

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO GRANDE DO SUL  
UNIDADE SANTANA DO LIVRAMENTO  
CURSO DE DESENVOLVIMENTO RURAL E GESTÃO AGROINDUSTRIAL**

**VANIA DE CASTRO VASCONCELLOS**

**O DESENVOLVIMENTO DAS OLIVEIRAS EM SANTANA DO LIVRAMENTO/ RS**

**SANTANA DO LIVRAMENTO  
2019**

**VANIA DE CASTRO VASCONCELLOS**

**O DESENVOLVIMENTO DAS OLIVEIRAS EM SANTANA DO LIVRAMENTO/RS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial, na Universidade Estadual do Rio Grande do Sul.

Orientador: Profa.Dra. Lúcia Silva e Silva

**SANTANA DO LIVRAMENTO  
2019**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

**V331d Vasconcellos, Vania de Castro.**

*O desenvolvimento das oliveiras em Santana do Livramento/RS. /  
Vania de Castro Vasconcellos. – Santana do Livramento, 2019.*

42 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Curso de Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial, Unidade em Santana do Livramento, 2019.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup> Dr<sup>ª</sup> Lúcia Silva e Silva.

1. Oliveiras. 2. Desenvolvimento 3. Fronteira Oeste. I. Silva, Lúcia

Ficha catalográfica elaborada por Carina Lima CRB10/1905

---

VANIA DE CASTRO VASCONCELLOS

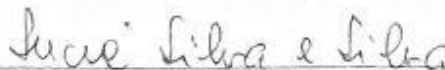
**O DESENVOLVIMENTO DAS OLIVEIRAS EM SANTANA DO LIVRAMENTO/RS**

Monografia apresentada como requisito parcial para obtenção de título de Trabalho de Conclusão de Bacharel Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial, na Universidade Estadual do Rio Grande do Sul.

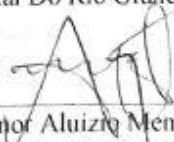
Orientadora: Profa. Dra. Lúcia Silva e Silva

Aprovada em: 11/07/2019

**BANCA EXAMINADORA**



Orientadora: Profa. Dra. Lúcia Silva e Silva  
Universidade Estadual Do Rio Grande Do Sul – UERGS



Prof. Me. Anor Aluizio Menine Guedes  
Universidade Estadual Do Rio Grande Do Sul – UERGS



Prof. Dr. Márcio Zamboni Neske  
Universidade Estadual Do Rio Grande Do Sul - UERGS

Dedico este trabalho de conclusão a todos que de alguma maneira, me incentivaram e acreditaram que esta realização seria possível, em especial, agradeço e dedico àquela que me ensinou a ser forte, a nunca desistir e sempre acreditar nos meus sonhos. Que mais do que minha amiga, foi minha parceira e grande incentivadora, minha mãe. Sem ela e seu amor infinito, nada disto seria possível.

## **AGRADECIMENTOS**

Gratidão a minha família, pela torcida, pela paciência e por todo amor a mim dedicado.

Gratidão ao meu companheiro de todas as horas, amor que a vida me deu de presente, ombro amigo e refúgio para os dias mais difíceis, Tony.

Gratidão à minha orientadora Lucia Silva e Silva, pela paciência e dedicação, caminhando ao meu lado e me apoiando para conclusão desta etapa tão importante.

Gratidão à Wlakyria Serpa, Chefe da Unidade de Santana do Livramento, UERGS, pela acolhida sempre carinhosa e por todo apoio recebido.

Gratidão àquele que se faz presente em todos os meus dias e que abençoa sempre minha caminhada, DEUS.

“Estude a si mesmo, observando que o autoconhecimento traz humildade e sem humildade, é impossível ser feliz”.

Allan Kardec

## **RESUMO**

O trabalho tem por finalidade estudar de que forma as Oliveiras vêm atuando no desenvolvimento do município de Santana do Livramento, nesses últimos anos. O estudo é realizado através de entrevistas com pessoas que atuam na produção de Oliveiras no município, alguns exclusivamente e dedicando-se também a outras atividades. As Oliveiras se tornaram umas das fontes de riqueza para o desenvolvimento local, despertando o interesse dos agricultores da região. Através da pesquisa foi diagnosticado que a plantação de Oliveiras, conta com 26 produtores cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Assuntos Agrários de Santana do Livramento, SMAPA, entre pequenos e grandes agricultores na região de Santana do Livramento. Ainda existe uma certa carência para o investimento no espaço rural, mas há lugar suficiente para plantar as Oliveiras. Constatou-se igualmente a necessidade da ampliação do quadro de profissionais para orientar a concepção de planos diretores de desenvolvimento para os olivais.

Palavras chave: Oliveiras, Desenvolvimento, Fronteira Oeste.

## **RESUMEN**

El trabajo tiene por finalidad estudiar de qué forma los olivos vienen actuando en el desarrollo del municipio de Santana do Livramento, en estos últimos años.

El estudio se realiza a través de entrevistas con personas que actúan en la producción de olivos en el municipio, algunos exclusivamente y otros dedicándose también a otras actividades. Los olivos se convirtieron en una de las fuentes de riqueza para el desarrollo local, despertando el interés de los agricultores de la región. A través de la investigación fue diagnosticado que la plantación de olivos, cuenta con veintiséis (26) productores registrados en la Secretaría Municipal de Agricultura, Pecuaria, Abastecimiento y Assuntos Agrarios de Santana do Livramento, SMAPA, entre pequeños y grandes agricultores en la región de Santana do Livramento. Todavía existe una cierta carencia para la inversión en el espacio rural, pero hay lugar suficiente para la plantación de los olivos. Se constató también la necesidad de la ampliación del cuadro de profesionales para orientar la concepción de planes directores de desarrollo para los olivares.

Palabras clave: Oliveiras, Desarrollo, Frontera Oeste

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>9</b>
<b>2 PROBLEMA DE PESQUISA E OBJETIVO.....</b>	<b>11</b>
<b>3 JUSTIFICATIVA.....</b>	<b>12</b>
<b>4 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....</b>	<b>13</b>
4.1 OLIVEIRAS.....	13
<b>4.1.1 Estrutura Vegetal.....</b>	<b>13</b>
4.2 ORIGEM DA CULTURA.....	14
4.3 HISTÓRICO DO AZEITE.....	15
4.4 O AZEITE DE OLIVA SUA IMPORTÂNCIA.....	16
4.5 MERCADO INTERNACIONAL DA OLIVICULTURA.....	18
4.6 A OLIVICULTURA NO BRASIL.....	20
4.7 OLIVAIS DO RIO GRANDE DO SUL.....	21
4.8 ZONEAMENTO AGROCLIMÁTICO DA OLIVEIRA PARA O RIO GRANDE SUL.....	23
<b>4.8.1 Temperatura.....</b>	<b>24</b>
4.9 CULTIVARES.....	25
<b>4.9.1 Cultivares para azeite.....</b>	<b>25</b>
<b>4.9.2 Cultivares para mesa.....</b>	<b>26</b>
<b>4.9.3 Cultivares de dupla finalidade.....</b>	<b>26</b>
4.10 AS OLIVEIRAS EM SANTANA DO LIVRAMENTO.....	27
<b>5 METODOLOGIA.....</b>	<b>30</b>
<b>6 CONCLUSÃO.....</b>	<b>37</b>
<b>REFERENCIAS.....</b>	<b>39</b>
<b>APÊNDICE.....</b>	<b>42</b>

## 1 INTRODUÇÃO

A Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul é caracterizada por uma economia voltada para agropecuária, dominada por grandes produtores rurais. De algumas décadas para cá, abriga cada vez de forma mais abrangente algumas culturas com influências monoculturas, como a soja e o arroz, mais as lidas campeiras da criação de gado, bovino e principalmente ovino e, com alguma diversificação, de data recente, na agricultura, que destaca o município na produção de mel, leite e hortifrutigranjeiros. Esta diversificação foi, em grande medida impelida pela presença de produtores instalados em áreas menos extensas de terra que vem se dedicando, apesar das dificuldades e limites, a uma produção voltados para o consumo imediato, sem a intervenção de intermediários e da agroindústria.

