

Caderno de Especificações

# Amêndoa Coberta de Moncorvo

IGP - Indicação Geográfica Protegida



## Índice

1. Nome do Produto .....	1
2. Descrição do Produto .....	1
2.1. Definição do Produto .....	1
2.2. Matérias-primas .....	1
2.3. Características do Produto.....	2
3. Delimitação da área geográfica.....	3
4. Relação com a área geográfica .....	3
5. Garantia sobre a origem geográfica do produto .....	7
5.1. Características do próprio produto .....	7
5.2. Existência de um sistema de verificação da observância das disposições do caderno de especificações .....	7
6. Descrição do modo de obtenção do produto .....	8
6.1. Modo de Produção .....	8
6.2. Preparação para comercialização.....	9
6.3. Apresentação do produto.....	10
6.4. Elementos específicos da rotulagem .....	10
7. Referências relativas à Estrutura de Controlo e Certificação .....	11
Bibliografia .....	12

## Índice de Figuras

Figura 1 – “Amêndoa Coberta de Moncorvo” .....	1
Figura 2 – Exterior da “Amêndoa Coberta de Moncorvo” .....	2
Figura 3 – Interior da “Amêndoa Coberta de Moncorvo” .....	2
Figura 4 – Mapa do Concelho de Torre de Moncorvo .....	3
Figura 5 – “Cobrideiras” em 1908 (Núcleo Museológico da Fotografia do Douro Superior, Câmara Municipal de Torre de Moncorvo) .....	4
Figura 6 – Demonstração do processo de cobertura para alunos .....	4
Figura 7 – “Cobrideiras” no processo de cobertura (Núcleo Museológico da Fotografia do Douro Superior, Câmara Municipal de Torre de Moncorvo) .....	4
Figura 8 – “Cobrideiras” colocam calda de açúcar (Núcleo Museológico da Fotografia do Douro Superior, Câmara Municipal de Torre de Moncorvo) .....	4
Figura 9 - Anúncio publicado no jornal “A Torre” (19-01-1952) .....	4
Figura 10 – Reportagem televisiva sobre a “Amêndoa Coberta de Moncorvo” .....	4
Figura 11 – Amêndoa pelada .....	8
Figura 12 – Amêndoa torrada.....	8
Figura 13 – Processo de cobertura .....	9
Figura 14 – “Amêndoa Coberta de Moncorvo” em pacotes .....	10
Figura 15 – Sinal da “Amêndoa Coberta de Moncorvo” .....	10

## 1. NOME DO PRODUTO

“Amêndoa Coberta de Moncorvo”.

Enquadra-se na classe 2.4. – Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, de acordo com o Anexo I do Regulamento (CE) n.º 1151/2012, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012.

## 2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 2.1. Definição do Produto

Designa-se por “Amêndoa Coberta de Moncorvo” o produto de confeitaria obtido a partir de amêndoa doce pelada, torrada e coberta com uma pasta de açúcar, confeccionado de acordo com as especificações definidas no presente caderno. Conforme o tempo de confeção e a utilização facultativa de calda de chocolate, podem ser comercializadas três versões de “Amêndoa Coberta de Moncorvo”: i) *brancas* ou *comuns*; ii) *morenas* ou *de chocolate*; iii) *peladinhas*.



Figura 1 – “Amêndoa Coberta de Moncorvo”

### 2.2. Matérias-primas

As matérias-primas utilizadas na produção de “Amêndoa Coberta de Moncorvo” são: amêndoa doce sem casca; açúcar de cana branco, refinado; água; clara de ovo (ingrediente facultativo); chocolate ou cacau em pó (só para a versão *morena*).

As variedades de amêndoa [*Prunus dulcis*, (Mill) D. A. Webb] tradicionalmente usadas são a Parada, Casa Nova ou Marcolina, Pestaneta, Duro Italiano, José Dias, Duro Estrada, Dona Virtude, Boa Casta, Bonita de S. Brás, Marcelina Grada, Bonita, Mourisca, Romeira e Verdeal, entre outras. São utilizadas amêndoas sem casca, com pele ou já peladas, inteiras, não danificadas e com um calibre mínimo de 12mm.

A calda de açúcar é preparada com água e açúcar, podendo ser utilizada clara de ovo para a sua clarificação. A calda de chocolate é preparada com a adição de chocolate ou cacau em pó à calda de açúcar.



