

Olivais tradicionais – espaços multifuncionais

O olival tradicional não pode competir com as tecnologias mais modernas de condução desta cultura. O potencial produtivo do olival tradicional deve centrar-se na produção de azeites de qualidades específicas destinados a nichos de mercado que os podem valorizar. Porém, há outras valências do olival tradicional que devem ser tomadas em consideração pela sociedade, caso queiramos viabilizar e preservar uma extensa área do território.

Pedro Reis e Inocêncio Seita Coelho . INIAV, I.P.



David Machado . Rota do Guadiana – ADI

Após um longo declínio que remonta aos finais dos anos cinquenta, o olival emergiu em Portugal, há pouco mais de uma década, com um enorme dinamismo. Assistimos à instalação de modernos olivais irrigados e à construção de lagares com as mais recentes tecnologias e técnicas de gestão. Numa transformação sem precedentes, nos novos aproveitamentos hidroagrícolas alentejanos instalaram-se áreas consideráveis de olival, onde anteriormente se cultivavam cereais de sequeiro. Noutras zonas do País assistimos ao surgimento desta nova realidade.

Passámos a ser um país exportador, com um saldo comercial acima dos 140 milhões de euros. Prevê-se uma produção histórica de azeitona para azeite este ano, de 765 mil toneladas, o terceiro maior registo dos últimos 75 anos.

A par deste olival moderno, persiste uma extensa área de olival tradicional, que ocupa cerca de 263 500 ha e que corresponde a cerca de 7,2% da superfície agrícola utilizada.



Paisagem rural moldada pelo olival tradicional (foto Manuela Veloso)

É óbvio que o olival tradicional não pode competir com o olival intensivo e superintensivo na produção de azeite a baixo custo. As potencialidades do olival tradicional para a produção de azeite devem centrar-se na produção de azeites de qualidades específicas, destinadas a nichos de mercado que têm a possibilidade de valorizar a qualidade e a especificidade do produto. Este chega ao mercado normalmente em quantidade reduzida, dado que a sua produção é realizada em pequena escala.

Mas há outras valências do olival tradicional que necessitam de valorização pela sociedade, se quisermos preservar a imensa área de olival tradicional. Grande parte desta situa-se em regiões para as quais é difícil encontrar atividades alternativas lucrativas e economicamente sustentáveis. É o caso dos olivais de encosta, por vezes instalados em zonas de declive acentuado para os quais há que ter em atenção outras valências desta cultura. Estes olivais representam um património cultural ímpar construído pelo Homem. A paisagem assim formada e a biodiversidade que lhe está associada são uma grande riqueza ambiental e cultural.

Património genético, variedades tradicionais e a diferenciação do azeite

A diversidade das variedades regionais e a correspondente tipicidade dos azeites resulta de um processo centenário de seleção e propagação de oliveiras.

Até à expansão dos olivais alinhados, na segunda metade do século XIX, a prática consistia na enxertia de zambujeiros ao redor das povoações ou na plantação de tanchões. Ao longo do tempo, os agricultores foram fazendo a seleção empírica e a multiplicação vegetativa das oliveiras que melhor se adaptavam aos condicionalismos edafoclimáticos da sua região. Este processo conduziu à emergência de variedades por regiões geográficas bem definidas que compõem os olivais tradicionais.

Esta riqueza varietal é fundamental para a sustentabilidade dos agrossistemas, conferindo-lhe estabilidade e resiliência. Aquela constitui, também, um importante “reservatório genético” para seleção e adaptação específicas, designadamente para desenvolvimentos varietais tolerantes a fatores de stresses abióticos e bióticos.

Num contexto de alterações climáticas, estas variedades de oliveira, desenvolvidas ao longo de séculos pelos agricultores, constituem um importante património genético, dado

que estas variedades estão normalmente bem adaptadas a condições que gradualmente se instalam no nosso território, designadamente a escassez de água. Ao mesmo tempo, podem dar resposta à necessidade de desenvolvimento de novas plantas resistentes a doenças ou pragas.

O INIAV possui uma coleção de oliveiras de variedades regionais utilizada para realização de diversos estudos sobre esta cultura. A “Coleção Portuguesa de Referência de Cultivares de Oliveira” inclui a diversidade intervartietal presente nos campos de adaptação de cultivares instalados nas décadas de 60 e 70 do século passado e de material autóctone da prospeção realizada no Alentejo, na Beira Interior e na Serra Algarvia. Esta coleção conta também com a diversidade intravarietal das cultivares ‘Galega’, ‘Cobrançosa’ e ‘Negrinha do Freixo’. Neste local estabeleceram-se também olivais experimentais intensivos, com cultivares nacionais para conserva, para azeite, irrigados e em sequeiro, assentes em diferentes compassos experimentais de plantação. Foi igualmente instalado um olival em sistema superintensivo com base em cultivares portuguesas, com a finalidade de avaliar a capacidade de adaptação de variedades nacionais a esta forma de condução da cultura.



Assim, a par da produção de produtos tradicionais específicos, o olival tradicional pode e deve ser olhado como um património com forte potencial estratégico para o desenvolvimento da olivicultura do futuro.

O olival tradicional possui um forte potencial para a produção de azeites DOP. É o caso dos azeites monovarietais (por exemplo das variedades Galega e Gamenha), do azeite biológico ou do azeite de oliveiras milenares, como já se faz em Itália.

Importa investir na diferenciação do azeite e na sua comercialização. As tradicionais denominações de origem (DOP) e o recurso a técnicas comerciais que valorizam o produto são realidades que já fazem parte do atual panorama da olivicultura tradicional nacional



Valor paisagístico do olival tradicional instalado em zonas de declive acentuado

e que vai seguramente merecer novos desenvolvimentos.