Desde os anos 80, especificamente no município de Santana do Livramento, a transformação inicia com o fim de grandes pilares da economia local, verificando-se fechamentos do frigorífico Armour, do lanifício Albornoz e da cooperativa Santanense, suas principais indústrias, em que o problema do Armour foi acrescido pela baixa cotação de lã no mercado mundial, representando para a cidade uma grande perda para o município, num período de menos de duas décadas (ALBORNOZ, p. 120. 2000).

Hoje, há um grande número de desempregados e muitas pessoas deixam a fronteira em busca de novas oportunidades, mesmo havendo aqui lugar para investir, perdendo a cidade em sua capacidade empreendedora. Plantar Oliveiras tornou se um dos empreendimentos mais recentes no meio rural de Santana do Livramento, através de alguns agricultores, destacando-se, no momento presente, Olivopampa e Casa Albornoz, sob o entendimento de que, apesar das dificuldades para manter sua implantação, os olivais de Santana do Livramento, oferecem uma alternativa diversificada para gerar empregos e renda. São fatores importantes para o plantio das Oliveiras o clima e localização geográfica. “Somos muito rigorosos com o estado sanitário das mudas e exigimos do olivicultor/cliente: bom preparo e correção (oportuna) do solo, controle antecipado de formigas cortadeiras entre outros fatores críticos para o sucesso dos empreendimentos” (OLIVOPAMPA,2012). Acompanhar o desenvolvimento desta cultura, é apresentar a forma como as Oliveiras vem atuando em Santana do Livramento. Para tanto, foi feito um estudo de caso, no qual foram utilizadas pesquisas bibliográficas e de campo, contando a história da origem e dos diferentes tipos de cultivo e das Oliveiras no mundo e no Brasil.

A Oliveira é uma das culturas que podem ser desenvolvidas na região, em função de se adaptar ao clima e às características geográficas locais. “Com necessidades edafoclimáticas semelhantes, as Oliveiras passam a ser objeto de estudo, experimentos e investimentos na cidade. A Estação Experimental de Livramento guarda registros de estudos iniciais sobre a cultura das oliveiras, registrados no ano de 1965. Tal estudo, apontava que por situar-se sobre o paralelo 31”, com terras e clima propícios para a produção de frutas, Santana do Livramento- RS teria, também, boas condições para a produção de oliveiras. Vale ressaltar que o estudo foi feito por universidades americanas (MORALES NETO, p. 12, 2009).

A inspiração para desenvolver este trabalho, ocorreu com a leitura da monografia de Telmo Armando Morales Neto, o primeiro trabalho sobre as Oliveiras em Santana do Livramento, pela Universidade Federal do Pampa, UNIPAMPA em 2009, voltado para a área de Administração.

Segundo pesquisa realizada pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG, 2009), a cultura da produção de Oliveiras foi trazida para o Brasil ainda no período colonial.

No agronegócio brasileiro, a Oliveira movimentada, entre importação, beneficiamento e distribuição, cerca de novecentos e trinta milhões de reais (EPAMIG, 2009). Experiências positivas na produção de azeitona (mesa e azeite) vem sendo realizadas pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA (EMBRAPA,2009).

A produção de Oliveiras não é um fato novo na região. Na década de 40 foi fundada na fronteira Brasil e Uruguai, mais precisamente na cidade de Rivera, divisa com Santana do Livramento, uma cooperativa de olivicultores. Esta, acabou sucumbindo em decorrência de intervenções políticas daquele país, que manteve baixos os impostos do produto importado. Além disso, a falta de tecnologia contribuiu para que a cooperativa passasse a não existir mais na década seguinte (ATA DE FUNDAÇÃO, 1946). Em Santana do Livramento, hoje atuam vinte e seis produtores de Oliveiras, dos quais dois se destacam: Olivopampa e Casa Albornoz, como já se afirmou, constituindo uma cultura que move uma parte da economia local, realizando outras etapas da produção, principalmente o beneficiamento da azeitona.

## 2 PROBLEMA DE PESQUISA E OBJETIVOS

No Brasil, o consumo dos produtos das Oliveiras vai muito além do que é produzido, podendo-se definir, desde já, a relevância desta produção, que contribui para a diversificação da matriz produtiva local e requer maior conhecimento das características que vai assumindo, ao passo que enfrenta barreiras para desenvolver-se no país em que pese, o bom índice de desenvolvimento, já confirmado pela EMBRAPA (conforme Morales Neto, 2009, p.16)

Entre essas barreiras, destaca-se a legislação bastante rigorosa a respeito de importação de mudas. Somente as espécies mais conhecidas e cadastradas nos órgãos competentes têm entrada no país. Também, se constituem em problema, os custos altos, escassez de maquinarias e de mão de obra qualificada, não tendo às vezes pessoal suficiente para atuar na colheita e no manejo, além do fato de que o produto nacional concorrer com os produtos importados à disposição no mercado interno. “A acidez é um índice de qualidade do azeite de oliva segundo varias legislações”, (ERM PEIXOTO, D SANTANA, 1998).

Observa-se que, passados 10 anos da veiculação referido trabalho, as plantações de Oliveiras foram iniciadas em Caçapava do Sul.

O investidor pioneiro da produção em Santana do Livramento foi Fernando Rotondo, que fundou a empresa Olivopampa, com o objetivo de coordenar a produção, fornecendo primeiramente, mudas e assistência técnica, para depois desencadear suas produções e industrializá-las aqui mesmo no município.

Reconhecendo as carências empreendedoras da região, entende-se a importância de não somente vislumbrar possibilidades de novos investimentos, mas também, promover estudos de qualidade para melhorar a cultura da Oliveira em Santana do Livramento.

Ao compreendermos a necessidade de ampliar o conhecimento sobre as Oliveiras, confrontamos com o seguinte problema: **Qual é a importância do cultivo de Oliveiras para o Desenvolvimento de Santana do Livramento?**

Especificamente propõe-se:

- Descrever o processo histórico de desenvolvimento das Oliveiras em Santana do Livramento.
- Analisar o segmento da produção de Oliveiras e as potencialidades de seus produtos.
- Identificar a tendência de mercado da agroindústria de azeitonas em Santana do Livramento.

