

A cultura de olival – Entre tradição milenar e modernidade

“Pega-se em metade do Oceano

e juntam-se-lhe terras desconhecidas.

deixa-se marinar alguns anos

e tapa-se com um manto de neblina.”

(...)

à parte coloca-se o fado bem apurado,

o futebol bem jogado.

(...)

numa grande forma de barro

escalda-se o Algarve e o Alentejo,

salgam-se as Beiras e desfaz-se em água

o Douro e o Ribatejo.

para terminar abanam-se as Oliveiras

com sabedoria ancestral.

rega-se tudo com um fio dourado.

e serve-se assim Portugal,

como prato principal.”

* Extrato de um anúncio publicitário de azeite português.



UM POUCO DE HISTÓRIA

A cultura de Olival é uma atividade milenar cuja origem se pensa ter tido lugar na região do Crescente Fértil, no Próximo Oriente, durante a Idade do Bronze. É a partir desta época e durante vários séculos que esta cultura é progressivamente exportada para toda a bacia do Mediterrâneo, passando pela Grécia e chegando à Península Ibérica, e especificamente a Portugal, pelas mãos dos Fenícios.

Continuada por Romanos, Visigodos e mais tarde pelos Árabes – responsáveis aliás pelo nome português deste óleo vegetal de excepção, « AZEITE », que terá origem nas palavras árabes « az zayt » ou « sumo de azeitona » - a plantação de olival chega aos nossos dias como uma das culturas de referência da agricultura portuguesa. A sua produção gera uma das matérias primas centrais da gastronomia nacional e um dos produtos mais exportados pelo país.

O azeite foi aliás um dos primeiros produtos exportados por Portugal, sendo desde cedo alvo de regulação e proteção específica. Arrancar uma oliveira de um vizinho era mais grave do que arrancar uma outra árvore diferente, sendo sujeita a penalizações mais duras.

“

Um produto abundante no país durante toda a Idade-Média.

É no entanto durante o século XIII que ganha uma importância económica significativa. Alguns séculos mais tarde, e pela mão das ordens religiosas (fundamentais na revitalização e dinamização da agricultura), recebe uma maior atenção e vê a sua procura crescer de forma significativa: essencialmente pelo seu uso como combustível para iluminação.

Já no século XIX o azeite português recebe a sua primeira distinção internacional, sendo premiado na exposição de Paris de 1889, à sombra da recém-construída Torre Eiffel.

CARACTERÍSTICAS DO OLIVAL



Resistente à seca e facilmente adaptada a terrenos pedregosos, a oliveira tornou-se ao longo dos anos uma presença constante na agricultura portuguesa. Nos dias de hoje pode ser vista em praticamente todo o território nacional.

VALORES

Com uma produção anual de azeite em 2017 de 127.000 ton., Portugal exporta hoje mais de 430 milhões de euros de Azeite. O país tornou-se o 7º produtor mundial de azeite e o quarto país mais exportador no mundo.

Estes números são o reflexo da grande evolução dos métodos de cultivo e do importante investimento realizado nos últimos anos na plantação de novos olivais. A produção de azeitona pelos métodos intensivo e super-intensivo (ambos com recurso a rega), em alternativa ao método tradicional, asseguram níveis de produtividade e de rentabilidade claramente superiores.

MODO DE PRODUÇÃO



Para além da utilização de rega nos sistemas intensivo e super-intensivo a grande diferença associada a estes métodos situa-se ao nível do número de pés presentes por ha. Se no Olival tradicional encontramos entre 60 e 120 pés por ha, nas plantações intensivas este número sobe para os 300 a 600 pés por hectare e, no super-intensivo, para 900 a 1200 pés por ha, existindo mesmo casos em que este número é ainda superior.

Os prazos nos quais se inicia a produção são diferentes segundo os tipos de plantação.

