



Maçã de Portalegre IGP

Método de produção: Esta variedade inicia a produção aos três/quatro anos, tendo uma vida média de aproximadamente 30 anos. Habitualmente produz ano sim, ano não (safra e contra-safra). É executada uma poda de frutificação (poda de Inverno) e a colheita acontece no final de setembro. Esta é feita diretamente da árvore, tendo em atenção o seu estado de maturação. A maçã é colocada em cestos de madeira revestidos para amortecer a queda do fruto. É depois escolhida e calibrada.

Características particulares: A área geográfica de produção da Maçã de Portalegre IGP corresponde à única mancha desta variedade a Sul do país. A proximidade da Serra de S. Mamede proporciona condições edafoclimáticas específicas, às quais se adaptaram perfeitamente alguns espécimes da variedade Bravo. Estas condições únicas produzem um fruto com características completamente distintas, tanto em coloração como em dimensão, das

restantes maçãs da mesma variedade obtidas noutras regiões de produção.

Área de produção: A área geográfica de produção está circunscrita aos concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre.

História: Esta variedade regional, conhecida desde o séc. XVIII, é originária da aldeia de Esmolfe e terá sido obtida a partir de uma árvore proveniente de semente. Sendo os seus frutos muito apreciados, obtiveram-se enxertos que disseminaram esta variedade por várias zonas de produção frutícola. A existência de maçã Bravo nesta região do país remonta ao início do século XX. Constituiu uma das várias tentativas bem-sucedidas de fazer vingar esta variedade da maçã fora da sua área geográfica de origem.

