



Olival e Azeite: caso de sucesso na agricultura portuguesa

Nas últimas décadas, ocorreu uma profunda transformação na Fileira do Olival e Azeite nacional. Portugal passou de um país deficitário, a um país que produz muito para além das suas necessidades e em que o azeite é um dos motores das exportações nacionais. O setor representa, atualmente, entre 8% a 10% da produção agrícola nacional e as exportações ultrapassam os 1 000 M€.

Esta “autêntica revolução” deve-se sobretudo à reconversão e/ou plantação de grandes áreas de olival de regadio, sobretudo no sul do País, com água disponível para irrigação. As restantes regiões, ainda que em menor expressão, acompanharam também a tendência de reconversão e fizeram novas plantações com menor expressão e, na sua maioria, em regime de sequeiro. No setor da transformação, as mudanças são também notórias, quer ao nível da eficácia e celeridade dos processos de extração, pela instalação de unidades industriais modernas e tecnologicamente avançadas, quer ao nível da alteração de conceitos e dinâmicas de qualidade. Esta nova realidade refletiu-se no aumento da notoriedade do azeite português, no mercado interno, mas sobretudo no mercado externo, bem como na conquista pelos azeites portugueses de vários prémios, nos mais renomados concursos internacionais.

Atualmente temos essencialmente dois sistemas de produção olivícola em Portugal: um primeiro associado à nova realidade do sul do País, onde predomina o olival intensivo e de alta densidade, com elevado número de plantas por hectare, de regadio com utilização maioritariamente de cultivares não portuguesas; e o segundo que representa a grande área de olival nacional, o olival

tradicional, de sequeiro, quase na sua totalidade, e explorado por um grande número de olivicultores em todo o território, ainda que existam outros sistemas de produção em diferentes regiões, mas com menor expressão.

Estas são as duas grandes realidades nacionais, a primeira das quais associada a baixos custos de produção e com produções elevadas (regadio), sobretudo pela dimensão das parcelas/propriedades, mas também pela mecanização da quase totalidade do ciclo produtivo, o que resulta em azeites de qualidade produzidos a um baixo preço. A segunda, associada a custos de produção mais elevados e com produções menores (sequeiro), com difícil ou inexistente mecanização (p.e. no olival do Douro), o que resulta em azeites de qualidade produzidos a um preço mais elevado, mas com características bem marcadas respeitantes ao *terroir* e às cultivares tradicionais que lhes dão origem. Ambas as realidades praticam um tipo de agricultura moderno, tecnológico e ambientalmente sustentável.

Coloca-se-nos então a questão se estas duas realidades poderão vir a coexistir num futuro bem próximo. Claro que sim podem e devem! Contudo há que aumentar o conhecimento do público em geral para estas duas realidades produtivas.

Ou seja, Portugal, já tem azeite de muita qualidade. À semelhança do que aconteceu com o vinho nos anos 80, o setor precisa é de gente que consuma azeite de qualidade. E isso faz-se com investimento na educação dos consumidores, mas também na formação junto das Escolas de Hotelaria e Turismo e no Ensino Superior. ■

Francisco Ataíde Pavão

Vice-presidente para a Olivicultura da Associação Portuguesa de Horticultura