Figura 2 – Exterior da “Amêndoa Coberta de Moncorvo”



Figura 3 – Interior da “Amêndoa Coberta de Moncorvo”

### 2.3. Características do Produto

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. As versões *comum* e *morena* apresentam uma textura heterogénea, evidenciando os bicos de açúcar característicos formados no decorrer do período de confeção. A versão *morena* distingue-se da versão *comum* pela utilização da calda de chocolate na fase final da sua confeção. Devido ao seu menor tempo de confeção, a versão *peladinha* apresenta apenas uma fina cobertura de açúcar, não se chegando a evidenciar os referidos bicos.

Características das três versões de “Amêndoa Coberta de Moncorvo”

	<i>Comum</i>	<i>Morena</i>	<i>Peladinha</i>
Cor Exterior	Branca	Acastanhada/chocolate	Esbranquiçada
Bicos de açúcar	Evidentes	Evidentes	Inexistentes/incipientes
Amêndoas/100g	Máximo de 40	Máximo de 40	Mínimo de 40

### 3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica encontra-se circunscrita ao concelho de Torre de Moncorvo, situado no distrito de Bragança.



Figura 4 – Mapa do Concelho de Torre de Moncorvo

### 4. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

A produção de “Amêndoa Coberta de Moncorvo”, originária de Torre de Moncorvo, pode ser enquadrada no universo das tradições judaico-cristãs de matriz mediterrânica que moldou a cultura da região, o que está patente na sua forte relação com a Páscoa e outras festas populares. Esta produção tem-se mantido no concelho ao longo dos séculos, ininterruptamente e de acordo com o modo de produção tradicional, afirmando-se pela sua reputação como um *ex-libris* do concelho de Torre de Moncorvo. Ainda que tenha registado um declínio na década de 1980, a sua produção tem vindo a crescer desde então, em parte graças a ações de formação desenvolvidas no concelho com o intuito de transmitir o saber-fazer a novas “cobrideiras” (até aí só possível no seio familiar), despertando na população mais jovem o interesse por uma atividade tradicionalmente associada a pessoas de idade mais avançada.

A publicação “*Ilustração Transmontana, Empresa de Ilustração Transmontana*”, de 1908, comprova a existência já então de “cobrideiras” (nome por que são conhecidas as produtoras de “Amêndoa Coberta de Moncorvo”) em Torre de Moncorvo.

A Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira, de 1936, refere: “celebrizaram-se em Portugal as amêndoas cobertas de Moncorvo”.



Figura 5 – “Cobrideiras” em 1908 (Núcleo Museológico da Fotografia do Douro Superior, Câmara Municipal de Torre de Moncorvo)



Figura 6 – Demonstração do processo de cobrição para alunos



Figura 7 – “Cobrideiras” no processo de cobrição (Núcleo Museológico da Fotografia do Douro Superior, Camara Municipal de Torre de Moncorvo)



Figura 8 – “Cobrideiras” colocam calda de açúcar (Núcleo Museológico da Fotografia do Douro Superior, Camara Municipal de Torre de Moncorvo)



Figura 9 - Anúncio publicado no jornal “A Torre” (19-01-1952)



Figura 10 – Reportagem televisiva sobre a “Amêndoa Coberta de Moncorvo”

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”, que “representa uma notável fonte de receitas para as pessoas que se dedicam a esta indústria”. 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 aspeto característico que quasi toda a gente conhece.”*

Este texto comprova a manutenção, até aos dias de hoje, do método de produção artesanal transmitido de geração em geração. Comprova também o fácil reconhecimento do produto em virtude do seu aspeto.

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 Comerres 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 moncorvensa.

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.

As referências a Torre de Moncorvo nos *media* (reportagens, documentários, etc.) referem quase inevitavelmente a amêndoa coberta aí produzida, demonstrando existir uma associação recíproca e quase automática entre o produto e o concelho. Em todos os registos consultados a amêndoa coberta é identificada pela sua zona geográfica de produção (Torre de Moncorvo), desconhecendo-se a produção de amêndoa coberta com as mesmas características em qualquer outro concelho.

