



CLUBE DE BIOLOGIA E GEOLOGIA
SERRA DE S. MAMEDE

O CASTANHEIRO



Portalegre, 1987

A publicação deste livro foi patrocinada por:



Câmara Municipal de Castelo de Vide



*Serviços Regionais da Secretaria de Estado da Juventude
Delegação Regional*



Câmara Municipal de Marvão



CAIXA GERAL DE DEPÓSITOS

Finicisa — Francisco Fino, Lda



**CLUBE DE BIOLOGIA E GEOLOGIA
SERRA DE S. MAMEDE**

O CASTANHEIRO

PORTALEGRE, 1987

**MEMBROS DO CLUBE DE BIOLOGIA E GEOLOGIA
SERRA DE S. MAMEDE À DATA DA PUBLICAÇÃO
E AUTORES DESTE TRABALHO**

JOVENS:

Adriana Maria Bambulo Rosa
Ana Margarida Candeias Salgueiro Afonso
Ana Sofia A. Mendes Lopes Baptista
António Nuno Gaspar Escarameia
Carlos Manuel Batista Guedelha
Carlos Manuel Dorado Pinto
Elisabete Elias Santos Rocha
Elsa Margarida Carriça Ferro
João Mário Candeias Salgueiro Afonso
João Paulo Caixado Pescada Ribeirinho Pinheiro
José António Fernandes Dias
José Manuel Miranda Velez
Manuel Vitorino Velez
Maria da Conceição Rodrigues Calado
Maria Dulce Baptista Mão-de-Ferro
Maria Helena Maurício Cordeiro
Mário Luís Serra Reis Silva Freire
Nuno José Delicado Pacheco
Nuno José Santos M. Semedo
Paulo Henrique G. Martins dos Santos
Rui Manuel Patão Areias
Teresa de Jesus da Fonseca Afonso
Teresa Paula Carrapiço Pereira
Tito Livio de Carvalho e Filipe
António Alberto Canário

ANIMADORES:

Maria Helena Reis Freire
Mário Silva Freire

PREFÁCIO

O trabalho que o Clube de Biologia e Geologia Serra de S. Mamede agora apresenta vem na sequência de dois outros estudos, já dados à estampa, sobre a região da Serra de S. Mamede.

Para além de outros objectivos, pretende este grupo juvenil de carácter científico dar a conhecer as riquezas faunísticas, florísticas e geológicas que esta região do Alto Alentejo guarda e, assim, evidenciar todo o seu potencial a todos os que se interessam pela Natureza e que lutam pela sua preservação.

Esta publicação é um trabalho colectivo dos membros do Clube e, com ela, pretendem chamar a atenção para a importância do castanheiro que tanto relevo teve para a subsistência dos povos que habitaram esta região.

Hoje, o castanheiro está em declínio no Nordeste Alentejano. É preciso mobilizar recursos para que não se deixe destruir o que resta, mas pelo contrário, incentivar-se o seu plantio.

Este trabalho foi organizado de uma maneira interdisciplinar.

A identificação de determinadas características e o papel que o castanheiro tem desempenhado em múltiplas actividades humanas parecem ser factores motivadores para que haja um maior empenhamento na sua conservação e no seu plantio na região da Serra de S. Mamede.

Atendendo aos contactos que este Clube mantém com outros congéneres, de língua francesa, resolveu-se fazer a presente publicação, também, nessa língua.

*Composto e Impresso na
INGRAPOL, Industrial Gráfica de Portalegre, Lda.
Março de 1987 - 1.000 ex.*

INTRODUÇÃO

Segundo se supõe, o castanheiro foi importado do Irão no século V a. c... Esta árvore propagou-se, por meio de cultura, através de toda a Europa, aclimatando-se principalmente nas montanhas siliciosas e em todos os locais onde as suas raízes encontraram um solo profundo e bem drenado.

O seu crescimento é, a princípio, lento, acelerando-se em seguida, e a árvore adquire, por volta dos 50 anos, o seu porte definitivo. Se estiver isolada, o tronco mantém-se baixo, a copa expande-se e a frutificação tem início aos 25 ou 30 anos. Se fizer parte de uma floresta, cresce em altura e dá frutos aos 40 ou 50 anos. As castanhas, que surgem em grupos de duas ou três no interior dos seus ouriços, não devem ser confundidas com as castanhas da Índia; comem-se assadas, cozidas ou, mesmo, cruas e têm um grande valor nutritivo. Um castanheiro pode viver muitos anos e, em alguns casos, atingir 1000 anos de existência. Com o tempo, o tronco torna-se oco.

Há alguns anos existia ainda na Sicília, nas encostas do Etna, um castanheiro cujo tronco oco servia de abrigo a um rebanho de ovelhas e que, segundo os camponeses, devia ter 4000 anos.

