



OLIVEIRAS AVANÇAM EM TERRAS CAPIXABAS

NA SAFRA 2020/21, A META É PRODUZIR
AZEITE GENUINAMENTE CAPIXABA
EM ESCALA COMERCIAL

As oliveiras, com seus frutos e óleo, são as árvores com maior importância nas civilizações de que se tem notícia. Há indícios de que o cultivo começou na Ásia Menor (Síria e Palestina), há pelo menos 6 mil anos. Na Bíblia, são as árvores mais citadas por ser fonte de alimento, luz, higiene e cura. Em terras capixabas, sua história é bem mais recente, mas os produtos delas procedentes começam a ganhar escala e certamente vão se constituir em mais bom arranjo produtivo do agronegócio, com geração de emprego e renda.

Os primeiros plantios experimentais no Espírito Santo ocorreram na década de 1950, na região de Aracê, em Domingos Martins. Foram feitos pelo engenheiro agrônomo Júlio de Oliveira Pinho, de origem portuguesa. Mas, por vários motivos, não foi dada continuidade a pesquisas e à expansão dos cultivos, naquela época.

Mais recentemente, a partir de 2011/12, o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) inseriu o assunto novamente em pauta, e algumas variedades de oliveira começaram a ser plantadas na forma de unidades de observação, em diversas propriedades rurais. Destacam-se na condução e na coordenação desse trabalho os profissionais Carlos Alberto Sangali de Mattos e Ranusa Coffler,

servidores de excelência da unidade do Incaper de Santa Teresa.

Desde então, já são 115 propriedades rurais capixabas, com área plantada de 186,5 hectares, em 15 municípios serranos. A colheita tem início no quarto ano após o plantio e se estabiliza em picos máximos a partir do décimo, quando são esperadas 10 t/hectare de azeitonas, ou 1.200 litros de azeite/hectare. Os resultados iniciais e parciais são muito promissores.

“ O Incaper já identificou 150 mil hectares de terras frias aptas ao plantio na região serrana, com altitude acima de 900m”

Em 2018, houve a extração, em nível experimental, do primeiro azeite a partir da produção do Espírito Santo. Já está prevista a primeira agroindústria para extração de azeite de oliva, em Santa Teresa, com investimento estimado de R\$ 2 milhões. Na safra 2020/21, a meta é produzir azeite genuinamente capixaba em escala comercial, de forma diferenciada pela qualidade.

São várias as razões para o otimismo quanto à expansão dos cultivos no Estado. O Incaper já identificou 150 mil hectares de terras frias aptas ao plantio na região serrana, com altitude acima de 900m. O Brasil importa quase 100% do óleo de oliva que consome, e o mercado interno cresce ano após ano. A oferta de apenas 1% do que consumimos vem de plantios nas áreas frias dos estados do Rio Grande do Sul, Minas Gerais e Rio de Janeiro, principalmente.

O rigor científico, o planejamento e a organização também são contribuidores para o sucesso. O Incaper mantém parceria científica com a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) e com a Esalq/USP, instituições que se destacam na ciência e tecnologia para o cultivo e processamento de oliveiras. No planejamento, a estimativa é tornar o Espírito Santo referência em 2030 na produção de azeite qualidade. Também já foi criada a Associação dos Olivicultores do Espírito Santo.

Ao se considerar ainda a seriedade e a competência dos profissionais e das instituições envolvidas, a capacidade empreendedora dos agricultores capixabas e a oportunidade de mercado que está posta, não há dúvidas de que o Espírito Santo, com algum atraso, mas nunca tarde, vai passar a fazer parte da história milenar do cultivo de oliveiras. Quem viver verá! ■