

OLIVEIRA: DÁDIVA ANTIGA EM NOVAS TERRAS



Maurício Waldman



**EDITORA KOTEV
CULINÁRIA, GASTRONOMIA & ALIMENTAÇÃO 1**

OLIVEIRA: DÁDIVA ANTIGA EM NOVAS TERRAS ¹

MAURÍCIO WALDMAN ²

A oliveira, conhecida cientificamente como *Olea europaea* (Ordem *Lamiales*), pertence à família das oleáceas. Homenageada pelas tradições de muitos povos e culturas, os frutos desta árvore configuram, sem dúvida alguma, como um dos mais ilustres itens da agenda gastronômica da Humanidade.

Acredita-se que a oliveira seja nativa do Mediterrâneo Oriental, compreendendo os atuais Líbano, Síria, Turquia, Jordânia, Chipre, Israel e Palestina, e que os fenícios, povo conhecido por transmitir conhecimentos e práticas culturais na antiguidade, tenham sido os primeiros a cultivá-la fora do espaço de origem.

Os sucessores neste bem-sucedido empreendimento de propagação da árvore foram os gregos e os romanos. Mais tarde, os árabes e populações de cultura latina auxiliaram na difusão global da produção e do hábito de degustar o azeite. Em suma: o cultivo da oliveira teve uma das propagações mais expressivas da história.

Nos dias de hoje, identificamos áreas produtoras em países muito distantes da região de origem. Dentre as nações que adotaram a oliveira seria possível listar: Espanha, Itália, França, Portugal, Grécia, Eslovênia, Marrocos, Argélia, Egito, Tunísia, Argélia, Líbia, Irã, Turquia, China, Nova Zelândia, Austrália, Estados Unidos, Chile, Argentina, Uruguai, México e Peru.

Ademais, contrariando um equivocado senso comum, a árvore também floresce no Brasil. Como veremos, a cultura da oliveira, que por definição é a *olivicultura*, dispõe, por exemplo, de excelentes pré-condições no estado de Minas Gerais.

Quanto às características, uma das particularidades mais impressionantes da oliveira é a perenidade (Figura 1). Nos países do Mediterrâneo, não raro os viajantes são informados a respeito de árvores com séculos de existência e até mesmo com mais de mil anos de vida.



FIGURA 1 - Árvore de oliveira milenar fotografada na Grécia (Fonte: < <https://www.ilreoliveoil.com/olive-oil-mythology/> >. Acesso: 19-04-2017).

Note-se que estes exemplares podem perfeitamente ter garantido a alimentação de um ou vários dos nossos antepassados. Há inclusive sete delas no Estado de Israel que especialistas garantem desfrutar três mil anos de idade. Todas até hoje produzindo frutos!

Outra característica notável da oleácea é sua adaptabilidade. É possível encontrá-la num variado espectro de condições naturais. A resistência da oleácea é atestada pelo fato de crescerem sob calor intenso, exigirem pouca água e se desenvolver em solos cansados, pobres em nutrientes e castigados pelo tempo. Muitos relatos informam que mesmo quando carbonizadas por raios fulminantes, brotos surgem das suas raízes para dar continuidade a esta espécie magnificamente teimosa.

Quanto ao seu valor para a vida humana, a árvore tem sido historicamente útil às sociedades humanas em razão dos seus frutos, óleo e madeira. Dentre as qualificações,

está sua prestigiada utilização culinária (azeitona e azeite), enquanto combustível e fonte de iluminação, na forma de insumo para a farmacopeia, manufatura de unguentos e cosméticos, assim como para a confecção de peças de mobiliário, na marcenaria em geral e diversos tipos de edificações.

Na gastronomia, a azeitona e o azeite conquistaram paulatinamente o paladar dos povos antigos. Arqueólogos encontraram por todo Oriente Médio vestígios onipresentes do produto, condicionado em vasos e ânforas. Seus frutos atravessavam enormes distâncias para saciar o gosto das coletividades em saboreá-los. Confirmadamente, pesquisas atestam um comércio de azeite no longínquo VI Milênio a.C. Em suma: a oliveira é uma das árvores mais importantes da história econômica da Humanidade.

Exatamente por estas razões, a oliveira possui conexão direta com muitas alegorias religiosas, de prestígio social e pujança econômica. Na Grécia de outrora seu óleo era considerado sagrado e lustrava os corpos dos participantes dos jogos olímpicos. Entre os romanos, a coroa feita com seus ramos e folhas conotavam a glória, a prosperidade e a paz. Nos dias atuais, os ramos de oliveira aparecem na bandeira das Nações Unidas, na heráldica, na numismática e em muitos outros contextos simbólicos.

