

“Com a oliveira, as azeitonas e o azeite, estamos no domínio do sagrado”

O “templo” do Dalla-Bella situa-se na Quinta dos Salgueiros em Cabanelas, Mirandela. A marca nasce em 2012, em homenagem ao professor italiano Giovanni António Dalla-Bella, que Marquês de Pombal chamou à Universidade de Coimbra como professor de física experimental.



Como grande naturalista, observou que as condições em Portugal eram prodigiosas para a produção de bons azeites. No entanto, não havia ainda no país a arte do saber produzir. Assim, escreveu com sapiência dois tratados: “Memórias sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufatura do Azeite em Portugal” (1784), e “Memória sobre a cultura das Oliveiras em Portugal” (1786).

Adaptando estes conceitos à modernidade dos nossos dias, Amândio Sousa, segue com entusiasmo o seu saber. “Este entusiasmo nasce em mim e na família, para criar e produzir na quinta, um dos melhores azeites da terra quente transmontana. Onde outrora havia mato e outras culturas como a vinha, o trigo e o centeio, o nosso entrevistado “desbastou o mato, retirou as outras culturas e plantou mais olival. As oliveiras foram crescendo e, com elas, a paixão por esta monocultura. Como

se trata de uma unidade de exploração fechada, tenho todas as vantagens que os olivais separados e distantes não apresentam”, acrescenta. Cada novo rebento da produção ou erva daninha, é vigiada e controlada com o olhar da casa que habita. A campanha é feita com a apanha nas três variedades de oliveira: madural, verdeal transmontana e cobrançosa que são as variedades de DOP transmontano. A carrada de azeitonas é transportada para o lagar no fim da jorna para se proceder no mesmo dia à laboração do azeite.

O proprietário explica que, “contrariamente a outras formas de produção, o azeite Dalla-Bella resulta da junção, no terreno e de forma natural e aleatória, das três variedades de azeitona. Para o nosso entrevistado, sem lagar próprio, o fundamental não são as máquinas, mas os saberes do lagareiro. “Seguirei o lagareiro Ramos para onde ele

for. Saber extrair um bom azeite da massa da trituração de azeitonas sãs, é a arte do bom lagareiro”. Em cada trituração, todos os dias, a massa “fala” diferente e necessita de um cuidado diferente.

A gama do Dalla-Bella, azeite virgem extra com mediana verde, amargo-picante, divide-se entre o garrafão de dois litros e a garrafa de 500 ml. A sua presença faz-se notar no Brasil, impulsionada pelo projecto Piter, da Rota do Azeite, e em Portugal, em lojas do segmento gourmet e através do site www.dalla-bella.pt.

A zona da terra quente transmontana, com condições edafoclimáticas únicas, oferece as condições ideais para o desenvolvimento do olival nesta quinta, que assenta numa área de 16 ha de oliveiras, com uma produção de seis mil litros anuais, sendo os nove mil litros o objectivo do nosso entrevistado.

VASO ÁTICO LDA.

Rua de Santo António, 4 • Cabanela
5370-070 Mirandela - Portugal
TLF: 00351 962 796 010
geral@dalla-bella.pt

www.dalla-bella.pt

