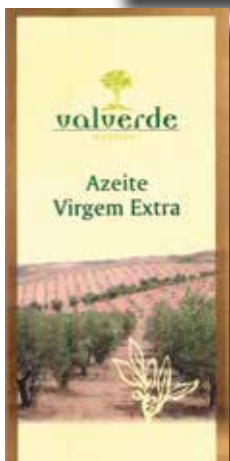


A Casa Agrícola de Valverde detém uma longa tradição na produção de azeite transmontano. O seu proprietário, João Paulo, em conversa connosco, fez o balanço do último ano e levantou o véu relativamente à próxima campanha e ao futuro do lagar.



Azeites

diferenciados para todos os paladares



É na área de Valpaços que podemos encontrar o lagar da Casa de Valverde. Neste momento, esta é uma das entidades mais representativas do azeite da região. Por detrás da sua atividade, está todo um histórico familiar que remonta ao ano de 1930. O avô de João Paulo já se dedicava a esta cultura, assim como o pai e o tio.

O momento em que o nosso entrevistado tomou conta da gestão do lagar trouxe também uma ampla modernização, orientada segundo o foco de produzir um azeite de qualidade. A partir das variedades indicativas da região, como a cobrançosa, a madural e a verdeal transmontana, a Casa de Valverde produz diferentes azeites, situados entre os 0,2 e os 0,5 graus de acidez. O responsável considera que “é necessário ter azeite para diferentes gostos” e é nesse sentido que a Casa Agrícola de Valverde tem diversificado a apresentação dos seus produtos, respondendo a todos os paladares.

Relativamente à sua presença no mercado, a grande maioria (na ordem dos 70%) é direcionada para o co-

mércio externo, tendo uma grande base consumidora no chamado mercado da saúde, com fortes exemplos em países como França, Canadá ou Brasil. Em Portugal, os azeites da Casa de Valverde estão colocados em diversos estabelecimentos ligados ao comércio tradicional, com predominância para o norte do país. Para o mercado francês, a Casa de Valverde apostou recentemente na marca Oiro Real, que vem assim juntar-se à já implantada marca Valverde. A conquista do público quer nacional quer internacional tem sido, ao longo dos anos, sustentada pela credibilização que adveio dos prémios obtidos tanto internamente (com os exemplos da Ovibeja ou do Concurso Nacional dos Azeites) como em países como Itália e Israel.

Questionado acerca do balanço relativo ao último ano, João Paulo revela que “foi positivo, com um ligeiro aumento na produção”. Em termos de clientes manteve-se o mesmo registo, inclusivamente com um aumento na quantidade de pedidos. Na próxima campanha, irá utilizar equipamentos novos, já adquiridos, e na produção pretende arrancar com a rega no olival e retirar dele uma maior produção, de forma controlada a fim de manter a qualidade. Para o próximo ano, podemos esperar uma nova garrafa, com um novo rótulo, com a perspetiva de lançamento na Feira do Azeite, em Valpaços.

João B. P. Paulo

Casa Agrícola e Produção de Azeiteção de Azeite, Lda.

Quinta Lameiro do Milho, 7 • 5430-493 Valverde - Valpaços • Tel.: 278 094 338 • Tlm.: 917 944 511 • Email: joaobpaulo@gmail.com