

**Casa da Cultura António Bentes**  
Biblioteca  
(Secção de Recortes)

# **O Melhor de Portugal - Azeite**

Vários

**Assunto: Azeite**

Correio de Domingo



Casa da Cultura António Bentes

S. Brás de Alportel

Biblioteca

Livro n.º 1406

Cota n.º

5-4

DESTACÁVEL  
**CORREIO**  
de domingo

# O melhor de Portugal

**azeite**

# O Melhor de Portugal!

## O ouro líquido

Vem de tempos longínquos para iluminar, afugentar ou alimentar. É feito com esmero e com preceito e, apesar do passar do tempo, o seu processo de transformação do azeite ainda guarda velhos segredos e tradições. Sendo um importante condimento não só na alimentação, mas também na cultura. De norte a sul do país, a oliveira está um pouco disseminada por toda a parte, mas há regiões que não negam a sua primazia. É o caso de Trás-os-Montes, Beira Interior, Ribatejo e Alentejo, verdadeiros templos da "árvore da sabedoria". Também estas regiões têm direito a "denominação de origem" e também elas dão um contributo importante para o peso que o azeite tem, não só na alimentação, como na própria economia e até nos hábitos culturais. Desde a origem à apanha e aos seus rituais, ao laçar e aos seus costumes, à prova e aos seus festejos, existe todo um processo que se vai desenrolando, que não difere muito de região para região e que vai desvelando segredos que a tecnologia ainda não conseguiu apagar. Descubra-os aqui neste **Melhor de Portugal!**

CONCEPÇÃO E PRODUÇÃO: ARGUMENTOS, LDA.

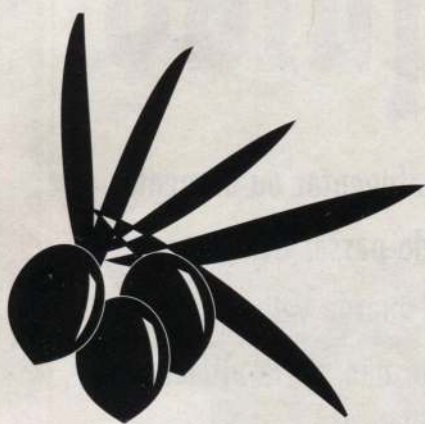
Pç. Mouzinho de Albuquerque, nº172 - 3º, 4100 Porto Tels. (02) 600 64 44/60 FAX: (02) 600 64 61

R. do Comércio, 8 - 1º, 1100 Lisboa Tels. (01) 886 77 46/72 FAX: (02) 886 77 31

Coordenação: Rui Marques Texto: Anabela Almeida, Glória Lopes

Dir. Imagem: Jorge Vicente Dir. Adjunto: Fernando Mendes Design Gráfico: Quiná, José Hilário Coordenação de Fotografia: João Mariano