### 3 JUSTIFICATIVA

O estudo de caso dos olivais justifica-se de diversas maneiras, a começar pelo interesse que esta nova cultura desperta como alternativa para a estrutura binária da produção agrícola, ainda não superada na região que tem a agricultura voltada em sua maioria, para a produção cerealífera e pecuária tradicionalmente dependente da disponibilidade de grandes extensões de terra, do crédito subsidiado, de tecnologias ainda inacessíveis aos pequenos e médios produtores e da aplicação de fertilizantes químicos, sementes híbridas, de pesticidas, fungicidas e herbicidas, aliados a escassa preocupação com a preservação dos recursos naturais.

Se bem direcionadas, às chamadas “novas culturas” que se instalam tímida e progressivamente, poderão permitir uma relação ao modelo predominante.

Por outro lado, cursando o bacharelado em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial, entendemos que, para que uma propriedade rural alcance seus objetivos, é preciso que tenha um sistema de gestão estruturado, capaz de formular diagnósticos corretos sobre a situação inicial e as perspectivas de obter resultados positivos sendo que, para conhecer estratégias de gestão diferenciadas é necessário estudar os novos empreendimentos que se formam, entre os quais destacamos os olivais.

Pouco explorada e pouco desenvolvida regionalmente, a produção de oliveiras pode colaborar para a diversificação de culturas em Santana do Livramento, justificando-se, também, o trabalho, pelo rol inicial de informações sistematizadas que é capaz de produzir sobre o crescimento das plantações de Oliveiras em Santana do Livramento nestes últimos anos, despertando cada vez mais o interesse de um grupo agricultores em investir nos olivais.

## 4 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

### 4.1 OLIVEIRAS

A Oliveira (*oleaeuropaea l.*) pertence à família botânica *oleaceae*, que compreende espécies de plantas distribuída em regiões tropicais e de clima temperado no mundo. A maioria das plantas são árvores e arbustos. Muitas delas produzem azeites essenciais em suas flores e frutos, e alguns são utilizados pelo homem.

De cerca de vinte e nove (29) gêneros desta família, aqueles que têm interesse econômico ou hortícola são *fraxinus* (cinzas), *jasminum* (jasmim), *ligustrum* (aligastre), *phillyrea* (barberry), *syringa* (lilo) e *olea* (heywood, 1978). No gênero da *olea* existem trinta e cinco (35) tipos incluídos na espécie *oleaeuropaea* (BARRANCO et al 2008).

Existem diferenças de opinião sobre como subclassificar dentro da espécie, mas geralmente é considerado que as Oliveiras cultivadas pertencem à sub espécie nativas e as Oliveiras silvestres (acebuches), à subespécie *sylvestris*.

A classificação foi feita entre os indivíduos como, selvagens (acebuches) que se destacaram pela produtividade, pelo tamanho de seus frutos, pelo teor de óleo e pela adaptação ao meio ambiente (BARRANCO et al, 2008).

Para a identificação e caracterização, o Conselho Oleícola Internacional propôs caracteres biométricos, tendo em conta a árvore, a folha, a inflorescência, o fruto e o endocarpo (CORTÉZ & HERNÁNDEZ, 2006; ANÓNIMO, 2008; SARAMAGO, 2009; APUD FERNANDES, 2014).

#### 4.1.1 Estrutura Vegetal

- **Árvore:** a Oliveira, *oleaeuropaea l.*, como única das espécies da família *oleaceae* produz frutos como a azeitonas comestíveis e também para a extração do óleo de azeite. A árvore é tipicamente originária do mediterrâneo adaptada para o inverno rigoroso e verão seco e quente. A Oliveira é uma árvore que supera dez (10) metros de altura e dura vários anos. Seu crescimento pode se definir a partir da fase jovem e da fase adulta sendo diferenciado pela capacidade de produção somente do potencial do enraizamento, e, na fase juvenil, está nas diferenças morfológicas nas folhas e ramos, sendo que a partir do quinto ano é que começa a produzir as azeitonas.

- **Raízes:** a formação das Oliveiras vai depender do sistema utilizado e as condições do solo. Atualmente a maior parte das Oliveiras comercializadas é proveniente de estacas que dá a origem à formação de múltiplas raízes (PASTRANA, 2014, p.13).

Os solos devem ser preparados e as raízes devem ficar a 7 metros de profundidade e, em relação às propriedades químicas do solo, segundo COUTINHO et al 2015, “deve-se considerar a concentração total de cátions (CTC), o pH, o teor da matéria orgânica, a saturação por alumínio ao longo do perfil, a salinidade e possibilidade de toxidez por boro e cloretos”.

- Ramos: os ramos de Oliveiras são fortes, casca lisa, fina e cinza, espinhosa na variedade silvestre, e tem potencial para desenvolver suas raízes, principalmente onde os ramos são retirados dos troncos. Da maneira como são retirados os ramos das árvores, eles podem desenvolver espessuras diferentes à medida em que vão crescendo, isso depende das características específicas de cada Oliveira.

- Folhas: a folha da Oliveira é bem persistente, pois não se perde nunca, mas com o tempo as folhas velhas vão caindo. As folhas são simples, pequenas conforme a região de plantio, sendo verde acinzentadas na frente e um cinzento prateado e brilhante atrás. São estreitas e pontiagudas e com pequenos pelos que protegem a árvore da desidratação.

- Inflorescência e flores: as flores são pequenas e divididas em várias partes iguais, com simetria regular e se desenvolvem nas axilas foliares, nos nós do crescimento vegetativo do ano prévio a florada e ramificada. São de dois tipos; perfeitas (bissexuais) e estaminíferas (masculinas). Nas semanas posteriores a florada cai e pequenos frutos, vão sendo fixada como os frutos mais ou menos 1-2% das flores originais.

- Fruto: drupa de forma geométrica e globosa, o epicarpo está unido ao mesocarpo, que é a polpa da azeitona. Quando atinge o grau máximo de maturação possui a coloração vinho tinto e alto teor energético.

- Polinização: espécie em que o pólen das flores são transportada pelo vento e parcialmente auto compatível. É recomendável a polinização cruzada e a colocação de polinizadores.

## 4.2 ORIGEM DA CULTURA

O azeite oriundo da Oliveira é um alimento milenar, dos mais antigos do mundo. A origem da cultura da Oliveira está perdida no tempo, pois misturou-se com o desenvolvimento das civilizações mediterrâneas, “que durante séculos governou o destino da humanidade e deixou sua marca na cultura ocidental” (INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL, 2010).

Uma grande história de seis mil anos, através de descobertas arqueológicas, lendas, documentos e textos religiosos, localiza a origem da azeitona na fronteira do Mar Mediterrâneo, pois, ali era a principal área adequada para o cultivo. “Os restos de endocarpo encontrados por Zohary e Spiegel-Roy em 1975 nos sítios arqueológicos de Teleilat Ghassul (Vale do Jordão) datam de 4000 a 3000 AC, na região geográfica que vai do sul do Cáucaso até as terras altas do Irã, da Palestina e da zona costeira da Síria” (PASTRANA, p.18, 2015). A história da Oliveira é, portanto, a história do Mediterrâneo. Com o passar do tempo o desenvolvimento das azeitonas em terras férteis, teve um grande crescimento na Palestina, Israel, Turquia, Egito, Grécia, Espanha e Itália, vendo que o grande reconhecimento positivo dessa produção se expandiu para outras regiões como, Marrocos, Argélia e Tunísia.

