

Há dois anos que a colheita de azeitona cai em Valpaços e preocupa agricultores

Dois anos consecutivos de quebra de produção de azeite preocupam os produtores de Valpaços, concelho onde a agricultura é a base da economia e se cruzam técnicas tradicionais com as mais modernas de apanha de azeitona.

A campanha começou de uma forma tímida neste concelho do distrito de Vila Real por causa da chuva intensa que tem caído na região, mas, aos poucos, os trabalhadores vão percorrendo os olivais e o silêncio é quebrado pelo barulho das varas mecânicas e dos tratores.

“Este é o segundo ano consecutivo em que não há azeitona”, afirmou à agência Lusa Paulo Ribeiro, presidente da Cooperativa de Olivicultores de Valpaços, no distrito de Vila Real.

A procura de azeite tem “sido imensa” e a cooperativa prevê começar a comercializar “o novo” dentro de duas semanas.

O responsável mostrou-se preocupado com o setor da olivicultura que contabiliza dois anos consecutivos de uma grande quebra de produção e detalhou que, em 2021, a cooperativa recebeu cerca de 13 milhões de quilos de azeitona, valor que desceu para os seis milhões em 2022 devido à seca que afetou a colheita.

“E este ano deve receber à volta dos cinco milhões de quilos”, especificou, lembrando que a floração foi boa, mas a instabilidade meteorológica, com destaque para a tempestade de granizo, em setembro, fez cair muita azeitona.

Algumas freguesias da zona envolvente da cidade foram muito

atingidas e os prejuízos foram, segundo Paulo Ribeiro, “muito grandes”.

“É muito preocupante. Este é um concelho essencialmente agrícola”, destacou.

E, justificou, ao mesmo tempo que há menos azeitona, os custos de produção aumentam, desde os adubos, combustível à mão de obra.

“E chega-se ao fim do ano e não se entrega nenhuma azeitona, como é o meu caso”, lamentou, salientando que as “dificuldades vão refletir-se no próximo ano”.

Paulo Ribeiro disse que a “qualidade do azeite começa no campo” e explicou que a cooperativa oferece “um incentivo” aos agricultores para a colheita mais cedo e, assim, o fruto não amadurecer demais.

Em Valverde, Joaquim Santos, de 58 anos, anda a fazer a apanha com a mulher e um sobrinho. Recorre ao método tradicional de lonas espalhadas no chão, debaixo da oliveira, e varas, uma delas mecânica, para ajudar na queda da azeitona.

“É um bocadinho de esforço, cansativo e irá demorar mais uns dias a apanha, mas temos que o fazer”, salientou, referindo que não há mão de obra disponível.

O sobrinho Rui Rodrigues, de 22 anos, estudante universitário, fez questão de fazer uma pausa no curso de gestão para ajudar os tios. “Como há falta de gente vim ajudar”, salientou.

Debaixo de algumas oliveiras vê-se muita azeitona caída por causa do vento forte das últimas semanas. Depois de dois anos “super bons”, a seca no ano passado e os temporais deste ano diminuíram a colheita.

“Há dois anos tive à volta dos 35 mil quilos e no passado 13 mil”, contabilizou, referindo que este ano prevê colher entre os “12 a 13 mil quilos” e que “é muito complicado para quem

vive da agricultura” por causa do “aumento exagerado” do gasóleo e de produtos, como o adubo.

Em Fonte Mercê, Luís Pereira, de 25 anos, conduz um trator de grandes dimensões com um toldo articulado que coloca em volta das oliveiras para a apanha mecânica da azeitona.

Trabalha numa quinta com 180 hectares de olival e a aposta é na mecanização.

“É muito melhor e dá muito mais rendimento. Enquanto assim demoramos mais ou menos dois meses, nem em quatro meses conseguíamos, seria preciso muita gente”, frisou, referindo que também nesta propriedade se sentiu uma quebra na produção devido ao mau tempo.

A colheita é entregue na cooperativa, uma unidade industrial com cinco linhas de receção, onde a azeitona é descarregada e separada em função do estado de conservação e da sua variedade, é depois limpa, analisada, lavada e transformada em azeite.

Ali o azeite em garrafão de cinco litros já esgotou há algum tempo, à venda ainda há garrafas, no entanto, segundo Paulo Ribeiro, a procura já é grande pelo azeite novo.

A quebra de produção está a refletir-se no preço do azeite e, atualmente, em muitos mercados, lojas e grandes superfícies o garrafão de cinco litros já está a ser comercializado a 50 euros.

“É a nível internacional. Espanha, Grécia e outros países que produzem muito também não têm azeitona e são esses que fazem aumentar o preço do azeite”, concluiu Paulo Ribeiro.

E é, na sua opinião, “inevitável” que o preço ainda aumente “alguma coisa”, até para ajudar os agricultores a fazer face aos custos de produção.

Segundo algumas previsões, o azeite pode chegar aos 10 euros o

litro em Portugal.

A cooperativa produz azeite extra virgem e virgem, e cerca de 70% da sua produção é para venda no mercado interno e 30% para exportação.

Esta é, segundo Paulo Ribeiro, uma organização com as “contas em ordem” e cerca de 1.800 associados de Valpaços e Mirandela.