O castanheiro tem uma grande importância económica quer pelo fruto comestível - castanha - quer pela produção de varas para fabrico de cestos, quer ainda pela madeira de muito boa qualidade, utilizada em tanoaria, construção civil e marcenaria.

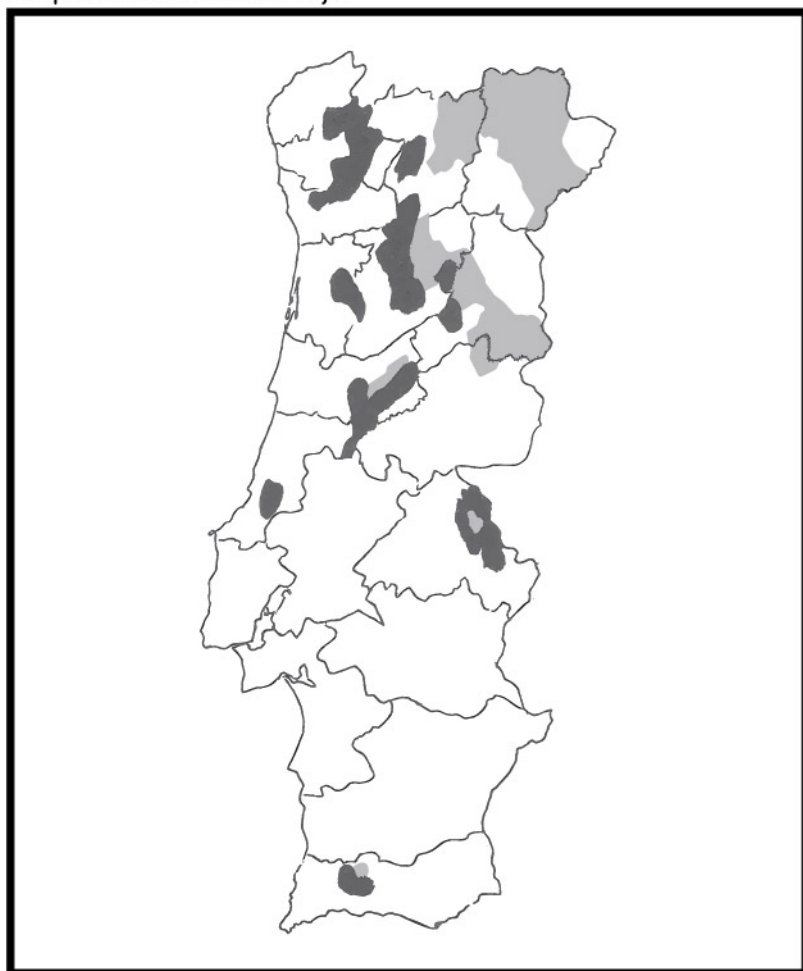
Esta madeira, devido às suas características, resiste bem ao tempo. Assim, na Catedral de Portalegre, há retábulos de madeira de castanho que datam do reinado de D. João III, altura em que foi construído o templo.

O castanheiro é uma árvore que, na região de S. Mamede, existe juntamente com os carvalhos e os pinheiros. Parece ter sido introduzido pelos romanos, indo ocupar as zonas dos carvalhais.

Tem-se assistido, nos últimos anos, à diminuição da mancha de castanheiros na Serra de S. Mamede; no entanto, Arronches, Alegrete, Castelo de Vide, Marvão e Porto da Espada são locais onde os soutos ainda se podem ver.

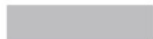
**Distribuição Geográfica
do
Castanheiro em Portugal**

O castanheiro, em Portugal, distribui-se com grande densidade no NE Transmontano e nalgumas zonas da Beira Interior; igualmente ocorre no NE Alentejano e Norte Algarvio em núcleos menores. Encontram-se, ainda, manchas dispersas, de pequena densidade, em vários pontos do País, com maior frequência a Norte do Tejo.



DENSIDADE FLORESTAL

Grande Densidade



Núcleos Dispersos



A

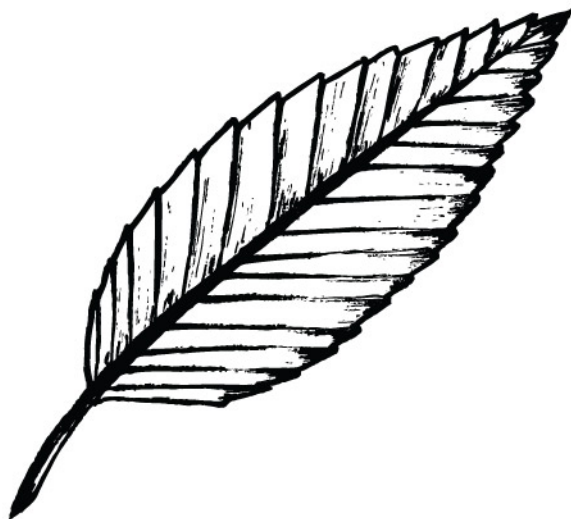
Biologia do Castanheiro



O castanheiro adulto tem uma altura entre os 25 e 35 metros.