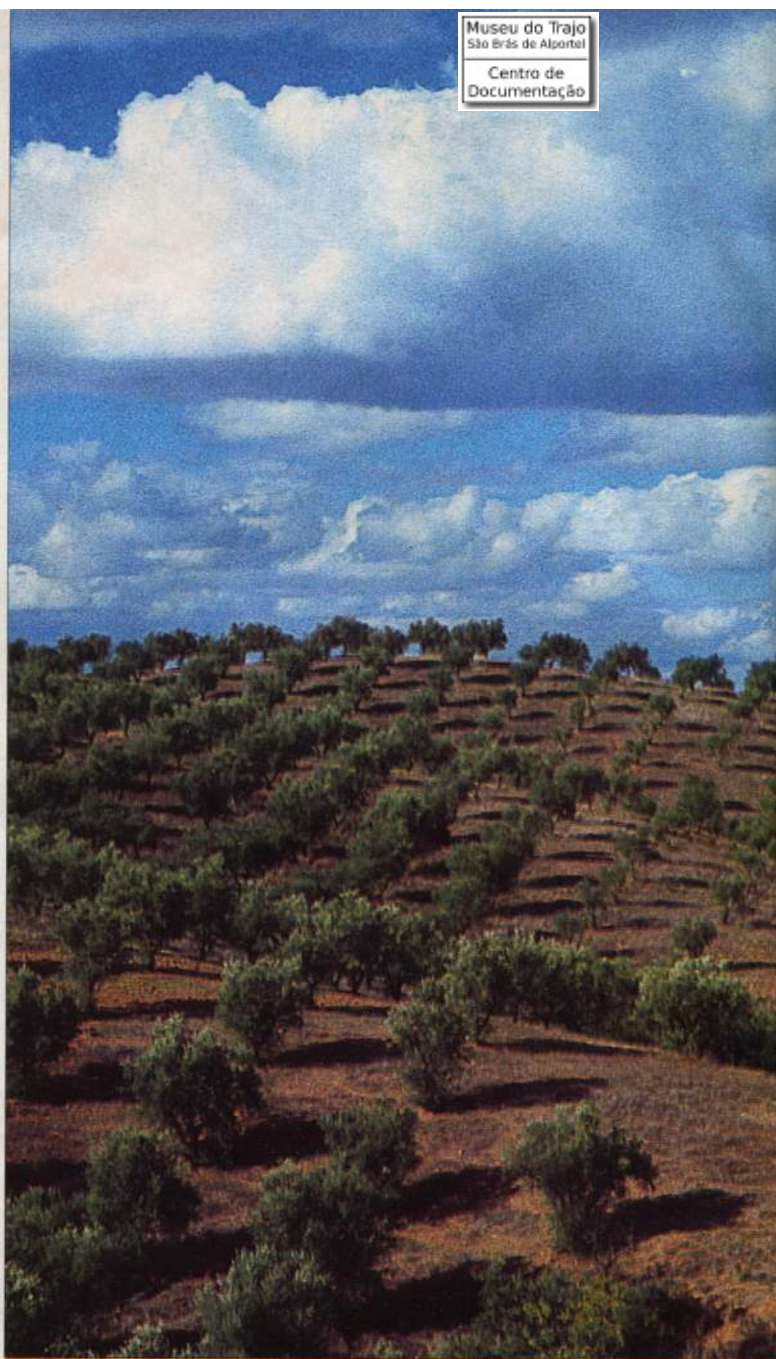
# A origem



O MELHOR DE PORTUGAL  
A origem

IV

Antes do azeite vem a azeitona, antes da azeitona vem a oliveira e antes da oliveira está a origem. Foi há pelo menos cinco mil anos que esta árvore surgiu na terra. Rodeado de alguns mistérios, o local onde surgiu a oliveira está longe de encontrar um consenso. Para alguns a primeira terá nascido na Pérsia, para outros no Vale do Rio Nilo e para outros ainda, na Mesopotâmia. Num local ou noutro, o facto é que ela surgiu no Oriente há vários milhares de anos atrás, espalhando-se de seguida ao Ocidente e à Península Ibérica. É uma árvore com grande longevidade e exemplo disso são as oito oliveiras, contemporâneas de Cristo que ainda hoje se mantêm no Monte das Oliveiras em Jerusalém. É também uma árvore que traz implícitas algumas riquezas simbólicas. Para além de encarnar o símbolo da imortalidade (uma vez que vive, dá fruto, morre e renasce) a oliveira é também símbolo da paz e da reconciliação, pois foi um ramo de oliveira que a pomba branca levou até à Arca, provando a Noé que o dilúvio estava a desaparecer e que a salvação era possível. Quando Jesus entrou na cidade de Jerusalém foram ramos de oliveira que o povo judeu ergueu para o saudar. É símbolo da sabedoria e foi o fruto da oliveira que Atena, a deusa grega da guerra e da sabedoria, escolheu para presente da humanidade... "um líquido extraordinário podia fluir para servir de alimento aos homens, aliviar as suas feridas, fortalecer o seu corpo e iluminar as suas noites".



