, tempo suficiente para adquirirem uma coloração dourada.

## Bolo de castanhas

Receita:  
500 g de castanhas  
100 g de açúcar  
100 g de margarina  
100 g de chocolate

Cozem-se as castanhas e descascam-se de seguida. Junta-se tudo com 500 g de farinha de castanha, bate-se muito bem leva-se a cozer no forno.



Figura 54 - Bolo de castanha apresentado na Feira da Castanha de Vinhais.

Em Carrazedo de Montenegro, terra de fortes tradições na castanha, foi durante a sua Festa Anual da Castanha de 2007, apresentado um bolo de castanha, com forma de castanha, com 600 kg de peso.

## Pudim de castanhas

Cozem-se as castanhas podendo deitar-se na água da cozedura uma pitada de sal e erva doce. Depois de bem cozidas, descascam-se as castanhas, e reduzem-se a “polme”, passando este por uma peneira para que fique bem fino. De seguida pesa-se 0,5 kg de “polme”, e amassa-se com ½ chávena de leite, 4 colheres de sopa de manteiga, 2 chávenas de açúcar, uma colher de chá de canela em pó, 2 colheres de sopa de vinho fino branco, 8 gemas de ovos e 4 claras em castelo. Coloca-se na forma de pudim, previamente barrada com manteiga e polvilhada de farinha e leva-se ao forno a cozer.

Esta receita foi cedida por Teresinha Freitas e consta da grande colectânea “Receitas tradicionais do Alto Tâmega” editada pela RTATB em 2006.

## Castanhas cristalizadas (Marron Glacé)

Esta forma de preparar as castanhas é, porventura, a que origina uma das formas mais delicadas de consumo.

1 kg de castanhas grandes  
500 g de açúcar

Num tacho coloque as castanhas água fria as cobrir. Depois de levantar fervura em lume forte, reduza o lume e deixe cozer lentamente durante 30 minutos, tendo o cuidado de não as cozer demasiado. Escorra-as bem e reserve 1,5 dl da água da cozedura.

1.º dia - Num tacho, deite a água de cozedura que guardou, junte o açúcar e leve a lume brando, mexendo sempre até o açúcar se dissolver. Junte as castanhas, aumente o lume e, quando levantar fervura, retire o tacho do lume, tape e deixe as castanhas no molho durante 24 horas.

2.º dia - Destape o tacho e leve novamente a lume forte até levantar fervura. Retire o tacho do lume, tape e deixe as castanhas

de molho durante mais 24 horas.

3.º dia - Destape o tacho e leve novamente ao lume até levantar fervura. Tire o tacho do lume e, com a escumadeira, retire as castanhas para uma rede colocada sobre um tabuleiro. Deixe-



Figura 55 - Delícias do Convento apresentadas na Feira da Castanha em Vinhais.

Figura 56 - Licor de castanha apresentado na Feira da Castanha em Vinhais.



as secar muito bem em local morno durante 2 a 3 dias, até deixarem de estar pegajosas. Guarde as castanhas em caixas de madeira ou em cartão forradas com papel vegetal e disponha-as em camadas intercaladas com papel vegetal.

Estas castanhas podem ser servidas ao café, num jantar de festa.

Esta receita foi adaptada de Gastronomia ([http://www.cm-valpacos.pt/turismo/turismo\\_gastronomia09.html](http://www.cm-valpacos.pt/turismo/turismo_gastronomia09.html)).

Estes são apenas alguns dos exemplos das maravilhas gastronómicas que poderão ser encontradas ao longo da Rota da Castanha. Muitas outras iguarias poderiam ser apresentadas, como as Delícias do Convento (Figura 55), ou bebidas como os licores de castanha (Figura 56).

Além do papel desempenhado na alimentação humana, a castanha de inferior qualidade constituía um alimento precioso na engorda dos animais domésticos, sobretudo suínos, com reconhecido sucesso na qualidade do fumeiro, como é o caso dos famosos salpicões e presuntos de Chaves e Vinhais (Figura 57). Com efeito, nos últimos meses de vida antes do abate, os porcos eram levados para o souto, onde permaneciam de manhã até à noite, alimentando-se de castanhas, porque se considerava que a melhor carne era a dos engordados com este fruto.



Figura 57 - O Fumeiro de Vinhais, cuja qualidade presume-se que esteja associada à alimentação dos porcos com castanha. Tem a sua Festa todos os anos em Vinhais no mês de Novembro (<http://www.feiradofumeiro.com/index.php>).

Até mesmo as folhas, cuja decomposição proporciona um considerável enriquecimento do solo, além de constituírem um elemento importante contra a erosão, eram utilizadas na cama do gado e aproveitadas como estrume e, por vezes, em períodos de maior escassez de pastagens, na alimentação animal. A própria casca chegou a ser utilizada como fonte de taninos para fármacos e curtimento de peles. Daí o paralelismo que era frequente estabelecer-se entre o castanheiro e o porco: de ambos aproveitava-se quase tudo.

Mas ao contrário do que aconteceu em Portugal, onde a castanha se tornou um produto pouco qualificado, outros países da Europa (Itália, França e Espanha) e da Ásia (Japão, Coreia e China) diversificaram o aproveitamento deste fruto, surgindo no mercado actual, após transformação tecnológica mais ou menos sofisticada, na forma de produtos elaborados (purés, comotas, castanhas em calda, castanhas com chocolate, “souflés”, conservas, rebuçados, iogurtes, bolos, aperitivos, gelados, etc.), com significativa e crescente aceitação (Figura 58). Com efeito, de alimento rural e modesto, a castanha tende a tornar-se num produto de consumo mais sofisticado, bastante apreciado e valorizado, em que o preço deixa de ser elemento determinante no processo de compra do produto.



Figura 58 - Apresentação na Feira da Castanha de Carrizado de Montenegro de diversas iguarias de origem francesa feitas à base de castanha: pão, queques, tartes e cerveja.





# 8

## O CASTANHEIRO E A SAÚDE

Seguramente, poucas espécies terão tido uma proximidade tão grande ao Homem e ao seu “modus vivendi” ao longo dos tempos como o castanheiro. Além de “árvore do pão”, esta árvore, foi também uma “árvore de saúde”, dados os conhecimentos que dela foi obtendo quanto às suas virtudes terapêuticas. Apesar dos avanços da medicina convencional e da quimioterapia, a fitoterapia e o conseqüente recurso às plantas como fonte de tratamento continua a ser muito utilizada.

A utilização de diversas partes do castanheiro, como as folhas, a casca, as flores (Figura 59) e os frutos na terapêutica popular é bastante frequente (Gomes-Laranjo, 1988, Paiva, 2007b).



Figura 59 - Amentilhos secos de castanheiro, preparados para chá.

Isto deve-se às suas propriedades adstringentes, antidiarreicas, antirreumáticas, estomáticas, sedativas e tónicas, entre outras que se poderiam referir.

É muito útil na dieta dos hipertensos e dos cardíacos. Sendo uma espécie muito rica em taninos, é frequente o seu uso para curtir peles além do uso na medicina popular.

## **Catarrho bronquial – tosse compulsiva e persistente**

Para preparar uma infusão, juntar algumas folhas secas em 1 litro de água fervente. Filtrar o líquido através de um coador, adoçar e beber. A dose serve para 3 vezes.

Nota: Para fazer uma infusão deve-se despejar água fervente sobre a planta e depois tapar o recipiente por uns 15 minutos. Este processo é utilizado para flores, folhas e também para ervas aromáticas, pois se as fervermos as essências poderão volatilizar, isto é, perder-se pela acção do calor, provocando a perda de sabor e poder medicinal do chá.







# 9 O CASTANHO

## A utilização da madeira de castanheiro

O castanheiro tem desempenhado desde os tempos mais remotos um papel central e unificador nas populações das terras de montanha, tornando-se o centro da vida e proporcionando trabalho e alimento para muita gente.

A civilização do castanheiro, como referem Loreto e Patrício (2007), é capaz de estreitar relações familiares e sócio-económicas entre o homem e esta espécie, e de transformar a paisagem agrária, a dieta alimentar e as relações com o território (Figura 60). As populações organizam a sua vida económico-social em torno da "árvore do pão", através de um conjunto de usos, tradições, hábitos, regras, técnicas agrárias, artesanato, e relações económicas e comerciais que crescem conjuntamente.



Figura 60 - Homenagem de Carrizado de Montenegro (Valpaços) à “árvore do pão”.

A madeira desta essência (Figura 61) é homogénea, limpa de nós, de cerne castanho-escuro, excepcionalmente abundante, e borne branco-amarelado (Figura 62). Tem uma massa volúmica quando em verde entre 700 e 1100 kg/m<sup>3</sup>, enquanto que no estado seco apresenta uma massa de 370 a 370 kg/m<sup>3</sup>.

É uma madeira fácil de trabalhar e, por isso, frequentemente utilizada no fabrico dos mais diversos instrumentos de uso agrícola (Figura 63), como gamelas, gamelões, escudelas (gamelas mais pequenas para transportar a broa), alqueires, pás de azenhas e cestaria (Figura 64). A madeira de castanheiro teve sempre uma presença muito vincada na tanoaria (Figura 65) da Região Demarcada do Douro. Esta madeira é ainda utilizada para aquecimento. Usava-se também no fabrico dos caretos em Vinhais (Figura 66) de muitas obras de arte que podem ser encontradas pelas igrejas transmontanas (Figura 67, 68), não nos podendo esquecer dos maravilhosos tectos de madeira de castanho que podem ser encontrados no Palácio de Mateus em Vila Real. É também muito usada em mobiliário e calçado (socas), bem como na construção civil (Figura 69), carpintaria e revestimentos do tipo parqueteria e laminados.