Não fosse suficiente, a ela se vincula extenso mosaico de imagens religiosas. No livro de Gênesis um episódio relacionado com o Dilúvio ilustra a proeminência da oliveira no relato bíblico. O texto assegura que Noé soltou uma pomba para saber se as águas estavam se retirando. Informa o livro sagrado: “Ao entardecer, a pomba voltou para Noé, trazendo no bico um ramo novo de oliveira. Deste modo, Noé ficou sabendo que as águas tinham escoado da superfície da terra” (Cf. Bereshit, 8: 11).

Em outras palavras, pode-se inferir que a árvore tema deste texto não só constitui a primeira árvore mencionada após o Dilúvio como igualmente a mais robusta e vigorosa, pois resistiu às águas que cobriram o mundo e foi a primeira a brotar no refluxo da catástrofe. Reconhecidamente, a oliveira surge na narrativa bíblica como sinal de bem-aventurança, da renovação da vida e confirmação dos laços que unem os humanos ao Altíssimo.

Mais ainda, ultrapassando o terreno da especulação religiosa e mística, aos olhos da ciência moderna a oliveira reporta a uma coletânea de ajuizados de interesse concreto para o homem contemporâneo.

COMPROVANDO O QUE JÁ SE SABIA

Há que se registrar: os relatos dos predicados da oliveira nos chegam desde a aurora dos tempos. No antigo Egito, os papiros enaltecem as propriedades curativas das folhas da oliveira. Implicações medicinais do azeite foram registradas pelos gregos e romanos. Por sua vez, sábios muçulmanos foram unânimes em apontar os benefícios dos frutos da oliveira e do azeite para a saúde humana.

A sabedoria tradicional camponesa de todos os cantos do mundo lhe atribui uma coleção de virtudes. Consumido durante muitos milênios, o azeite é um dos itens da pauta alimentar humana que estaria seguramente inserido na categoria dos “provados e comprovados”. Isto é, avaliado empiricamente por gerações sem conta (Figura 2).

Na Modernidade, a notoriedade do azeite acompanhou as pesquisas do médico norte-americano Ancel Keys (1904-2004). Atuando no Sul da Itália logo após a II Guerra Mundial, este pesquisador identificou a dieta do Mediterrâneo como a explicação para o bom estado de saúde das pessoas da região.

Na avaliação da Pirâmide da Dieta Mediterrânea, conceito também lançado por Ancel Keys, sublinha-se que a oliveira está umbilicalmente conectada a uma vida saudável e de bem-estar, desfrutada por populações que o investigador estudou em especial na ilha de Creta (Grécia) e na Itália meridional, regiões que tradicionalmente fazem uso do azeite como alimento.

Muitos estudos comprovavam que o azeite é uma gordura essencialmente monoinsaturada, rica em vitamina E. Apresenta também antioxidantes naturais, compostos carotenoides e polifenólicos, que contribuem para proteger o organismo humano dos radicais livres responsáveis pelo envelhecimento celular e entorpecimento das funções cerebrais.

Acredita-se que o azeite concentre mais antioxidantes do que qualquer outro alimento. Um setor significativo da comunidade médica esclarece que o azeite de oliva facilita o fluxo cardiovascular, igualmente inibindo a arteriosclerose.

As qualidades digestivas do azeite são bem conhecidas. Contribui positivamente para com as funções hepáticas, auxilia no funcionamento do pâncreas e facilita a absorção de minerais essenciais para o organismo humano, caso do cálcio, ferro e do magnésio.



FIGURA 2 - Ilustração com as características botânicas da *Olea europaea* na obra do médico e farmacologista alemão Hermann Adolph Köhler (1834-1879), publicada em Köhler Medizinal-Pflanzen, no ano de 1896 (Fonte: < <http://pharm1.pharmazie.uni-greifswald.de/allgemei/koebler/koeh-eng.htm> >. Acesso: 19-04-2017).

A literatura especializada tem sugerido que o azeite de oliva, devido ao seu pronunciado efeito antioxidante, atua favoravelmente na prevenção dos problemas de pele. O azeite é repleto do chamado bom colesterol (HDL), agregando a esta condição a de ser emoliente e laxativo. Na sequência, as virtudes do azeite certamente contribuem para a boa disposição física e a longevidade.