É uma árvore de raiz aprumada com tronco maciço, madeira dura; a casca jovem é lisa e cinzenta; mais tarde, torna-se castanha, gretada.





As folhas são pecioladas, compridas, até cerca de 2 dm, glabras (sem pelos), rígidas, brilhantes, e caducas.

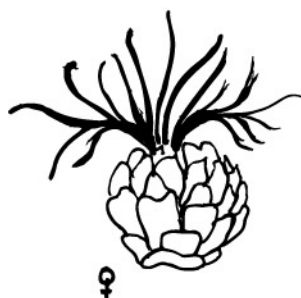
A sua forma é oblonga-lanceolada; o recorte é dentado-serrado; a nervação é peninérvia.

As flores masculinas estão reunidas em amentilhos; têm 5 - 6 tépalas e estames em número duplo do das tépalas.

Os estames são muito salientes.



As flores femininas estão inseridas na base dos amentilhos e encontram-se reunidas três a uma numa cúpula, já bem desenvolvida na época da floração. Cada flor tem um perianto tubuloso sex-octodentado e muitas vezes com 6 a 8 estames estéreis. O ovário é ínfero, estilete curto, com 6 a 8 estigmas.



A polinização do castanheiro é efectuada por insectos, sobretudo coleópteros. Estes animais transportam os grãos de pólen das flores masculinas até ao estigma das femininas, dando-se depois a fecundação.



Os frutos (castanhas) têm o pericarpo delgado, seco, lustroso, com cotilédones muito grandes.

São feculentos e encontram-se 3 a 1 em cada cúpula (ouriço). As cúpulas frutíferas são deiscentes, na maturação, por 4 a 2 valvas.



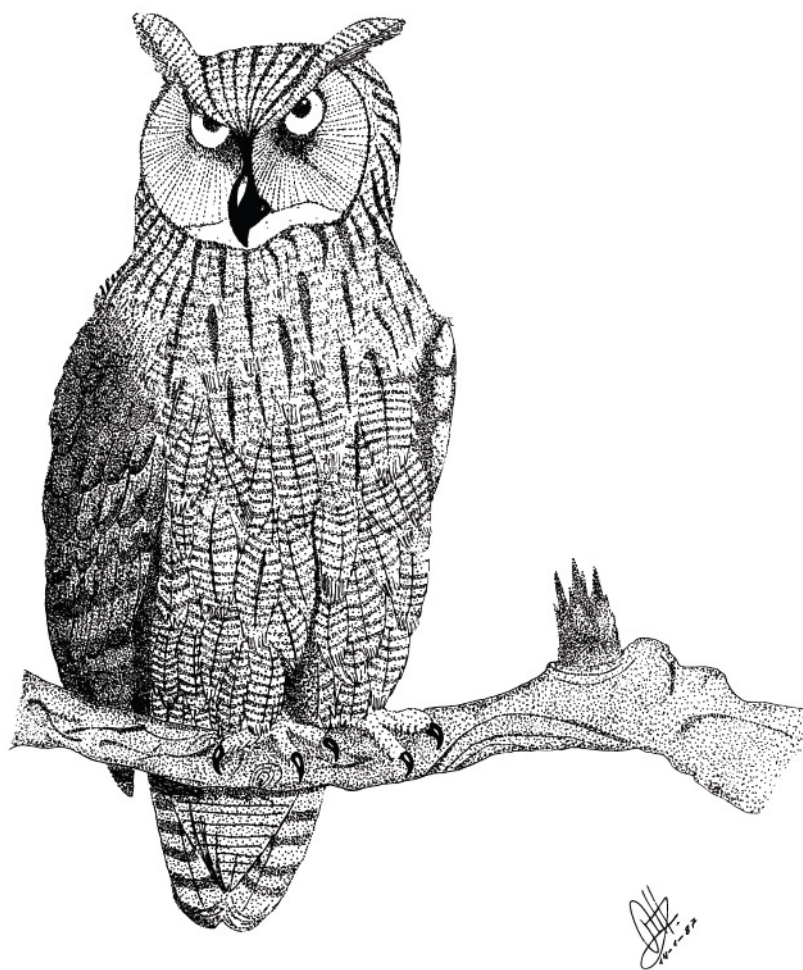
Classificação Sistemática

Espermatófita	FILO
Angiospermica	SUB - FILO
Dicotoledónea	CLASSE
Apétala	ORDEM
Castaneáceas	FAMÍLIA
Castanea	GÉNERO
Castanea sativa	ESPÉCIE

Aves que Nidificam no Castanheiro

Existem muitas aves que nidificam no castanheiro; apresentam-se aqui, no entanto, apenas aquelas que nesta região (Portalegre) são mais comuns fazerem os ninhos no tronco desta árvore, muito especialmente em fendas que vão aparecendo com a idade.