Figura 61 - Troncos de castanho.

Figura 62 - Cerne de castanho de um tronco centenário.





Figura 63 - Espigueiros (canastros) em Covas (Vila Pouca de Aguiar). São estreitos, com armação e cobertura, de duas águas, em alvenaria e ripado de madeira. Possuem três pares de pés, de formato paralelepípedo, com chanfros verticais. As fachadas de topo possuem remate superior com câpeas graníticas mais elevadas que o telhado e regista-se, no lintel, a data de edificação e proprietário inscrita em cartelas.



Figura 64 - A cestaria de castanho (Dinis Alves da Cunha, Vilar de Nantes). Cesto da vindima no Douro em primeiro plano junto a banca de trabalho. No segundo plano podem ver-se as cestas com a sua asa grande e os cestos com duas asas laterais.

Figura 65 - Vasilhame feito com madeira de castanheiro, utilizado no fabrico e armazenamento de vinho.





Figura 67 - Imagem de arte sacra.

Figura 68 - Imagem de arte sacra.





Figura 69 - Casa de Marrões – turismo rural em Vilarinho (Bragança), com venda de artesanato, perto da praia fluvial do rio Baceiro. Construção de xisto com travejamento de castanho e carvalho, reboco caiado na metade superior, varanda no alçado principal, pátio interior com poço e constituída por dois pisos. O superior era reservado à habitação familiar e demais trabalhadores do casal agrícola e o inferior era destinado aos animais (as lojas), adegas e celeiros (as tulhas) (<http://www.casadosmarroes.com/casa.html>).

Quer pela madeira, quer pelo fruto, quer pelo seu valor paisagístico, quer pelo seu valor histórico-cultural, o castanheiro é muito mais que uma espécie vegetal a ser protegida, um património vegetal de inegável valor e forte influência na vida das populações de montanha desde os tempos mais remotos da civilização humana. Por isso, demos o nosso contributo para a preservação deste agro-sistema.



Figura 66 - Máscara em madeira de castanho de Vinhais (<http://www.bragancanet.pt/arte/mascaras.html>)





# 10 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

## Referências bibliográficas

ABREU, C.G. (2007). Origem e dispersão do castanheiro pelo mundo. In: O Castanheiro. Gomes-Laranjo, J., Ferreira-Cardoso, J., Portela, E. e Abreu, C.G. (eds.). Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro. Vila Real. pp. 15-21.

ANAGNOSTAKIS, S. L. 2005. Chestnuts in the United States for food and for timber. *Acta Horticulturae*, 693: 41-46.

ANAGNOSTAKIS, S. L., Gordon, P e Herbard, F. V. 2002. Identification of american chestnut trees. Northern Nut Growers Association. [on line] [[www.icserv.com/nnga/chsthse.htm](http://www.icserv.com/nnga/chsthse.htm)].

ARTAZA, J. T. 1949. El castaño en España. Instituto Forestal de Investigaciones y Experiencias. Madrid, Ministério da agricultura, 20 (48).

BOUNOUS, G. 2002. Il castagno. Italy, Edagricole.

BOUNOUS, G. e Beccaro, G. 2002. Chestnut culture: Directions for establishing new orchards. FAO-CIHEAM, *Nucis-Newletter* 11: 30-34.

CLAYTON, M. (2007). General Botany. Department of Botany. UW-Madison. Acesso: [http://botit.botany.wisc.edu/Field\\_trip.html](http://botit.botany.wisc.edu/Field_trip.html).

CORTIZO, E. V., Madriñan, M. L. V. e Madriñán, F. J. V. 1996. El Castaño. Léon, Edilesa.

CRESPI, A.L., Sampaio e Castro, A. e Bernardes, S. (2005). A Fora da Região Demarcada do Douro. João Azevedo Editor. Mirandela.

Lage, J. (2005). Castanea. Uma dádiva dos deuses. Edição do autor.

FERREIRA-CARDOSO, J. (2007). Valorização da Castanha Portuguesa. Características Tecnológicas e Nutricionais. In: O Castanheiro. Gomes-Laranjo, J., Ferreira-Cardoso, J., Portela, E. e Abreu, C.G. (eds.). Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro. Vila Real. pp. 281-348.

GIORDANO, E. 1993. Biology, Physiology and Ecology of Chestnut In: Proceedings of the International Congress on Chestnut. Comunità Montana Monti Martani e Serano of Spoleto and Istituto di Coltivazioni Arboree, University of Perugia, Spoleto.

GOMES-LARANJO, J. J. P. Coutinho e F. Peixoto. Ecofisiologia do castanheiro. In: O Castanheiro. Gomes-Laranjo, J., Ferreira-Cardoso, J., Portela, E. e Abreu, C.G. (eds.). Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro. Vila Real. pp. 109-149.

MONTEIRO, M.L. e Patrício. M.S. (2007). Conservação, regeneração e exploração do castanheiro. In: Do castanheiro ao teixo. As outras espécies florestais. Série Árvores e florestas de Portugal. Silva, J.S (ed.). Público, Comunicação Social, SA, Fundação Luso-Americana para o Desenvolvimento. Lisboa. pp. 51-78.

NEBRASKA FOREST SERVICE (2007). Nebraska Champion Tree Register. University of Nebraska–Lincoln. Acesso: <http://www.nfs.unl.edu/championtree/championtreeregister.asp>

PAIVA, J.A. (2007). Biologia e ecologia das florestas de castanheiro. In: Do castanheiro ao teixo. As outras espécies florestais. Série Árvores e florestas de Portugal. Silva, J.S (ed.). Público, Comunicação Social, SA, Fundação Luso-Americana para o Desenvolvimento. Lisboa. pp. 15-29.

PAIVA, J.A. (2007b). O castanheiro, uma perspectiva histórica. In: Do castanheiro ao teixo. As outras espécies florestais. Série Árvores e florestas de Portugal. Silva, J.S (ed.). Público, Comunicação Social, SA, Fundação Luso-Americana para o Desenvolvimento. Lisboa. pp. 39-50.

SOUTHGATE, E.W.B. 2004. Historical ecology of american chestnut (*Castanea dentata*). Conferência sobre “Restoration of american chestnut to forest lands”. Livro de actas. North Carolina Arboretum, Asheville. [on line] [<http://chestnut.cas.psu.edu/nps.htm>]

SUMIDA, A., Terazawa, I., Togashi, A. e Komiyama, A. 2002. Spatial arrangement of branches in relation to slope and neighbourhood competition. *Annals of Botany* 89(3):301-310.

TEIXEIRA, C. e Pais, J. (1976). Introdução à Paleobotânica. As grandes fases da evolução dos vegetais. Ed. Autores. Lisboa.



O castanheiro e o seu cultivo fazem parte da história de inúmeros povos do Mundo. Na Península Ibérica, desde os Castros Celtas aos povoados da Idade Média, os castanheiros estiveram sempre próximos dos homens e das actividades. A madeira sustentou as casas e aqueceu as noites frias, o fruto foi sopa e fez pão. Hoje, em Trás-os-Montes, esta espécie é um elemento fundamental na economia rural, na paisagem, na cultura popular e no ambiente.

Acompanhou a movimentação de várias gerações, em zonas onde agora são apenas uma cultura secundária. De tal modo abrangente foi a sua expansão, que ainda hoje encontramos árvores seculares pelos vales e planaltos do Barroso, da Terra Quente ou do Planalto Mirandês. Nestas zonas, a tradição do magusto e a consideração pela cultura, assistem actualmente a novas plantações de soutos, orientadas para as gerações futuras.

# 11

## PERCURSOS DA CASTANHA

Estas árvores, podem viver mais de 1000 anos são também um testemunho da História e da evolução do Mundo. Não podem falar nem escrever, mas a sua presença reflecte mesmo as alterações climáticas, problema global de grande impacto no ambiente e na vida das plantas e animais. Num período em que o seu cultivo se faz sobretudo acima dos 600/700 metros de altitude, encontramos castanheiros seculares a apenas 350 metros de altitude, na veiga de Chaves e em ambas as margens do rio Tâmega. São árvores nascidas numa altura em que este vale seria mais frio e chuvoso, eventualmente com longos períodos de neve. Apesar de afectados pela idade, por alguma actividade agrícola mais intensa e pelas alterações do clima, resistem.

Os percursos que se propõem a seguir são uma tentativa de conhecer e interpretar este país da castanha que é efectivamente Trás-os-Montes! Unindo os cinco percursos regionais definidos, criamos a Rota do Castanheiro. Não é uma proposta definitiva, mas encerra garantidamente o que de melhor podemos usufruir em territórios onde a cultura do castanheiro está presente e é dominante, quer paisagística quer economicamente.

Usufruir em termos paisagísticos, gastronómicos, etnográficos, ambientais e/ou de lazer. Usufruir de múltiplas valências que estes percorridos permitem, desde o contacto com áreas fundamentais para a conservação da natureza – de que é exemplo o Parque Natural de Montesinho –, à possibilidade de contactar e conhecer outras rotas turísticas regionais – como a Rota do Azeite, com a qual se cruza por várias vezes –, até diversas ofertas de turismo de natureza, cultural ou de negócios.



