

## 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 incontornável 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**