Bufo-Real - *Bubo bubo*
Chapim Azul - *Parus caeruleus*
Chapim Real - *Parus major*
Coruja do Mato - *Strix aluco*
Estorninho Malhado - *Sturnus unicolor*
Mocho Galego - *Athene noctua*
Pardal Comum - *Passer domesticus*
Pardal Espanhol - *Passer hispaniolensis*
Pardal Francês - *Petronia petronia*
Pica-Pau Malhado Grande - *Dendrocopos major*
Pica-Pau Verde - *Picus viridis*
Poupa - *Upupa epops*
Trepadeira Azul - *Sitta europaea*
Trepadeira Comum - *Certhia brachydactyla*



Bufo Real

Doenças do Castanheiro

As doenças do castanheiro podem situar-se em vários níveis da árvore.

DOENÇA DA TINTA

Em Portugal, centenas de milhares de castanheiros têm morrido devido à acção de dois agentes micósicos (fungos pertencentes ao género *Phytophthora*). De Norte a Sul, e num período pouco superior a 100 anos, o País viu-se despojado dos seus melhores castanhais.

A doença, que se supõe oriunda dos Açores, apareceu pela primeira vez nas margens do rio Lima, nos finais do século passado. Então, o agente do mal era desconhecido e da doença apenas se conheciam os efeitos e os sintomas que provocavam nas árvores, tais como o amarelecimento, a queda prematura das folhas, o amolecimento das raízes por uma podridão húmida, o aparecimento, por vezes, junto ao caule, de manchas escuras semelhantes à tinta de escrever (daí o nome de 'doença da tinta') etc...

O agente patogénico mais comum é *Phytophthora cambivora*.

Qualquer castanheiro com semelhantes sintomas de doença pode salvar-se desde que se executem com perfeição as fases de tratamento indicadas:

- 1.^a fase - Abertura de uma cova com cerca de 50 cm, limpeza das raízes com escovas de arame de aço;
- 2.^a fase - Lavagem e aplicação do aderente por meio de um aplicador de pressão;
- 3.^a fase - Polvilhamento, com fungicida, da base do tronco e de todo o sistema radicular posto a descoberto, seguido do aterro da cova.

Após 4 anos de aplicação do fungicida a maioria dos castanheiros doentes pode apresentar bom aspecto vegetativo e produzir abundante castanha.

Há que tomar providências adequadas quando os castanhais se encontram infectados pela doença. Assim, desses castanhais não deverão ser transportados terra, folhas, ouriços, castanhas, detritos de raízes doentes, etc., para outros onde o mal ainda não apareceu.

A terra que podemos trazer agarrada ao calçado ou que venha nas patas dos animais pode ser o suficiente para semear a morte numa zona de castanheiros isenta de doença.

Quando, em qualquer castanhal, aparece um foco de infecção, deve proceder-se, se possível, à desinfecção do solo, dentro da área contaminada, aplicando sulfato de cobre moído, cobre sandoz, carbonato de cobre em pó, à razão de 0,1 Kg por metro quadrado.

Se alguma árvore se encontra muito doente ou completamente seca, convém arrancá-la e queimar tudo no próprio local.

Muito hoje se sabe sobre o combate à doença da tinta. Caso ela se verifique, deverá o agricultor consultar, com a brevidade possível, os serviços florestais do distrito a fim dos seus técnicos darem as indicações necessárias para atacar a doença.

CANCRO DA CASCA

Esta doença caracteriza-se pela existência, na casca, de lesões castanho-avermelhadas com elevações amareladas.

A casca quebra-se com facilidade.

O agente patogénico é *Endothia parasitica*.

Combate à doença:

- Destruição das lesões por raspagem e colocação da madeira a nú, ou arranque dos ramos muito atacados.

- Pincelagem de todas as cicatrizes com uma solução à base de mercúrio e de cobre.

- Desinfecção dos instrumentos que foram utilizados no corte.

- Se o colo do tronco for atingido, abater a árvore e destruir o colo pelo fogo (medidas obrigatórias)

(Tanto quanto se sabe, em Portugal ainda não apareceu esta doença)

FRUTOS CARCOMIDOS INTERIORMENTE

Esta doença é provocada pelo agente patogénico *Balaninus elephas gyll.* É uma espécie de forma alongada, com antenas longas e finas, pubescentes e com revestimento dorsal uniforme composto de escâmulas lanceoladas de cor amarelada ou cinzentada.

A fêmea da espécie *Balaninus elephas* põe um ovo em cada castanha, em Outubro, no momento em que o fruto começa a ter a cor castanha. O ovo é branco e a fêmea põe 20 ovos durante a sua existência. Geralmente, os frutos contaminados caem no chão e as larvas saem.

A larva passa todo o Inverno num invólucro terroso e só se transforma em ninfa na Primavera.

O combate à doença é difícil na prática.

