



Maçã Bravo de Esmolfe DOP

(conteúdos adaptados do site da Direção-Geral do Desenvolvimento Rural)

Caracteriza-se pelo seu aroma intenso e agradável e pela polpa branca macia, sucosa, doce e com boas qualidades gustativas.

Método de produção: A altitude ótima de cultivo para a Maçã Bravo de Esmolfe DOP situa-se entre 350 e 550 m. A floração tardia que se observa nesta variedade permite-lhe uma excelente adaptação ao clima da região de produção, onde os riscos de geada tardia são elevados. A entrada em produção é muito lenta, com alternância, normalmente de dois ou mais anos. A colheita é feita a partir da 2ª quinzena de setembro.

Características particulares: É uma maçã de conservação prolongada e particularmente perfumada. O facto de ser uma variedade autóctone permite-

-lhe uma perfeita integração nas condições edafoclimáticas da região.

Área de produção: A área geográfica de produção está circunscrita a alguns concelhos dos distritos da Guarda, Castelo Branco, Coimbra e Viseu.

História: Esta variedade regional, conhecida desde o séc. XVIII, é originária da aldeia de Esmolfe (Penalva do Castelo) e terá sido obtida a partir de uma árvore proveniente de semente. Como os seus frutos são muito apreciados, tiraram-se enxertos que disseminaram esta variedade por várias zonas de produção frutícola, especialmente na Região da Beira Alta e em parte da Cova da Beira.