Museu do Trajo  
São Brás de Alportel  
Centro de  
Documentação

Foto: PEDRO LUDOVINO

Em Portugal, os primeiros forais que dizem respeito à produção olivícola são referentes às províncias da Estremadura e do Alentejo. Segundo rezam as crónicas, já os visigodos a deviam ter herdado dos romanos e, possivelmente, já estes a tinham encontrado na Península Ibérica. Em Portugal, curiosamente, e apesar das primeiras manifestações da cultura da oliveira terem surgido em províncias onde a cristianização se realizou mais tardiamente, são as ordens religiosas que mais tarde, com o seu papel na revitalização da agricultura, vão dedicar especial relevo ao fabrico do azeite que adquire uma importância fundamental na economia do Convento de Santa Cruz de Coimbra, do Mosteiro de Alcobaça, da Ordem dos Freires de Cristo, da Ordem do Templo e da Ordem dos Cavaleiros de Nosso Senhor Jesus Cristo. Este incremento foi de tal forma que Portugal tem feito deste produto um importante objecto de comércio e exportação. Isso justifica que Portugal se encontre ao lado de Espanha, Itália, Grécia, Tunísia, Turquia e Marrocos no grupo dos principais produtores de azeite. É nos países mediterrânicos que se extrai e que se consome mais azeite. No entanto existem outros onde a sua presença também é significativa. É o caso das Américas para onde os povos latinos que emigraram, levaram consigo o hábito do consumo deste produto, dando origem a plantações de olivais, especialmente na Argentina, Brasil, México e Califórnia.



OLIVAL - MOURA

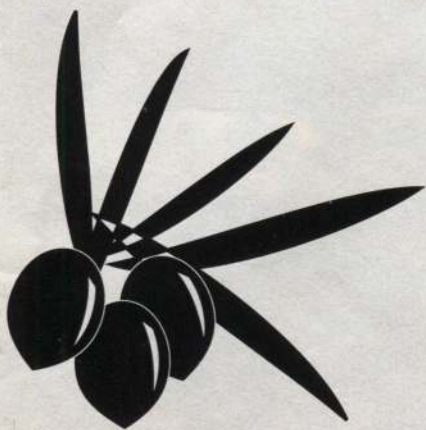


OLIVEIRAS - VILA FLÓR



AZEITONA TRANSMONTANA

# O ciclo da Azeitona



O MELHOR DE PORTUGAL  
O ciclo da Azeitona

Desde tempos remotos que a oliveira faz parte do panorama paisagístico português. Há séculos distantes o homem descobriu que espremendo a azeitona, obteria um produto com múltiplas qualidades, sobretudo alimentares. Resistente à seca, de fácil adaptação aos terrenos pedregosos e com excelentes condições climáticas para o seu desenvolvimento, a oliveira tornou-se numa presença constante na agricultura portuguesa. A "olea europea" é, de todas, a espécie que mais se cultiva em Portugal. É uma árvore de porte médio que raramente ultrapassa os seis metros de altura.

O olival português tem a vantagem de estar construído, permitindo uma coexistência de culturas que já em tempos idos era gábadada por romanos. Podemos verificar que de norte a sul mais de metade dos olivais albergam outras culturas como o milho, o trigo, a batata, o grão, o tremoço, a couve, o feijão, a fava, a ervilha e até a vinha.

O ciclo é todos os anos o mesmo: chega a Primavera e a bela oliveira de folha cinzenta cobre-se de flor. No Verão amadurece o fruto e em Novembro começa a azáfama da colheita. Até Fevereiro vive-se uma época especial com os rituais e tradições da "apanha". É verdade que hoje já se recorre a processos modernos para fazer a recolha da azeitona, com a utilização de máquinas agrícolas que fazem tremer a oliveira e cair o fruto. Mas esse ainda não é um processo generalizado, uma vez que a natureza dos terrenos, a pequena dimensão do olival ou ainda em certos casos, o preconceito do