**A Castanha
-sua importância económica,
valor alimentar
e variedades**

A castanha foi durante muitos anos o principal alimento das populações rurais das regiões montanhosas propícias à cultura do castanheiro. O seu consumo atingia proporções elevadas, principalmente durante os meses de Setembro a Março, não só por ser um produto alimentar muito apreciado mas também porque, além dele, só dispunham do centeio, do qual fabricavam o pão, de carne, leite e legumes.

A alimentação dos nossos antepassados, principalmente nas províncias do centro e norte de Portugal era, portanto, baseada quase exclusivamente naqueles alimentos, não faltando a castanha na maioria das refeições, a qual era consumida em verde (crua, cozida ou assada) ou depois de seca (pilada). Em muitas localidades, aquele fruto era transformado em farinha com a qual confeccionavam sopas suculentas ou fabricavam pão. Este, embora um tanto adocicado e não muito saboroso, tinha um apreciável valor alimentar.

A dificuldade, porém, no fabrico de pão de castanha contribuiu bastante para que o homem deixasse de o utilizar na sua alimentação e se servisse, na sua quase totalidade, do pão de centeio.

O carinho e interesse com que o lavrador cultivava o castanheiro foi desaparecendo em favor das culturas de batata,

do milho, da oliveira, etc, e daí declinar a produção em castanha, declínio que se foi acentuando à medida que a 'doença da tinta' alastrava.

O aumento populacional, contribuindo para que castanheiro fosse expulso das melhores terras e para que os terrenos destinados à sua cultura se degradassem pela erosão superficial, em virtude de uma exploração extensiva, foram também factores que diminuíram o cultivo.

Em Portugal existem variadíssimos tipos de castanhas; no entanto, apenas se faz referência a três, côta, judia e longal, pelas suas qualidades como alimento e pelas características do ponto de vista comercial.

Côta - A castanha é arredondada, de cor castanho-vermelhado. É bastante doce e saborosa, transformando-se facilmente em farinha. A maturação deste tipo de castanhas faz-se em fins de Setembro. Raramente cada ouriço contém três frutos bem constituídos.

O poder de conservação desta castanha é reduzido o que o torna um produto de fraca exportação.

Judia - A castanha tem uma cor avermelhada, semelhante ao tamanho e aspecto do 'marron' francês. O pericarpo é avermelhado vivo. É um bom produto de exportação pelo tamanho e aspecto. Conserva-se regularmente e o seu endocarpo destaca-se facilmente da amêndoa. É muito produtivo; cada ouriço tem três a seis frutos, normalmente três, bem constituídos. A maturação faz-se durante o mês de Outubro.

Longal - Esta castanha é bastante doce e saborosa, quer em verde, quer depois de seca; o seu tamanho é médio e o pericarpo é de um vermelho vivo. Em cada ouriço encontram-se, normalmente, três frutos. Tem uma boa aceitação nos mercados consumidores.

VALOR ALIMENTAR DA CASTANHA

COMPOSIÇÃO REFERENTE A 100 g. DE CASTANHA (não seca)

Principais Componentes Variedades	ÁGUA	PRÓ-TIDOS	LÍPIDOS	GLÍCIDOS	CELULOSE	SAIS MINERAIS	PRÓVITAMINA A	VIT. B1 (em microgramas)	VIT. C (em microgramas)
COTA	41,49	4,24	2,20	49,63	1,23	1,21	Vestígios	123	49-109
JUDIA	34,11	4,43	2,10	56,25	1,50	1,61	Vestígios	217	78-120
LONGAL	45,15	4,12	1,44	46,91	1,18	1,20	Vestígios	162	42-120

O Valor Alimentar da Castanha é semelhante ao Trigo e da Batata, podendo substituí-los com vantagem.

O Castanheiro e a Saúde

A História do Homem inclui a pesquisa das virtudes terapêuticas das plantas.

Os conhecimentos adquiridos ao longo dessa História não foram esquecidos. Apesar dos grandes avanços da quimioterapia, a fitoterapia continua a ser, ainda, nos nossos dias, muito utilizada. Mais: ela encontra-se numa fase de desenvolvimento devido ao facto de serem conhecidas as consequências, por vezes, nefastas do uso dos compostos químicos.

Diferentes partes do castanheiro (folha, casca e fruto), têm sido utilizadas para o tratamento de certas doenças devido às suas propriedades adstringentes, estomáquicas, remineralizantes, sedativas e tónicas.

Na sua composição entram: tanino, prótidos, lípidos, glícidos, sais minerais e vitaminas B1, Bz e C.

