

Abençoado pela Região e pela Natureza



Encontrando-se a celebrar 67 anos de existência, a Cooperativa de Olivicultores de Fátima transporta toda a envolvimento que une a espiritualidade da região ao produto que provém das suas terras: o Azeite. O presidente, Pedro Gil, faz o balanço do último ano, ao mesmo tempo que partilha connosco as perspetivas para a próxima campanha.

Nesta casa, a última campanha foi uma das melhores desde que há registo na história do azeite a nível nacional. As quase seis mil toneladas atingidas são superadas apenas pelas cerca de sete em 1999. O último ano foi pródigo, uma vez que se produziu muito mais azeite (mais de um milhão de litros), por via de um verão especificamente longo e da sanidade da azeitona. O rendimento rondou os 16%, número elevado se tivermos em conta que a média gira em torno dos 11%. Para que o registo se mantenha, a Cooperativa procura agora que os produtores (cerca de mil associados) façam a colheita mais tardiamente, esperando receber quatro mil toneladas na atual campanha. “Este ano é um pouco o inverso do ano passado porque há menos azeitona, embora haja mais do que os produtores esperariam obter”, nota o presidente.

A aceitação do Azeite Fátima, comemorativo dos 100 anos das aparições de Fátima e lançado no ano passado, foi muito positiva, tendo aliás um dos exemplares sido oferecido ao Santo Padre, que agradeceu a Cooperativa com um agradecimento por carta. Todavia, foi no Brasil que a garrafa obteve maior aceitação, a par da aceitação dos próprios associados, que guardaram uma recordação, limitada e numerada. O Brasil foi, efetivamente, uma aposta bem sucedida e hoje é um mercado solidificado de acordo com o pretendido, representando um volume de vendas na ordem dos 60%. Juntamente com França, perfaz o mercado externo da Cooperativa.

A gama completa do Azeite Fátima é composta pelas garrafas de 250 ml, meio litro, 750 ml, a lata de meio litro, o Azeite Premium – de meio litro, de um lote mais selecionado e com visual especialmente apelativo –, o Azeite Centenário e os garrafões de três e cinco litros, com melhorias na embalagem, tendo como base as variedades lençisca, verdeal e galega.

Paralelamente a isto, o seu Museu do Azeite continua de boa saúde, recebendo regularmente grupos de visitantes de todo o mundo que, ao

irem ao encontro do Santuário, procuram outros pontos de interesse, sendo este um dos obrigatórios.

A Cooperativa está também a realizar uma iniciativa junto das escolas, dentro da qual lhes dá a conhecer a história da produção do azeite. No passado dia 23, Dia da Floresta, esteve numa escola em Fátima onde representantes seus falaram sobre a oliveira ou sobre os vários tipos de apanha e extração, respondendo assim às diversas curiosidades dos jovens. Por sua vez, o Azeite Bio é o projeto que requer ainda algum trabalho, uma vez que a certificação é mais difícil, visto que o olival desta índole está mais disperso. “Para isso, o nosso trabalho é importante, sensibilizando os produtores de que esse produto irá ser valorizado. Esperamos que a produção este ano aumente porque continua a ser o grande projeto”, conclui Pedro Gil.



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