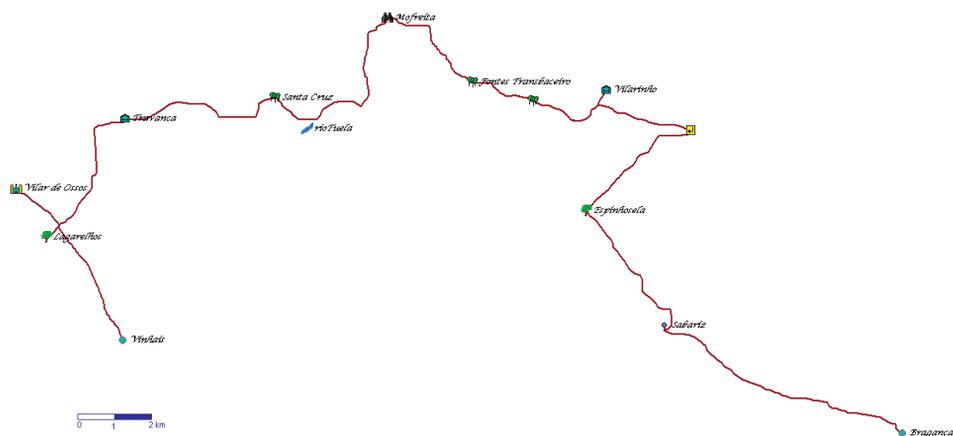
# PERCURSOS DA CASTANHA

## Percorso Milenar

A visita da rota milenar é uma oportunidade para contemplar magníficos castanheiros com a “idade do mundo”, como a eles se refere Miguel Torga nos “Novos Contos da Montanha”, com destaque para o “Castanheiro de Lagarelos”, árvore de todas as contemplações.

A viagem pelo Parque Natural de Montesinho revela-nos uma surpreendente beleza de sotos feitos de castanheiros plantados em “tempos idos” e imponentes, tão jovens na força do sentimento de frescura que nos transmitem.





Nota prévia: é feita a sugestão de percurso principal, mas pontualmente, sugerem-se pequenos desvios do trajecto (e.g. saída de uma estrada nacional para uma municipal e visitar um soto monumental, uma aldeia ou uma paisagem notável), aqui identificados com uma caixa e aos quais se atribui a expressão escapadela.

## Percurso

**1** Esta rota inicia-se na vila de Vinhais. Terra antiga, por onde passavam caminhos romanos e o Caminho de Santiago, mostra no seu casario momentos da sua história passada e presente [1]. Perto da Vila, além de vários Percursos Pedestres de Pequena Rota (PR), pode-se visitar o Parque Biológico, onde há várias espécies de fauna e flora protegidas.

**2** Sai-se de Vinhais, em direcção a Vilar d Ossos, pela EN 316. Estamos já no Parque Natural de Montesinho. Logo à saída da vila, a Oeste no vale do rio Cibrão, observa-se uma área muito interessante de soutos [2], que podem ser acedidos a partir de Sobreiró de Cima ou Soutelo. A estrada segue junto a este pequeno vale, podendo nas imediações, nas bordaduras dos lameiros observar-se outra das árvores típicas do Nordeste, o choupo. Após Rio de Fornos, onde se atravessa a Ribeira dos Ladrões, está um cruzamento que indica para a esquerda Lagarelhos, para onde se deve virar.

**3** A entrada da aldeia de Lagarelhos (N 41°51'38.34", W 7°01'30.11") está repleta de soutos seculares e impressionantes. Mas, o ex-líbris da aldeia e do concelho é um castanheiro



1



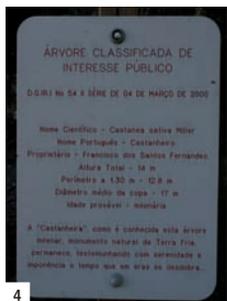
2



3

milénar, chamado de “A Castanheira” [3]. Este castanheiro, de propriedade particular, está classificado desde o ano 2000 como Árvore de Interesse Público [4]. Tem uma copa com mais de 17 metros de diâmetro e o seu tronco à altura do peito (i.e. a 1,30m de altura), tem um perímetro de 12,80m. Impressionantemente, apesar da idade, continua a produzir bastantes castanhas.

Voltar à estrada: aproveitar para uma escapadela, seguindo para Norte na estrada principal, até Vilar de Ossos (N41°52'25.25", W7°02'04.69"). As serranias em frente que sobem a mais de 1000 metros de altitude pertencem à Serra da Coroa. Entrar em Vilar de Ossos, aldeia pacata, mas com muita história, podendo deixar a viatura no Largo Fernão Pinto Bacelar (Visconde de Montalegre, séc. XIX), junto à capela e solar [5]. Regressar à EN 316, para Sul.



4

**4** Na EN 316 e no sentido Sul-Norte, temos para a esquerda a aldeia de Zido e para a direita Travanca. É pois para Travanca que se deve seguir a estrada. Até à aldeia observam-se várias plantações de castanheiros, nomeadamente com as árvores protegidas com rede, para evitar danos causados pelos animais. [6] Tratando-se de uma aldeia (N41°53'31.53", W6°59'57.89"), com pecuária bovina, a paisagem mostra também um dos elementos fundamentais da cultura e património rural de Trás-os-Montes, os lameiros.



5

**5** Após Travanca, segue-se para nordeste, por uma estrada municipal, no sentido de Santa Cruz. Pelo caminho entre as 2 aldeias, tem-se uma das vistas mais extraordinárias do Parque Natural de Montesinho. Cumeadas a perder de vista até terras de Espanha a Norte [7], soutos antigos, com novas plantações a rasgar terrenos de matos e árvores velhas isoladas [8] que parecem querer contar histórias antigas a quem passa!



6

**6** Chegando ao fundo do vale, atravessa-se a aldeia de Santa Cruz (N41°53'52.06", W6°57'01.21"). Seguindo pela estrada municipal, no sentido Sudeste, até chegar ao cruzamento, onde se vira à esquerda para Norte no sentido de Fresulfe. A estrada desce até ao rio Tuela, cujas encostas estão cobertas de bosques de carvalho-negral e outras espécies e árvores notáveis [9]. O rio Tuela é uma das jóias da serra da Coroa, junto à qual corre aninhado. Trutas, lontras, guarda-rios são alguns dos seus habitantes!



7



8



9

Após a ponte, na subida, está um cruzamento para a Praia Fluvial de Fresulfe (N41°53'48.41", W6°56'17.41"). Esta escapadela até à margem

do rio, tem cerca de 1 km, sendo que apenas os primeiros 200 metros em alcatrão. Os restantes 800 metros são em terra batida, que com cuidado, qualquer carro ligeiro consegue percorrer [10]. Ao fundo, a praia fluvial tem alguns serviços de apoio como WC's e bar e um antigo moinho. Os bosques ribeirinhos de amieiros denotam aqui a sua pujança e criam um corredor ambiental notável [11]. Excelente local para uma tarde de Verão. No Outono e Inverno, se o dia estiver solarengo, é um sítio adequado para uma merenda ou magusto!

**7** Rapidamente se encontra o cruzamento que indica Fresulfe para a direita e Mofreita para a esquerda, para onde se deve seguir. Subindo a serra, a paisagem do Parque Natural é aqui composta por soutos e carvalhais, cuja diversidade permite a presença de inúmeras espécies de animais protegidos e raros. No alto da serra, a mais de 900 metros de altitude, chega-se à estrada nº 308. Para a esquerda fica Dine, onde existem grutas visitáveis. Opta-se no entanto pela direita, até à aldeia de Mofreita.

**8** A paisagem antes e depois de Mofreita é dominada por soutos seculares evidenciando a importância desta cultura agrícola, neste extremo Norte de Portugal. Segue-se até Zeive.

**9** Em Zeive, vale a pena entrar e visitar a aldeia, com as suas casas rurais típicas, usando as pedras de xisto na sua construção. Deixa-se a aldeia, em direcção ao Sul.

**10** A povoação seguinte é Fontes Transbaceiro na qual se encontram variados soutos [12], cujas castanhas atraem locais e forasteiros [13].

**11** Continua-se na estrada nº 308. Parâmio e Vilarinho são as aldeias que se seguem. Pelo caminho pode até encontrar-se algum rebanho de ovinos, guardado zelosamente pelos Cães de Gado Transmontano, reconhecida como raça autóctone portuguesa e que tem em Trás-os-Montes o seu solar de origem.

**12** Vilarinho fica a menos de 1 km da estrada, à esquerda. No cruzamento para a aldeia (N41°53'45.25", W6°50'42.99"), está um nicho religioso ou alminhas, com uma curiosa imagem, da Virgem com o menino ao colo [15]. Aparentemente data do século XVIII. Também nesta zona há soutos plantados em cumeadas dominadas por matos.



10



11



12



13



14



15



16

**13** Após Vilarinho, percorre-se a estrada ao longo de um pequeno vale, passando o ribeiro de Santo Amaro, afluente do rio Baceiro. No lado esquerdo existe um pequeno bosque de azinheiras, que no nordeste também se denominam de sardoais. [16] Pelo lado direito há lameiros e várias galerias de freixos. Segue-se pela estrada (N41°53'20.48", W6°49'53.48"), na direcção de Terroso e Espinhosela.



17

**14** Chegando a Terroso, é-se recebido por castanheiros seculares ao longo da estrada. À saída aldeia, no cimo de uma pastagem, perto do recinto de festas, resiste em pé o que resta de um grande castanheiro [17]. Serve apenas o refúgio e alimento de insectos, fungos e quiçá de alguma pequena ave. Nas pastagens também crescem, sobretudo no Outono, cogumelos, como aqueles que popularmente são conhecido como "Ovos de lobo" [18].



18

**15** Seguindo, e 4 km depois de Terroso chega-se a Espinhosela. À entrada, do lado esquerdo, observa-se o que resta de um castanheiro milenar (N41°52'04.03", W6°50'55.96"). Apesar de acossado pela idade e pelo alcatrão, resiste, lançando ainda alguns pequenos rebentos de vida. É uma exemplar notável, cuja idade esconde séculos e séculos da história de Portugal.



