

## Cultura Alternativa

### Olivicultura: opção de cultivo para a região dos campos de cima da serra?

**N**os dias 21 e 22 de novembro foi realizado em Pelotas, RS, o 1º Simpósio de Olivicultura do Sul do Brasil. Promovido e organizado pela Embrapa Clima Temperado, com a colaboração da Câmara de Comércio Portuguesa no Brasil/RS, o evento contou com palestras de professores e pesquisadores de Portugal (Universidade Técnica de Lisboa), Argentina (INTA), Uruguai (INIA) e Brasil (EMBRAPA, EPAMIG e EPAGRI). Entre os participantes, aproximadamente 250 pessoas, encontravam-se pesquisadores, técnicos, empresários, produtores, autoridades e futuros investidores. O simpósio teve como objetivo relatar as ações de pesquisa e desenvolvimento realizadas com a cultura da oliveira no Brasil, Portugal, Argentina e Uruguai e atender a grande demanda por informações.

O interesse pela cultura, manifestado de forma mais intensa nos últimos anos, não apenas no Brasil, mas em muitos países tradicionalmente não produtores, é um dos aspectos que chamou a atenção no evento. Ele se deve, em grande parte, ao descobrimento de que habitantes de países que praticavam a denominada *dieta mediterrânea* apresentavam menor chance de morrer por câncer e doenças cardiovasculares. Essa dieta, composta basicamente por vegetais (frutas, verduras, legumes, cereais e nozes), aves, peixes, frutos do mar e vinho, tem no azeite de oliva um dos seus principais integrantes, conforme atesta o elevado consumo *per capita* da maioria dos países da região, alguns dos quais com consumo de aproximadamente 15 litros por pessoa/ano.

Segundo o Prof. José Manuel de Gouveia, da Universidade Técnica de Lisboa, a oliveira e o azeite de seu fruto fazem parte da cultura mediterrânea desde suas origens. Inicialmente utilizado como remédio, produto de beleza, combustível para iluminação, entre outras aplicações, somente mais tarde passou a fazer parte da alimentação humana. O azeite de oliva possui vitaminas A, D, K e E, carotenóides e componentes fenólicos. Esses dois últimos, junto com a vitamina E, são poderosas substâncias antioxidantes que ajudam a retardar o envelhecimento e protegem contra a formação de câncer. Obviamente, estamos falando de azeite de oliva virgem, de elevada qualidade e valor, obtido a partir da prensagem de azeitonas e cujo sabor e aroma resultam de um complexo

Síria, Argélia, Egito e Portugal. Entre os países americanos produtores, destacamos na Tabela 1, pela importância da produção ou proximidade com o Brasil, Argentina, Estados Unidos, Peru, Chile e Uruguai, países que apresentam área cultivada e produção bastante superior às brasileiras. Vale a pena destacar a boa colocação da Argentina na relação de produtores (1ª na América e 14ª no mundo), com uma produção atual de 96.943 toneladas e uma área cultivada de 30.883 ha. O pesquisador do INTA Angel César Matias em sua palestra no simpósio afirmou que a expectativa do país vizinho é atingir, em 2010, uma área cultivada entre 113.120 e 150.000 ha. Olhando para a área cultivada atualmente parece-nos que dificilmente será alcançada tal marca, a menos que o levantamento da FAO não reflita a realidade do país. Em todo caso, em pouco tempo saberemos se a previsão se confirma.

Outro aspecto que chama a atenção na Tabela 1 é a produtividade da cultura nos países relacionados, variável de 472,26 kg/ha na Tunísia a 6.987,04 kg/ha nos Estados Unidos. No simpósio, de acordo com o Sr. Matias, o limite de produtividade para se obter rentabilidade suficiente para se manter na atividade foi estimado em torno de 10 t de azeitonas por hectare, ou seja, bastante superior às produtividades observadas. Parece-nos, nesse caso, que alguma informação precisa ser mais bem explicada.

A expectativa de comercialização, ante o grande mercado para os produtos da oliveira, principalmente para o azeite e, em menor medida, para a azeitona em conserva, é outro fator que desperta o interesse de produtores e empresas. A Figura 1 mostra o expressivo crescimento das exportações mundiais desses produtos nos últimos 15 anos. As exportações de azeite de oliva passaram de 1,974 bilhões de dólares em 1991 para 5,528 bilhões em 2005 (crescimento de 180,08%), enquanto as exportações de azeitona em conserva passaram de 501,1 milhões de dólares para 1,206 bilhões de dólares (crescimento de 137,91%). Os principais importadores desses produtos são os países que tradicionalmente não cultivam a oliveira ou que apresentam produção insuficiente para abastecer o mercado interno, como Alemanha, Austrália, Brasil, Canadá, Coreia do Sul, Estados Unidos, França, Japão, Reino Unido e Rússia.

equilíbrio de aproximadamente 70 compostos. O sabor e o aroma, bem como a coloração, podem variar de acordo com a cultivar, estado de maturação da azeitona no momento do processamento e condições edafoclimáticas do local de cultivo.

O elevado consumo *per capita* de azeite de oliva nos países mediterrâneos é consequência natural da grande produção local. Nessa região localizam-se os 10 maiores produtores do mundo (Tabela 1), com destaque para Espanha, Itália, Grécia e Turquia, responsáveis por 75,66% da produção total. Outros importantes produtores são Tunísia, Marrocos,

Sobre o Brasil, os dados da FAO mostram que em 2005 o país gastou 106,728 e 65,605 milhões de dólares para pagamento das importações de azeite de oliva e azeitona em conserva, configurando-se em um dos maiores importadores. No período 1991 a 2005 as importações brasileiras de azeite de oliva e azeitona em conserva não apresentaram um crescimento constante, mas, apesar disso, aumentaram respectivamente 185,09% e 31,97% (Figura 2). Não obstante a grande importação, nosso consumo de azeite de oliva ainda é pequeno, de apenas 150 ml por habitante/ano.

Segundo o Prof. Gouveia, da Universidade de Lisboa e membro do



# Cabrio<sup>®</sup> Top



 **BASF**  
The Chemical Company