



**MELÃO CASCA DE CARVALHO**  
TIPO "BARCELOS" OU "ROBUSTO"

**PRODUTO  
DE EXCELÊNCIA**



# O MELÃO CASCA DE CARVALHO NA GASTRONOMIA

O melão casca de carvalho é de textura ímpar, sabor único e característico, a sua experiência está associada a uma época específica, às tardes de verão, às merendas e ao convívio. É um fruto com identidade e de forte simbolismo popular.

Devido ao seu sabor tão distinto e à abundância de água da sua polpa, o melão casca de carvalho é especialmente apreciado na sua forma natural, consumido à fatia, podendo também ser uma opção para saladas de fruta ou sobremesas com toque especial deste produto ímpar. É uma sobremesa muito procurada nos meses de verão nos restaurantes barcelenses.

É ainda uma opção saudável, a sua composição e o seu valor nutricional constituem fatores determinantes, valorizando-se a capacidade antioxidante, que promove a redução de doenças cardíacas e cancerígenas. É conhecido por ser diurético e calmante, por isso o seu consumo é recomendado em dietas específicas pelos benefícios que aporta. O melão é considerado um dos melhores alimentos para a saúde, por possuir na sua composição cerca de 90% de água, é bom hidratante e pouco calórico, diz a sabedoria popular que *“uvas, figos e melão, é sustento de nutrição”*.

Em Barcelos o melão casca de carvalho adquire um lugar de destaque com a realização anual da Feira do Melão Casca de Carvalho e respetivo concurso, transformando o fruto, por estes dias, no centro das atenções dos que procuram a cidade, pela sua conhecida e reputada gastronomia.



# O MELÃO NA EURO REGIÃO

O território da Euro Região localiza-se no noroeste da Península Ibérica e é formado pela Galiza e pelo Norte de Portugal. O produto “Gastronomia e Vinhos” é um ponto de excelência do turismo nestes territórios transfronteiriços e afigura-se como complementar à oferta global da região, pela diversidade, qualidade e singularidade dos produtos tradicionais existentes no território, que fazem deste um espaço de excelência.

O melão integra a história dos hábitos alimentares tradicionais da Euro Região, a sua produção é conhecida desde a Idade Média, embora não fosse muito vulgar noutros territórios Europeus. Na região norte de Portugal, nomeadamente na região do Entre Douro e Minho, o melão que se encontra na época estival, ontem como hoje, é o melão casca de carvalho, não se sabendo concretamente como surgiu, sabe-se contudo, que a sua produção é muito antiga e existe em três variedades distintas produzidas em Barcelos, Vila Verde (Soutelo) e no Vale do Sousa. Esta tipologia de melão diferencia-se dos demais existentes na Península Ibérica, em virtude da aparência singular e distinta, de cada uma das variedades. De registar algumas características específicas em comum, como a casca rugosa, a lembrar o carvalho, o sabor picante e o gás natural.



Melão em fase de crescimento

A generalidade da produção de melão nacional é para consumo interno, sendo vendido nos mercados regionais, mercados abastecedores e nas grandes cadeias de supermercados. O melão casca de carvalho constitui uma exceção, pois a sua comercialização é, quase de forma exclusiva, feita diretamente do produtor para o consumidor final.

A sua venda limita-se quase na totalidade a bancas na beira da estrada, nas casas dos produtores e em feiras e romarias, durante os meses de julho, agosto e setembro. É um fruto reconhecidamente ligado ao ciclo das festas e romarias de cariz religioso e popular.

Este melão integra a lista de produtos de excelência da Euro Região, e tem no território barcelense forte expressão.

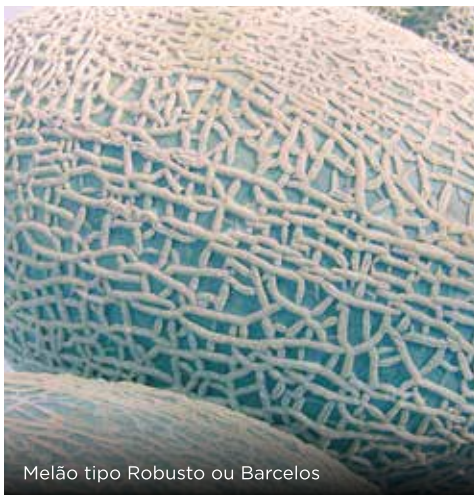
Este suporte de promoção visa valorizar o seu caráter diferenciador, divulgar os agentes de produção e afirmar o fruto como um verdadeiro produto “gourmet” da gastronomia regional, catapultando-o como argumento de desenvolvimento do mundo rural.

## O MELÃO CASCA DE CARVALHO

### TIPO BARCELOS, CURIOSIDADES

O melão casca de carvalho tipo Barcelos é um produto genuíno, com características, qualidade e distinção de-

correntes das particularidades naturais e humanas deste meio, uma variedade autóctone. É o clima, a boa produtividade das terras, a proximidade do rio Cávado e a dedicação extrema dos produtores que permitem a produção deste tipo específico de melão casca de carvalho. O processo de produção é minucioso e exige acompanhamento e muito trabalho, é uma arte que requer a atenção diária e conhecimento es-



pecífico por parte do produtor.