Alguns exemplos ilustrativos das inúmeras menções nos *media*: “Os segredos de uma cobrideira de amêndoas” (Jornal do Nordeste, 27-02-2007), “Torre de Moncorvo: o Concelho” (Jornal de Notícias, 07-02-2008), “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).

## **5. GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO**

Os aspetos que comprovam que a “Amêndoa Coberta de Moncorvo” é oriunda da área geográfica de produção são os seguidamente indicados.

### **5.1. Características do próprio produto**

As características específicas da “Amêndoa Coberta de Moncorvo” estão diretamente relacionadas com o saber-fazer existente na área geográfica de produção. São estas características específicas que permitem que este produto seja facilmente reconhecido pelos consumidores e que lhe conferem a sua reputação.

### **5.2. Existência de um sistema de verificação da observância das disposições do caderno de especificações**

A existência deste sistema de verificação faz com que só possam usar a Indicação Geográfica Protegida “Amêndoa Coberta de Moncorvo” os produtores que cumpram as regras e os requisitos descritos no caderno de especificações. Assim, a “Amêndoa Coberta de Moncorvo” só pode ser produzida por produtores que, cumulativamente:

- Assumam expressamente e por escrito o compromisso de respeitar as disposições previstas no caderno de especificações;
- Cumpram as regras de produção constantes no caderno de especificações;
- Efetuem a torrefação da amêndoa, a preparação da calda e o processo de cobertura em instalações localizadas no interior da área geográfica delimitada;
- Se submetam à verificação das condições de produção e certificação pelo Organismo de Controlo e Certificação (OC) para tal indigitado.

## 6. DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

### 6.1. Modo de Produção

O modo de produção da “Amêndoa Coberta de Moncorvo” consiste no processo iniciado com a receção da matéria-prima no local de transformação e finalizado com a preparação para comercialização do produto final, contemplando as fases a seguir descritas. Estando o saber-fazer da “Amêndoa Coberta de Moncorvo” essencialmente ligado à torrefação da amêndoa, à preparação das caldas e ao processo de cobertura, estas fases da produção devem ter lugar no interior da área geográfica delimitada.

**Pelar a Amêndoa:** Caso seja recebida amêndoa com pele, esta é colocada numa panela de água até ferver, mas sem deixar cozer, para que seja possível retirar-lhe a pele.

**Torrar a Amêndoa:** A amêndoa pelada é colocada em tabuleiros, disposta em camadas finas, e vai ao forno a torrar, adquirindo uma tonalidade ligeiramente alourada e uma textura estaladiça.

**Preparar as caldas de açúcar e de chocolate:** A calda de açúcar é preparada na proporção aproximada de 1kg de açúcar por cada litro de água, sobre uma fonte de calor. A calda pode ser clarificada utilizando clara de ovo (operação facultativa), sendo por fim coada ou filtrada. A calda de chocolate é preparada na proporção aproximada de 100g de chocolate ou cacau em pó por cada 3 litros de calda de açúcar.



Figura 11 – Amêndoa pelada

Figura 12 – Amêndoa torrada



Figura 13 – Processo de cobrição

**Cobrir a amêndoa:** É nesta fase que a “Amêndoa Coberta de Moncorvo” adquire os bicos característicos. A amêndoa torrada é colocada numa bacia de cobre, tendo por baixo uma fonte de calor a uma temperatura constante. A “cobrideira” coloca dedais nos dedos para se proteger do calor e com uma colher rega as amêndoas com a calda de açúcar, depois com as mãos movimenta repetidamente os grãos de amêndoa para que não se colem nem fiquem empastados, num ritmo de “incompleto remar”, pois o movimento para a frente é o do remador, enquanto o movimento para trás fica incompleto. Quando a calda de açúcar fica na totalidade agarrada às amêndoas a “cobrideira” volta a regar as amêndoas com a calda e repete o processo. Quanto mais tempo for trabalhada e mais calda de açúcar for adicionada maiores serão os bicos de açúcar da amêndoa.

As “cobrideiras” têm mantido ao longo dos anos o conhecimento e a prática da arte de cobrir, conservando pequenos segredos da produção, tais como o ponto ideal da calda de açúcar, a temperatura adequada da fonte de calor ou a quantidade adequada de amêndoas na bacia de cobre.

