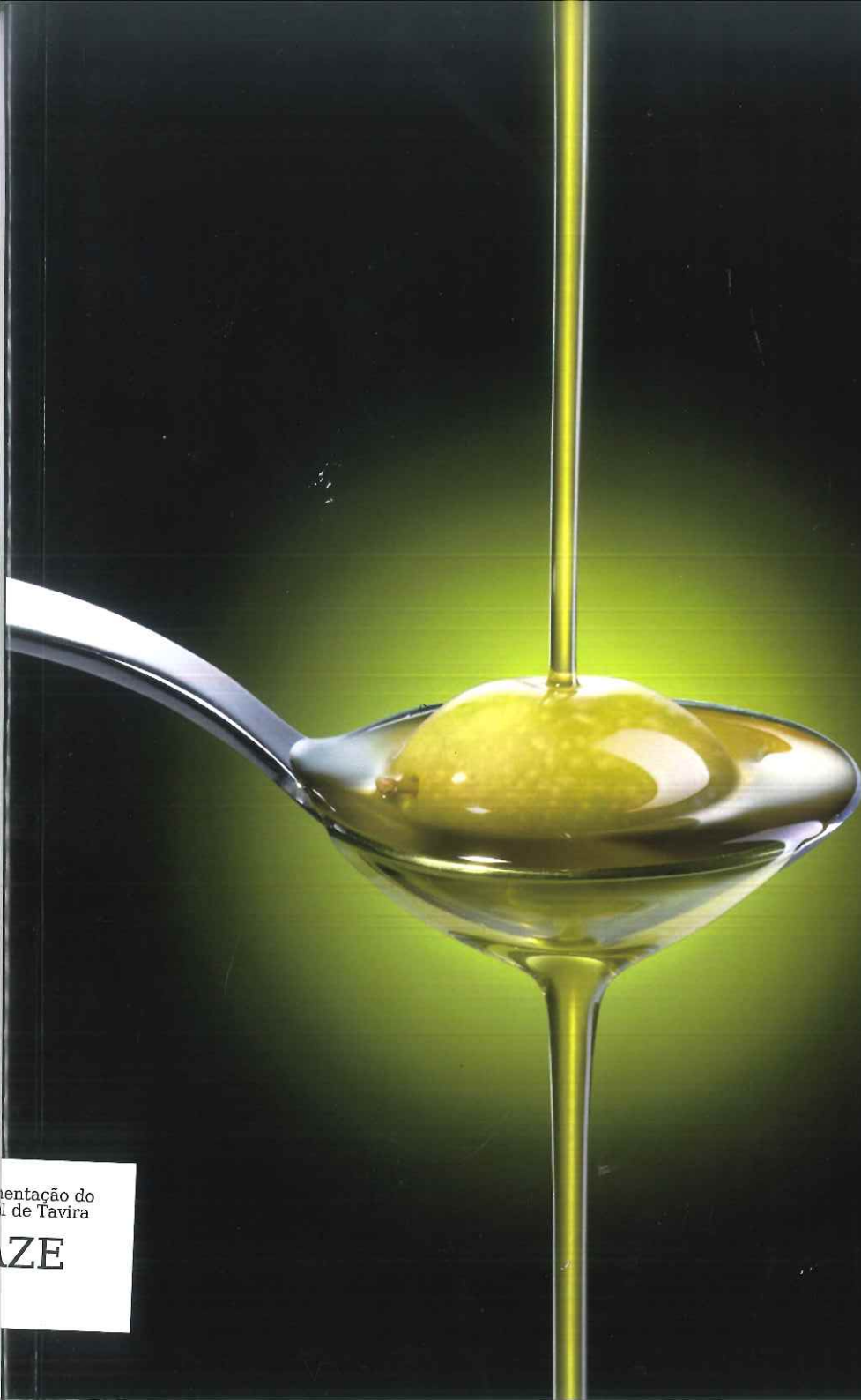




Azeites

DE PORTUGAL

GUIA
2013

ENIGMA
editores

mentação do
l de Tavira

ZE

Algarve

O Azeite e a Dieta Mediterrânica

Texto | Luísa Ricardo (antropóloga, Município de Tavira)

Portugal é um país mediterrânico pelo clima e natureza e pelas produções agroalimentares, convivialidades e sociabilidades. Tavira é a comunidade representativa de Portugal na candidatura da Dieta Mediterrânica a Património Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO. Trata-se de uma candidatura transnacional que, para além de Portugal, envolve outros Estados e comunidades como Chipre (Agros), Croácia (Brac e Hvar), Espanha (Soria), Grécia (Koroni), Itália (Cilento) e Marrocos (Chefchaouen).

O azeite, a azeitona e a oliveira, são três elementos comuns às várias civilizações do Mediterrâneo e que atravessaram os tempos.