Das três variedades que caracterizam o melão tipo casca de carvalho destaca-se no território local o ecótipo robusto, também conhecido por Barcelos. É um produto distinto, único, um produto de excelência que Barcelos convida a experimentar como experiência gastronómica peculiar, possível só neste território e em período do



Concurso do Melão Casca de Carvalho

ano específico. A polpa deste melão casca de carvalho é de cor esverdeada, tem um gosto característico, algo apimentado, pouco doce, mas equilibrado, suculento e aromático. Este melão possui casca rugosa, com reticulado grosso, cor cinzenta com manchas esverdeadas, de densidade média a grossa. Tem forma oblonga, o seu peso é variável, alcançando 4 a 5 Kg.

É um produto de carácter sazonal e local, um fruto suculento de intenso aroma e textura muito agradável. É favorecido pelo clima ameno e pelo solo rico, com a consistência adequada, não demasiado húmido, permitindo o bom desenvolvimento das raízes e a qualidade do produto final.

O seu cultivo implica conhecimento, técnica e dedicação por parte dos produtores. As fases de pro-

dução devem ser criteriosamente respeitadas e planeadas. O seu cultivo envolve as seguintes etapas:

Preparação do solo e adubação, tendo sempre em consideração que o melão casca de carvalho deve ser cultivado em terrenos nunca utilizados com este tipo de cultura, ou sob regime de rotação de 7 anos. Sementeira ou plantação, a qual se realiza durante os meses de março, abril e maio.

Rega, a qual varia conforme as fases de desenvolvimento do melão e as condições climáticas.

Poda, durante o ciclo vegetativo a planta é “capada” (podada) visando um menor número de frutos com maior dimensão por pé.

Controle de doenças e pragas.

Colheita: normalmente realiza-se de julho a meados de setembro. O fruto é colhido quando está maduro e de manhã. Como se trata de um fruto específico e de época deve ser colhido e consumido no próprio dia. Contudo, o seu poder de conservação é de cinco dias, à temperatura ambiente.

Na altura da colheita o produtor escolhe o melão de melhor qualidade para separar e guardar devidamente as suas sementes, as quais se forem bem acondicionadas podem ser conservadas entre dois a quatro anos. A enxertia é outra prática que requer conhecimento técnico por parte do produtor, foi introduzida para valorizar o produto, aumentar a produtividade e reduzir os problemas causados pelas doenças do solo.

É um fruto com preço elevado em face das suas especificidades e dos custos de produção associados, o seu valor varia entre os 4 e os 6 euros por quilo.

# OS PRODUTORES DO MELÃO CASCA DE CARVALHO

**Adelino Ribeiro Casanova**, na freguesia de Vila Seca, contacto: 961 677 495;

**António Faria Gonçalves**, na freguesia de Faria, contacto: 960 358 019;

**António Ferreira Martins**, na freguesia de Chorenta, contacto: 965 616 915;

**Fernando Araújo Miranda**, na freguesia de Moure, contacto: 932087592;

**Filipe Manuel Cardoso da Silva**, na freguesia de Abade de Neiva, contacto: 963 067 388;

**Joaquim Mondim Ribeiro**, na freguesia de Vila Seca, contactos: 253 851 034; 964 446 128;

*Em Barcelos a produção da variedade melão casca de carvalho robusto ou de Barcelos está disseminada um pouco por todo o concelho. É na freguesia de Vila Seca, localizada na margem sul do rio Cávado e na parte oeste do território, onde se evidencia um maior número de explorações:*

**João Batista Silva Briote**, na freguesia de Vila Seca, contactos: 253 851 035, 919 519 274;

**Luís Carlos de Castro Alves**, na freguesia de Gamil, contactos: 253 832 140, 967 805 057;

**Manuel Faria da Fonte**, na freguesia de Vila Seca, contactos: 253 852 506, 960 026 750;

**Rui Nelson Esteves da Silva**, na freguesia de Abade de Neiva, contacto: 934 774 135;

**Virgílio da Silva Duarte**, na freguesia de Vila Seca, contacto: 939 652 322.



**BARCELOS**  
MUNICÍPIO

Município de Barcelos  
Largo do Município  
4750-323 Barcelos  
T+ 351 253 809 600  
Email: geral@cm-barcelos.pt  
www.cm-barcelos.pt

**CENTRO**  
DE MERCADOS  
TRADICIONAIS



**Mercados**  
Tradicionais



COOPERAÇÃO TRANSFRONTEIRIZA  
ESPAÑA - PORTUGAL  
COOPERAÇÃO TRANSFRONTEIRIZA

**EIXO INTERIOR**



UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu de  
Desenvolvimento Regional

## FONTES:

Confraria do Melão Casca de Carvalho  
Associação de Desenvolvimento Rural das Terras de Sousa  
Fernandes, H.; Ribeiro C. e Rosa E. (s/ data), "Caraterização do melão Casca de Carvalho", Página consultada em 28 de setembro de 2015, <<http://sechaging-madrid2013.org/geystiona/adjs/comunicaciones/272/CO5580003.pdf>>