

“Um segredo bem guardado”



A Cooperativa de Olivicultores de Fátima nasceu a 10 de Dezembro de 1951. Pedro Gil, presidente, explicou, em entrevista connosco, o segredo da longevidade e do sucesso desta casa secular e da sua marca: o Azeite Fátima.

Dar apoio aos olivicultores foi a premissa para a fundação da cooperativa uma vez que, na época, existiam muitos lagares particulares na freguesia de Fátima. “O lagar trabalhou até 1992 com o sistema de galgas troncocónicas, com a inclusão de uma centrífuga vertical para ajudar na separação mais rápida e aclarar melhor o azeite. Com a entrada na Comunidade Europeia veio a impossibilidade de licenciar uma lagoa, por causa das águas ruças. Depois de muita pesquisa, a direção montou uma linha contínua de duas fases onde essas águas são incorporadas no bagaço. Aí o problema foi resolvido porque se fazia a separação do azeite e do bagaço. Essa linha tinha a capacidade de processar 70 toneladas por dia e, em 1996, montamos uma linha paralela com capacidade para mais 130 toneladas”, relata o presidente.

Com mais de 900 sócios, receberam em 2016 cerca de duas mil toneladas de azeitona e, este ano, já vão em 4200 toneladas, com mais um milhão em perspectiva, o que se traduz em 650 mil litros de azeite, feito a partir das variedades lentrisca, verdeal e galega. “Nós fazemos azeite de acordo com a qualidade da azeitona que nos trazem. Temos o azeite virgem, para consumo doméstico, que embalamos em garrações de cinco litros, os virgens extra normais, que se apresentam em embalagens de vários volumes, o azeite premium em embalagem de meio litro – que selecionamos por ser mais frutado, com algum amargo e picante – e temos a edição limitada, com 2017 garrafas numeradas, relativas ao centenário das aparições de Fátima”, diz Pedro Gil.

A marca Azeite Fátima, pese embora ter sido lançada há apenas três anos, é forte e tem vindo a ter grande aceitação no mercado. Quase ao mesmo tempo abriram o Museu do Azeite, onde os visitantes podem conhecer todo o processo antigo e atual. Assim, pretendem incentivar as pessoas a virem a Fátima pela parte tradicional, além da vertente religiosa. A qualidade do azeite é o ponto de ordem, pelo que contam com um engenheiro agrônomo que aconselha os produtores e incentiva-os a apanhar a azeitona e trazê-la para o lagar no mesmo dia. O investimento em equipamento de topo foi grande e hoje têm capacidade para moer 300 toneladas de azeitona por dia e limpar 75 toneladas por hora.

Estão presentes sobretudo na restauração e hotelaria de Fátima, pontualmente em revendedores de produtos gourmet e exportam cerca de 3% para o mercado da saudade e Brasil, cuja aposta será forte e vai representar um aumento na ordem dos 50% a nível externo. Para além disso pretendem, a curto prazo, certificar a Cooperativa com a norma ISSO:22000 e criar uma nova embalagem, o Fátima Bio, de caráter biológico.



COOPERATIVA DE OLIVICULTORES DE FÁTIMA, C.R.L.

Rua da Cooperativa, 58 • 2495-554 Fátima • Tel/Fax: 249 534 069 • Tlm.: 918 069 272 • geral@azeitefatima.com • www.azeitefatima.com