19

**16** Após Espinhosela virar para a indicação de Bragança. Passar em Sabariz e estaremos em Bragança em menos de 15 minutos (cerca de 10 Km). Pelo caminho, vários soutos, lameiros onde pastam vacas da raça Mirandesa e aldeia típicas a visitar, como Donai e Langomar.

**17** Fim do Percurso Milenar com a chegada a Bragança. Visitar o Centro Histórico [19] [20].



20



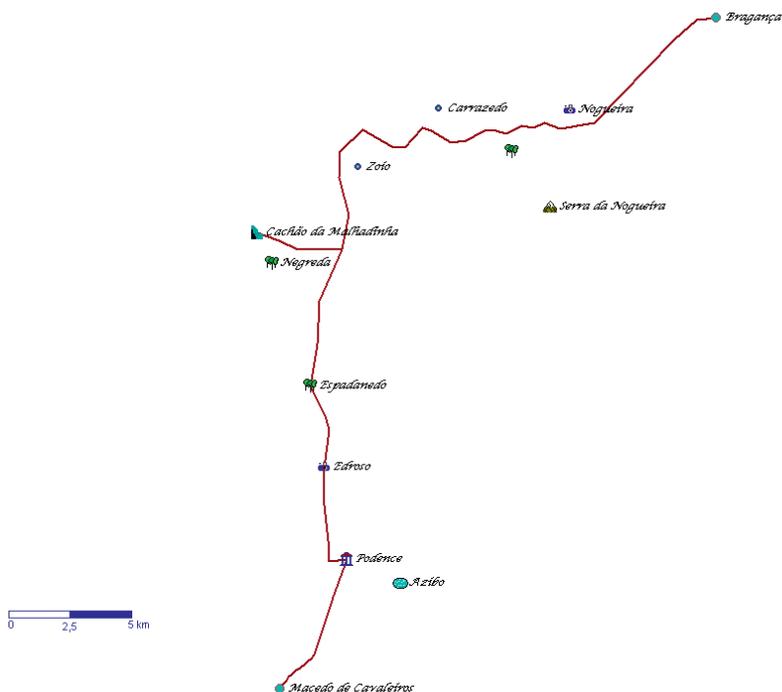
# PERCURSOS DA CASTANHA

## Percurso das Fagaceae

Tal como a nobreza da Família das Fagaceae, que inclui espécies como o castanheiro e o carvalho, este percurso é concebido especialmente para proporcionar ao visitante um conjunto de sensações tão variado como aquelas que um passeio pelas Terras de Lampaça e pelas Terras da Ledra lhe poderão dar.

De contrastes geográficos variados, porque, através das encostas da Serra de Nogueira, da Terra Fria para a Terra Quente se faz a transição, delicia-se com um estupendo carvalhal que o vai surpreender e com os castanheiros mil usos.

Mas não fica por aqui, dê um saltinho ao Cachão da Malhadinha, e deleite-se com a musicalidade da sua queda de água, ou atreva-se a um pequeno “susto” com os Caretos de Podence e, por fim, um banho na Praia do Azibo pode ser o tónico final para um dia inesquecível que terminará com uma reconfortante noite em Macedo de Cavaleiros.



Nota prévia: é feita a sugestão de percurso principal, mas pontualmente, sugerem-se pequenos desvios do trajecto (e.g. saída de uma estrada nacional para uma municipal e visitar um souto monumental, uma aldeia ou uma paisagem notável), aqui identificados com uma caixa e aos quais se atribui a expressão escapadela.

## Percurso

- 1** Saída de Bragança pela N15 durante 2,5km.
- 2** Continuar pela N15 até cruzamento com N206.
- 3** Entrar na N206. A Sul da aldeia de Nogueira, à medida que a estrada ganha altitude, vemos soutos diversos, que podem ser fotografados a partir da própria estrada.
- 4** Subindo na direcção Oeste, pelas encostas que antecedem a Serra da Nogueira, atravessamos parte da maior mancha florestal de carvalho-negral da Europa. Antes do cruzamento para Carrazedo, os lameiros escondidos entre a mata, alimentam a raça bovina característica desta zona de Trás-os-Montes, a raça Mirandesa [1].



1



**4** Entrar na N316. Ainda antes do cruzamento para Zoio (N41°44'56.21", W6°55'15.12"), podemos observar plantações de castanheiro para produção de madeira, povoamentos florestais que se designam por castiçal.



**5** A estrada inicia a descida, no sentido Sul. Entre as aldeias de Zoio e Espadanedo podemos observar as encostas típicas do Nordeste, cobertas de matos, sobretudo estevas, intercaladas por soutos e carvalhais [2]. Quando acaba a subida, chegamos a um cruzamento: para a esquerda acede-se a Celas e ao Miradouro das Fragas da Torre. Para a esquerda temos a aldeia de Negreda (N41°43'11.19", W6°57'36.15").



Neste cruzamento há uma boa escapadela a concretizar: visita à aldeia de Negreda e uma das surpresas do Nordeste Transmontano, o Cachão da Malhadinha. Seguimos pela estrada local, ladeada por soutos contínuos. Até ao fim desta pequena aldeia são cerca de 3 km. Se estiver com um veículo todo-o-terreno, não pode deixar de ir visitar o Cachão da Malhadinha (N41°43'23.45", W6°58'13.16"). Após a última casa da aldeia, o caminho é em terra batida. Passa ao lado do cemitério, sendo até ao ponto de visita 1 km exacto. Este fenómeno hídrico-geológico apenas a partir de 2004 passou a ser visitável, após melhoramento do caminho que dá acesso ao local [4]. Neste momento tem já um par de miradouros com vedação, que permitem a contemplação deste fantástico elemento de forma segura e bastante próxima [5].



**6** Seguindo em frente na estrada voltamos encontrar uma paisagem diversificada, com novos soutos a rasgar a bravura dos matorrais ao lado de searas [6].



**7** Até Edroso (N41°37'44.89", W6°56'16.63") vamos ladeados de soutos. Por aqui, a estrada acompanha o fundo da serra da Nogueira [7], que se estende a Este a mais de 1200 metros de altitude. Nas suas encostas de urzes, floridas na Primavera, podemos cruzar-nos com rebanhos de ovelhas de ovelhas pastando sossegadamente [8]. Para a direita e no sentido Oeste, podemos contemplar uma das panorâmicas mais abrangentes da região, vendo até à Serra da Padrela (já no limite dos concelhos de Valpaços com Vila Pouca de Aguiar e Chaves) [9].



**8** Seguindo, chegamos ao cruzamento para Podence (à esquerda) e para Corujas (à direita). Seguimos para Podence (N41°35'33.18", W6°55'36.41"). A entrada da aldeia mostramos diversos castanheiros antigos. Sendo esta uma freguesia com fortes tradições rurais, tem agora para visitar o Museu Casa



do Careto [10], tradição etnográfica exclusiva de Trás-os-Montes! Também por aqui a cultura do castanheiro é antiga e bem enraizada, senão veja-se alguns dos topónimos locais. É uma aldeia com vários monumentos religiosos, de que se destaca a Capela de Santa Rita, séc. XVII, de propriedade privada e encimada por uma bonita torre sineira.

A partir de Podence pode ainda dar uma escapadela até à Área de Paisagem Protegida da Albufeira do Azibo. Entrando no IP4 a saída para a Albufeira do Azibo é ao quilómetro 183. Além das atractivas praias fluviais (N41°34'58.50", W6°54'00.21"), merecedoras da Bandeira Azul Europeia, esta área está dominada por sobreirais e carvalhais. Também podemos encontrar soutos, como aqueles à entrada de Santa Cominha [11]. A sua fauna é diversificada, com destaque para a avifauna. Devido a isso, foram já colocados vários observatórios de aves [12], a partir dos quais pode tranquila e confortavelmente observar mergulhões-de-crista, milhafres ou corvos-marinhos. É também um local muito apreciado pelos adeptos da pesca desportiva.

**9** Após Podence, siga pela estrada N102, na direcção de Macedo de Cavaleiros. Antes de cruzar o IP4, vire à direita, na direcção de Lamas de Podence. Entre esta aldeia e Corujas, encontrará diversos soutos, de idades muito variadas [13]. Pode visitar nas imediações da aldeia o Santuário de Nossa Senhora do Campo, em cujos montes temos uma paisagem impressionante de soutos e nas cumeadas carvalhais [14]. Segue-se até Corujas.

**10** Em Corujas, é obrigatória a visita a um castanheiro milenar (N41°35'58,99" W06°58'05,76"), que resiste ainda com alguns ramos verdes [15]. Não muito longe, num caminho de terra batida, vêem-se castanheiros antigos e com imagens curiosas de resistência [16]. Regresse novamente a Lamas de Podence e siga para Macedo de Cavaleiros. Visita à cidade.



10



11



12



13



14



15







# PERCURSOS DA CASTANHA

## Percorso Paisagista

Este caminho constitui uma excelente oportunidade para apreciar o elevado valor paisagista do castanheiro.

Pela sua dimensão, pelo vigor, pela densa folhagem, expressiva floração masculina e coloração dos ouriços, as paisagens que nos são oferecidas ao longo deste trajecto irão deixar ao visitante sensações fortes, seja a visita feita durante a Primavera, durante o Verão ou no Outono.

Percorrer este caminho é também uma oportunidade para o visitante observar e sentir numa distância de pouco mais de 100 km, a Terra Fria e a Terra Quente.



## Percurso

**1** Saída de Bragança pela N217.

**2** Continuar na N217, até Samil. Em Samil (N41°46'32.83", W6°45'30.56"), pode visitar o Miradouro e o Santuário, com belas perspectivas sobre Bragança e os arredores.

