DOCUMENTO ÚNICO

AMÊNDOA COBERTA DE MONCORVO
N.º UE: PGI-PT-02235
Apresentado em 05-06-2017
PGI

1. Nome(s) a registar

AMÊNDOA COBERTA DE MONCORVO (pt)

2. País(es) do(s) requerente(s)

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 2.3. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3.2. Descrição do produto ao qual se aplica o nome em (1)

Designa-se por "Amêndoa Coberta de Moncorvo" o produto de confeitaria obtido a partir de amêndoa doce [Prunus dulcis, (Mill) D. A. Webb] pelada, torrada e coberta com uma pasta de açúcar, confecionado de acordo com o respetivo caderno de especificações. Podem ser comercializadas três versões de "Amêndoa Coberta de Moncorvo": brancas ou comuns; morenas ou de chocolate; peladinhas.
A "Amêndoa Coberta de Moncorvo" assume o formato de um grão de amêndoa, com um tamanho ligeiramente maior graças à formação da camada de açúcar. A versão comum tem uma cor exterior branca e evidencia os característicos bicos de açúcar formados no decorrer do período de confeção. Atendendo ao seu calibre, apresenta um número máximo de 40 amêndoas por 100 gramas de produto.
A versão morena distingue-se da versão comum apenas pela utilização da calda de chocolate na fase final da sua confeção, o que lhe confere uma cor exterior acastanhada ou de chocolate. A versão peladinha tem uma cor exterior esbranquiçada, resultante de uma fina cobertura de açúcar que não chega a evidenciar os bicos de açúcar característicos das outras versões. Atendendo ao seu menor calibre, apresenta um número mínimo de 40 amêndoas por 100 gramas de produto.

3.3. Alimentos dos animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)

A "Amêndoa Coberta de Moncorvo" é obtida unicamente através de:
- amêndoa doce, sem casca, inteira, não danificada e com um calibre mínimo de 12mm;
- açúcar de cana branco refinado;
- água;

- clara de ovo (ingrediente facultativo);
- chocolate ou cacau em pó (apenas para a versão morena).

3.4. Etapas específicas da produção que têm de ser realizadas na área geográfica identificada

Devem ter lugar na área geográfica identificada as seguintes fases da produção:
Torrar a amêndoa;
Preparar as caldas de açúcar e de chocolate;
Cobrir a amêndoa.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento etc. do produto ao qual se refere o nome registado

-

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado

Na rotulagem da "Amêndoa Coberta de Moncorvo" a designação do produto deve ser seguida da menção "Indicação Geográfica Protegida", ou então da menção "IGP".
A rotulagem deve identificar a versão de "Amêndoa Coberta de Moncorvo" presente (exceto no caso da versão comum ou branca, em que esta identificação é facultativa).
A rotulagem deve conter o sinal da "Amêndoa Coberta de Moncorvo" que a seguir se reproduz.

[introduzir logótipo em anexo]

4. Definição sucinta da área geográfica

A área geográfica para produção/transformação da "Amêndoa Coberta de Moncorvo" está circunscrita ao concelho de Torre de Moncorvo.

5. Relação com a área geográfica

A relação da "Amêndoa Coberta de Moncorvo" com a sua área geográfica baseia-se na reputação.
A "Amêndoa Coberta de Moncorvo", graças ao seu processo de fabrico, possui um aspeto característico, que torna este produto facilmente identificável e distinguível de outras amêndoas confeitadas. Este processo de fabrico é originário de Torre de Moncorvo, concelho onde ao longo dos séculos se tem mantido de forma constante e ininterrupta, com uma forte relação com a Páscoa e outras festas populares.
A publicação "Ilustração Transmontana", de 1908, documenta a atividade das "cobrideiras" (nome por que são conhecidas as produtoras de "Amêndoa Coberta de Moncorvo") desde pelo menos essa data.
Também a Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira, de 1936, refere que se "celebrizaram em Portugal as amêndoas cobertas de Moncorvo".
De igual modo, no "Livro do Segundo Congresso Transmontano", de 1942, dá-se conta da existência, em Torre de Moncorvo, de uma pequena indústria de "amêndoa coberta", "muito interessante pela sua originalidade" e com um "aspeto característico que quase toda a gente conhece". Neste mesmo livro apresenta-se a seguinte descrição do modo de produção da "Amêndoa Coberta de Moncorvo": "A

amêndoa é tratada da seguinte maneira: depois de pelada (operação que consiste em se lhe retirar a pele, por meio de água quente), é torrada ligeiramente. Depois de torrada, é lançada em grandes taboleiros de cobre, que são permanentemente aquecidos com lume brando. Uma vez nestes taboleiros, é regada com açúcar em ponto e movimentada constantemente pelas mãos da cobrideira (nome por que são designadas as mulheres que se dedicam a este trabalho), na sua tarefa permanente e paciente se conservam durante algumas horas, até ficarem completamente fabricadas, apresentando o seu apecto característico que quasi toda a gente conhece". Este modo de produção é em tudo similar ao ainda hoje praticado.

