

Um azeite

que representa a identidade de uma região



Tiago Mendonça é responsável pelo Azeite Ethos e recebeu-nos no seu moderno lagar, onde conversou connosco sobre este produto e sobre o trabalho associado à sua criação.

Podemos encontrar este espaço na Aldeia Viçosa, localidade situada a poucos minutos da cidade da Guarda. O nosso entrevistado tem aqui origens familiares, origens essas que há muito se interligam com a cultura do azeite. Embora tenha seguido uma via profissional que é em tudo alheia a este mundo, a propriedade da família nunca ficou esquecida e há uma dúzia de anos procurou dar-lhe uma nova aplicação.

“Nessa altura, comecei a encarar a possibilidade de fazer azeite a sério”, lembra. Rapidamente, encontrou uma nova paixão por algo que considera ser “uma cultura interessantíssima”. Fundamentando esse interesse, realça a forma como a olivicultura é um elemento identitário da Beira Alta: “É realmente a região do País onde existe mais ligação entre a vida das pessoas e a azeitona. Se virmos os registos de lagares, constatamos que, numa determinada altura, as várias Beiras tiveram quase tantos lagares como todo o resto de Portugal. Por exemplo, só aqui na Aldeia Viçosa chegaram a existir três e, portanto, a região tem essa especialidade, que é a forma como a cultura da Beira Alta e a cultura da azeitona são coisas que se cruzam”.

Em convergência com esta associação da azeitona com o Homem, encontrou-se no grego a forma perfeita de sintetizar a essência do produto que daqui sai, e que é identificado como um azeite “com alma e com carácter”. Ethos, portanto.

Como em tudo, nada disto passaria das boas intenções se Tiago Mendonça não se tivesse lançado a um intenso esforço de profissionalização deste trabalho e da estrutura que lhe está inerente. Procurou o conhecimento e fê-lo acompanhar de um lagar altamente modernizado, a funcionar num edifício novo, de arquitetura contemporânea. “É um lagar industrial, mas parece um laboratório e distingue-se pelo aspeto branco e clean; dispõe de equipamentos italianos, com linha contínua, e todos os dias é lavado para, no dia seguinte, reiniciar a produção”.

É daqui que resulta um azeite que já ganhou, entre outros possíveis exemplos, uma Medalha de Ouro na New York International Olive Oil Competition, em 2015. Atualmente, o Ethos está disponível em diferentes tipos monovarietais (especial ênfase para a Galega, enquanto variedade emblemática da região, mas também Cordovil, Cobrançosa, Maçanilha e Cornicabra) e em embalagens de 250ml e 500ml, podendo ser encontrado em determinadas lojas gourmet de Lisboa e Porto.

Tudo isto leva-nos a concluir que o Ethos insere-se numa nova tendência de modernização do panorama olivícola da Beira Alta, uma região que, neste domínio, Tiago Mendonça considera “estar com algum atraso comparando com outras regiões do País”, mas que “não perdeu esta ligação humana com o azeite e tem um potencial enorme”: “Esse atraso está a começar a transformar-se e penso que essa transformação vai trazer resultados fantásticos para os azeites da Beira Alta”, finaliza.