**3** Após Samil, chega-se a S. Pedro Sarracenos, onde se aconselha visitar o miradouro, as antigas termas e outros elementos arqueológicos de interesse na freguesia. Passando a aldeia, surgem então os primeiros castanheiros [1] e olhando para Oeste, observa-se ao longe a Serra da Nogueira [2].

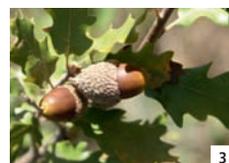
**4** Seguindo a estrada começa-se uma descida, ao longo da qual vemos belas paisagens do Nordeste Transmontano, no vale da Ribeira de Santa Comba [3] [4]. Estevas e rosmaninhos, choupos, azinheiras e carvalhos-cerquinho são algumas das espécies que dominam a paisagem até ao cruzamento para Falide. Em Carocedo (N41°42'51.36", W6°44'30.88"), à esquerda está o Santuário de N.ª Sr.ª da Conceição, de onde se tem uma panorâmica notável da região.



1



2



3



4

**5** A partir do cruzamento de Falide, regressam as terras plantadas com castanheiros, onde soutos novos ganham terreno. Passa-se a aldeia de Paredes, sempre com soutos a acompanhar a viagem. Cerca de 3 km após Paredes, sai-se da N217 e vira-se pela esquerda no cruzamento que acede a Parada, onde se encontram castanheiros seculares mesmo à beira da estrada.



5

Antes de entrar em Coelhooso, à esquerda está o caminho (N41°39'29.93", W6°40'31.84") para as Minas da Ribeira, a cerca de 3 km. Ficam muito perto do rio Sabor, um dos rios mais selvagens e impressionantes da Europa. Na outra margem se encontra o Santuário de S. Bartolomeu.



6

**6** Na zona de Coelhooso, encontra-se uma paisagem curiosa, com a presença simultânea de sobreiros e castanheiros [5]. Em Coelhooso (N41°38'54.39", W6°40'02.42"), aldeia que se estende ao longo da estrada, há inúmeros soutos perto da povoação.

**7** Continuando na estrada, passa-se ao lado de Paradinha Nova (N41°36'29.52", W6°41'03.32"), onde novamente se observa uma paisagem mista de soutos e sobreirais. Também se vêem soutos antigos, com árvores de grande dimensão [6].



7

**8** A partir da aldeia de Paradinha Velha, a paisagem volta mudar, surgindo então uma paisagem composta por olivais e carascais. Passando a Ribeira de Veados, sobre-se para Calvelhe (N41°36'22.48", W6°42'27.57"), onde vale a pena parar e observar algumas das suas casas de arquitectura tradicional transmontana. À saída de Calvelhe, alcança-se novamente na N217, onde virando à direita, se viaja agora para Norte.

**9** Não é preciso andar muito para se deparar com uma mistura improvável de culturas mediterrânicas com uma cultura mais continental: vinha e olival com soutos. Pela estrada, onde se cruze uma pequena linha de água, o Homem criou lameiros, bordejados por freixos e carvalhos [7]. Não será mesmo difícil observar alguma da fauna característica da zona, como possa ser um pintassilgo [8]. Também comum nas pastagens ou beiras de estrada e caminhos ervados, são os cogumelos, mesmo comestíveis como a roca ou fradelho [9].



8

**10** Uns 9 km depois de Calvelhe, aparece o cruzamento para Pinela (N41°40'13.59", W6°44'00.61"), à esquerda. A altitude

é cerca de 900 metros e a cultura do castanheiro volta a ser dominante. Em Pinela, os soutos são incontornáveis e à saída da aldeia, do lado esquerdo, está um souto notável com árvores seculares, que produzem a conhecida castanha da variedade judia.



9

**11** Segue-se e à esquerda temos o vale da Ribeira de Vilalva, que apresenta uma paisagem bastante diversificada. À direita surge um miradouro e pela esquerda está uma das maiores plantações de castanheiros da região, cujo propósito é a produção de madeira [12] [13], cogumelos e frutos silvestres. Mesmo ao seu lado estão outros soutos para produção de castanha [14] [16]. Os cogumelos, mesmo que não comestíveis ou até venenosos [17], desempenham uma função importante nas florestas e soutos, pois criam fenómenos de simbiose com as árvores, favorecendo-as pela fixação do azoto atmosférico e pela mineralização de alguma matéria morta.



10



11

**12** Aproxima-se um cruzamento, onde se deve virar à direita, na indicação Porto/Vila Real (IP4). Passa-se por cima do IP4, mantendo a viagem pela estrada nacional até Santa Comba de Rossas, onde se conserva o edifício da antiga estação de comboio e alguns castanheiros centenários (N41°40'16.05", W6°49'04.83").



12

**13** Na rotunda de entrada da aldeia, virar à esquerda, seguindo a N15 até Vale de Nogueira, onde se virará à esquerda (N41°38'14.87", W6°50'34.01"), na indicação de Miranda do Douro (N15-5). Encontram-se castinçais relativamente novos, que vieram ocupar terras em progressivo abandono agrícola.



13

**14** Na aldeia de Vila Franca há uns castanheiros seculares no lado direito da estrada, logo à entrada da aldeia. Aqui, deve ter-se atenção ao próximo cruzamento: numa curva relativamente apertada para a esquerda, passa-se sobre a antiga linha do comboio. Imediatamente à saída curva, vira-se para a direita, no cruzamento com indicação de Salselas e de Museu Rural (N41°35'16.94", W6°51'26.25").



14

**15** Até chegar a Salselas, estamos na proximidade da Área de Paisagem Protegida da Albufeira do Azibo, com paisagens mistas de sobreiros, carvalhos, choupos e freixos [15].

**16** À entrada de Salselas, num terreno agrícola situado à esquerda, estão 2 pombais. Estas construções, típicas do Nordeste



15

Transmontano, abrigam bandos de pombos, que além da tradicional fonte de carne que sempre representaram para as populações, fornecem um fertilizante orgânico natural, muito rico em azoto, chamado de pombinho. Nesta aldeia pode visitar-se o Museu de Arqueologia Rural.

**17** Seguir cerca de 6 km até à estrada municipal M564-2. Virar à direita no sentido de Macedo de Cavaleiros.



16

Neste cruzamento, virando à esquerda para Este, pode dar-se uma escapadela até Limãos. Esta curiosa aldeia estende-se ao longo da estrada, com uma arquitectura tradicional de xisto e madeira (N41°33'07.00", W6°52'17.84"). As árvores mais representativas já não são aqui os castanheiros, mas sim as azinheiras e sobreiros. Pelo caminho ainda está o Santuário de Santo Ambrósio, com um amplo espaço ajardinado, que convida ao descanso e reflexão.



17

**18** Continuar na M564-2 até cruzamento N216. Entrar na N216, à esquerda em direcção a Mogadouro. Este troço da estrada far-se-á percorrendo a vertente Norte e Nordeste da Serra de Bornes.



18

**19** Seguir em frente, passar em Olmos e parar em Chacim. Nesta aldeia, além do património arquitectónico e arqueológico, com destaque para o Real Filatório, pode ainda atrever-se um desvio à esquerda, até ao Convento de Balsamão, donde se tem uma panorâmica admirável desta zona (N41°28'26.76", W6°51'22.61").

**20** Após Chacim continuar na N216 por mais 4 km, até ao cruzamento com a estrada M576, à direita (N41°27'17.59", W6°54'18.36"). Segue-se então a caminho até Gebelim. Desta aldeia, tem-se já uma boa perspectiva das arborizadas encostas da Serra de Bornes, [18] cujos matas de castanheiros e carvalhos, chegam mesmo até aos olivais e vinhas nas imediações da aldeia [19].



19

**21** Segue-se a estrada até Vila nova, onde existem diversos soutos com árvores seculares. Chegando ao cruzamento com a estrada nacional 315 (N41°25'30.21", W6°59'09.05"), virar à esquerda no sentido de Alfândega da Fé. Passa-se por Sambade, onde também se encontram soutos seculares. Descendo em altitude, já nas proximidades da vila de Alfândega da Fé, encontram-se cerejais, característicos desta parte da Terra Quente transmontana.

**22** Em Alfândega da Fé, visitar a Torre Medieval e o património arquitectónico religioso. Regresse atrás novamente pela EN 315. Quando se chegar ao cruzamento com o IP2 (N41°26'45.00", W7°01'02.00"), vira-se à direita, no sentido de Macedo de Cavaleiros. Ainda antes, pode dar uma escapadela.

No cruzamento para a Serra de Bornes (N41°26'02.80", W7°00'23.81"), se a viatura for todo-o-terreno tem-se uma excelente escapadela até ao ponto mais alto da serra, a cerca de 1200 metros de altitude. Neste caminho de terra batida, surgem logo adiante inúmeros castanheiros, aqui explorados sobretudo para produção de madeira. As vistas para todos os quadrantes são das mais incríveis de toda a região transmontana.

**23** Após 2 Km de se viajar neste itinerário, chega-se à aldeia de Bornes. Desta aldeia encravada no fundo da serra com o mesmo nome, tem-se uma boa perspectiva sobre as arborizadas encostas serranas. Também no caminho, junto à estrada, encontram-se diversos castanheiros seculares num contraste curioso com outras culturas como o olival.

**24** Seguindo o itinerário da antiga N 102, passa-se em Grijó, aldeia antiga e recheada de um património arquitectónico rico e secular. Mais 3 Km de viagem e chega-se ao fim do percurso, em Macedo de Cavaleiros.