Todavia, para além de propriedades vitais para assegurar uma boa saúde, o azeite de oliva convence em especial por questões de paladar e como ingrediente da boa cozinha, tradicional ou não. Cabe ressaltar que esta particularidade nunca foi ignorada pelos antigos, que utilizavam intensamente o azeite desde muitos milênios atrás.

Note-se que nas frituras, o azeite não perde suas propriedades quando aquecido. Apenas quando submetido a temperaturas superiores a 210°C é que as propriedades do óleo se alteram.

Assinale-se que mantido a distância da umidade, calor excessivo e da luz solar, o azeite mantém-se incólume por largos períodos de tempo, faculdade que permite a manutenção de estoques e a fluência da comercialização do produto.

Assim, não é por acaso que este óleo especial terminou incorporado pela culinária em grande parte do mundo, seja a oliveira cultivada ou não nos países onde se tornou parte do receituário gastronômico, e ademais, integrantes ou não das culturas que agradeceram ao azeite a investidura de óleo essencial.

DO MEDITERRÂNEO PARA O BRASIL

Conforme foi comentado, tradicionalmente a olivicultura ocupa proeminente papel na bacia do mediterrâneo. De um ponto de vista histórico e geográfico, este contexto foi favorecido pelo perfil climático da região (médias térmicas entre 15-20°C), pelas médias de precipitação pluviométrica (500-700 mm/ano, quando o mínimo necessário são 200 mm/ano) e pela indução do cultivo por povos dotados de hegemonia comercial e política.

Entretanto, ressalve-se que a despeito da bacia do mediterrâneo liderar a olivicultura (a região concentra 95% das oliveiras do mundo), o cultivo extrapolou os marcos originais, hoje se posicionando como atividade amplamente consolidada em várias partes do globo, somando cerca de um bilhão de árvores plantadas em cinquenta e dois países.

Não fosse suficiente, a atividade tem experimentado expressivas taxas de expansão. Em 2005, a área de voltada para a cultura da oliveira triplicou na comparação com 1961: ou seja, 300% em apenas quarenta e quatro anos.

Evidentemente, estes levantamentos indicam uma manifesta receptividade dos mercados consumidores, que tem se ampliado mais do que qualquer outra *commodity* da indústria alimentícia.

Esta demanda tem sido alavancada pelo interesse crescente pela gastronomia e requinte culinário, desdobrando-se é claro, na solicitação de maiores volumes do produto. Por sinal, em 2002 o comércio mundial de azeite movimentou um montante de US\$ 200 bilhões, quantia de porte considerável.

No território brasileiro, ao contrário do que muitos imaginam, encontramos condições naturais propícias para a olivicultura. Objetivamente, não existem objeções de ordem natural. As supostas dificuldades para a implantação da atividade olivicultora configuram antes uma mitologia estimulada pelo colonialismo português visando garantir para a metrópole o monopólio absoluto do produto.

Esta peça de ficção foi ainda reforçada pela repressão das tentativas de implantar a cultura da oliveira em solo nacional, gerando um falso senso comum ainda muito forte no imaginário nacional, pressupondo estar o país como desprovido de condições ecológicas pertinentes para o desenvolvimento da atividade.

Certo é que não foi por falta de mercado que a olivicultura deixou de se expandir no Brasil. De um ponto de vista cultural a matriz lusitana constituiu vertente influente na formação do paladar brasileiro e nesta, o azeite se fez presente de modo inextricável.

Levas de imigrantes oriundos de nações culturalmente latinas, como italianos, espanhóis e portugueses, reforçados pela expressiva imigração de origem árabe, endossaram esta predileção. Não há como negar, o produto passou a integrar a listagem de ingredientes indissociáveis da identidade culinária nacional.

Porém, foi unicamente nos últimos momentos da presença colonial portuguesa, em primórdios do século XIX, que a oliveira terminou introduzida no país. Mas, despontando quando muito na condição de curiosidade botânica, esta iniciativa não alterou o quadro de dependência do produto importado.

Por conta disso, o Brasil mantém-se na condição de grande importador mundial de azeitona (terceira posição no *ranking* global) e de azeite de oliva (quinta posição). Anualmente, o mercado nacional requer 50 mil toneladas de azeite e 35 mil toneladas de azeitonas.

Por outro lado, tal lacuna não deixaria de reclamar a atenção do mundo dos negócios. A partir dos últimos anos do século passado se constata um interesse empresarial em prol da produção brasileira de azeitonas e azeite de oliva.