DOENÇA	CARACTERÍSTICAS	PORTE UTILIZADA	MODO DE UTILIZAÇÃO
ASTENIA	Debilidade de todo o organismo física e mental	Fruto	Castanhas Cruas
DESMINERALIZAÇÃO	Diminuição dos elementos minerais no organismo	Fruto	Castanhas Cozidas
FARINGITE	Inflamação da faringe	Folhas	Infusão de folhas secas
TOSSE	—	Folhas	Infusão de folhas secas

CONTRA INDICAÇÕES : Diabetes

**O Castanheiro
na
Poesia Popular
e na
Literatura Portuguesa**



O castanheiro é uma árvore que, desde longa data, tem inspirado escritores e poetas.

Não tendo este trabalho um carácter exaustivo no que se refere ao papel que o castanheiro teve como elemento inspirador de prosa e de poesia, referem-se, a Guerra Junqueiro, alguns escritores e os poetas populares João Ferro e Manuel Calado.

O CASTANHEIRO

*Pela estrada, que entre cerejais ondeia,
Uma pequerrucha, Tró-la-ró-la-rá!
Vai cantando e guiando o carro para a aldeia...
São os bois enormes, e a carrada cheia
Com um castanheiro apodrecido já.*

*Castanheiro morto! que é da vida estranha
Que no ovário exíguo duma flor nasceu,
E criou raízes, e se fez tamanha
Que trezentos anos sobre uma montanha
Seus trezentos braços de colosso ergueu?!*

*Em casal de Serras arde o castanheiro
Lâmpada de pobres a fazer serão;
De redor no grande festival braseiro,
A velhinha, o velho, o lavrador trigueiro,
A mulher, os filhos, o bichano e o cão.*

*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 repousa o neto,
Se lhe dera a tulha onde arrecada o pão!*

*Fez com ele o jugo e fez com ele o arado;
Fez com ele as portas contra os vendavais;
E com ele é feito o velho leito amado,
Onde se deitara para o seu noivado,
E onde já morreram seus avós, seus pais!*

*Eis as brasas mortas... Ei-lo já converso
O castanheiro em cinza, o fumo vão, em luz..
Luz e fumo e cinza tudo irá disperso
Reviver na vida eterna do Universo
Círculo de enigmas que ninguém traduz...*

Guerra Junqueiro
("Os Simples")

Os soitos amaduravam envoltos na grande pompa de seus brocados sacerdotais. Já corriam para eles as mocinhas de giga no braço e os gaios, que pretendem dar ideia de seguir rota para longe, se ninguém os estorvava, desciam de voo picado a arpoar a castanha que ruborejava no ouriço arreganhado.

Aquilino Ribeiro
(*"Terras do Douro"*)

"Ergue no alto céu a copa — candeias na Primavera e castanhas no Outono — a mais linda árvore de Portugal, o castanheiro, vulgaríssimo no Douro, no Minho, nas Beiras, no Alto Alentejo e na Serra de Monchique."

Maria Angelina e Raúl Brandão

"Hé a Serra de Portalegre hũa das melhores da Lusitânea do seu tamanho, em que parece estremase a Natureza na fresquidão do arvoredado.

Hé toda coberta de sombrios sotos, pomares, vinhas, olivais e de muy altos castanheiros e outras árvores tecidas por obra da Natureza em troncos de graciosa era que representa em todo o ano o mês de Maio e nunca perde de todo a formosura da sua Primavera".

Frei Amador Arrais
(*"Diálogos de Frei Amador Arrais"*)



Quatro castanhas assadas,
Uma pinga de aguardente,
Quatro beijos de uma moça,
Fazem um homem contente.

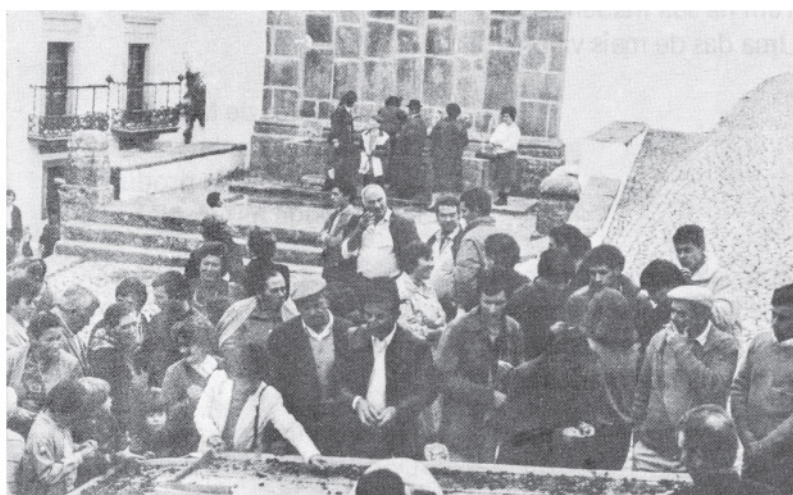
(João Ferro)



(Fotografias da Festa do Castanheiro em Marvão)



Abre as castanhas
O castanheiro
Saltam castanhas
Arde o braseiro. (João Ferro)



(Fotografias da Festa do Castanheiro em Marvão)

Fui ao campo passear
Cheguei ao cimo de um outeiro
Algumas árvores com sombra
Entre elas em castanheiro

Tristeza olhar para ele
Das suas folhas despido
Mais parecia um moribundo
Feio, sem sombra, adormecido

Alguns meses passados
Quando a Primavera voltou
Os ramos rebentaram de novo
O castanheiro acordou

Nos seus ramos engraçados
Estão os ouriços com manha
Que dentro de si guardam
A apetitosa castanha

É fruto com vitaminas
Cheio de bom sabor
Tem na sua madeira
Uma das de mais valor.