# PERCURSOS DA CASTANHA

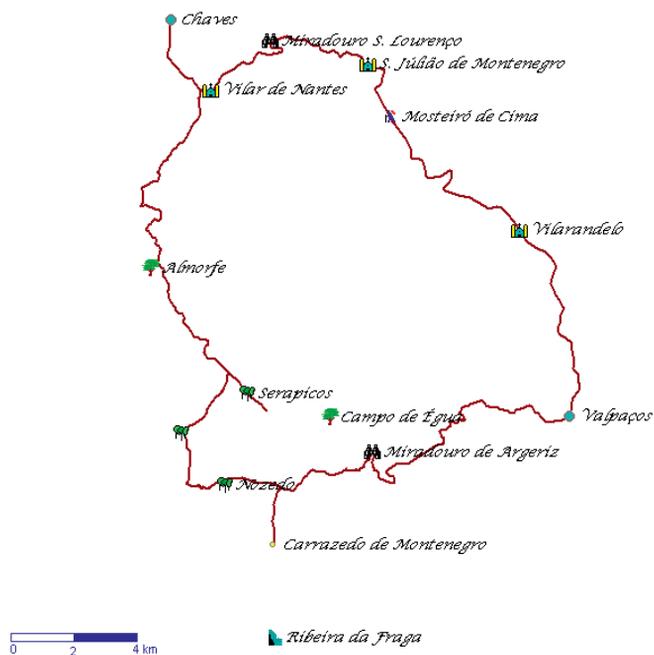
## Percorso da Judia

Etimologicamente uma Judia é uma mulher descendente do povo Judeu, não se sabendo ao certo a razão porque é nome de uma das mais importantes variedades de castanha cultivadas em Trás-os-Montes.

O percurso proposto é uma viagem por uma das zonas mais produtivas de castanha de Trás-os-Montes, onde os soutos a perder de vista, são pomares, alvo de todos os cuidados e carinhos dos seus proprietários.

Soutos, desde novos a velhos, como o de Serapicos ou Nozede, espaço de rara beleza, dão um matiz produtivo muito interessante a este percurso, que passa na vila de Carrazedo de Montenegro, tida como o santuário da castanha.

Este caminho da castanha começa e termina em Chaves, onde uma visita às suas termas é paragem obrigatória, se um copo de água quiser beber.



Nota prévia: é feita a sugestão de percurso principal, mas pontualmente, sugerem-se pequenos desvios do trajecto (e.g. saída de uma estrada nacional para uma municipal e visitar um souto monumental, uma aldeia ou uma paisagem notável), aqui identificados com uma caixa e aos quais se atribui a expressão escapadela.

## Percurso

**1** Saída de Chaves pela Av. D. João I até cruzamento com N213.

**2** Apanhar N213 durante 0,2 km. Apanhar N314 em direcção a Carrazedo Montenegro. A partir daqui, o percurso terá cerca de 75 Km, isto se não se derem as escapadelas sugeridas adiante!

**3** Passar em Vilar de Nantes e em Lagarelhos.

A primeira escapadela, quase 11 depois de sair de Chaves, é antes de chegar à aldeia de France, a seguir à bomba de gasolina. Virar à direita para Almorfe (N41°39'30.8" W7°28'27.4"), a 1 km de distância. À entrada desta aldeia pode observar à beira da estrada vários soutos, incluindo árvores seculares, junto a carvalhais [1] [2]. Regressar à E.N 314, virando à direita.





**4** Seguir a estrada, passando por France, após a qual se vêem vários soutos ainda jovens [3].

**5** Segue-se a estrada, passando pelas aldeias de Carregal e Fornelos. Após esta aldeia, surge uma recta a meio da qual está o limite do concelho de Chaves com o de Valpaços. Em frente surge Serapicos, aldeia com inúmeros Soutos, com grande destaque para um souto multissecular (N41°36'79.2" W7°26'23.0"), mesmo à beira da estrada no lado direito. Na aldeia pode ver-se a Igreja. Regresse à estrada no sentido de Chaves.



Imediatamente após passar Serapicos, mas no sentido Sul para Carrazedo de Montenegro, dê uma escapadela e vire à esquerda para Campo de Égua (N41°36'34.2" W7°24'32.8"). No trajecto e mesmo na aldeia existem soutos de variadas idades, incluindo alguns com vários séculos. Também se preparam os terrenos com pastagem, de modo a se fazer a colheita mecânica das castanhas [5]. Também por aqui há o hábito de fazer-se outras culturas agrícolas debaixo e entre as árvores. Regressar à estrada, virando à direita, agora no sentido de Chaves.



**6** Após Serapicos (direcção Norte), virar à esquerda no fim da subida, para uma estrada municipal, no sentido de Vilarinho do Monte. Ao longo desta estrada secundária, um pouco acima dos 900 metros de altitude, tem-se uma panorâmica impressionante sobre a serra da Padrela, localizada a Sul/Sudoeste. Passa-se junto de plantações recentes de castanheiros. Um pouco à frente, surge um cruzamento (N41°36'06.1" W7°27'75.0"), ladeado de castanheiros, onde também se observam culturas herbáceas em sob-coberto [7]. Vire à esquerda para Vilarinho do Monte.



Se seguir pela direita, chega-se rapidamente a Vale do Galo onde também se encontram soutos antigos dignos de histórias rurais. Voltar para trás.



**7** De Vilarinho do Monte a S. João de Corveira, existem em ambos os lados da estrada soutos, ocupando grandes extensões da paisagem [8]. À entrada de S. João de Corveira, há vários castanheiros seculares mesmo à beira da estrada.



**8** Segue-se pela esquerda, em direcção a Nozedo. À entrada desta aldeia, do lado esquerdo, há um souto secular (N41°35'19.8" W7°26'75.5"), cujos castanheiros apresentam uma evidente estrangulação do tronco. É um dos soutos mais impressionantes deste percurso, pois reúne num só pomar inúmeros exemplares antiquíssimos.

**9** Chega-se a Argemil e novamente à E.N 206. Para a direita dirige-se percurso para Carrazedo de Montenegro (N41°33'95.4" W7°25'64.8"), onde se deve parar para visita à Igreja e ao Museu da Castanha [10].

Depois de Carrazedo de Montenegro, merece a pena, dar uma escapadela à aldeia de Ribeira da Fraga (N41°32'22.6" W7°25'57.5"). Acede-se pela estrada municipal, na rotunda à saída de Carrazedo no sentido de Murça. Até Ribeira da Fraga, há uma paisagem mista de soutos, pinhais e azinheiras isoladas ou em pequenos grupos [14]. A aldeia, encravada junto à ribeira com enormes fragas que lhes dá nome, prima pelos elementos geológicos de grande destaque regional, havendo também soutos de bela panorâmica [11] [12] [13].

**10** Depois de visitar Carrazedo de Montenegro, regressa-se à estrada N206 na direcção de Valpaços. Passa-se em Argemil e Ribas, havendo vários soutos na paisagem. Em Ribas é obrigatória uma visita ao Castro.

**11** Depois de Ribas a estrada desce até ao cruzamento para, entre outras povoações, Paradela e Santiago da Ribeira de Alhariz. Na curva deste cruzamento está um miradouro com uma panorâmica única sobre a Terra Quente até ao Nordeste Transmontano (N41°35'69.2" W7°23'34.7"). Vale o momento de paragem para umas fotos e observações com um binóculo. De volta à estrada [TER em Vassal], apenas se pára em Valpaços (N41°36'38.0" W7°18'82.4"). Nesta jovem cidade transmontana, há um conjunto de monumentos a visitar e gastronomia a provar, com destaque para o azeite.

**12** Recomeça-se o percurso, de volta pela EN 213, direcção Norte para Chaves. Em Vilarandelo (N41°39'87.1" W7°19'96.5"), é famoso o cortejo de Carnaval e os achados arqueológicos como Marcos Miliars Romanos.

**13** Estamos no planalto, onde se encontram castanheiros antigos um pouco por todo o lado. Passa-se em Sá e a estrada inicia uma descida grande até uns lameiros, subindo novamente até ao Barracão. Aqui já há soutos jovens a acompanhar soutos seculares.

Após o Barracão e antes de iniciar a descida para o vale de Chaves, se se vier com tempo, deve-se virar à esquerda (N41°41'98.6" W7°22'92.8") para uma escapadela até Mosteiró de Cima. Ao longo dos 3 km até esta aldeia, vêem-se soutos relativamente novos instalados com rega gota-a-gota e pastagem em sob-coberto [15]. Também se vêem castinçais (plantações



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20

florestais de castanheiros para produção de madeira) ao lado de soutos produtores de castanhas [16]. Se coragem houver, deixe-se o carro para percorrer um pouco da Grande Rota Vias Augustas, percursos pedestre sinalizado pela antiga Via XVII/Calçada Romana Bracara Augusta – Aquae Flaviae – Astorga, podendo no Outono, quiçá, ajudar na apanha de algumas castanhas [17].

**14** Voltar então à estrada nacional. O resto do percurso até Chaves faz-se pelo meio de uma paisagem agro-florestal, onde castanheiros se misturam com pinhais, campos de cereais, lameiros e áreas de matos [18] [19].

**15** Em S. Julião de Montenegro (N41°42'98.0" W7°23'45.7"), há uma igreja de estilo Românico que merece uma visita. Começa a ver-se o vale de Chaves e a conhecida e fértil Veiga de Chaves. Em S. Lourenço, aldeia afamada pelo presunto, encontrar-se-á um miradouro (N41°43'40.1" W7°25'68.7"), para uma derradeira paragem, provavelmente com o pôr-do-sol, admirando o vale do Tâmega, a serra do Brunheiro e as terras do Barroso ao longe, na direcção Noroeste e a Galiza para Norte.

**16** Se houver tempo, em Nantes [TER] faça-se um desvio à esquerda até Vilar de Nantes (N41°42'50.1" W7°27'05.4"), onde se pode visitar e conhecer um dos produtos rurais mais antigos do país, o barro preto [20].