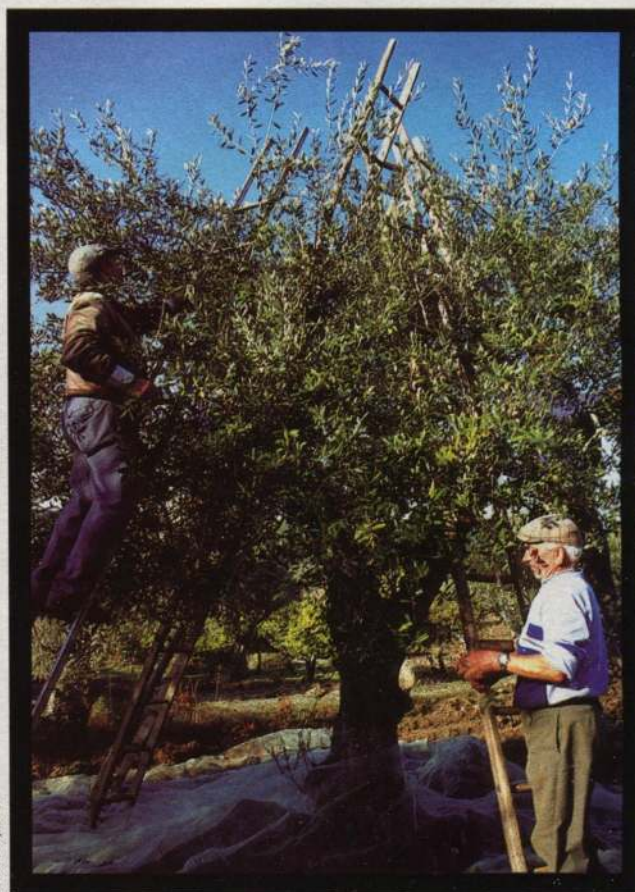


Foto: GONCALO GIL

RIPANDO A AZEITONA

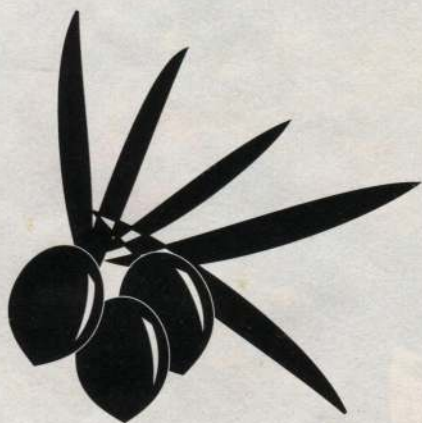
papel nocivo da máquina em relação à árvore fazem com que se recorra em muitos casos ao método de colheita manual. Era assim antigamente. Os homens e mulheres que ainda hoje se deslocam para o olival lembram com saudade os tempos em que tudo era muito mais animado. Chegavam os meses de Outono e era ver os "ranchos" de gente a deslocarem-se para as zonas de olival, enchendo as tardes e os campos de animação. Os homens andavam ou no ar a "ripar" a azeitona da árvore ou no chão, a "varejá-la" com longas varas. Por baixo eram colocadas umas mantas ou "panais", para onde a azeitona caía e de onde as mulheres a apanhavam. Colocavam-na dentro de uma "ciranda" ou peneira e atiravam-na ao ar para a limpar das folhas que vinham misturadas. Enquanto isso, o ambiente era de alegria. Faziam-se versos em honra da oliveira, da azeitona e dos amores, pois a apanha deste fruto era sempre uma boa ocasião para se travarem conhecimentos e "namoricos". Homens e mulheres

cantavam à desgarrada ou em coro cantigas como estas: "a oliveira no alto/ todo o vento lhe vai dar/ é como o moço solteira/ quando anda a namorar" ou "azeitona verde é mimo/ eu também já fui mimosa/ já logrei os teus carinhos/ agora estou tão queixosa". Estas cantigas eram também dançadas, às vezes noite fora, acompanhadas pelo som da harmónica. Hoje ainda se vêem os ranchos de homens e mulheres que vão para o campo apanhar este fruto. Continuam a seguir os mesmos passos de outrora: varejam, ripam, apanham e ensacam. O que se perdeu foi a alegria e o entusiasmo de outros tempos. Até porque hoje são as pessoas de idade que se dedicam a este tipo de trabalho. Aos mais novos a vida do campo diz pouco, preferem estudar ou ter outras actividades. Os mais velhos limitam-se a reviver antigas vivências e a fazer de conta que o tempo parou. Enquanto isso, o ciclo da azeitona continua, da árvore para o saco e do saco para o lagar...



