

O azeite verde-amarelo



Azeites nacionais começam a ganhar prêmios internacionais por qualidade. O Rio Grande do Sul é o maior produtor, com 75% da produção nacional, à frente de Minas e SP

O azeite, apreciado por suas qualidades na dieta mediterrânea, é consumido cada vez mais. São mais de 3,3 milhões de toneladas anuais, produzidas em 64 países. Na Espanha, maior produtor mundial, os subsídios governamentais ao olivicultor alcançam um terço do valor da produção! Os gregos são os maiores consumidores: cerca de 23 quilos de azeite por habitante/ano. O Brasil é o segundo consumidor e importador mundial: cerca de 90.000 toneladas de azeite e 120.000 toneladas de azeitonas de mesa. Só perde para os Estados Unidos, responsáveis por 36% das importações mundiais.

Com a pesquisa e o empreendedorismo dos agricultores, cada vez mais, o Brasil planta oliveiras e produz azeites de excelente qualidade. Os países produtores na América do Sul são Chile, Argentina, Uruguai, Peru e agora também o Brasil. Aqui a olivicultura tem uma longa história, desde os anos de 1940. A Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) foi pioneira nas pesquisas e desenvolveu as primeiras e únicas oito cultivares de oliveiras brasileiras, registradas no Ministério da Agricultura.



Oliveira centenária cultivada por monges do Mosteiro de Mar Elias, em Jerusalém, Israel | Foto: John Theodor/Shutterstock_Revista Oeste

Em regiões montanhosas, como na Serra da Mantiqueira, ou no Sul, os produtores encontram as 300 horas abaixo de 12° necessárias para induzir a floração e a produção de azeitonas. Em 9 de fevereiro ocorreu a XI Abertura da Colheita da Oliva, no município gaúcho de Encruzilhada do Sul. No Rio Grande do Sul, a área cultivada já é de cerca de 6 mil hectares. São 321 produtores, e Encruzilhada do Sul possui mais de mil hectares, a maior área plantada com oliveiras no Brasil, onde a área total aproxima 10.000 hectares.

A oliveira, a árvore eterna, é muito persistente. Sua capacidade de regenerar-se com vigor, mesmo se podada, cortada ou queimada, rebrota até a partir das raízes, é uma representação da perseverança. Com sua folhagem perene, ela resiste ao inverno sem queda de folhas e se destaca em meio à vegetação. Elogiada por Ulisses na Odisseia, de Homero (Canto VII), a perenidade da folhagem, as tonalidades dos frutos, o prateado das folhas e o ouro líquido do azeite conferem riqueza simbólica à oliveira: paz (pombo bíblico com ramo de oliveira), fecundidade, purificação, iluminação, força, vitória e recompensa. Uma coroa de oliveira selvagem, kotinos, cujos ramos eram cortados com uma tesoura dourada, era o prêmio do vencedor nos antigos Jogos Olímpicos e dos soldados triunfantes em Roma. Dois ramos de oliveira envolvem o globo terrestre no emblema das Nações Unidas! Não é pouco.

A altura das oliveiras é da ordem de 5 metros e chega a 20 metros, sem podas. Pode viver mais de um século. Em Creta há árvores milenares e, talvez, uma das mais antigas, com cerca de 3.000 anos, no

vilarejo de Pano Vouves. Milenar é a oliveira ao lado da Sé Velha, em Coimbra, uma das mais antigas igrejas de Portugal (1162). Todas vegetam e produzem azeitonas.



Oliveira milenar, na Ilha de Creta, Grécia | Foto: Cortesia Liana John

A azeitona é uma drupa, como o pêssego e a manga. Tem baixo teor de açúcar (2,6% a 6%) e contém um princípio amargo, a oleuropeína. Seus frutos não são diretamente comestíveis. As azeitonas de mesa, de intenso sabor, passam por um longo tratamento pós-colheita: a “queima” da oleuropeína com soda cáustica (hidróxido de sódio), a lavagem, a salmoura com sal, ácidos e bactérias lácticas para fermentar por 90 a 120 dias, a última lavagem e o envase. Quando o destino das azeitonas é a produção de azeite, elas são esmagadas imediatamente após a colheita.

