

Protocolo de boas práticas para o maneio da ‘podridão castanha’ da castanha

BOAS PRÁTICAS NO CAMPO

Antes da colheita

1. Mantenha as árvores devidamente podadas e fertilizadas. Sempre que o cancro do castanheiro também estiver presente, evite podar quando tiver chovido nos 7 dias anteriores.
2. Aplique o biocontrolo da vespa das galhas do castanheiro quando o nível de ataque o justificar e o parasitóide *Torymus sinensis* estiver disponível.
3. Para novas plantações, prefira locais mais frescos, uma vez que o fungo causador da podridão castanha é impulsionado por temperaturas mais quentes na primavera e no verão. Devem ser evitados locais muito expostos ao vento, especialmente se os ventos tenderem a ser mais fortes na época da floração.

Após a colheita

Ainda não existem tratamentos aprovados para o castanheiro, por isso apenas devem ser seguidas as seguintes práticas culturais:

1. Remova os ouriços do solo antes da queda das folhas. Devem ser preferidas alternativas à queima no local, por exemplo triturar os ouriços e compostá-los. Em qualquer caso, a remoção dos ouriços deverá ser realizada conforme autorizado pelas regulamentações locais.

ou

2. Faça pulverização com ureia diretamente sobre os ouriços.



BOAS PRÁTICAS PÓS-COLHEITA

Durante a colheita:

1. Acelere a colheita; não deixe castanhas no solo, principalmente durante a noite;
2. Sempre que possível, faça colheita mecânica, para uma colheita rápida;
3. Onde for viável a agitação mecânica da árvore é recomendada para uma colheita rápida;
4. Leve rapidamente as castanhas para a empresa de processamento (de preferência no mesmo dia da colheita) ou, caso não seja possível, armazene imediatamente entre 0 – 2 °C antes da entrega. Evite armazenar em água fria (*curatura*);

Na empresa:

5. Uma rápida imersão em água fria é importante para remover castanhas danificadas e detritos flutuantes;
6. Realize a fase de esterilização a 50 °C durante 40-45 minutos. Após a fase de imersão o lote de castanhas demora algum tempo até atingir a temperatura efetiva de 50 °C. É NECESSÁRIA UMA EXPOSIÇÃO EFICAZ DAS CASTANHAS A 50 °C DURANTE 40-45 MINUTOS;
7. Arrefeça as castanhas em água fria e seque com ventilação forçada;
8. Após a calibração, armazene as castanhas bem secas entre 0 – 2 °C.

Editado por Andrea Vannini, Romina Caccia e Carmen Morales-Rodriguez – DIBAF Universidade de Tuscia (Viterbo, Itália); Guglielmo Lione e Paolo Gonthier – DISAFA Universidade de Torino (Grugliasco, Itália); José Gomes-Laranjo, Ana Sampaio e Ana Gomes – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Vila Real, Portugal); Paula Rodrigues (Instituto Politécnico de Bragança, Portugal), Magalie Léon-Chapoux – Chloris Arbo (Brive La Gaillarde, França); Sebastien Cavaignac – INVENIO (Douville, França); Géraldine Maignien – UICSO (Tulle, França).