PENEIRANDO A AZEITONA

# O lagar



O MELHOR DE PORTUGAL

O lagar

Se na apanha da azeitona as coisas ainda se mantêm em muito como eram antigamente, o mesmo já não podemos dizer desta fase que se segue, onde de facto houve grandes mudanças que se foram efectuando ao longo dos anos. Já se passaram longos séculos desde o tempo em que o Mestre Gualdim Pais da Ordem dos Templários terá construído um dos primeiros lagares portugueses na ribeira de Tomar. Eram tempos em que a força do homem era o principal motor de movimento do "lagar de varas", assim chamado devido à presença no seu interior de duas enormes varas ou troncos que em conjunto com a roda de madeira situada no exterior constituíam a alma do lagar. Era esta roda que movida pela força da água do rio fazia rodar a "peneira" situada no interior, que por sua vez fazia mover as duas "galgas" de pedra, esmagando a succulosa azeitona. O bagaço era depois retirado para as "gamelas", transportado e colocado nas "ceiras". Uma vez cheias de massa de azeitona, eram empilhadas em pedras circulares. Fazia-se rodar o fuso, as ceiras eram comprimidas e o líquido escorria ainda misturado com o azinagre para o primeiro pote junto à fornalha. A tarefa seguinte consistia em separar este azinagre da água quente, tarefa que não era difícil, pois como se sabe, o azeite não se dilui na água. Este era o processo que durante o período de Inverno, desde que se começava até que se acabava de apanhar a azeitona, fazia o mestre e a sua comitiva permanecer no lagar. Lá comiam e lá dormiam. O processo não podia parar, pois um dos segredos da qualidade do azeite está em deixar passar o menor tempo possível entre a recolha da azeitona e a sua transformação. Por isso, era natural que o lagar estivesse 24 horas a laborar e os homens de serviço permanente. Além disso, existiam razões de segurança, tal era a importância atribuída a este "ouro líquido". O mestre recebia o freguês que depois da colheita ia colocar o fruto no lagar lá da aldeia, combinando com ele as datas de entrega e a forma de pagamento. Era o tempo da safra que se vivia assim com o seu cerimonial próprio. É claro que tudo isto era "regado" de alegria e de festa com as tradicionais "lagaradas" que ainda hoje se fazem nas regiões do interior. Eram festas realizadas sobretudo para comemorar o encerramento da época do fabrico do azeite. A tradição consistia em comer sopas de pão ou bacalhau assado na brasa



Pedro Ludovino

regados com o primeiro azeite da safra, ou ainda fervido com pão torrado, prato que na Beira Baixa recebe o nome de "tiborna". Na Beira Alta, este nome é dado ao festejo com bacalhau e couves temperadas com muita abundância de azeite novo. Eram festas que não podiam deixar de ser acompanhadas de muita música e animação.

Quanto à evolução do equipamento do lagar, ela tem-se vindo a processar de uma forma gradual. Do lagar de varas passou-se para o "sistema dos moinhos a martelo com aperto por prensa", depois para o "sistema clássico", (segundo o qual ainda funcionam muitos lagares) e finalmente para o "sistema contínuo". Este é o mais recente e mais automatizado. Agora a força humana foi substituída pela agilidade das máquinas. A azeitona chega ao lagar, é lavada e é transportada num tapete rolante para dentro de um moinho automático que a esmaga. A massa passa depois para uma centrifugadora que a transforma em "ouro líquido". Daqui ainda é bombeado para um filtro, onde o precioso líquido é finalmente limpo.

## Tipos de Azeite

O azeite pode adquirir várias denominações consoante se trate de azeite natural ou de azeite com alterações introduzidas durante o processo de fabrico. Assim, atribui-se a denominação de azeite "virgem" ou azeite "puro" àquele que resulta simplesmente do processo de lavagem, centrifugação e filtração, sem sofrer a mistura de quaisquer produtos. Azeite "refinado" é todo aquele que passa por qualquer tratamento destinado a modificar a acidez, a cor, o aroma e o sabor. O azeite "extra" deve ter um sabor perfeitamente irrepreensível e a sua acidez expressa em ácido oleico não deve ultrapassar 1 grama em 100 gramas. O azeite "fino" tem as mesmas condições do azeite extra, excepto nos valores de acidez, que são de 1,5 gramas. O azeite "corrente" poderá igualmente ser conhecido como "meio-fino". É um azeite igualmente de bom sabor, cuja acidez deverá ser no máximo de 3 gramas. O "lampante" é um azeite de sabor defeituoso, que tem uma acidez superior a 3,3 gramas.