O azeite é rico em polifenóis, poderosos antioxidantes, eficazes contra o envelhecimento. Seu consumo traz benefícios atestados à saúde: redução de doenças cardiovasculares, da incidência do mal de Alzheimer e do envelhecimento cutâneo

“Azeite de oliva” é um pleonasma. O azeite é sempre de oliva. O resto são óleos: de soja, algodão, milho etc. Há duas raízes nas palavras: óleo, oliva, oliveira, azeitona e azeite. Óleo, do cretense elaiwa, deriva do semítico ulu. Tornou-se oleum em latim e oli nas línguas romanas, como olio em italiano. Azeitona, zait em hebraico, também de origem semítica, tornou-se zaitum em árabe e azeitona em português. Os mouros designavam o sumo da azeitona az zait ou azeite, em português e espanhol. Oliveira, Olivier, Oliveros, Olivença e Oliva são nomes e sobrenomes nos países latinos. Eles nomeiam municípios em Minas Gerais (Oliveira), Alagoas (Olivença) e Bahia (Oliveira dos Brejinhos).



Oliveira milenar, ao lado da Igreja da Sé Velha, em Coimbra, Portugal | Foto: Reprodução

Para a mitologia grega, a oliveira surgiu de uma disputa entre Atena (Minerva), a deusa da sabedoria, e Poseidon (Netuno), o deus do mar e dos rios, sobre qual a melhor proteção para uma nova cidade e seus habitantes. Para resolver essa disputa, Zeus (Júpiter) propôs a cada um oferecer o seu dom protetor. Os humanos decidiriam. Poseidon brandiu seu tridente, tocou uma rocha e surgiu um magnífico cavalo. Ele carregaria cavaleiros com suas armas, puxaria carros, arados e seria decisivo nas batalhas. Atena tocou a terra com sua lança e surgiu uma árvore florida, a oliveira. Ela forneceria alimento, unguento para ferimentos, óleo para lâmpadas e cozinha. Sempre verde, essa árvore seria eterna. Ela foi aclamada como o dom de maior utilidade. Atena obteve com ela a proteção e deu seu nome à cidade: Atenas. Os rebrotes de oliveira no entorno da Acrópole seriam descendentes da oliveira de Atena. Dizem. Nas mais belas fontes da Europa, em meio a jatos d'água, entre cavalos, ainda Poseidon ergue seu tridente.

Para a ciência, as origens distantes da oliveira (*Olea europaea* L.) remontam ao Terciário, quando o entorno do Mediterrâneo arcaico (Mar de Tétis) era cercado de espécies tropicais e subtropicais. Estudos paleobotânicos indicam nessa época a presença de uma espécie do gênero *Olea*, provável ancestral da oliveira. À família Oleacea pertencem oliveiras, jasmims e diversas plantas ornamentais e odoríferas. No Paleolítico Superior, entre 35.000 e 10.000 a.C., há vestígios do oleastro (*Olea oleaster* L.). A madeira dessa oliveira selvagem era usada no Neolítico por humanos como combustível e achada em contextos arqueológicos domésticos e funerários. Ainda hoje, serve de lenha em Portugal, Espanha, Norte da África e Ásia Menor.



Oliveira sagrada de Atena, ao lado do Templo Erecteion, perto do Parthenon, na Colina da Acrópole, em Atenas, Grécia | Foto: Kirk Fisher/Shutterstock_Revista Oeste

O oleastro, presente nas paisagens naturais mediterrânicas, é conhecido em Portugal como oliveira-brava, da rocha ou zambujeiro. A exploração proto-histórica dos frutos ocorreu com a sedentarização no Mediterrâneo Ocidental, pois exige cinco anos para produzir. Ela foi selecionada progressivamente nos sistemas agrícolas, domesticada e deu origem à oliveira cultivada (*Olea europaea* L. var. *sativa*) na Idade do Bronze. O cultivo mais intensivo é atestado pelo aumento de seu pólen nas amostras paleobotânicas.

Creta foi um dos berços das variedades de oliveira atuais. Cretenses (Grécia), fenícios (Líbano) e fócios (Turquia) tiveram papel decisivo na difusão das oliveiras mais produtivas em grande parte do Mediterrâneo (Córsega, França, Sicília, Espanha...). Eles foram o primeiro povo do mundo a cunhar e usar moedas, numa liga de prata

e ouro com a efígie de uma foca. Seu nome provém desse animal, símbolo de Fócea, sua cidade (Foça na Turquia). Hoje, a foca monge ou foca do Mediterrâneo está ameaçada de extinção. Todas as civilizações mediterrânicas (egípcios, cretenses, gregos e romanos) tiveram um papel na difusão e na implantação das oliveiras.



