

Azeite português de categoria superior



A Meirilagar, situada em Meirinhas (Pombal), é uma empresa familiar que conta com um ano de atividade, aproveitando uma experiência nesta atividade que atravessou gerações. Alice Portela e Gregório Portela, em entrevista connosco, apresentaram este projeto que alia a tradição à inovação.

A ideia de construir o lagar surgiu pela experiência prévia do avô de Gregório Portela que, em Meirinhas de Baixo, possuía um lagar de galgas que laborou entre as décadas de 1920 e 1940. O pai era detentor de um olival, ao qual foi dado seguimento e crescimento pelo nosso entrevistado. Hoje é explorado pela família Portela, com uma equipa de oito colaboradores que compõem a Meirilagar, dando continuidade a esse percurso que tem atravessado gerações. Com produção própria, possuem perto de 1200 oliveiras, dispersas por três hectares. Algumas das oliveiras antigas foram alinhadas com outras mais recentes, tendo a primeira plantação ocorrido há oito anos e, desde então, todos os anos têm vindo a plantar em maior número.

Atualmente estão a produzir cinco variedades: Cobrançosa, Picual, Arbequina, Galega e Hojiblanca, recebendo inclusivamente azeitona de outros produtores. No entanto também têm plantadas – e entrarão em produção em 2/3anos – a Arbosana, Frantoio e Koroneiki. O seu azeite, sob o rótulo Azeite Portela, partiu de uma produção de 6000 quilos no passado ano mas, apesar de este ser um projeto recente, a produção para este ano é de 10 toneladas. A longo prazo a perspetiva é aumentar esse número e com as cerca de 1200 oliveiras "o objetivo é chegar às 60 toneladas", revela o produtor.

O que os diferencia na feitura do azeite e que o torna único é sobretudo a qualidade da azeitona, tendo como base "a elaboração de um blend das diferentes variedades para conseguirem um azeite diferente", refere Alice Portela. A sua gama contempla garrafas de 250ml, 500ml e dois garrafões, de dois e cinco litros. Este azeite pode ser encontrado à venda localmente bem como na sua página de Facebook.

O seu lagar, apesar de recente, está completamente equipado. Assim, contam com uma linha de limpeza que permite separar as folhas e paus da azeitona e visa a diminuição do trabalho interno, assim como o dos produtores que os procuram para fazer o seu azeite. "Este processo é muito mais rápido do que um limpador manual. Temos a parte de processamento que, comparado a um lagar tradicional, é muito mais eficiente em termos de tempo e não exige tanta mão-de-obra. É um processo completamente fechado: a azeitona passa por um tegão, é lavada, moída e depois vai para a bateadeira, num circuito controlado por um tablet que engloba todo o sistema", explica a produtora.

Para o futuro, pretendem alargar a produção e chegar a mercados externos, sendo que a estratégia primária passa pela entrada na restauração local e em pequenos canais de distribuição, para além de se afirmarem como um lagar de referência na região, marcado pela inovação e pela aliança entre a experiência e a juventude.

Meirilagar, Lagar de Azeite, Lda

Travessa das Covinhas, 37 • 3105-238 Meirinhas - Pombal • Tlm.: 916 638 105 / 919 530 673 • Email: azeiteportela@gmail.com