Além das potencialidades econômicas propiciadas por um ávido mercado consumidor, a olivicultura suscita agregação de valor, geração de emprego, de renda e vale sublinhar, prontifica o Brasil num leque de opções do agronegócio para o qual, a cultura da oliveira desponta como uma promissora atividade econômica.

TRAJETOS NACIONAIS DA OLIVICULTURA

Reconhecidamente, diversas áreas do Sul e Sudeste do país podem estar voltadas para a olivicultura, afirmação atestada por diversos especialistas.

Por exemplo, Adelson Francisco de Oliveira, pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), ressalva que as condições de clima e solo do Sul de Minas, algumas regiões serranas de São Paulo e Rio de Janeiro, além de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, são plenamente adequadas para o plantio comercial da oliveira (Jornal Estado de Minas, edição de 20-01-2008).

Respaldando esta ponderação, recorde-se que a região de Poços de Caldas, área onde o cultivo da oliveira tem avançado, se destaca nos mais diversos campos da economia, podendo inovar e contar com a olivicultura como mais uma promissora atividade econômica. Por sinal, o vínculo da região com a oleácea já data de algum tempo.

Por obra de imigrantes portugueses, a oliveira passou a ser cultivada em Maria da Fé, em plena Serra da Mantiqueira, Sul de Minas Gerais, em meados dos anos 1950 (Figura 3). Conhecida nacionalmente como a *Cidade das Oliveiras*, Maria da Fé, município com de 204 km² e população de 15.000 habitantes, tem em uma das praças da cidade as mais antigas oliveiras da região.



FIGURA 3 - Azeitonas colhidas no setor mineiro da Serra da Mantiqueira, que atualmente conta com oitenta produtores e treze lagares para extração de azeite (< <http://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,por-dentro-da-colheita-da-zeitona-na-mantiqueira,70001658335> >. Acesso: 19-04-2017).

Foi justamente nesta cidade que a fazenda experimental da EPAMIG foi implantada. O estudo da EPAMIG com vistas à olivicultura foi iniciado em 1986. Além dos estudos técnicos, a instituição elaborou publicações e boletins sobre o tema. Seguramente, seu trabalho tem sido notável pelo pioneirismo, competência e apoio aos agricultores interessados.

As pesquisas da EPAMIG confirmam o Sul de Minas como área de clima favorável para variedades de oliveira capazes de gerar azeite de qualidade comercial, sem nada a dever com o produto importado. Atualmente, Minas Gerais é referência no país para obtenção de informações sobre a espécie, estudos que solicitam atualização técnica constante.

Hoje em dia, em Maria da Fé já é possível observar colinas com fileiras da árvore, com as quais em caráter experimental se produz azeite. Aliás, vários agricultores, de olho no potencial do mercado, já aderiram à ideia de transformar o município no primeiro polo de olivicultura do país.

Atualmente são 60 mil pés plantados, que em parte, já estão no quarto ano de cultivo e produzindo uma média de 5 kg olivas por árvore. O pico da produção é atingido no sexto ano, quando a produção alcança 25 kg de frutos por pé. Mais ainda, na região de Poços de Caldas existem outras 20.000 oliveiras plantadas.

Assim, muito em breve as terras do Sul de Minas Gerais produzirão em grande escala os primeiros azeites genuinamente nacionais, acontecimento que comprova que o produto brasileiro decididamente chegou para ficar.

Um presente da natureza e da história que chega em novas terras, pródigas, promissoras e brasileiras.

¹ **Oliveira: Dádiva Antiga em Novas Terras** é um artigo originalmente publicado na Revista Viverde, de São Paulo (SP), em 29-03-2010. A presente edição deste texto foi masterizada em Outubro de 2018 pela **Editora Kotev** (Kotev ©) para fins de acesso livre na Internet. **Oliveira: Dádiva Antiga em Novas Terras** incorpora revisão ortográfica com base nas regras vigentes quanto à norma culta da língua portuguesa, cautelas de estilo, repaginação normativa e normatizações editoriais inerentes ao formato PDF, também permitindo consulta em aparelhos celulares. A confecção da edição digital contou com a Assistência de Editoração Eletrônica, Pareceres Técnicos e Tratamento Digital de Imagens do *webdesigner* Francesco Antonio Picciolo, E-mail: francesco_antonio@hotmail.com, Home-Page: www.harddesignweb.com.br. Anote-se que editorialmente, **Oliveira: Dádiva Antiga em Novas Terras** é um material gratuito, sendo vedada qualquer forma de reprodução comercial e igualmente, de divulgação sem aprovação prévia da **Editora Kotev** (Kotev©). A citação bibliográfica de **Oliveira: Dádiva Antiga em Novas Terras** deve obrigatoriamente incorporar referências ao autor, texto e apensos editoriais conforme padrão modelar que segue: WALDMAN, Maurício. *Oliveira: Dádiva Antiga em Novas Terras*. Série Culinária, Gastronomia & Alimentação Nº. 1. São Paulo (SP): Editora Kotev. 2018.