Em Portugal possuímos duas variedades de difusão alargada a todo o território nacional: a Galega e a Cobrançosa. Contudo, existem outras variedades regionais recomendadas nas várias regiões DOP de azeite e de azeitona de mesa que lhe está associada. Para além disso, existem variedades com expressão territorial muito reduzida, podendo ser encontradas em pequenos olivais ou em oliveiras dispersas em diversas regiões.

A multifuncionalidade do olival tradicional

A par da produção de azeitona, os olivais produzem outros bens e serviços que devemos saber valorizar. Concretamente, os olivais tradicionais geram bens públicos, tais como paisagem, o controlo da erosão e contribuem para a sobrevivência de plantas silvestres (p.e. a rosa-albardeira). Estes bens e serviços do ecossistema são simultaneamente benéficos para a produção agrícola (formação do solo, fotossíntese, renovação dos nutrientes), para o ambiente, por regularizarem os ciclos do ecossistema (sequestro do carbono e ciclo da água) e para a sociedade em geral, por prestarem serviços culturais associados ao lazer e ao recreio (turismo).

Face às suas características de plantação e ao reduzido nível de aplicação de agroquímicos, os olivais tradicionais têm, em geral, grande valor para a salvaguarda da biodiversidade das áreas que ocupa.

O fornecimento destes serviços são essenciais para a proteção biológica, permitindo a adoção de práticas de gestão necessárias à sobrevivência, multiplicação e atuação eficaz



Diversidade florística num olival tradicional (fotos Isabel Calha)

dos predadores e parasitoides das pragas desta cultura. Os olivais tradicionais possuem, assim, um elevado potencial para a proteção biológica de conservação.

A oliveira e o azeite fazem parte integrante da nossa cultura. Estão profundamente ligados às civilizações do Mediterrâneo, desde a alimentação até à arte e à religião. A oliveira faz parte da identidade mediterrânica, levando alguns geógrafos a afirmarem que o “Mediterrâneo se estende até onde chegam as oliveiras” ou “onde a oliveira não chega, o Mediterrâneo morre”.

Nesta função cultural, sobressai o valor paisagístico e florístico, destes espaços. O olival tradicional, extensivo, com oliveiras antigas, algumas centenárias, com pequenos terraços, muros de pedras que constituem um mosaico cultural sem precedentes, contém um elevado índice de diversidade paisagística.



Valor paisagístico das oliveiras centenárias, em espaços rural e urbano

As oliveiras centenárias, com os seus troncos moldados pelo tempo, os olivais de encosta desalinhados, os muros e muretes de pedra para sustentação “personalizada” das terras, a associação dos olivais a plantas nativas (estevas, aroeiras e rosmarinhos, lírios, orquídeas e rosa-albardeira) são, todos eles, elementos importantes para compor o mosaico de pontos de interesse cultural em muitas regiões do País.

Atualmente, o turismo já aposta na paisagem moldada pelos olivais tradicionais, associando-a à gastronomia, aos lagares tradicionais, à arquitetura rural e ao património histórico.



Lagar de varas do séc. XV, transformado num museu municipal e centro de interpretação do azeite, na localidade granadina de Nigüelas

Uma evolução recente verificada em Portugal decorre da utilização de oliveiras como árvore ornamental. Foi, sobretudo, com a construção da barragem do Alqueva que essa realidade assumiu, pela primeira vez entre nós, grandes proporções. É hoje frequente a utilização de oliveiras na ornamentação de espaços públicos e privados. O seu grande interesse decorre do seu elevado grau de rusticidade, designadamente no que diz respeito à relativamente baixa necessidade de rega após o período de adaptação ao novo local, e ao seu potencial ornamental, decorrente da profusão e coloração da folhagem. O transplante de oliveiras em condições de alteração da sua zona original possibilita aos seus proprietários uma fonte adicional de rendimento. A oliveira é hoje já uma espécie sempre presente nos locais de comercialização de plantas ornamentais. Desta forma, evita-se igualmente que um património genético centenário se desvalorize ou que, inclusivamente, desapareça. ☹

A Rota do Guadiana – Associação de Desenvolvimento Integrado, em parceria com o Instituto Nacional de Investigação Agrária, desenvolveu dois projetos sobre o olival tradicional, em Vila Verde de Ficalho, concelho de Serpa. Um dos projetos promoveu o conhecimento sobre o olival tradicional, o intercâmbio de experiências entre técnicos e olivicultores portugueses e espanhóis, e permitiu elaborar uma visão e uma estratégia, de forma participada. O outro projeto apoiou a divulgação de tecnologias importantes para o olival tradicional. Entre diversos produtos de difusão de conhecimento, destaca-se a coleção “Olival tradicional: panorama, tecnologias, produtos e serviço”, composto por um conjunto de brochuras dedicadas aos seguintes temas:

- Geografia do olival tradicional;
- Vegetação espontânea no olival tradicional;
- Pastagens e pastoreio nos olivais tradicionais;
- Fertilização do olival;
- A técnica de compostagem aplicada aos subprodutos dos lagares de azeite;
- Práticas culturais no olival ecológico de Los Pedroches;
- Maturação e colheita da azeitona;
- Olival e azeite: produção, consumo e mercados;
- Olival tradicional: outros produtos do olival;
- O tordo e a sua relação ambiental com o olival tradicional.

Com os resultados destes projetos a Rota do Guadiana – ADI, está a também proceder à publicação do livro “Olival tradicional: contextos, realidades e sustentabilidade”, que muito em breve estará disponível.