Depois do descobrimento da América, a cultura das Oliveiras se espalhou para o sul do Peru, Argentina, Chile e Uruguai, e após para o norte das regiões costeiras do México e Estados Unidos, onde o ambiente era ideal para plantar Oliveiras.

Devido sua longevidade e adaptabilidade da Oliveira pois desempenha um papel importante como uma característica da paisagem e como uma cultura que cresce mesmo em solos duros e condições climáticas difíceis (CIMATO, ATTILO, 2011).

#### 4.3 HISTÓRICO DO AZEITE DE OLIVA

Ao longo dos séculos, a história do azeite de oliva se desenvolve de forma paralela ao cultivo da Oliveira. O azeite é produzido dos frutos da Oliveira, de origem da palavra árabe “*az-zaitun*”, que significa azeite de oliva.

Historicamente, acredita-se que a Oliveira seja originária do sul do Cáucaso, das planícies altas do Irã e do litoral mediterrâneo de Síria e Palestina, tendo expandido para o resto do mediterrâneo. Os fenícios, sírios e armênios foram os primeiros povos a consumi-la, cabendo aos gregos e romanos levá-las para a Europa e o Ocidente (HISTÓRIA E ORIGEM DO AZEITE, 2005).

Segundo vários estudos, a Oliveira se tornou um dos símbolos de maior importância da civilização na época. Era usada desde os primórdios, em que o homem já utilizava seu óleo para ritos religiosos, para a preparação de cosméticos, higiene, medicina e também, na alimentação os Mesopotâmicos passavam no corpo para se proteger do frio, há mais de 5.000 anos. A primeira classificação formal da data do século VII AC e era destinado ao alívio da dor e curas de feridas, foi muito utilizado nas guerras. No Império Romano era usado para

amaciar a pele e os cabelos. Foi, ainda, combustível para iluminação, lubrificante para ferramentas e lâminas agrícolas, impermeabilizante para fibras têxteis e elemento essencial em ritos religiosos (HISTÓRIA E ORIGEM DO AZEITE 2005). Além do grande destaque do uso do azeite na alimentação, também teve o seu destaque na medicina. Na Grécia antiga, atletas já utilizavam o azeite como base para melhorar seu rendimento. Durante grandes descobrimentos, no séc. XVI, o azeite era imprescindível, nos navios, sendo usado no preparo de inúmeros medicamentos, e grandes estudos comprovam os benefícios do azeite de Oliva para a saúde.

A colonização espanhola, após sua descoberta da América, inicialmente, introduziu a agricultura da azeitona no México, Peru, Chile, Argentina, chegando aos Estados Unidos (Califórnia), Jamaica e Austrália e mais recentemente, introduzida no Japão, África do Sul, Uruguai e Brasil (WREGE et al., 2009).

Durante muitos séculos a história do azeite, adquiriu uma grande importância socioeconômica, misturada ao desenvolvimento das civilizações mediterrâneas onde o destino da humanidade deixou sua marca.

#### 4.4 O AZEITE DE OLIVA E SUA IMPORTÂNCIA

Para CIMATO, ATTILO, 2011, “o azeite é apreciado não só pelo valor nutricional, mas também como parte integral a promoção à saúde da Dieta Mediterrânea considerado como um modelo nutricional”. Vários médicos fizeram pesquisas sobre o teor do azeite de oliva para o benefício da saúde, e atender a importância da demanda para o consumo. A qualidade estabelecida do azeite vai depender das normas em que a produção foi desenvolvida durante o processo de plantio, constatando que suas propriedades são saudáveis e nutritivas.

O azeite virgem é o suco oleoso das azeitonas que é fisicamente separado dos outros componentes da fruta, É obtido exclusivamente por sistemas de processamento físico e quando se trata de frutas secas e de boa qualidade, sem defeitos ou alterações, e com a devida maturidade, exibe características sensoriais excepcionais, sendo praticamente o único entre os óleos vegetais que podem ser consumidos crus, conservando sua composição de ácidos graxos e o conteúdo de componentes minoritários, de alta importância nutricional, destacando o teor de vitaminas lipossolúveis e polifenóis (BARRANCO, 2008). Mas nem todo o azeite virgem que é produzido atende às condições acima mencionadas. Quantidades importantes deste produto devem ser destinada ao refino, devido a apresentação de características

organolépticas desagradáveis ou à deterioração dos parâmetros físicos-químicos legalmente estabelecidos para avaliar seu nível de qualidade comercial. (BARRANCO et al, 2008).

A dieta mais recomendada, é a famosa Dieta do Mediterrâneo, com base em frutas, legumes, grãos e pescados, que proporciona excelentes expectativa e qualidade de vida para quem consome o azeite de oliva, não apenas pela predominância de gordura monoinsaturada, considerada a menos nociva a saúde e que ajuda a manter os níveis de colesterol dentro dos limites, mas também, pelos diversos benefícios entre eles destacando-se a não interferência na produção de lipase, a enzima que dilui as moléculas de gordura, facilitando a digestão e contribuindo para a manutenção correta da tensão sanguínea ajudando na prevenção de vários tipos de câncer, além de seu poder anti-inflamatório. Auxilia, também, no controle de diabetes, diminuição dos riscos de artrite reumatoide, contribui para o aumento das defesas naturais do organismo contra vírus e bactérias, além de melhorar a elasticidade dos tecidos.

Para um melhor aproveitamento de todos estes benefícios e substâncias antioxidantes, recomenda-se consumir os azeites crus, em saladas, pães, alimentos servidos nos pratos e degustações.

“Os azeites virgens, pelo seu menor custo, são melhor indicados no preparo das diversas receitas possíveis, tanto em cozimento, assados e mesmo frituras” (CASA DO AZEITE, 2015). No início dos anos 90 o azeite de oliva é reconhecido, cientificamente pela Organização Mundial da Saúde, sobre a eficácia do azeite oriundos da azeitona.



#### 4.5 MERCADO INTERNACIONAL DA OLIVICULTURA

Para entendermos melhor o mercado internacional do azeite de oliva, em 1959 foi criado na Espanha, Madrid, um conselho o COI, Conselho Oleícola Internacional, que permite um desenvolvimento responsável e sustentável do olival. O COI é a única organização internacional do mundo que se dedica ao azeite e azeitonas de mesa, pois constitui um fórum mundial em que são debatidas as políticas públicas para abordar novos desafios do setor.

“Para trabalhar o desenvolvimento integrado e sustentável do olival mundial também assegura que esse compromisso se traduz um progresso tangível para os países membros, sobretudo para as pessoas cujos meios de subsistência são os produtos dessa cultura”, (COI 2015).

