

REPORTAGEM ESPECIAL



TÂNIA MEINERZ/JC

Rio Grande do Sul soma 340 produtores de olivas, em 110 municípios – a maior parte na metade do Sul –, e cerca de 6,3 mil hectares

Um recorde para a versatilidade do azeite

Enquanto mercado comemora bons resultados em olivais gaúchos, o uso do produto em receitas se diversifica

Lorraine Luz, especial para o JC

Sem trapacear, “colando” dos demais conteúdos que compõem estas páginas, responda rápido: quais marcas nacionais de azeites de oliva extravirgem de qualidade você conhece? E dessas, quantas já experimentou? Saiba que, se depender dos produtores gaúchos, vai faltar mão para contar e sobrar oportunidades para novas experiências gastronômicas.

Maior produtor do País, o Rio Grande do Sul acaba de ter atualizada sua lista de marcas de azeites de oliva extravirgem, chegando a quase uma centena delas. Esse número reflete o empenho de técnicos e olivicultores que vem se intensificando nos últimos seis anos. Para se ter uma ideia, em 2017, ano do primeiro cadastro organizado pelo Instituto Brasileiro de Olivicultura (Ibraoliva), o Estado somava 145 produtores em 56 municípios, totalizando 3,4 mil hectares de olivais. Atualmente, os números relativos à produção do fruto praticamente dobraram. E o de marcas gaúchas saltou de 17, há seis anos, para 97 agora.

Conforme os dados mais recentes da Secretaria da Agricultura,

Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi) e do Ibraoliva, são 340 produtores, em 110 municípios – a maior parte na metade do Sul –, e cerca de 6,3 mil hectares. Como resultado, a safra 2022/2023 apresentou o setor com um recorde: 580,2 mil litros de azeite, um crescimento de 29% ante o período anterior, que foi de 448,5 mil litros. Se comparar com 2017, quando se registraram 57,8 mil litros, a alta é de mais de 900%.

A performance é comemorada pelos agentes envolvidos nessa cadeia produtiva, mas não chega a surpreender. E há perspectiva de novos recordes. Paulo Lipp, coordenador da Câmara Setorial da Olivicultura da Seapi, explica: “O que ocorreu é que novas áreas entraram em produção. Isso explica, em boa parte, o recorde. A maioria dos olivais gaúchos tem menos de 12 anos. Leva-se cerca de quatro anos para dar as primeiras e até o 15º ano, mais ou menos, a árvore continua crescendo. Então, muitos plantios de 2018, por exemplo, apareceram agora”. O Estado registra 4,3 mil hectares em idade produtiva (pés de oliveiras com quatro anos ou mais).

Além disso, há mais agrônomos especializados em oliveiras, ampliando a assistência técnica, o que impacta na produtividade por hectare. As condições climáticas verificadas no período, o aperfeiçoamento de técnicas e de manejos, além de acertos de tecnologia, também explicam o recorde. Lipp detalha: “Desde os primeiros

plantios, tivemos que adaptar tecnologias para as condições de nosso clima subtropical úmido, tais como espaçamentos, variedades polinizadoras, podas diferenciadas da zona mediterrânea. O solo também recebeu atenção, pela necessidade de correções rigorosas da acidez, além do uso de camalhões em alguns casos. São aplicações e validações de tecnologias que a Emater, a Embrapa e técnicos privados fizeram e continuam fazendo”.

A oliveira foi introduzida no Estado por imigrantes portugueses, mas somente a partir dos anos 2000 seu cultivo rompeu as finalidades ornamentais e de consumo próprio, chegando então a objetivos comerciais. As variedades de azeitona mais cultivadas em solo gaúcho são a Arbequina (originária da Espanha) e a grega Koroneiki. Os municípios com mais de 100 hectares de olivais concentram 79,92% do plantio no Estado, com destaque para Encruzilhada do Sul, Cangucu, Pinheiro Machado, Bagé, Cachoeira do Sul e Livramento.

Na edição deste ano do selo Produto Premium Origem e Qualidade RS, 101 tipos de azeite de oliva extravirgem de 34 produtores receberam o reconhecimento (um mesmo olivicultor pode ter mais de um rótulo de azeite, conforme as variedades que planta ou processa e seus diferentes blends). O selo foi criado pela Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia (Sict) em parceria com o Ibraoliva.

Os números da safra 2022/2023



A produção de azeite de oliva extravirgem no Estado cresceu
29%



27
novas marcas, totalizando 97



580,2 mil
litros diante os
448,5 mil
litros do período anterior



340
produtores



110
municípios



22
fábricas de azeite diante
17
no período anterior



6,3 mil
hectares, sendo 4,3 mil
hectares em idade produtiva
(pés de oliveiras com
quatro anos ou mais)

Fonte: Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi) e Instituto Brasileiro de Olivicultura (Ibraoliva)

Funciona até no ganache

Geralmente, ganache é um creme feito apenas com chocolate em barra derretido e creme de leite. Básico assim, agrada diferentes paladares e é usado em diversas sobremesas, bolos e tortas. Jaqueline Pereira usou azeite no recheio de macarons. Ela observa: “O objetivo não é comer azeite de oliva, mas sim suavizar o doce, trazer o aveludado para a textura da ganache. Ao final da degustação, é possível sentir o sabor do azeite”.

Ingredientes

- ✓ 130g de chocolate branco
- ✓ 70g de creme de leite 30%
- ✓ 3 colheres de sopa de azeite de oliva extravirgem de qualidade

Como fazer

Derreta o chocolate. Se for no microondas, de 30 em 30 segundos em temperatura média. Após 100% derretido, inclua o creme de leite morno e misture (melhor usar um mixer) até ficar com uma textura brilhante. Por fim, adiciona o azeite de oliva e misture.



ARQUIVO PESSOAL/DIVULGAÇÃO/JC