Oliveira bimilenária, situada na freguesia de Santa Luzia (Tavira).
Árvore Monumental declarada "Árvore de Interesse Público", conforme Diário da República nº 178 (02/08/1984).
© Município de Tavira, 2001

Das "Burras", Lagares e Lagariças

O lagar denomina simultaneamente o conjunto de aparelhos e equipamentos para extração e manipulação do azeite e o espaço onde se encontram estabelecidos.

Em Tavira, por todo o território, para além dos lagares em laboração, são ainda visíveis testemunhos materiais e imateriais, diversos, da atividade de fazer azeite. Estes variam em função da diversidade da paisagem (serra, barrocal e litoral), da estrutura fundiária e de opções de racionalização produtiva.

No espólio documental, datado do início do século XX, encontra-se frequentemente nas relações de produtores e rendeiros de azeite, sobretudo nas freguesias do barrocal a expressão: "para consumo da sua casa agrícola". Nestas fazendas existiam lagares de azeite que laboravam quer para uso exclusivo da casa quer para outros fregueses. Estamos a falar de engenhos de tração animal ("a sangue") com prensas de parafusos ou de varas. A história do Lagar de Santa Catarina (atualmente propriedade do Sr. Alberto Rocha) é um paralelo à história destas casas agrícolas, comemorando precisamente este ano o seu 1º centenário.

Nos montes serranos, mercê de estratégias de racionalização produtiva, a opção seria também fazer a moenda e a extração em casa, através de equipamentos (moinho e *lagariça*, igualmente conhecida por *burra*) e processos relativamente simples, de lastro centenário (cfr. "Dos olivais do Algarve e da boa invenção que acharam os Algarvianos de fazer o azeite").



"Lagariça" ou "burra", equipamento para extração manual de azeite
Propriedade do sr. Manuel Rosa
© Município de Tavira, 2012

Estes saberes, equipamentos e alfaia foram progressivamente substituídos, durante o século XX, por formas industriais de laborar. Em Tavira, os testemunhos orais referem frequentemente um acontecimento de viragem, uma data, nos modos de produção do azeite e até na produção agrícola no concelho- 1949, a fundação da Cooperativa Agrícola de Produtores de Azeite de Santa Catarina da Fonte do Bispo.

É inegável a importância da Cooperativa enquanto elemento representativo e potenciador do esforço comunitário com vista o desenvolvimento socioeconómico.

Posteriormente abriu filiais no concelho (Cachopo, Santo Estêvão), promoveu a construção de uma rede de estradas no interior da serra de modo a facilitar a comunicação e os transportes, e, sublinhe-se, já na década de sessenta, a construção de um edifício que marca o estilo “Moderno Português” na arquitetura, no Algarve, pela mão do arquiteto Manuel Gomes da Costa.

Mudaram-se as técnicas e os espaços de laboração mas continua-



Fotograma de registo fílmico relativo à Cooperativa Agrícola de Santa Catarina da Fonte do Bispo.

Título: Cooperativas Agrícolas, 1971, Realização: Alice Gabriela Gamito; Produção: Secretaria de Estado da Cultura; Propriedade: Cinemateca Portuguesa – Museu do Cinema.

se a fazer azeite. As unidades de extração foram reestruturadas mas permanece um conjunto de saberes geracionalmente transmitidos- quer no seio de um modelo de negócio familiar, quer no seio do grupo, num modelo cooperativo- e que permitiu a coexistência entre a inovação tecnológica, ao nível do fabrico, e a permanência de hábitos de cultura olivícola tradicional de sequeiro. Tavira conserva ainda três, dos cinco lagares existentes no Algarve em laboração:

- Lagar de Azeite de Santa Catarina (fundado em 1913);
- Lagar da Cooperativa Agrícola de Produtores de Azeite de Santa Catarina da Fonte do Bispo (fundado em 1949);
- Lagar da Cooperativa de Olivicultores de Tavira (atualmente explorado pela Olicer - Fábrica de Extração de Azeite, Bagaço e Cerâmica, Lda.; fundado em 1951).

Um Olival com 20 ha no Algarve

Texto| Detlev von Rosen

Foi por pura coincidência que entrámos no mundo do azeite. Tínhamos decidido arrancar um pomar de laranjeiras porque gastava demasiada água de rega. A oliveira foi escolhida por não precisar de tanta água e ser uma árvore bonita.

Não estávamos preparados para o impacto que este cultivo ia ter em nós e na nossa empresa! Enquanto estudávamos textos antigos e modernos e contactávamos com agricultores e instituições, apercebemo-nos que tínhamos entrado num mundo fascinante que engloba milhares de anos de cultivo. Antes, para mim, a oliveira era mais uma árvore bonita e abundante na nossa região, o Algarve. A produção de azeite foi estabelecida na região no tempo dos romanos, mas perdeu a sua importância nos tempos modernos. Até há pouco tempo dizia-se que no Algarve não era possível fazer azeite de alta qualidade. É nosso objetivo demonstrar que isso não tem de ser assim. Usando o saber antigo e juntando as novas técnicas e métodos consegue fazer-se azeite de alta qualidade na nossa região.