Para os lados de Marvão
Há muito castanheiro
É árvore de muita produção
E que rende muito dinheiro.

Dou valor ao castanheiro
Que é tamanha árvore verdadeira
Mesmo depois de não dar castanha
Ainda dá boa madeira.

Do castanheiro nasce o ouriço
Donde é ingerida a castanha
Mas é muito mal castiço
Porque quando nos pica, arranha.

(Manuel Calado)

O Castanheiro na Cozinha



A castanha é, como foi tempo atrás, um ótimo alimento que o homem cedo aproveitou na sua subsistência.

Indicam-se algumas receitas em que a castanha é o elemento fundamental do prato descrito.

Castanhas piladas com leite à moda de Portalegre

Ingredientes: 1 Kg de Castanhas piladas
200g de açúcar
casca de laranja
canela em pau
1/2 de leite

Preparação: Demolham-se as castanhas em água durante algumas horas.
Cozem-se em água com a casca de laranja e o pão de canela, de preferência na panela de pressão, cerca de 25 minutos.
Depois de cozidas, retira-se metade da água, junta-se-lhes o leite quente e o açúcar, mexe-se e serve-se bem quente.

Bolo de Castanhas

Ingredientes: 2 ovos
100g de açúcar
2 colheres de sopa de rum
uma pitada de sal
100g de farinha
uma colher de sopa de fermento em pó
100g de manteiga
200g de creme de castanhas buniado

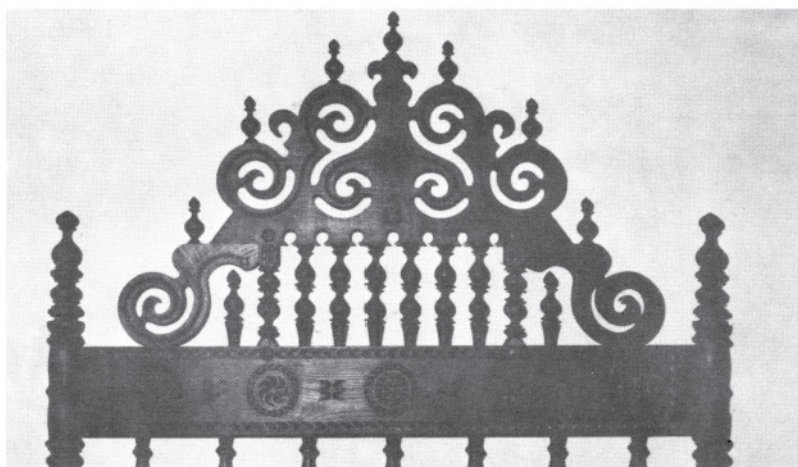
Preparação: Trabalhar os ovos inteiros, o açúcar, o rum e o sal.
Juntar a farinha e o fermento e misturar tudo até que a massa fique homogénea.
Trabalhar a manteiga para que amoleça e juntá-la ao creme de castanhas; quando a mistura estiver bem cremosa, incorporá-la na massa.
Untar com manteiga uma forma lisa de 22 cm de diâmetro; enchê-la com a massa até metade da sua altura.
Levá-lo a cozer em forno médio até ficar dourado.

Tronco de castanhas

Ingredientes: 500g de puré de castanhas
125g de manteiga
125g de chocolate em barra
125g de açúcar em pó

Preparação: Amolecer o chocolate com duas colheres de água em lume brando.
Trabalhar a manteiga com uma espátula para que amoleça.
Desfazer bem o puré de castanhas para que fique sem grumos e juntar-lhe o açúcar em pó, a manteiga e o chocolate derretido.
Bater a mistura para que fique lisa e leve.
Deitar esta massa às colheradas sobre uma folha de papel de alumínio para uso doméstico, dar-lhe a forma de um rolo e po-la no frigorífico.
Quando o rolo estiver bem firme, retirar-lhe o papel e cortar em bisel as extremidades. Colocá-lo sobre um prato e modelá-lo em forma de um tronco.
Desenhar sobre ele estrias com um gardo. Decorá-lo com açúcar em pó. Mantê-lo no frigorífico até à hora de servir.

O Castanheiro e a Indústria



Do castanheiro pode utilizar-se a madeira, em múltiplas indústrias devido à sua muito boa qualidade. Assim, ela tem aplicação na construção civil, no fabrico das várias peças que essa indústria utiliza, na produção de varas para cestos, no fabrico de pipas (tanoaria) e em marcenaria.