A quantidade de azeite de oliva produzida no mundo é de 2.870 milhões de toneladas e a quantidade consumida é de 2.875 milhões de toneladas, havendo um equilíbrio entre produzir e consumir. Portanto a produção mundial de azeitonas de mesa, em quase 30 campanhas, teve uma evolução constante e regular, e multiplicando-se no período (1990-2017) por uma produção de 950.000 toneladas em 1990/1991 para 2.953.000 toneladas estimadas em 2017/18 com um aumento de 211% (+2.003.500 toneladas). A Grécia e Itália são os países que mais venderam nesses últimos tempos, vindo depois da Espanha e Portugal.

Há novos países investidores em oliveiras, nos quais sua produção é de alta escala, como Egito e Turquia, chegando-se a aproximadamente 30% de aumento na produção estimulando, também, os países da América a aumentar a produção para a concorrência de mercado.

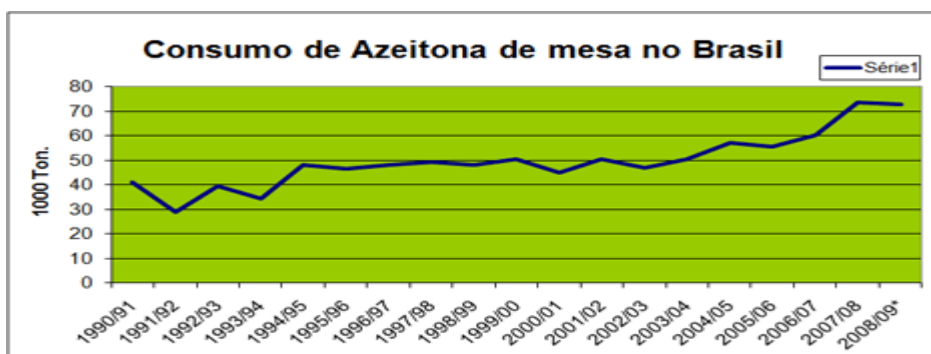
Na safra de 2011 / 2012, os maiores produtores de azeite de oliva foram: Espanha (1.613 mil toneladas, representando 43%), Itália (450 mil toneladas, 18%), Grécia (295 mil toneladas, 13%), seguidos da Tunísia (6%), Turquia (6%), Síria (4%), Marrocos (3%); e de azeitona de mesa, foram: Espanha (27%), Turquia (15%), Egito (12%), Síria (6%), Marrocos (6%), Argentina (5%), Grécia (5%), Estados Unidos (5%) e Itália (4%) (International Olive Oil Council, 2013;COI, Conselho Oleícola Internacional, 2008). De outro lado, os maiores importadores foram: Estados Unidos (133 mil toneladas), Brasil (68 mil toneladas) e Itália (58 mil toneladas). Os maiores produtores de azeitona de mesa foram: Espanha (521 mil toneladas), Egito (500 mil toneladas) e Turquia (400 mil toneladas). Os maiores importadores de azeitona de mesa foram: Estados Unidos (133 mil toneladas), Brasil (100 mil toneladas) e Rússia (68 mil toneladas). Em 2012/2013, o Brasil encontra-se em terceiro lugar entre os

países que mais importam azeite de oliva, com cerca de 73 mil toneladas de azeite (International Olive Oil Council, 2013), 30 mil toneladas a mais que em 2009 (OLIVEIRA et al., 2012), sendo o quinto país que mais consome azeite, mesmo não sendo produtor expressivo.

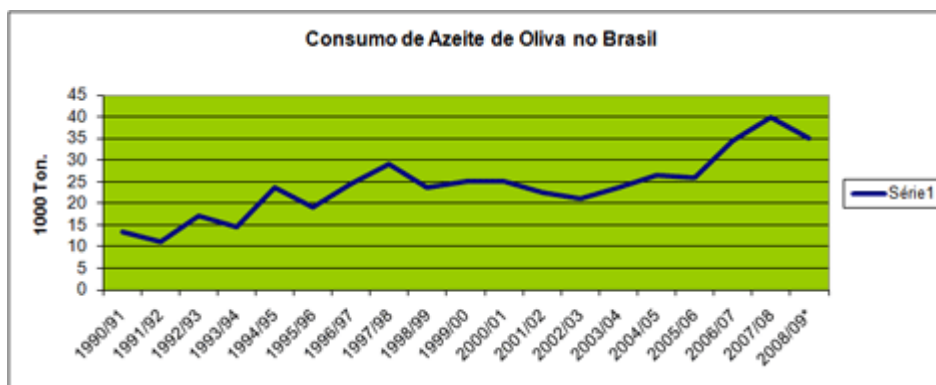
Cardoso (2006) e COI (2018) afirmam que o azeite de oliva tem sido muito apreciado pelas suas características sensoriais, e que conseqüentemente o aumento do cultivo de Oliveiras teve especial relevância em todo o mundo devido às propriedades benéficas do azeite em relação a saúde e ao meio ambiente.

Ao redor do mundo são plantados dez milhões de hectares com cultivo dos olivais e, 90% concentra-se no Mar Mediterrâneo. A produção de azeite e azeitonas em termos mundiais, como mostra no período de 2005/2006 a 2016/2017, teve como destaque a União Europeia que foi a maior produtora, obtendo a sua maior produção na safra de 2011/2012 na qual atingiu o valor de 2.700.00 toneladas. Na safra 2016/2017, a União Europeia teve uma produção de 1.900.000 toneladas, seguida por Marrocos e Síria ambos com a produção de 110.000 toneladas. Na América do Sul, Argentina e Peru aparecem entre os dez melhores produtores. O Brasil não aparece entre os dez maiores produtores mundiais, sendo o maior consumidor de azeite e azeitona a União Europeia, que em cinco anos diminuiu o seu consumo mantendo estável sua posição. O segundo maior consumidor é Estados Unidos que também se destaca como maior importador mundial, evoluindo gradativamente na produção e consumo.

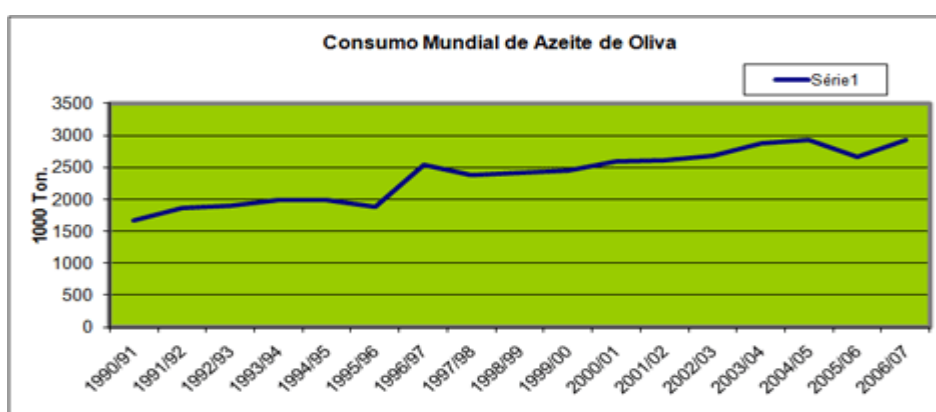
No Brasil ainda há um grande potencial de crescimento para o azeite de oliva, mesmo com o consumo baixo, de cento e setenta gramas por ano em comparação aos italianos, espanhóis e gregos que consomem vinte e cinco quilos por ano.