**17** Fim do Percurso da Judia à entrada da cidade de Chaves (N41°43'81.5" W7°27'99.7").



# PERCURSOS DA CASTANHA

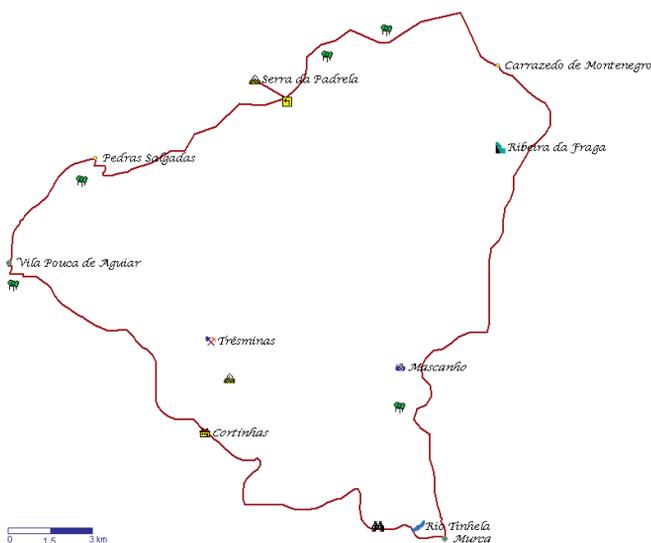
## Percurso Dourado da Padrela

A rota dourada oferece ao longo do seu percurso de cerca de 90 km, um diversificado conjunto de situações paisagísticas, culturais e históricas que jamais serão esquecidas.

Apresentando um desnível de cerca de 500 m entre o ponto mais baixo (Murça, 550 m) e mais alto (Padrela, 1060 m), a rota oferece a possibilidade de conhecer o castanheiro como espécie multiusos.

Nas encostas voltadas para o Vale de Vila Pouca de Aguiar, aparecem frondosas paisagens constituídas por castanheiros conduzidos em talhadia e alto fuste para produção de madeira, ou ainda zonas de floresta natural, onde podem ser admirados exemplares centenários, em consociação com outras espécies folhosas e resinosas.

Os soutos dominam a parte restante da rota, onde se destacam árvores notáveis (Rio Bom e Tresminas) constituindo a DOP da “Castanha da Padrela”. Esta castanha caracteriza-se por ser um o fruto obtido a partir do castanheiro (*Castanea sativa* Mill.), das cultivares Judia, Lada, Negral, Cota e Preta. Estende-se pelos concelhos de Murça (1 freguesia), Valpaços (18 freguesias), Chaves (6 freguesias) e Vila Pouca de Aguiar (4 freguesias) correspondendo a uma área de 4640 ha.



Nota prévia: é feita a sugestão de percurso principal, mas pontualmente, sugerem-se pequenos desvios do trajecto (e.g. saída de uma estrada nacional para uma municipal e visitar um souto monumental, uma aldeia ou uma paisagem notável), aqui identificados com uma caixa e aos quais se atribui a expressão escapadela.

## Percurso

**1** Saída de Vila Pouca Aguiar (N41°30'13.0" W7°38'44.8") na direcção às Pedras Salgadas pela N2.

**2** Chegada às Pedras Salgadas (N41°32'51.8" W7°36'13.8"). Visitar as Termas das Pedras Salgadas.

**3** Apanhar CM 1353 em direcção a Tinhela de Cima, até cruzamento com N206 (N41°31'74.9" W7° 34'74.2"). Serão cerca de 10 km, por uma estrada de paisagem florestal, com ladeiras plantadas de castanheiros e bosques mistos com carvalho-americano e pinheiro [1] [2]. Com atenção podem-se ver várias espécies de aves florestais, como gaios, chapins-de-poupa ou estrelinhas. Paisagem sobre o vale de Aguiar.

**4** Tomar a N206 em direcção a Carrazedo Montenegro. Ao chegar a Balugas, já no planalto é possível ver manadas de vacas leiteiras ou algum rebanho de ovelhas [3], pastando junto a antigos castanheiros. Passando a aldeia de Lagoa e cerca dos



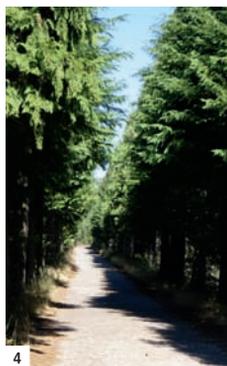
1



2



3



4

1100 m de altitude, percorridos pouco mais de 17 km desde as Pedras Salgadas, está à esquerda o cruzamento para o ponto mais alto da serra da Padrela, devidamente assinalado com uma placa de paisagem e miradouro (N41°33'19.6" W7°31'06.3"). Até ao Marco Geodésico, a mais de 1200 metros de altitude é cerca de 1 km em alcatrão, ladeados de ciprestes. Daí, olhando para Norte e Nordeste, tem-se uma visão única do verdadeiro "País da Castanha". Soutos imensos, configuram estas terras altas de Trás-os-Montes!.



5

À entrada da aldeia da Padrela, pode dar-se uma escapadela à esquerda, seguindo uma estrada até à aldeia de Frutuoso, onde encravada na encosta da serra, se escondem alguns dos mais notáveis castanheiros da região. Daqui, o vale do Tâmega parece um postal longínquo e de miniatura. As fragas de granito impõem a sua força milenar e escondem outras relíquias vegetais, como azevinhos, espécie espontânea nas serras desta zona do país.



6

5 Regressando à estrada, segue-se até à aldeia da Padrela, autêntico solar desta região produtora de castanha. Neste troço do percurso, até à aldeia de Sobrado, vêem-se extensos soutos, até onde o horizonte permite, sendo uma das áreas mais extensas desta cultura no nosso país [5]. Lagoa, Padrela e Tazém, Rio Bom e Sobrado têm vistas fantásticas de soutos para todos os quadrantes.



7

6 Passando Sobrado e seguindo até Carracedo de Montenegro, a paisagem vai misturando soutos com pinhais e áreas agrícolas, onde junto a linhas de água, surgem lameiros e gado a pastar [6]. Chegando a Carracedo de Montenegro (N41°33'88.7" W7°25'66.4"), estão percorridos cerca de 32 Km. Visitar a Igreja.



8

7 De Carracedo de Montenegro, segue-se para Murça, pela EN 314. A partir daqui, entra-se numa zona de maior influência mediterrânica, pelo que se assiste à mistura e transição de culturas, aparecendo logo à saída de Carracedo plantações mistas de castanheiros com vinha [8]. A estrada até Murça, além de alguns soutos, oferece uma vista magnífica para Nordeste, para a chamada "Terra Quente" e a serra de Santa Comba [9].



9

8 Paragem em Murça (57 km) para visitar a "Porca de Murça" (N41°24'42.5" W7°27'20.4"). A vila está no limite da Região Demarcada do Douro, onde se produz além do vinho, também o azeite de fama e qualidade reconhecidas.

**9** Sair de Murça pela EN 212, passando pelo rio Tinhela. Pode-se parar na ponte do final do séc. XIX [10], observar a vegetação ribeirinha de freixos, salgueiros e amieiros [11]. Com sorte ver-se-á alguma das várias espécies de aves que aí residem: carriças, chapins-rabilongos ou guarda-rios. Uns 4 km depois da ponte e subindo as famosas curvas de Murça, encontra-se um esplêndido miradouro (N41°24'25.3" W7°28'72.0"), sobre o vale do rio Tinhela.



10

**10** Na aldeia de Levandeira, virar à direita, no sentido Fiolhoso/Vilares. Logo a seguir ao cruzamento, a menos de 100 metros, no lado direito vêm-se 2 grandes castanheiros com diâmetros impressionantes. Seguindo sempre nesta estrada, são cerca de 30 km até chegar a Vila Pouca de Aguiar.



11

**11** Passar em Fiolhoso, onde existem soutos seculares à esquerda, à entrada da aldeia. Pode ainda visitar-se as fontes da aldeia (e.g. a Fonte da Pipa e a Fonte da Cagalheta).



12

**12** Na Fonte Fria, do lado esquerdo, estão vários soutos. Outros atractivos locais são a ribeira da Fonte Fria e a Fonte dos Grichões. Após esta aldeia, encontra-se à esquerda da estrada, um parque de merendas, em frente à antiga casa florestal.



13

**13** Chegando a Vilares, é possível ver diversos soutos seculares e monumentais, quer à esquerda, quer à direita da estrada. Existem também várias fontes de água, a Igreja Paroquial e a Igreja da Freguesia.



14

**14** Seguindo sempre a estrada principal, aproxima-se a aldeia de Cortinhas (N41°26'21.0" W7°33'18.2"). É uma pequena aldeia que merece visita, pelo seu património arquitectónico rural, com casas, palheiros, fontes e canastros em granito [12] [14]. Inúmeros detalhes podem ser observados, com por exemplo uma curiosa janela, encimada por uma cruz [13].



15

**15** Até Moreira de Jales, observam-se soutos adultos, áreas de pinhal e matos, onde por vezes se escondem répteis como o Sardão [16].

**16** Em Alfarela de Jales pode ser visitado o Pelourinho e diverso património regilioso.



16

Em Alfarela de Jales, pode haver uma escapadela até Reboredo (N41°27'37.4" W7°32'55.8"). A estrada de paralelo leva-nos à aldeia



onde subsistem restos do Castro Castelo dos Mouros. Se se vier em veículo todo o terreno, pode seguir-se para Vales por um caminho de terra batida. Em Vales há um castanheiro monumental, digno de ser visitado. Esta região de minas Romanas (freguesia de Trêsminas), esconde paisagens florestais e agrícolas de encantar [18].