LAGAR COM GALGAS DE PEDRA - VILA FLÔR

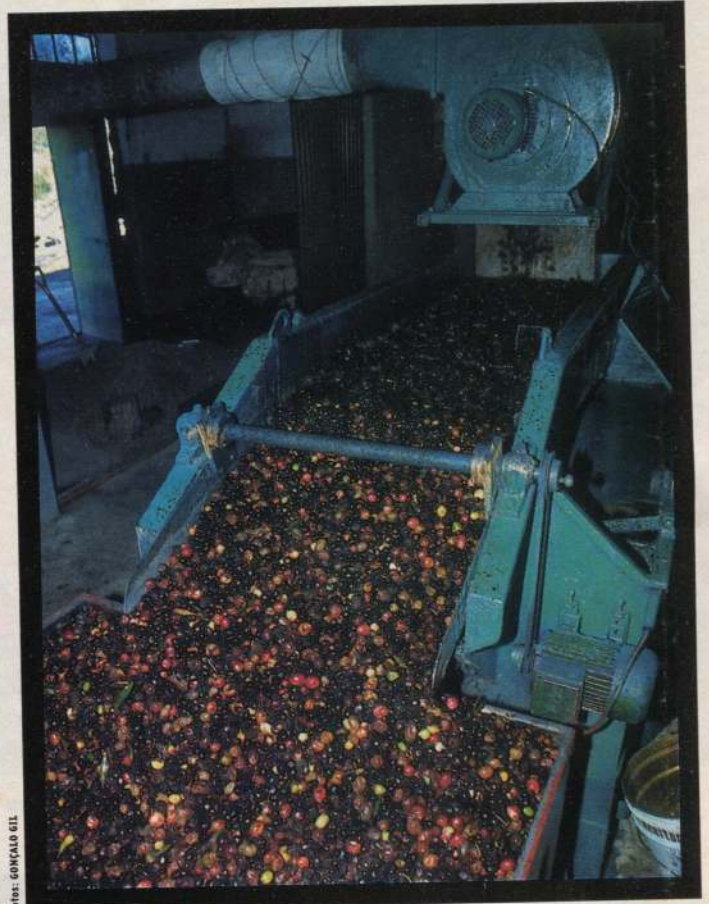


Foto: GONCALO GIL

SISTEMA CONTÍNUO - SOBRAL DO CAMPO (BEIRA BAIXA)



O AZEITE VIRGEM

# As Regiões



O MELHOR DE PORTUGAL  
As Regiões

O azeite pode apresentar diversas cores, sabores e aromas, conforme a região, o tipo de azeitona que lhe deu origem, as condições de cultivo, as condições climáticas e até o próprio processo de extração. Em Portugal, a oliveira está presente um pouco por todo o território, mas existem regiões que se destacam. É o caso de Trás-os-Montes, da Beira Baixa, do Ribatejo e do Alentejo. Devido à qualidade dos produtos produzidos e devido ao peso significativo deste tipo de cultura em Portugal, foram contempladas algumas regiões com o título de "denominação de origem", título esse que veio substituir a antiga classificação de "região demarcada". Com essa denominação podem considerar-se Trás-os-Montes, Ribatejo, Beira Interior (que tem incluída as sub-regiões da Beira Alta e da Beira Baixa) Norte do Alentejo e Moura.

Em **Trás-os-Montes** há a destacar os concelhos de Valpaços e de Vila Flor, grandes centros produtores do fino líquido, que integram uma região mais vasta onde se pode contar um total de 371 lagares reconhecidos pela Direcção Regional de Agricultura e distribuídos pelos concelhos de Bragança, Vila Real, Guarda e Viseu. São vastos terrenos de oliveiras que se estendem por serras e vales e que de tão longos fazem por vezes lembrar as grandes extensões alentejanas. No total, contam-se 60 mil hectares de área cultivada de oliveira, 9 lagares cooperativos, 32 mil explorações agrícolas e uma produção média de azeite de 11.400.000 Kg. As variedades de azeitona que dominam na região são as seguintes: cobrançosa, verdeal transmontana, madural, santolhana e cordovil. O azeite de Trás-os-Montes é um azeite com uma baixa acidez e com um sabor frutado. O povo de Trás-os-Montes é dos que melhor soube conservar a herança do passado, guardando os tradicionais hábitos das "lagaradas" e das festas da apanha da azeitona.