Fonte: OLISUL Associação de Olivicultura de Caçapava do Sul



Fonte: OLISUL Associação de Olivicultura de Caçapava do Sul



Fonte: OLISUL Associação de Olivicultura de Caçapava do Sul

#### 4.6 A OLIVICULTURA NO BRASIL

O Brasil tem um grande potencial para o cultivo de Oliveiras, é um país de clima subtropical temperado, mesmo assim existem riscos climáticos. Apresentando as características de clima e solo, poderá ter uma produção de qualidade satisfatória, conforme as exigências de modelo padrão internacional e que tenha produção de azeite de oliva de alta qualidade de acordo com o modelo padrão europeu (WREGGE et al. 2009). A Oliveira foi introduzida há vários séculos e em quase todos os estados da Federação brasileira, com maior frequência nas regiões sul e sudeste (Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul) EMBRAPA, 2009.

No período colonial, os olivais foram plantados por imigrantes europeus nas proximidades das igrejas, tendo em vista as comemorações de “Domingos de Ramos”. A pequena produção de Oliveiras, foi dando resultados, e como a família real não queria que a produção evoluísse, para que esse produto não concorresse no mercado, estes foram cortados

por ordem da realeza portuguesa. Este fato impediu que a olivicultura tomasse o primeiro impulso em nosso país durante o período colonial (EMBRAPA, 2009). O Brasil é um dos maiores importadores mundiais de azeite, e na última safra de 2016/2017, foi o 4º país que mais importou, porém, ainda tem uma área de plantio insignificante, apresentando condições marginais para o cultivo.

Atualmente, existe um interesse pelo plantio em alguns estados, entre os quais: Rio Grande do Sul, Minas Gerais, São Paulo e Santa Catarina (COUTINHO E JORGE, 2014). Por ser um dos maiores importadores de azeite, o Brasil precisa capacitar pessoas para atuar em todas as fases do plantio, tendo o sul do país, como o maior consumidor de azeite de oliva, por ter um maior número de imigrantes, principalmente italianos, alemães e espanhóis, que usam diariamente o azeite.

A busca para investir em olivais, em termos econômicos, é um investimento a longo prazo, por que a sua produção começa a partir do 3º ano de plantio, mas somente vai ter seu pico de produção a partir do 8º ou 9º ano de produção, atingindo aproximadamente 15 ou 16 quilos por hectare, isso dependendo do tipo de oliveira plantado.

Existem zonas que ainda não foram exploradas, mas que podem ser indicadas para o plantio, mas havendo necessidade de acompanhamento das cultivares que têm melhor desempenho nessas áreas, e a observação é essencial para avaliar a qualidade do azeite de oliva e da azeitona. A qualidade tem uma estrita relação com a cultivar usada e com o ambiente (WREGE et al.2009; FILLIPINI ALBA et al. 200).

#### 4.7 OLIVAIIS DO RIO GRANDE DO SUL

No Rio Grande do Sul, a cultura de Oliveira foi introduzida oficialmente em 1948, através da criação do órgão especializado da Secretaria da Agricultura – Serviço Oleícola -, com a finalidade de supervisionar e orientar os trabalhos de fomento e pesquisa que durou até a década de 80, segundo EMBRAPA, 2015. Entretanto, Gobbato (1945) relata o plantio de Oliveiras entre 1938 e 1939, em diversas cidades do estado, como Rio Grande, Pelotas, Santa Rosa, Marau, Taquara, São Lourenço do Sul e outras. Após 26 anos, a EMBRAPA clima temperado retornou as pesquisas do cultivo das Oliveiras no sul do país. Sem muito sucesso, mesmo com o apoio governamental, o desenvolvimento das Oliveiras não possuía bases técnicas, o que levou a formação de olivais de baixa qualidade, não existindo tecnologia adequada e nem técnicos capacitados para a realização de análises e conhecimento do plantio.

A primeira cidade que plantou as Oliveiras foi o município de Uruguaiana, pelo embaixador Batista Luzardo, que plantou na Fazenda de São Pedro um grande olival, com cerca de setenta e duas mil mudas oriundas da Argentina. Foram realizadas análises em laboratórios brasileiros e italianos das azeitonas e do azeite produzidos no Brasil, e verificou-se que não perdiam em qualidade para os produtos italianos.

O plantio das Oliveiras se intensificou no sul do país, implantando-se às margens do Rio Jacuí e nos municípios de Arroio Grande, Encruzilhada do Sul, Caçapava do Sul, e entre outros. Porém, atualmente existem poucas plantas remanescentes desses plantios (EMBRAPA, 2015).

O Rio Grande do Sul é hoje o maior produtor do Brasil. Possui 3.464 hectares de plantações de azeitona. Conforme o Cadastro Olivícola RS – 2017-, realizado pela Câmara Setorial das Oliveiras, da SEAPDR, o Estado conta com 145 produtores rurais, em 56 municípios, sendo oito indústrias e 20 marcas de azeite, EMATER/RS, 2019. As cidades que mais se destacam são: Santana do Livramento, Bagé, Cachoeira do Sul, Caçapava do Sul, Canguçu, Candiota, Dom Pedrito, Encruzilhada do Sul, Formigueiro, Jaguarão e Pinheiro Machado (EMATER, 2015).

Dentre os estados brasileiros, o Rio Grande do Sul apresenta um maior potencial produtivo, por estar em áreas propícias ao cultivo, com condições climáticas adequadas, visto que as regiões entre os paralelos 30 e 45 do globo terrestre são as mais aptas para a produção de Oliveiras, e se caracterizam por verões quentes e secos, com invernos com temperaturas amenas no inverno, que coincide com o período de floração, sendo esses requisitos para produções satisfatórias, CARDOSO, C.S.; DIAS, M. F. P., 2017. De modo geral, os azeites de oliva extra virgem, de qualidade, tanto nacional como os importados, tem seus preços elevados por serem especiais e vendem seus produtos em supermercados, sites e nas empresas. Os produtos nacionais são vendidos na própria empresa, pois, a maioria dos agricultores são pequenos produtores e produzem poucas quantidades de azeite de oliva e acabam vendendo os produtos oriundos da azeitona na sua unidade de produção

Este ano realizou-se no pátio da Secretaria de Agricultura do Rio Grande do Sul, dia 1º de junho de 2019, a feira de produtores de azeite de oliva, uma boa oportunidade para os consumidores gaúchos conhecerem a produção de azeite nacional.

A feira terá continuidade no primeiro sábado de cada mês segundo a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural (SEAPDR). Cerca de 20 produtores gaúchos

oferecerão suas marcas de azeite dos mais variados sabores para a degustação e compra dos produtos. “É uma oportunidade para o consumidor ter o contato com o azeite nacional, ainda pouco conhecido, e obter informações diretamente com os produtores sobre as diferentes variedades gaúchas”, diz o secretário da Agricultura Covatti Filho, em uma reportagem em A Platéia, publicada no dia 29/06/2019. A parceria feita entre a SEAPDR e o Instituto Brasileiro de Olivicultura irá realizar as feiras de junho à dezembro deste ano. “Uma colheita recorde nesses últimos anos, o investimento privado na implantação de R\$ 100 milhões gerando emprego para mais da metade do estado”, reportagem do jornal A Plateia do dia 29/06/2019.