Fabricação de azeite extravirgem, em Mola di Bari, Puglia | Foto: Sabino Parente/Shutterstock_Revista Oeste

Desde o século 9 a.C., o azeite servia como combustível para iluminação artificial. Oleiros fenícios inventaram e difundiram a lâmpada a óleo. Os romanos o utilizaram para fins medicinais, em pomadas aplicadas em ferimentos e sobre a pele como protetor solar. Eles aperfeiçoaram o cultivo das oliveiras e foram os primeiros a classificar o azeite em função dos diferentes tipos de prensagem. O azeite era relativamente caro e consumido pelos mais ricos. Os pobres usavam banha e toucinho.

Na Idade Média ampliaram-se irrigação, enxertia e poda para melhorar a qualidade e aumentar a produtividade. Além de autores cristãos, médicos e agrônomos árabes, como Ibn Butlan (Bagdá) e Ibn Alwan (Sevilha), atestam o uso dessas técnicas nos séculos 11 e 12. No século 16, houve nova expansão, com a invenção da prensa hidráulica. No século 20 cresceu o consumo do azeite em função da gastronomia e dos benefícios para a saúde.



Azeite e bagas de azeitona | Foto: Valentyn Volkov/Shutterstock_Revista Oeste

O azeite é rico em polifenóis, poderosos antioxidantes, eficazes contra o envelhecimento. Seu consumo traz benefícios atestados à saúde: redução de doenças cardiovasculares, da incidência do mal de Alzheimer e do envelhecimento cutâneo. Ele também é rico ácido oleico (ômega 9), matéria-prima de todas as membranas celulares. Além de reforçar as células humanas, facilita a “comunicação” entre elas e o bom funcionamento do organismo.

Em 2022, a safra brasileira foi da ordem 445 mil litros de azeite. Produzir azeitonas exige investimento alto. Os olivais levam cinco anos para produzir. Cerca de um terço dos olivais brasileiros está em produção. Mais um terço produzirá nos próximos anos. Os plantios seguem em expansão. O Rio Grande do Sul é o maior produtor com 75% da produção nacional, à frente de Minas Gerais e São Paulo. Na Serra da Mantiqueira, uma associação de olivicultores reúne mais de 100 produtores num total de 2.000 hectares.



Colheita com derrigadeira, em Creta, análoga à que se faz com o café no Brasil_Foto_Cortesia Liana John

Os plantios de oliveiras são homogêneos. Os produtores plantam duas a três variedades, sem misturá-las no campo. A maioria dos azeites brasileiros são varietais, frutos de um tipo de oliveira. Entre as principais variedades estão Arbequina, Koroneiki, Picual, Arbosana e Frantoio. Sem interferência estatal, surge aos poucos um mercado de azeites extravirgens, diferenciados dos oferecidos pela grande indústria. E apreciado por gastrônomos, chefs e consumidores. Os equipamentos importados dos lagares são modernos e eficientes, inclusive do ponto de vista ambiental. Os subprodutos do esmagamento das oliveiras e da extração do azeite são reciclados.

Azeites nacionais começam a ganhar prêmios internacionais por qualidade. O Sabiá da Mantiqueira, azeite extravirgem premium, produzido na Fazenda do Campo Alto, em Santo Antônio do Pinhal (SP), foi classificado entre os dez melhores do concurso Evooleum de 2022 e incluído no Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils. O produtor acumula 57 prêmios nacionais e internacionais. Depois do café, "ouro verde" dos séculos 19 e 20, haverá o milagre do "ouro líquido"? O futuro parece fluido e luminoso para o azeite nacional e, n'en déplaie, com muitos tons de verde-amarelo.



Azeitonas frescas colhidas para produção de azeite, na Grécia_Foto_Georgios Tschlis_Shutterstock_Revista Oeste

Sobre a sacralidade da oliveira, um relato pessoal. Num verão dos anos 1970, um agricultor no sul da França andava preocupado com uma víbora. Ela já havia matado um de seus cachorros. Eu era estagiário de agronomia na sua fazenda. Ele me avisou do perigo. Um dia, em plena colheita de feno, a víbora surgiu. Ele tentou matá-la. Grande e ágil, ela escapou entre palhas e capins. Logo, eu a vi parada sob uma velha oliveira, junto ao tronco. Quando preparei um golpe, o agricultor gritou: — Pare! Eu me detive. Temi mal maior. — Ela está sob a proteção da oliveira. Ele explicou: só essas árvores sagradas assistiram a Jesus em sua agonia no Jardim das Oliveiras, o Getsêmani. Em hebraico Gat Smanim significa lagar dos azeites. Recuamos em silêncio.

Por Evaristo de Miranda, doutor em Ecologia e membro da Academia Nacional de Agricultura da SNA.

Fonte: Revista Oeste