



## Pêssego Maracotão

Com pele ligeiramente pilosa, este pêssego é produzido na região de Lisboa e Vale do Tejo e apresenta duas variedades: o pêssego de Maracotão branco, cuja maturação ocorre entre agosto e setembro, e o pêssego de Maracotão amarelo, com maturação entre fins de setembro e outubro (DGDR, 2001).

Apesar de não se saber a origem do fruto, este existe na região há mais de 100 anos. Estima-se que em 1931 existissem 1.379.430 pessegueiros distribuídos principalmente pela Estremadura e Beiras (DGDR, 2001).

Estes pessegueiros são cultivados por sementeira no meio da vinha para servirem de sombreiro aos trabalhadores do campo. Por ter a maturação na altura das vindimas, o pêssego de Maracotão é vulgarmente conhecido por "pêssego da vindima" (DGDR, 2001).

Este fruto pode ser consumido ao natural ou usado para o fabrico de compotas. É, ainda, um dos ingredientes de um doce tradicional denominado «arroubo», «arroube» ou «uvada».