**17** Segue-se então de Alfarela de Jales para Campo de Jales. Pouco antes de entrar na aldeia, há um cruzamento à esquerda, para onde se deve virar em direcção a Vreia de Jales e Barrela. É um percurso interessante, com soutos na proximidade da estrada. Passar Vreia de Jales e chega-se a Barrela e à sua tradicional arquitectura rural de granito. Atravessar a aldeia e seguir a estrada na direcção Vila Real/Sabrosa. No termo do concelho de Vila Pouca de Aguiar, na passagem do rio, está ao lado direito uma bela Ponte Romana (N41°24'38.2" W7°36'48.7"), com os seus guarda-corpos feitos com enormes lages de granito [19]. A norte é a Serra da Falperra e debaixo da ponte, um antigo moinho e o seu canal de fornecimento de água.



**18** Regressar pelo mesmo caminho até Campo de Jales. Nesta aldeia fez-se durante décadas a exploração de minas ouro, entretanto desactivadas.

**19** Continua-se pela EN 212. Após Campo de Jales há um agradável Parque de Merendas à esquerda. Local ideal para lanchar, antes da descida até Vila pouca de Aguiar. Para Sul, e à esquerda, vêem-se as serras da Falperra e do Alvão, esta última já do outro lado vale do rio Corgo. Podem ainda ver-se inúmeras espécies de fauna e flora, como o pinheiro-silvestre [20] ou o chasco-cinzento [21].



**20** Ainda antes de Vila Pouca de Aguiar e depois de Guilhado, passa-se por uma das mais bonitas manchas de carvalhal desta zona de Trás-os-Montes (N41°29'66.2" W7°38'22.5"). Por fim, ao chegar a Vila Pouca de Aguiar, no cruzamento da EN212 com a EN206, entre na EN206 e durante cerca de 4 kms desfrute de estupendas paisagens de castanheiro e do Vale de Vila Pouca de Aguiar que aparecem à sua esquerda. Regresse a Vila Pouca de Aguiar.





# 12 GALERIA FOTOGRÁFICA



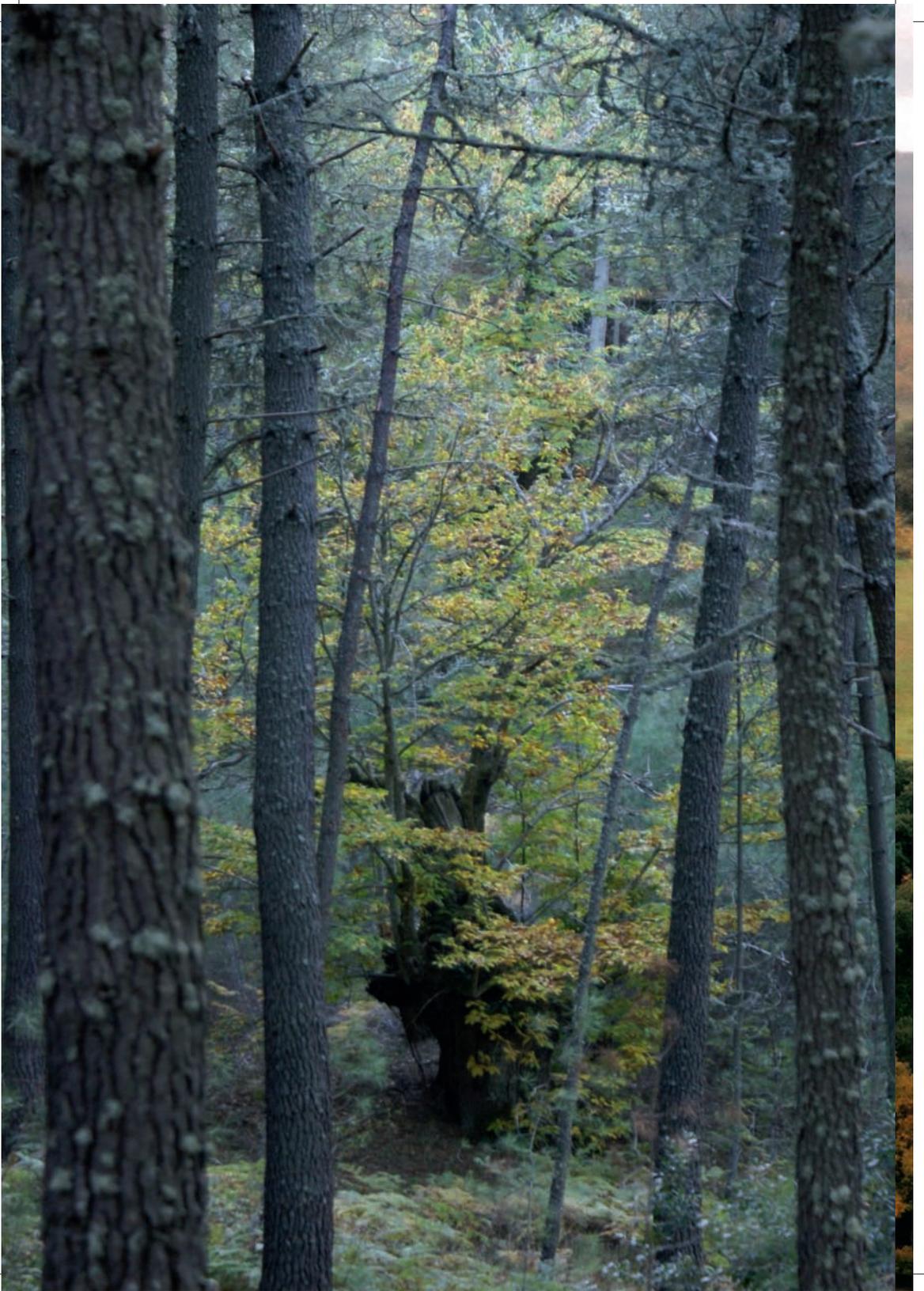


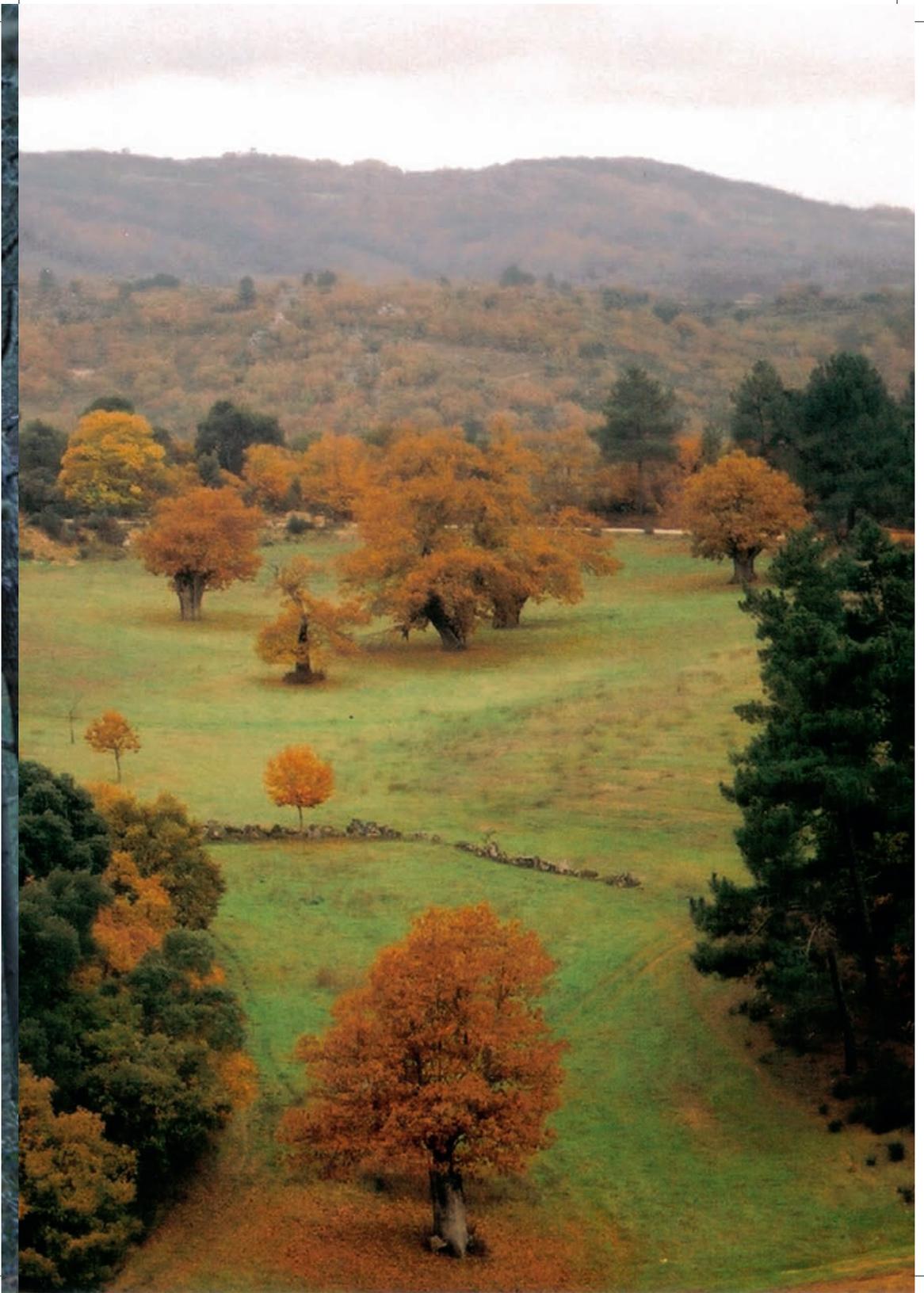














# ANOTAÇÕES:

