

Reconhecimento internacional do Azeite São Mamede

Este ano está a ser um momento especial para a Cooperativa Agrícola do Concelho de Portalegre (COOPOR). O seu azeite, que já há muito que é um produto de referência em Portugal, começa agora a dar-se a conhecer fora de portas, com um êxito surpreendente.

Fomos ao encontro de Paulo Estorninho, administrador da COOPOR. Trata-se de uma instituição fundada em 1976, que tem na olivicultura o seu grande forte e cujo azeite assenta quase exclusivamente na variedade Galega. A COOPOR reúne cerca de 3000 mil associados e tem uma produção anual que se situa entre os 200 e os 300 mil litros de azeite.

Para além do mercado português, que é o seu grande foco, entre os seus destinos de exportação podem-se enumerar França, Alemanha, Holanda, Bélgica, Brasil ou Angola. Só agora é que a COOPOR começa a apostar na exposição dos seus azeites nos palcos internacionais. De acordo com o que nos foi dito por Paulo Estorninho, “a última campanha correu extraordinariamente bem, foram produzidos azeites com enorme qualidade e a prova disso é que, em concursos internacionais, ganhámos quatro medalhas de Ouro. Nomeadamente na China, em Israel, França e Japão”.

Acrescentando, o responsável diz-nos que, na COOPOR, “não se estava à espera de obter quatro medalhas de Ouro no primeiro ano em que fomos a concursos internacionais”. Questionado acerca do que terá motivado este reconhecimento, considera que “o produto é o mesmo que tem sido nos últimos 10 ou 15 anos, simplesmente nunca tinha havido da nossa parte a tentativa de mostrá-lo no estrangeiro. É um azeite único, feito exclusivamente de Galega e, sendo diferente, desperta logo a atenção e faz com que

as pessoas nos mercados externos fiquem fâs”. No que concerne a esta dinâmica internacional, a COOPOR esteve também em destaque em Taiwan, onde teve a oportunidade de expor o seu produto, nomeadamente na Feira Food Taipei 2017.

Paulo Estorninho refere ainda que, mais uma vez, a COOPOR foi reconhecida como PME Líder, sendo “das poucas cooperativas que desde sempre tem recebido este prémio, que recebemos sempre com uma enorme satisfação, ainda para mais tendo em conta que esta-

mos numa região isolada como é Portalegre”.

Por fim, à pergunta sobre os próximos planos para a COOPOR, o dirigente adianta que espera “um investimento ao nível da capacidade de receção de azeitona”, o que deverá reforçar ainda mais o posicionamento da instituição e do Azeite São Mamede.