O Rio Grande do Sul possui a maior área e perspectiva para a cultura no Brasil, considerado que 99% do azeite de oliva e azeitonas em conserva consumidos no país, são importados, onde o investimento do setor é um desafio para o aumento da produção, portanto o Brasil é um dos maiores importadores de azeite do mundo.

Alguns dos produtores que participaram dessa primeira feira foram: Costa Doce de Porto Alegre, Casa Albornoz de Santana do Livramento, Batalha de Pinheiro Machado, Olivas do Sul de Cachoeira do Sul, Vila do Segredo de Caçapava do Sul, Verde Louro de Canguçu e Pró Azeite de Novo Hamburgo.

#### 4.8 ZONEAMENTO AGROCLIMÁTICO DA OLIVEIRA PARA AO RIO GRANDE DO SUL

Devido à pequena área de plantio e produção insignificantes no Brasil, pelo fato de ter condições climáticas apenas marginais para o desenvolvimento desta cultura, o país importa esses produtos para atender à demanda interna. Em 2009, “foi elaborado um zoneamento agroclimático para as oliveiras no Rio Grande do Sul e um zoneamento edafoclimático, indicando as zonas com menores riscos climáticos para a produção de Oliveiras no estado” (WREGE et al, 2009; FILLIPINI ALBA et al.;2014). Atualmente, existem pequenas áreas plantadas no Rio Grande do Sul e em Minas Gerais. São apresentadas as regiões do Rio Grande do Sul, as áreas não recomendadas, recomendadas e recomendadas com restrições para a cultura de Oliveira. Mesmo havendo os riscos climáticos em regiões favoráveis, deve se evitar o plantio em zonas de temperaturas elevadas para não prejudicar a produção. O plantio deve ser feito, mas com certas restrições climáticas, nas regiões da Serra do sudeste e em grande parte de metade Norte do estado, mas não é a região ideal. Nestas zonas, deve-se dar preferência aos microclimas de menor umidade relativa, com terrenos de face de exposição Norte e com pouco vento (WREGE et al., 2009).

#### 4.8.1 Temperatura

A Oliveira é mais sensível ao frio que outras espécies frutíferas plantadas em regiões de clima temperado (pessegueiro, ameixeira, macieira, pereira, etc.). Porém, devido aos frios progressivos de outono a planta apresenta, durante o período de repouso (inverno), resistência a temperaturas inferiores a 0°C. Os danos causados pela baixa temperatura podem atingir diferentes órgãos da planta, principalmente para indivíduos jovens, assim, as geadas constituem situações críticas.

De acordo com as experiências de plantio nos países do mediterrâneo, nas temperaturas adequadas para que ocorra frutificação efetiva (fruitset) normal, não devem superar a 35°C ou serem inferiores a 25°C. As plantas são capazes de suportar altas temperaturas no verão (próximas a 40°C) sem sofrerem queimaduras. Entretanto, a atividade fotossintética começa a ser inibida quando a temperatura ultrapassar a 35°C.

Para que as azeitonas atinjam a maturação, há necessidade de acúmulo de calor desde o início da floração até o início do amadurecimento do fruto.

Em relação acumulação de frio ou horas de frio, existem divergências entre os diferentes pesquisadores da área de olivicultura. Um grupo de pesquisadores espanhóis, utilizando a cultivar arbequina em experimentos para determinar a relação entre horas de frio e floração, observou que as folhas eram os principais órgãos envolvidos no processo de acumulação de frio (NAVARRO; PARRA, 2008).

Considerada a região mais fria do sul do país, as horas de frio em que a planta permanece vai depender do local em que se encontra e do tipo de oliveira, porque cada plantio de Oliveiras vai responder conforme o seu processo de desenvolvimento para a produção (EMBRAPA, 2015).

Com poucas disponibilidades de informações técnicas sobre a cultura de Oliveiras no Brasil, são necessários mais estudos da ecofisiologia desta espécie para ver se existe uma relação de acúmulo de frio durante a fase do ciclo produtivo (EMBRAPA, 2015)

A temperatura no Rio Grande do Sul, como o verão que tem as temperaturas elevadas em um curto período, não ultrapassando dos 40°C, é considerado o clima ideal para a maturação do fruto. No inverno dificilmente ocorrem temperaturas abaixo de zero, mínimas é de 2°C e 15°C, mas podendo elevar as temperaturas a 25°C por causa da variabilidade climática que ocorre em áreas subtropicais e clima temperado (COUTINHO et al, 2015).

A umidade relativa também é um fator relevante para o zoneamento na cultura das Oliveiras, sendo importante para o florescimento da planta. Por isso a Fronteira Oeste do Rio

Grande do Sul é a principal zona de plantio para o cultivo das Oliveiras, por ter uma umidade relativa baixa na fase de florescimento (EMBRAPA, 2015).

O índice pluviométrico é outro fator importante considerado para cultivar as Oliveiras, com as chuvas bem distribuídas durante o ano todo, sem muitas modificações nas estações. Durante o ano, o total das chuvas é de 400mm a 500mm no sul do país, por isso que não ocorre o risco de faltar água para o desenvolvimento dos olivais (COUTINHO et al, 2015).

#### 4.9 CULTIVARES

Na região sul do Brasil, a Embrapa Clima Temperado, vem estudando sobre algumas cultivares de Oliveiras para a avaliação do potencial do plantio, portanto temos cultivares para azeite (azeiteiras) e cultivares para a mesa.

##### 4.9.1 Cultivares para azeite

- Arbequina: de origem espanhola, é a cultivar importante da Catalunha e tem 55 mil hectares, em outros lugares como Andaluzia também tem sido plantadas em grandes áreas. Além da Espanha, Argentina, Estados Unidos, Chile e a Austrália têm grandes plantios de oliveiras. O rendimento e a qualidade do azeite é alto (entre 16% e 18%) da acidez. Considerada boa, porém avançados de maturação, produzem azeite frutado maduro com toque de maçã e amêndoa, ligeiramente doce, COUTINHO *et al*, 2015. Uma variedade muito produtiva e precoce, o fruto pode ser utilizado em conserva e bom rendimento do azeite e também para ser utilizadas em saladas.

– Picual: plantada especialmente na Província de Jaén, na Espanha. Devido à adaptação a diferentes condições de clima e solo. Austrália, Estados Unidos, Argentina, Uruguai e Brasil também possui esse tipo de Oliveira. Considerado o azeite de oliva “virgem extra” 100%, com sabor doce, suave e picante e ao mesmo tempo agradável, serve para usar em pratos marinados e crus, COUTINHO et al, 2015.

- Koroneiki: é a cultivar mais plantada na Grécia e em outros lugares como Argentina, Estados Unidos, Chile e Austrália. Possui azeites normalmente de coloração verde intensa e com alta estabilidade, com alto conteúdo palmítico e oleico. Destacando um sabor medianamente picante por sua especificidade e peculiaridade do azeite produzido, ideal para carnes vermelhas, COUTINHO et al, 2015.