Continua o mesmo documento: "Fabricam-se vários tipos de amêndoa; para mim, porém, a melhor é aquela a que chamam 'peladinha'. Esta variedade é a que tem menos açúcar, mas é, incontestavelmente, a mais agradável ao paladar". Este documento dá assim testemunho do fabrico tradicional de vários tipos de amêndoa, prática que se mantém até aos dias de hoje, tal como confirmado, por exemplo, por um artigo do "Jornal de Notícias" em que se afirma que "a amêndoa coberta é uma das conhecidas iguarias locais, [existindo] em três tipos: a branca, a morena e a peladinha" ("Torre de Moncorvo: o Concelho", 07-02-2008).

No documentário "o Homem e a Cidade" dedicado a Torre de Moncorvo, exibido pela Radio Televisão Portuguesa (RTP) em 1996, refere-se que "sem grandes recursos industriais, Torre de Moncorvo vive sobretudo de uma ou outra iniciativa particular quase sempre ligada à tradição. É o caso do fabrico das amêndoas cobertas, uma apetecível especialidade da doçaria regional. A arte antiga e paciente do processo de elaboração destes doces tradicionais é fruto de uma sabedoria de séculos".

Maria de Lurdes Modesto e Afonso Praça, na sua obra "Festas e Comeres do Povo Português", de 1999, referem existir em Portugal "umas amêndoas de fabrico artesanal, que merecem uma referência especial: as 'amêndoas cobertas', de Moncorvo. São uma especialidade da vila, mas toda a gente conhece estas amêndoas na região, uma vez que as 'doceiras de Moncorvo' se encarregam de as promover nas festas e romarias onde montam a sua mesa".

Estes autores chamam também a atenção para o livro "Paisagens do Norte", de 1954, da autoria de Cabral Adão, em que este se refere a uma "encobrideira de amêndoas" nos seguintes termos: "recorda-me de a ver sentada em frente do grande braseiro, onde ardiam brasas muito vivas, pernas abertas sob uma saia até aos tornozelos, a mexer e a remexer as amêndoas meias feitas, num tabuleiro de cobre, protegidos os dedos com didais, para não queimar as falangetas ao encontro da chapa quente, quando metia os braços fundo, para voltar as bolinhas de açúcar de baixo para cima, a fazer um rugido medonho e contínuo, que a obrigava a falar muito alto para me explicar a feitura da guloseima".

Virgílio Tavares, doutor em História e investigador do Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade (CEPESE), em artigo publicado nas atas do seminário "Moncorvo. Da tradição à modernidade", realizado em 2007, inclui a produção de amêndoas cobertas de Moncorvo num conjunto de trabalhos artesanais típicos que cativa turistas e visitantes e que se afirma como um dos traços fisionómicos da identidade moncorvense.

A "Amêndoa Coberta de Moncorvo" é referida em diversas e prestigiadas publicações sobre a gastronomia regional e nacional, tais como a "Cozinha Transmontana", de Alfredo Saramago (obra que documenta fotograficamente os três tipos de "Amêndoa Coberta de Moncorvo"), ou a "Cozinha Tradicional Portuguesa", de Maria de Lurdes Modesto.

Nos últimos anos foram desenvolvidas, em Torre de Moncorvo, várias ações de formação que permitiram transmitir o saber fazer a novas "cobrideiras", despertando na população mais jovem o interesse por uma atividade tradicionalmente associada a pessoas de idade mais avançada.
A sua qualidade, a sua originalidade e a tradição do seu consumo conferiram à "Amêndoa Coberta de Moncorvo" uma grande notoriedade e reputação, tal como comprovado por inúmeras referências nos media, onde é amiúde identificada como um dos ex-libris de Torre de Moncorvo.
Alguns exemplos ilustrativos das inúmeras menções nos media: "Os segredos de uma cobrideira de amêndoas" (Jornal do Nordeste, 27-02-2007), "Às voltas com a amêndoa" (Jornal do Nordeste, 16-10-2007), "As amêndoas" (Público, 30-03-2013), "Amêndoa coberta de Moncorvo é especialidade da Páscoa transmontana" (SIC, 20-04-2014), "Produzir amêndoa coberta em Torre de Moncorvo tem que se lhe diga" (RTP, 05-04-2015), "Páscoa para lá do compasso" (Correio da Manhã, 28-03-2016).

Referência da publicação do caderno de especificações do produto

http://tradicional.dgadr.pt/images/prod_imagens/doces/docs/CE_Amendoa_Coberta.pdf