SISTEMA TRADICIONAL

15 anos para obter as primeiras produções

SISTEMA INTENSIVO

primeiras colheitas obtidas a partir dos 5 anos

SISTEMA SUPER-INTENSIVO

“

a partir do 3º ano

As árvores das plantações tradicionais, que podem muitas vezes ser centenárias, atingem a plena produção a partir do 20º ano. Já nos sistemas intensivo e super-intensivo a produção plena pode ser conseguida apenas 2 anos após o início de produção, ou seja entre o 5º e o 7º ano.

Claro está que outra diferença substancial está relacionada com os custos de plantação e de preparação de todo o sistema de rega. Se no método tradicional estes se situam entre os 2.000 e os 3.000 € ha, já nos sistemas intensivo e super-intensivo podemos facilmente multiplicar por 3 ou por 4 os custos de plantação por ha.

Mas os resultados finais são evidentes. Se no Olival tradicional se podem obter 2 a 5 toneladas por hectare, podemos chegar a 10 a 12 toneladas nas plantações intensivas e a 12 a 16 toneladas nos Olivais super-intensivos.

Podemos por estes números concluir que os valores de produtividade e os prazos de retorno do investimento são exponencialmente melhorados com os novos métodos de plantação.

COLHEITA

É também ao nível dos processos de colheita que encontramos diferenças significativas nos diferentes tipos de plantação, com um índice de mecanização progressivamente superior com o aumento de pés por hectare. Os olivais super-intensivos utilizam mesmo máquinas semelhantes às utilizadas nas vindimas. Cada planta é podada para nunca atingir uma altura superior a uma cepa de vinha tradicional.

MECANIZAÇÃO

Esta mecanização permite por um lado ultrapassar os problemas de fornecimento de mão de obra, tendencialmente mais escassa no interior do país, ao mesmo tempo que permite reduzir o tempo entre a colheita e o processamento da azeitona nos lagares, fator fundamental para a qualidade do azeite obtido.

“

Limites do método super-intensivo

O método super-intensivo tem no entanto algumas limitações. Com ele apenas pode ser utilizado um reduzido número de variedades de oliveira. Este fator, não verificado com o método intensivo, limita o potencial de diferenciação de cada produção, fator importante na valorização do azeite obtido e na exploração das características específicas de cada região. Considerando que cada variedade de azeitona e cada região conferem características físicas, químicas e organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) específicas ao azeite, podemos facilmente perceber quais as vantagens de poder utilizar um maior número de variedades na produção de cada lote, com maior possibilidade de diferenciação e de adaptação a cada região.

UM MERCADO COM COMPORTAMENTO POSITIVO

Com preços de venda do quilo de azeite - que corresponde a cerca de 15% do peso da fruta colhida - a rondar em média os 2,6/2,7 €, verifica-se uma melhoria progressiva dos valores de mercado da produção portuguesa face a mercados como o italiano ou o grego, tendo atingido em 2017, ano excepcional em termos de qualidade da produção obtida, valores acima dos 3,5€ por quilo.

UM CONSUMO EM CRESCIMENTO

Com o consumo anual per capita superior a 7 kg, o azeite é sem dúvida um produto incontrolável da gastronomia nacional central na dieta mediterrânea. Trata-se de uma das gorduras mais saudáveis disponíveis para alimentação sendo responsável por exemplo pela redução do ldl (o chamado mau colesterol). O seu uso, em alternativa a outras gorduras alimentares, está também associado à diminuição do risco de enfarte ou de avc.

Hoje o país dispõe de 7 regiões DOP (denominação de origem protegida) distribuídas por zonas tão díspares como o Alentejo, a sul, ou Trás-os-Montes, no extremo norte do país. Caracterizadas não só pela localização geográfica mas também por um conjunto de regras e critérios relativos ao processo de fabrico e às variedades utilizadas.

A conjugação destas variáveis, responsáveis pelas características de cada um dos Azeites produzidos, permite a Portugal oferecer uma ampla variedade de sabores, ao serviço do mais alto prazer gustativo.

Uma cultura em forte expansão, com uma procura crescente nos mercados internacionais e com a sua qualidade cada vez mais reconhecida, o Azeite português representa um forte potencial em termos de investimento e um futuro risonho no panorama da arboricultura nacional.



Escrito por **Francisco Ramos**