



O caráter inconfundível do azeite de Estremoz

Foi em 1952 que nasceu a Cooperativa Agrícola dos Olivicultores (CAOE) de Estremoz, fruto da necessidade dos associados se organizarem e valorizarem a remuneração da venda da azeitona. Atualmente com cerca de 500 membros, a relação de estreita proximidade entre Cooperativa e produtores é a chave para o sucesso.

não só igualar o ano transato, como ultrapassá-lo.

O seu rótulo "Azeite Lavrador" sofreu uma remodelação de imagem e da própria embalagem, através de um esforço da Cooperativa para comercializar o máximo possível o seu produto que, assim, embala em garrafas de 0,25L, 0,5L e 0,75L e garrações de 3 e 5L. A sua gama contempla dois Azeites Virgens, um Virgem Extra, um Extra DOP e um Virgem Extra Gold Edition, podendo ser encontrados em grandes superfícies comerciais, na própria cooperativa e através de distribuidores regionais.

A modernização da imagem tem sido acompanhada pela própria dinâmica da Cooperativa. Conforme explica o presidente, "está aprovado um projeto no âmbito do PDR2020 para melhorar tanto a parte do lagar como a parte de embalamento, visando a rapidez desse processo e para acompanhar o objetivo de expansão comercial".

O contributo da instituição, relativamente aos sócios, mantém como foco o preço justo pago pela azeitona. Concluindo, José Barroso afirma que "a grande preocupação da Cooperativa é trabalhar em prol dos seus associados, tentando pagar sempre o máximo e o mais rápido possível".

Estivemos em diálogo com o presidente, José Barroso, que salientou aquela que é a função principal da CAOE: "A base social. Não recusamos ninguém, basta que a pessoa tenha azeitona e olival".

Embora existam apontamentos de outras variedades, o azeite é, sobretudo, obtido a partir da variedade galega, predominante nas extensões de olival, de sequeiro e tradicional. A qualidade é inegável e o presidente afirma que "extrair o melhor que existe na azeitona é a base da Cooperativa", que possui "um moderno lagar de duas fases a baixas temperaturas, com uma grande capacidade de transformação. O que chega num dia é transformado nesse dia, não ficando nada em stock", acrescenta. Assim, consegue garantir-se a constante e superior qualidade do azeite. Por ser um tipo de olival cuja apanha é mais complicada, a CAOE está normalmente aberta até fevereiro, mantendo-se apta para receber azeitona. A média de azeitona recebida anualmente é variável, dado que o olival sofre algumas oscilações. No entanto, no ano passado foram transformados 1,800 milhões de quilos de azeitona e este ano a perspetiva é



Rua do Lagar · 7100-104 Estremoz
www.azeitelavrador.pt
Email: coestremoz@sapo.pt
Tel.: [+351] 268 322 494 · [+351] 935 794 795



A Z E I T E
LAVRADOR

Cooperativa Agrícola dos
Olivicultores de Estremoz