

AGRONEGÓCIO

Cachoeira do Sul avança como polo de azeite no RS em 2026

Livia Araújo, de Cachoeira do Sul
livia@jcrs.com.br

Cachoeira do Sul, na região central do RS, vem consolidando sua posição como um dos principais polos emergentes da olivicultura gaúcha e brasileira. Impulsionado por condições climáticas favoráveis, características de solo adequadas e pela chegada de novos produtores, o município se insere em um cenário de expectativa de safra histórica de olivas em 2026, com projeções de recuperação após dois anos de colheitas inferiores no estado.

A estimativa do setor é de que a safra de 2026 seja a mais expressiva já registrada no Brasil, com possibilidade de o país alcançar a marca de 1 milhão de litros de azeite extravirgem. No Rio Grande do Sul, principal polo produtor nacional, a expectativa é de colher até 300 mil toneladas de azeitonas, em um contexto de clima favorável ao desenvolvimento das oliveiras. Segundo o Instituto Brasileiro de Olivicultura (Ibraoliva), o ciclo foi marcado por um inverno com maior volume de horas de frio, condição essencial para a dormência das plantas, seguido por uma primavera com baixa incidência de chuvas, o que favoreceu a floração e o pegamento dos frutos.

Nesse cenário, Cachoeira do Sul se destaca por reunir fatores naturais que favorecem a produção de azeites de alta qualidade.



AZEITES PURO/DIVULGAÇÃO/CIDADES

Com oliveiras mais antigas, produção tende a aumentar e gerar novos tipos de produto; cidade tem cerca de 30 olivicultores

De acordo com o sócio-diretor da Puro, Fernando Farina, o microclima da região é um dos principais atrativos para os olivicultores. “A gente tem uma serra que ajuda na altitude e nas horas frias que a planta precisa para entrar em dormência.

Além disso, são solos bem drenados, pedregosos, que não retêm água, o que é fundamental, porque a oliveira não suporta solos encharcados”, explica.

A combinação entre altitude, frio e solo adequado cria

um ambiente semelhante ao de regiões tradicionais da Europa, origem da cultura da oliveira. Outro fator relevante é a ventilação constante, que reduz a umidade e, consequentemente, a incidência de fungos nas plantas. “A qualidade da fruta está diretamente ligada a esse ambiente. Fruta sadia resulta em azeite de qualidade”, acrescenta.

Essas características têm atraído produtores para a região. Segundo estimativas do setor, Cachoeira do Sul já reúne

cerca de 30 olivicultores, e lagares como Olivas do Sul e Lagar H, além de integrar um corredor produtivo que inclui municípios como Encruzilhada do Sul e São Sepé. O avanço da atividade também movimentou a economia local, com impactos que vão além da produção agrícola. “A cadeia envolve transporte, indústria, turismo e serviços. A gente vê cada vez mais visitantes vindo conhecer os olivais e a fábrica”, afirma Rafael Farina, também sócio-diretor da Puro.

Entre os casos que ilustram esse movimento está a própria Puro, controlada pela agroin-

dústria Nostra Terra e considerada uma das três maiores empresas do setor no Brasil. Com 37 mil oliveiras distribuídas em 150 hectares, a empresa projeta produzir até 35 mil litros de azeite na safra de 2026. O portfólio inclui diferentes variedades e blends, além de produtos saborizados, posicionando a marca no segmento premium.

O crescimento da olivicultura ocorre em um momento de maturação dos pomares no Rio Grande do Sul. Mesmo sem expansão significativa da área plantada nos últimos anos, atualmente em cerca de 6,5 mil hectares no RS, o aumento da idade produtiva das oliveiras contribui para a elevação natural da produção. Esse movimento reforça a estratégia do setor de atuar em nichos de maior valor agregado, já que não há escala para competir com grandes produtores do Mediterrâneo, berço da cultura.

Apesar do avanço, o setor ainda enfrenta desafios importantes. “O nosso maior concorrente hoje não é outra marca, é a desinformação”, afirma Rafael Farina. Segundo ele, muitos consumidores ainda não sabem diferenciar um azeite fresco de qualidade de produtos mais antigos ou importados que chegam ao país após longos períodos de armazenamento. “As pessoas buscam saúde, mas não vão encontrar isso em um azeite velho. Por isso, a gente trabalha muito na educação do consumidor”, destaca.

Diretor conta quais são os estágios para a criação do produto

A produção de azeite extravirgem envolve uma sequência de etapas que exigem rapidez, controle e precisão para preservar as características naturais da oliveira. Do momento da colheita até o envase, cada fase influencia diretamente na qualidade final do produto, segundo Fernando Farina, sócio-diretor da Puro, em Cachoeira do Sul.

O processo começa no pomar, com a colheita das azeitonas, realizada de forma semimecanizada. As árvores são vibradas para que os frutos caiam sobre estruturas de coleta ou no solo, sendo posteriormente recolhidos com o auxílio de

equipamentos conhecidos como derriçadeiras.

Após a colheita, a rapidez no transporte é essencial. Para preservar a qualidade, os frutos são levados em caminhões refrigerados até a unidade de processamento.

Já na área da indústria, a primeira etapa é a limpeza. As azeitonas passam por esteiras e sopradores para retirada de folhas e galhos, seguidas por lavagens em tanques com água, onde são eliminadas impurezas como poeira e pedras. Em seguida, os frutos são pesados e catalogados por variedade e produtor.

O passo seguinte é a trituração, que transforma a azeitona em uma pasta. Diferente de métodos antigos, o processo moderno utiliza equipamentos que fragmentam os frutos, formando micropartículas de azeite.

A separação do azeite ocorre em centrífugas. Primeiro, uma máquina divide a parte sólida da líquida. Depois, uma segunda centrífuga separa o azeite da água, resultando no produto ainda não filtrado, conhecido como “ouro líquido”.

Nesse estágio, o azeite não filtrado já pode ser consumido, mas ainda contém resíduos orgânicos que reduzem sua



LÍVIA ARAÚJO/ESPECIAL/CIDADES

Colheita e processamento acontecem no mesmo dia para preservar frescor do produto

durabilidade. Por isso, a maior parte da produção passa por filtragem, aumentando a validade para até dois anos.

Antes do envase, o produto é armazenado em tanques e submetido a análises sensoriais, que avaliam características co-

mo aroma, sabor e intensidade. Apenas após essa etapa são definidos os blends e realizada a filtragem final. O envase marca a etapa final do processo, garantindo que o azeite chegue ao consumidor com frescor e qualidade preservados.