RIBATEJO

A Beira Alta e a Beira Baixa não diferem em muito da paisagem anterior. Segundo o agrupamento feito pela Direcção Regional de Agricultura, a **Beira Interior**, que se estende desde o distrito da Guarda até ao de Castelo Branco, apanhando ainda um pouco do de Santarém, conta com 377 lagares reconhecidos pela Direcção Regional de Agricultura. Deste número relativo à campanha de 1993/94, apenas 6 utilizam o tipo de extração contínua. Só no distrito de Castelo Branco podem contar-se 242 lagares, o que demonstra a importância da produção de azeite nesta região, pois é na sub-região da Beira Baixa que se concentra a maior parte do olival. No total, as duas sub-regiões contam com 59 mil hectares de área de olival, dos quais 95% destinam-se à produção de azeitona para azeite e os restantes 3 mil hectares à produção de azeitona de mesa. A variedade de azeitona predominante para a produção de azeite é a galeja, uma azeitona preta e pequena. Dizem os produtores que é uma azeitona que sai cara, pois o facto de ser miúda faz com que demore mais tempo a escolher e exija, assim, mais mão-de-obra. Quanto ao circuito comercial do azeite produzido na região, a Direcção Regional de Agricultura considera que as coisas não têm sido fáceis. O facto das unidades transformadoras se encon-



Foto: PEDRO LUDOVINO



BEIRA BAIXA

trarem disseminadas origina uma dispersão da oferta de azeite que tem tornado extremamente difícil a implementação de unidades de embalagem com a "Denominação de Origem da Beira Interior". O circuito comercial dominante acaba por se reduzir ao fluxo do lagar para o consumidor, embalado a ou não e do lagar para o armazenista, na maioria dos casos de fora da região.

Segundo informações da Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior, a área cultivada de olival tem vindo a decrescer devido a factores que se prendem com os fenómenos migratórios das populações rurais e com a consequente escassez de mão-de-obra e seu elevado custo, ou mesmo com os baixos rendimentos da cultura. Estes factores têm levado a um abandono do olival, sobretudo o instalado em solos sem aptidões para esta cultura. Existem, no entanto, algumas esperanças de que a situação ganhe um rumo diferente, sobretudo com a ajuda do Programa Nacional de Olivicultura, um Programa que esteve em vigor de 86 a 93 e que consistiu na reestruturação dos olivais, arrancando uns e plantando novos. À custa deste Programa, a zona da Beira Interior pôde contar com cerca de mais mil hectares de olival novo. Existem ainda determinadas medidas agro-ambientais que visam preservar essas zonas mais desfavorecidas e que devido ao elevado custo da sua manutenção, tendem a ser abandonadas. É nesse sentido que até 1999 será atribuído um subsídio para manutenção dos olivais que ronda os 25 contos por hectare.

Deixam-se para trás as montanhas e os vales e vai-se caminhando para a paisagem de transição que nos vai conduzir ao Alentejo. Pelo caminho é obrigatório contemplar o **Ribatejo** com as suas disparidades do ponto de vista físico e humano. Ao norte da província e na margem direita do Tejo crescem os magníficos olivais que vão dar mais um dos bons azeites portugueses e que em tempos idos era carregado em naus e deslizava pelo Tejo abaixo rumo aos lugares de África e da Índia. Na região do Ribatejo e Oeste, classificação feita pela Direcção Regional

de Agricultura, o número total de lagares reconhecidos é de 310 e a área de olival ronda os 10 mil hectares. No entanto, o azeite com o selo da "denominação de origem" ainda não está à venda. A garrafa já está feita e dentro em breve, a Associação dos Agricultores do Ribatejo conta ter no circuito comercial o azeite produzido pela própria Associação e que será o "rosto" da região do Ribatejo. Existem determinadas condições que são fundamentais para que o azeite usufrua do selo de origem. Isto significa que o olival tenha que satisfazer algumas regras de higiene como a poda regular por exemplo, que não se possa apanhar azeitona do chão para fazer azeite, que o tempo de armazenamento seja o mais curto possível, que a azeitona seja em 95% de espécie "galega", que a sua lavagem seja completa, que o lagar disponha das condições necessárias de higiene, que o azeite depois de feito seja armazenado em depósitos de inox ou de aço inoxidável e que o azeite respeite as análises químicas. Quanto às características que definem o azeite ribatejano, pode-se dizer que é um azeite de cor amarela, ao contrário da maioria dos azeites que são esverdeados. É ligeiramente espesso, tem um sabor frutado e uma percentagem de ácido oleico ligeiramente elevada, rondando entre os 70 e os 80%.