## 6.2. Preparação para comercialização

Quando pronta, a “Amêndoa Coberta de Moncorvo” é retirada da bacia e embalada ou acondicionada para venda a granel. Cada produtor deve manter um caderno de produção, onde deve registar, para cada lote por si definido, o número do lote, a versão de produto fabricada, a data de fabrico e quantidade produzida.

### 6.3. Apresentação do produto

Podem ser comercializadas três versões do produto: “Amêndoa Coberta de Moncorvo” *branca* ou *comum*; “Amêndoa Coberta de Moncorvo” *morena* ou de *chocolate*; “Amêndoa Coberta de Moncorvo” *peladinha*.

A “Amêndoa Coberta de Moncorvo” pode ser comercializada embalada ou a granel. Independentemente da forma de comercialização, os elementos específicos da rotulagem a seguir elencados devem estar claramente visíveis para o consumidor.



Figura 14 – “Amêndoa Coberta de Moncorvo” em pacotes

### 6.4. Elementos específicos da rotulagem

Na rotulagem da “Amêndoa Coberta de Moncorvo” a designação do produto deve ser seguida da menção “Indicação Geográfica Protegida”, ou então da menção “IGP”.



Figura 15 – Sinal da “Amêndoa Coberta de Moncorvo”

A rotulagem deve também identificar a versão de “Amêndoa Coberta de Moncorvo” presente (exceto no caso da versão *comum* ou *branca*, em que esta identificação é facultativa), bem como conter o sinal da “Amêndoa Coberta de Moncorvo”.

## **7. REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO**

A autoridade competente responsável pelos controlos oficiais realizados para verificar o cumprimento dos requisitos legais relativos ao regime IGP é a Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), com sede na Av. Afonso Costa, n.º 3, 1949-002 Lisboa. O controlo da certificação será realizado pelo OC que para tal vier a ser devidamente indigitado.

## BIBLIOGRAFIA

- A Torre, edição de 16-05-1952
- Amêndoas Cobertas de Moncorvo, contributo para o programa “Moncorvo, Cultura é Capital”, Nelson Rebanda, A Voz do Nordeste, 25-08-1994.
- “Ares da Minha Serra: Novelas Transmontanas”, Campos Monteiro, 1956
- “Cozinha Tradicional Portuguesa”, Maria de Lurdes Modesto, 1983
- “Cozinha Transmontana”, Alfredo Saramago, 1999
- “Festas e Comeres do Povo Português”, Maria de Lurdes Modesto e Afonso Praça, 1999
- Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira, Volume II, 1936
- Ilustração Transmontana, Empresa de ilustração Transmontana, 1ªAnno – 1908
- “Moncorvo. Da tradição à modernidade”, Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade (CEPESE), 2009
- “Paisagens do Norte”, Cabral Adão, 1954
- “Segundo Congresso Transmontano”, Casa de Trás-os-Montes e Alto-Douro, 1942

### **Online:**

<http://lelodemoncorvo.blogspot.pt/2013/02/amendoa-coberta-de-moncorvo.html>

<http://sicnoticias.sapo.pt/pais/2014-04-20-Amendoa-coberta-de-Moncorvo-e-especialidade-da-Pascoa-transmontana>

<http://terrasdeportugal.wikidot.com/torre-de-moncorvo>

[http://www.cmjornal.pt/mais-cm/domingo/detalhe/pascoa\\_para\\_la\\_do\\_compasso](http://www.cmjornal.pt/mais-cm/domingo/detalhe/pascoa_para_la_do_compasso)

<http://www.jn.pt/local/fichas/braganca/torre-de-moncorvo/interior/o-concelho-887062.html>

<http://www.jornalnordeste.com/noticia/os-segredos-de-uma-cobrideira-de-amendoas>

<http://www.jornalnordeste.com/noticia/voltas-com-amendoa>

<http://www.publico.pt/tema-de-capa/jornal//as-amendoas-26294182>

[http://www.rtp.pt/noticias/cultura/produzir-amendoa-coberta-em-torre-de-moncorvo-tem-que-se-lhe-diga\\_v817896](http://www.rtp.pt/noticias/cultura/produzir-amendoa-coberta-em-torre-de-moncorvo-tem-que-se-lhe-diga_v817896)

<http://www.verportugal.net/Braganca/Torre-De-Moncorvo/MadeIn/>

<https://www.youtube.com/watch?v=Uf7cd1LRipE>