



A

Cooperativa Agrícola de Portel nasceu com o intuito de contribuir para a valorização das produções dos agricultores locais, estando inserida numa região com fortes tradições olivícolas. Ao longo deste meio século, tem mantido uma dinâmica de evolução, mesmo perante um contexto em que alguns lagares particulares de Portel abandonaram a atividade. Na atualidade, a Cooperativa Agrícola de Portel congrega cerca de 500 associados.

O seu azeite apresenta-se no mercado com a marca São Pedro, resulta quase exclusivamente da variedade Galega e, entre as suas características, está o facto de ser suave e aromático, com um toque de maçã. O Azeite São Pedro é vendido num circuito comercial que está distribuído entre o Tejo e o Algarve, com destaque, claro está, para a própria loja da Cooperativa, nas suas instalações, em Portel.

Sobre a atualidade da instituição, falámos com Jesuíno Moedas, porta-voz da cooperativa nesta entrevista. De acordo com o que nos diz, um dos desenvolvimentos mais importantes dos últimos tempos foram os investimentos na sua capacidade de transformação, atingindo hoje o dobro do que antes (números que rondam os 160 mil quilos de azeitona).

Paralelamente, fala-nos também das previsões para o lançamento de

Esta instituição foi fundada em maio de 1965. Desde então, tem ocupado um lugar de relevo nas preferências dos apreciadores da variedade Galega.

uma nova marca (Cooperativa Agrícola de Portel), entretanto já registada e destinada a azeites DOP, esperando-se agora o surgimento de um ano ideal em termos de produção para que o projeto seja colocado em marcha.

Questionado sobre as expectativas para 2018, Jesuíno Moedas não deixa de destacar, pela negativa, “a falta de chuva, que vai condicionar as produções na nossa zona” mas deixa também o desejo de que a instituição “continue a trabalhar como até agora” e de que “as pessoas se mantenham com a mesma chama e que continuem a apanhar azeitona como têm feito até aqui”.

O nosso entrevistado aproveita ainda para deixar um apelo, relativo ao contexto do setor a nível regional, em que diz que seria “importante a criação de uma marca Alentejo”, no sentido de “garantir o escoamento dos excedentes que são vendidos a granel e a respetiva valorização das produções”.

**S. PEDRO**  
100%  
Azeite Virgem Extra  
**AZEITE VIRGEM EXTRA D.O.P.**  
AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR  
Azeite de qualidade superior obtido a partir de azeitonas frescas por processo exclusivamente mecânico

**S. PEDRO**  
**AZEITE VIRGEM EXTRA**  
Azeite de categoria superior obtido directamente de azeitonas unicamente por processos mecânicos

Produzido e embalado por:  
Cooperativa Agrícola de Portel C.R.L.  
PORTEL • Tel.: 266 619 350  
Email: coop\_agricola\_portel@sapo.pt  
www.cooperativa-agricola.portel.com  
**ALENTEJO | PORTUGAL**

Cooperativa Agrícola de Portel:

a tradição do azeite alentejano