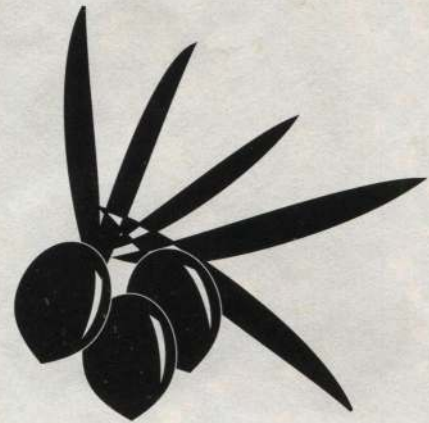
Agora que a planície ribatejana já nos preparou para a imensidão de terreno alentejano, prosseguimos com os olivais a perder de vista. **O Alentejo**, conhecido antigamente como "celeiro de Portugal", tem realmente as condições culturais e geográficas necessárias para estimular o cultivo da oliveira e a produção de azeite. É nesta província que o olival apresenta maior concentração com explorações de 10 e mais hectares de olival a representarem 65% do total do olival para azeite. Quanto ao número de lagares e segundo as informações da Direcção Regional de Agricultura, podem contar-se 172 reconhecidos na região.

No que diz respeito aos níveis de produção de azeite em Portugal, os dados (provisórios) fornecidos pelo Instituto Nacional de Estatística dizem que ao longo de 1993 a produção de azeite rondou as 227250 toneladas, um pouco mais do que no ano anterior.

# Utilidades



LINHA DE ENGARRAFAMENTO



O MELHOR DE PORTUGAL  
Utilidades

ainda para alguns um importante recurso para fazer "mezinhas" e produtos para hidratar a pele.

As suas utilidades continuam na gastronomia, onde se abre todo um vasto leque de aproveitamentos que revela o lugar privilegiado do azeite na cozinha portuguesa. Esse fio de "ouro líquido" que suaviza e dá sabor sempre imperou na gastronomia portuguesa e há pratos que decerto não seriam tão apreciados sem o seu contributo. E para testemunhar a importância que o povo sempre lhe deu, há um antigo ditado popular que diz que "a melhor cozinheira é a azeiteira". Os antigos diziam que o azeite lhes dava saúde e força, por isso utilizavam-no na alimentação, chegando a comer simplesmente pão molhado em azeite. Eram tempos difíceis, em que o "conduto" escasseava e o pão servia de substrato.

Hoje, passado o tempo das crendices generalizadas, está provado que, de facto, o saber popular tinha razão quando considerava que o azeite era uma grande contribuição para uma alimentação equilibrada e saudável. É uma das raras gorduras vegetais que é possível consumir no seu estado natural, sem necessidade de ser refinado. O azeite virgem apresenta notáveis qualidades que a extracção mecânica não altera, e que são muito apreciadas pelos povos latinos. É um produto extremamente versátil que tanto acompanha alimentos frios como quentes. Os cozinheiros afirmam que é um produto capaz de modificar as texturas, personalizar e identificar um prato.

É um fio de ouro que corre trazendo atrás de si um rasto de tradição e mistério. É que o azeite que nos habituámos a ver desde miúdos a temperar as batatas ou a entrar como condimento nas receitas da avó, não é apreciado só como alimento, tem muitas outras funções. Faz parte da herança passada, do tempo em que o azeite era usado como combustível de modestas lamparinas ou de ricos candelabros. Mas não é só. Este precioso líquido é também considerado como um "óleo sagrado" que desde há séculos é colocado nos altares das capelas e das catedrais a alumiar as imagens, ou até a iluminar o santo no recato dos lares.

Mas as utilidades do azeite não se ficam por aqui. Em algumas populações rurais, existe o antigo costume de afastar o "quebranto" ou "mau olhado" com o concurso do azeite. Este era