² **Maurício Waldman** é antropólogo, consultor ambiental, editor, jornalista, professor universitário e pesquisador acadêmico. Foi autor do Parecer Técnico que respaldou a aprovação do tombamento do prato Virado à Paulista como Patrimônio Imaterial do Estado de São paulo, trabalho desenvolvido em 2018 na condição de consultor *ad-hoc* da Secretaria de Estado da Cultura de São Paulo (SEC-SP). Militante ambientalista histórico do Estado de São Paulo, Waldman somou a esta trajetória experiências institucionais na área do meio ambiente e uma carreira acadêmica plural, com contribuições nas vertentes da antropologia, geografia, sociologia e relações internacionais. Waldman foi colaborador de Chico Mendes, Coordenador de Meio Ambiente em São Bernardo do Campo (SP) e Chefe da Coleta Seletiva de Lixo na capital paulista. Nos anos 1990, participou no CEDI (Centro Ecumênico de Documentação e Informação, São Paulo e Rio de Janeiro), em movimentos em defesa da Represa Billings no Grande ABC Paulista e em diversas entidades ecológicas, dentre as quais o Comitê de Apoio aos Povos da Floresta de São Paulo e do Comitê de Fiscalização do Reator Nuclear do Projeto Aramar, em Iperó (SP). Maurício Waldman colaborou com a mídia impressa e digital em diversas modalidades. Foi colunista, articulista e/ou colaborador da Agência Ecumênica de Notícias (AGEN), do jornal Diário do Grande ABC, Folha de São Paulo (Seção do Grande ABC), revista Tempo & Presença, site da Editora Cortez, boletim Linha Direta, revista Teoria & Debate, revista Ambiente Urbano, site do Prof Assessoria em Educação, site Cultura Verde, Secretaria de Comunicação de São Bernardo do Campo, jornal O Imparcial e da revista Brasil-África Magazine. Maurício Waldman atuou durante dez anos como professor-convidado no Centro de Estudos Africanos da USP (CEA-USP) e em muitos cursos de capacitação no

temário étnico em secretarias de educação por todo o país. Autor de 18 livros, 14 *ebooks* e de mais de 700 artigos, textos acadêmicos e pareceres de consultoria, Waldman escreveu, dentre outras obras, *Ecologia e Lutas Sociais no Brasil* (Contexto, 1992) e *Antropologia & Meio Ambiente* (SENAC, 2006), primeira obra brasileira no campo da antropologia ambiental. Waldman é graduado em Sociologia (USP, 1982), licenciado em Geografia Econômica (USP, 1983), mestre em Antropologia (USP, 1997), doutor em Geografia (USP, 2006), pós-doutor em Geociências (UNICAMP, 2011), pós-doutor em Relações Internacionais (USP, 2013) e pós-doutor em Meio Ambiente (PNPD-CAPES, 2015).

MAIS INFORMAÇÃO:

Plataforma Lattes-CNPq: <http://lattes.cnpq.br/3749636915642474>

Portal do Professor Maurício Waldman: www.mw.pro.br

Maurício Waldman - Textos Masterizados: <http://mwtextos.com.br/>

Biografia Wikipédia (English): http://en.wikipedia.org/wiki/Mauricio_Waldman

Blog Pessoal: <http://mauriciowaldman.blogspot.com.br/>

E-Mail: mw@mw.pro.br

CONHEÇA A SÉRIE GASTRONOMIA, CULINÁRIA E ALIMENTAÇÃO



<http://mwtextos.com.br/serie-gastronomia-alimentacao/>

A photograph of a young woman with long, curly brown hair, wearing a black leather jacket and a dark scarf. She is looking down at a smartphone in her hands. The background is a blurred indoor setting, possibly a train station or a modern office.

EDITORA KOTEV
Sintonizada com
o Futuro Digital



EDITORA KOTEV
INFORMAÇÃO ÚTIL, ÁGIL E INTELIGENTE

SAIBA MAIS SOBRE A EDITORA KOTEV. ACESSE NOSSA PÁGINA: <http://kotev.com.br/>