

Tradição a projetar o futuro

Com quase 60 anos de existência, a Cooperativa de Olivicultores do Fundão assume-se como uma referência na produção de azeite desta zona do país. Estivemos à conversa com o presidente António Calmão, bem como José Ramalho, secretário, José Caniça, tesoureiro, e Miguel Fiadeiro, técnico de produção, que nos fizeram o balanço deste último ano.



O presidente começa por relevar a última campanha, “que foi excelente, a melhor desde que o lagar existe. Bateu-se o recorde em litros de azeite, tendo obtido cerca de 470 mil litros de azeite. A capacidade instalada é de 360 mil litros, mas com a «prata da casa» foi possível diminuir esse impacto embalando e entregando mais cedo. Conseguimos também aumentar o pagamento ao produtor e portanto foi ótimo para os agricultores”, acrescenta.

A ideologia da Cooperativa é tentar encontrar mercados que valorizem este tipo de azeite e a realidade em que se inserem, distinta em Portugal, pelo que os custos de produção neste caso particular são mais elevados. “Só assim, valorizando e rentabilizando o produto, conseguimos entregar o que é justo ao produtor”, salienta Miguel Fiadeiro.

Com cerca de 2600 associados, este número tem aumentado em cerca de 70 novos membros a cada ano. Para José Caniça, “tem que haver confiança nas direções e tem-se verificado isso por parte dos sócios”. O seu azeite, para além do Fundão, também provém das zonas limítrofes, sendo predominantes as variedades Galega e Cordovil.

A tecnologia tem sido uma grande aposta, pelo que implementaram

um laboratório de receção, para conseguir dar ao produtor uma previsão muito aproximada daquilo que vai obter. São registadas a qualidade e a quantidade de gordura nas azeitonas, informação dada ao produtor que decide se pretende deixá-las nessas condições. Adquiriram um novo filtro, aumentaram o pátio de receção porque “é necessário perceber que as realidades estão a mudar e aqui procura-se sensibilizar os produtores das melhores práticas com vista na qualidade”, refere o técnico.

O azeite que produzem é comercializado sob as marcas Fidore e Cova da Beira, que é uma marca já existente, mais local, que tentam associar à marca do produtor se ele assim o pretender. Com predominância no território nacional, exportam para Canadá, França, Inglaterra, Moçambique e, no ano passado, entraram no mercado Báltico, nomeadamente Letónia, Estónia e Lituânia. Para Miguel Fiadeiro, o que distingue o seu azeite é sobretudo “a qualidade, clima e localização geográfica, mas o cliente vem comprar porque vê aqui grande tradicionalidade associada à produção”.

Para o futuro, o aumento da produção é uma ambição, para a qual já adquiriram novos sistemas de depósito. “Estamos a trabalhar constantemente no futuro e a ideia é manter a estrutura, organizá-la e capacitá-la para mais 15 anos de produção, bem como lançar outros produtos associados à azeitona”, conclui José Ramalho.



COOPERATIVA AGRÍCOLA
dos Olivicultores do Fundão, C.R.L.

www.olivicultoresdofundao.org

Vale de Canas • Apartado 55 • 6230-909 Fundão • Tel.: 275 752 317 / 912 259 196 • Fax: 275 752 521 • info@olivicultoresdofundao.org

