

Castanha Longal - o potencial de uma variedade tradicional regional da Terra Fria Transmontana



(J. Gomes-Laranjo)

Palavras-chave:

Frutos florestais

Plantação de pomares

Castanhas

Variedades tradicionais de castanhas

Longal

Terra fria transmontana

Mercado da castanha

PFNL:

Frutos & Bagas silvestres

Escala:

Nacional



Contexto

A valorização da castanha ainda se limita apenas ao calibre, razão que leva os produtores a adotar variedades de maiores dimensões, como a Judia ou Boa Ventura ou até variedades francesas. Isto tem transformado as áreas de produção em zonas uniformes e monovarietais, diminuindo o espectro de enxertias utilizadas e colocando em risco muitas variedades tradicionais da região, levando a uma redução da diversidade biológica no ecossistema Souto. Uma castanha cujo preço tem vindo a desvalorizar, mas que é de grande importância para o mercado do fresco e para a transformação, é a variedade Longal.



Objetivo

A castanha é um produto de extrema importância para a região da Terra Fria Transmontana, representando uma das mais rentáveis culturas atuais. A sua comercialização ainda é feita com base no calibre, característica essencial para satisfazer um consumidor ainda pouco informado sobre a diversidade de variedades existentes. A Longal é uma variedade tradicional regional da DOP Castanha da Terra Fria, com excelentes características para consumo em fresco e para a indústria transformadora. Importa trabalhar na sua promoção junto de consumidores e de produtores.



Resultados

Vários estudos têm demonstrado a potencialidade da variedade Longal em relação a muitas outras variedades. Trata-se de um fruto que se reconhece com facilidade, pela sua forma alongada, com tons avermelhados e riscas longitudinais bem vincadas e características. É doce, com um elevado teor de amido, e de excelente sabor. É, contudo, uma variedade de maturação relativamente tardia, com produções mais baixas e de calibre médio. Tem boa deiscência dos frutos (a castanha cai fora do ouriço) e estes são monoespérmicos e sem reentrâncias (i.e., a polpa não se encontra dividida). É a que apresenta melhor aptidão tecnológica, com fácil descasque e boa capacidade de conservação, sendo a variedade de eleição da indústria.



Recomendações

É a própria indústria, principal responsável pela fixação dos preços ao produtor, quem deveria trabalhar em prol duma discriminação por qualidade do fruto e homogeneidade de lotes (por variedade), contribuindo para uma valorização equitativa desta variedade em relação a outras.

A identificação das áreas produtivas por variedade e estudos mais detalhados das necessidades ecológicas de cada uma traria benefícios ao nível da instalação de novos soutos e na posterior colheita diferenciada do fruto. Há que promover a Longal junto do público consumidor, informando-o sobre a diversidade de variedades existentes e das mais-valias de cada uma, desmistificando a importância do calibre face ao sabor e à aptidão para o descasque.



Impactos e pontos-fracos

Por ser uma variedade tardia, tem um aproveitamento limitado para o mercado fresco nacional, surgindo muitas vezes após o período de maior consumo interno (em torno da comemoração do Dia de São Martinho) ou numa fase em que o mercado já se encontra saturado com outras variedades mais precoces.

Há também que considerar que a perda de interesse pelas variedades nacionais poderá agravar-se, por exemplo, pelo facto do híbrido francês Bouche de Bétizac mostrar resistência à vespa-das-galhas-do-castanheiro, praga introduzida recentemente em Portugal e que terá consequências graves para a produção.



Desenvolvimentos futuros

A segmentação de mercado por variedades necessita ainda de análise de viabilidade. O consumidor ainda não está informado para reconhecer e optar por uma ou outra variedade. Contudo, essa diferenciação já existe de forma mais-ou-menos dissimulada, pelo aproveitamento de variedades específicas para determinados mercados (como a utilização de Longal para confeitaria de luxo). Apesar disso, ações de divulgação junto do grande público poderiam provocar a médio prazo um interesse crescente pela castanha Longal, obrigando o mercado a adaptar-se ao interesse do consumidor.



Lote homogéneo de castanha Longal (Ana Tomás)

Informação adicional

Borges et al. (2007) Avaliação e Caracterização de Variedades de Castanheiro na área da DRAP Norte

http://www.drapn.min-agricultura.pt/drapn/conteudos/cen_documentos/norte/CASTANHEIROS.pdf

Fórum Florestal (2016) Estudo Económico do Desenvolvimento da Fileira da Castanha

https://www.compete2020.gov.pt/destaques/detalhe/Proj9230_Castanha

Henriques & Borges (2017) Manual Técnico do Castanheiro – Estado da Produção. CNCFS

<http://www.wp.cncfs.pt/2017/06/14/castanheiro-estado-da-producao/>

Moura (2018) Seleção clonal na variedade de castanha "Longal" visando a sua aptidão agronómica e agroalimentar. Tese de Mestrado. UTAD <https://repositorio.utad.pt/handle/10348/8688>

Silva et al. (2007) Castanha - Um fruto saudável

http://www2.insa.pt/sites/INSA/Portuques/Publicacoes/Outros/Paginas/Castanha_Um_Fruto_saudavel.aspx

www.botaumcibo.pt

<https://www.facebook.com/botaumcibo/>

Autor(es)

Ana Tomás, anaraqueltomas@gmail.com, <http://www.botaumcibo.pt/>
<https://www.facebook.com/botaumcibo/> País e Região: Instituto Superior de
Agronomia (ISA); Organização: Portugal, Terra Fria Transmontana

Publicado em:

13 de junho de 2020



About INCREIBLE

INCREIBLE project aims to show how Non-Wood Forest Products can play an important role in supporting sustainable forest management and rural development, by creating networks to share and exchange knowledge and expertise. 'Innovation Networks of Cork, Resins and Edibles in the Mediterranean basin' (INCREIBLE) promotes cross-sectoral collaboration and innovation to highlight the value and potential of NWFPs in the region.

This project has received funding from the European Union's H2020 research and innovation programme under grant agreement No. 774632.



icons by [Icons8](https://www.icons8.com/)