Com a madeira de Castanheiro (castanho) podem fabricar-se móveis de grande valor artístico.



*(Trabalho executado
por
Joaquim Domingos
Candeias Russo)*

G L O S S Á R I O

- Amentilho* — Espiga de flores unissexuais, nuas ou com perianto sepalóide, e cujo eixo é articulado na base, desprendendo-se, por isso, inteira.
- Angiospérmica* — Sub-filo das Espermatófitas caracterizado pela parte feminina, conter um ovário fechado com um ou mais óvulos e possuir um ou mais estiletes com um ou mais estigmas.
- Apétalas* — Ordem das dicotiledóneas caracterizada pelas flores nuas, isto é, sem pétalas.
- Castanea* — Género das Castaneáceas, com amentilhos masculinos compridos, delgados, erectos, inseridos na axila das folhas inferiores do rebento terminal. Flores masculinas com 5-6 tépalas e estames em número duplo das tépalas salientes. Flores femininas inseridas na base do amentilho e com ovário ínfero e estilete curto. Cúpula fechada (ouricho) incluindo 3-1 frutos (castanhas) deiscentes na maturação.
- Castanea sativa* — Espécie caracterizada por árvores de grandes dimensões; quando velhas o tronco é muito grosso e a copa muito larga. Florescem em Maio e Junho. Maturação anual. Existem em quase todo o país excepto em terrenos calcareos e é abundante sobretudo nas regiões montanhosas do interior.

<i>Castaneáceas</i>	— Família das Apétalas caracterizada por flores com perianto sepaloide, as masculinas dispostas em amentilho (espiga de flores unissexuais, nuas ou com perianto sepaloide e cujo eixo é articulado na base, desprendendo-se, por isso, inteiro) e as femininas inseridas na base dos amentilhos masculinos. Frutos secos, inseridos numa cúpula fechada, deiscente na maturação. Árvores com folhagem caduca.
<i>Coleóptera</i>	— Ordem dos artrópodes das classes dos insectos.
<i>Cotilédone</i>	— Designação das folhas primordiais que nascem nas partes laterais do eixo do embrião.
<i>Deiscência</i>	— Abertura espontânea e natural de um órgão vegetal (antera, fruto, etc.) ou animal, que põe em liberdade o seu conteúdo. (De deiscente).
<i>Dicotiledóneas</i>	— Classe das Angiospérmicas, caracterizada por o embrião ter dois cotilédones, raramente mais, ou apenas um. As flores são nuas ou com o perianto simples ou duplo, com o cálice e corola do tipo 3-5.
<i>Espermatófita</i>	— Planta com raiz, caule, folhas, flores e frutos, que se reproduz por sementes.
<i>Estame</i>	— Folha floral que produz o pólen. É a folha floral masculina, porque origina os gametos masculinos.
<i>Estigma</i>	— Na planta, constitui a parte superior do pistilo: gineceu.
<i>Estilete</i>	— Parte do carpelo, tipicamente adelgaçada, que une o estigma ao ovário.
<i>Fitoterapia</i>	— Tratamento das doenças através das plantas.
<i>Ovário</i>	— Parte do carpelo ou dos carpelos onde são produzidos os óvulos.
<i>Perianto</i>	— Conjunto do cálice e da corola.
<i>Pericarpo</i>	— A parte do fruto que provém da parede do ovário e inclui a semente ou as sementes.
<i>Quimioterapia</i>	— Capítulo da terapêutica que utiliza as substâncias químicas sintetizadas e preparadas nos laboratórios como agentes de cura.
<i>Tépala</i>	— Folha modificada, componente do perianto não diferenciada

BIBLIOGRAFIA

Enciclopédia Verbo

Balachowsky et L. Mesmil — **"Les insectes nuisibles aux plantes cultivées
— Leurs mœurs leur destruction".**

Fernandes, Columbano Taveira — **A castanha, sua importância económica
e valor alimentar.**

Fernandes, Columbano Taveira — **Doenças do castanheiro — Parasitas do
género *Phytophthora* de Bary.**

Invuflec — Le chataignier — Production et culture

Pestana, Manuel Inácio — **Em louvor dos castanheiros de Portalegre (Arti-
go da revista "A Cidade" n.º 6).**

Í N D I C E

Prefácio		5
Introdução		7
Distribuição Geográfica do Castanheiro em Portugal		9
A Biologia do Castanheiro		13
Aves que Nidificam no Castanheiro		21
Doenças do Castanheiro		25
A Castanha - sua importância económica, valor alimentar e variedades		31
O Castanheiro e a Saúde		37
O Castanheiro na Poesia Popular e na Literatura Portuguesa		41
O Castanheiro na Cozinha		49
O Castanheiro e a Indústria		55
Glossário		59
Bibliografia		61