- Frontoio: a cultivar originária da Itália, e é distribuída em outros países oleícolas (Chile, Austrália, Estados Unidos, Argentina, Tunísia e Marrocos. É considerado baixo o rendimento da quantidade deste azeite, mais ou menos 14%. “No paladar, destacam –se notas de amêndoa e agradável doçura, amargor médio e picante intenso de boa persistência”,

COUTINHO, 2015. Recomendável para temperar peixes, queijos frescos, saladas verdes, massas e arroz.

- Arbosana: é originária da Espanha, e tem plantados nesses últimos anos no Chile, Estados Unidos, Austrália, Uruguai e Argentina. Considerado um azeite de alto teor ácidos, equilibrado com um toque de amargo, picante e frutas verdes, predominando verdes de ervas. Pode ser consumido em qualquer tipo de carnes brancas, pescados, massas e saladas verdes, COUTINHO et al, 2015.

- Coratina: originária da Itália, e em outros países tem se plantado como Chile, Argentina, Uruguai, Estados Unidos, Austrália e Nova Zelândia por ter boa qualidade no plantio. Com 20% de acidez, a coratina tem um rendimento considerado elevado, que apresenta um sabor frutado intenso, picante e amargo. “Com gosto amargo é considerado o “azeite medicinal” (prevenção do envelhecimento celular)” COUTINHO, 2015.

- Cipressino: a cultivar é originária da Itália e em outros países oleícolas como Chile, Austrália, Estados Unidos, Argentina, Tunísia e Marrocos. Tem a coloração verde escuro ao vermelho- violeta e amargo. “Azeite de coloração dourada, com tons esverdeados, de modo geral, considerado sabor frutado maduro, pouco amargo e picante”, COUTINHO, 2015. Para quem gosta de sentir um sabor picante no prato, pode ser usados em saladas e pratos quentes.

#### **4.9.2 Cultivares para mesa**

- Ascolana: a cultivar é originária da Itália, citando os países principais como Estados Unidos, Espanha, Chile, Peru, Austrália e Nova Zelândia, COUTINHO, 2015.

-Manzanilla de Sevilla: a cultivar é originária da Espanha, e esses cultivos concentram-se nas províncias de Sevilla, Badajoz e Huelva e nos países como Portugal, Estados Unidos, Chile, Israel, Argentina, Austrália e outros. Essas duas cultivares tem sua produção a partir do quinto ano, e são utilizadas para produção de azeitonas de mesa verdes, conhecidas como “sevillano” ou negras estilo “californiano”, COUTINHO, 2015.

#### **4.9.3 Cultivares de dupla finalidade**

- Cordovil de Serpa (Penafiel): originária de Portugal, principalmente em Alentejo, restritamente. E na década de 60 foi plantado no Brasil. Mesmo sendo azeitonas de mesa, também a cultivar pode extrair o azeite, mas a produção é considerado baixo com apenas 10% de extração. Ligeiramente amargo e picante, ideal para saladas, massas, peixes e outros, COUTINHO et al, 2015.

– Galega Alto D’Ouro: também originária de Portugal, e no Rio Grande do Sul foram plantados juntamente com a cultivar Cordovil de Serpa respectivamente nas décadas de 50 e 60. Segundo COUTINHO, 2015, “a separação entre a polpa e o caroço ocorre facilmente, o que lhe confere aptidão para conserva”. Devido à acidez, possui todas os reguladores normais, fazendo com que a salmoura conserve a azeitona em boa qualidade e em condições microbiológicas, e sua coloração vai do castanho ao preto.

#### 4.10 AS OLIVEIRAS EM SANTANA DO LIVRAMENTO

Do ponto de vista histórico, Santana do Livramento, denominada Fronteira da Paz, juntamente com a cidade de Rivera, apresenta uma certa carência de capital social, ou seja da confiança como sentimento básico para o desenvolvimento saudável da vida política e da gestão dos assuntos locais, revelando nas práticas sociais a manutenção da força da tradição.

De acordo com Mélo (2004, p.127), as forças da tradição, [...] sejam elas econômicas, culturais e políticas somente desaparecem quando agentes históricos produzem novas bases de convivência nas quais aquelas tradições do passado não tem mais lugar. Elas são eliminadas, simplesmente vão se esvaecendo e desaparecem com o tempo. Mas, quando as bases sociais, econômicas e culturais não são alteradas significativamente- e isso demanda muito tempo- o novo continua a conter o velho.

A cultura foi iniciada há 50 anos, com a vinda de imigrantes, que chegaram na cidade com algumas mudas de Oliveiras, e se estabeleceram perto da antiga Estação Experimental, que na época tinha a estação de trem, hoje mais conhecida como a região da Mangueira Colorada. Os imigrantes logo notaram que o lugar era favorável para plantar Oliveiras propiciando fácil desenvolvimento, mas não tinham conhecimentos técnicos, e plantaram as Oliveiras umas perto das outras. Quando elas cresceram, ficaram todas amontoadas, não dando resultado positivo. Acabaram abandonando o plantio e a propriedade. Atualmente ainda permanecem os olivais antigos, que por uma dão poucos frutos. Em 2013, a propriedade foi comprada por um santanense, formado em medicina, residente em Porto Alegre, Dr. Henrique Barrios, que investiu e transformou o local, que hoje possui 17 hectares de Oliveiras, sobre cuja produção ainda não se dispõe de dados.

O turismo rural é uma nova forma de atração para descobrir a diversidade de culturas brasileiras e uruguaias na região da Fronteira Oeste como as videiras e Oliveiras. Na década de 2000, com o intuito de pesquisar o clima, o solo, a disponibilidade de recursos, avaliando

os recursos e os fatores críticos na região da Campanha, um peruano radicado no Brasil, veio com a ideia de um novo empreendimento olivícola.

A história muda o cenário da região da campanha, com uma cultura diversificada na produção que hoje está competindo com os azeites importados. Vendo que o grande investimento dos parreirais é bem sucedido, servindo de referência para plantar o olival em Santana do Livramento, após muitos estudos do Engenheiro Agrônomo Sr. Fernando Rotondo e sua esposa Sibeles Mantovani Rotondo fizeram várias pesquisas e visitas em diversas regiões produtoras para avaliação dos estudos de zoneamento agro climáticos realizadas por diversas entidades como: Embrapa Clima temperado, Universidade da Califórnia, Davis, etc; concluindo que a cidade é um grande potencial para investir nos olivais, iniciando o seu trabalho em 2008.

No mesmo ano de 2008 comprou 92 hectares de terra na região da Tafona/Cerro da Cruz em Santana do livramento. A maior dificuldade foi encontrar as mudas aptas para a região devido às variações climáticas e em 2009 criou o primeiro viveiro de mudas e iniciou o plantio do olival, pioneiro na região. Olivopampa é uma empresa familiar que atua em diversas etapas da cadeia oleícola. “Preocupados em se aperfeiçoar na área profissional, eles participaram de vários cursos e congressos na área da olivicultura em diversos centros como: Universidade da Califórnia – Davis – USA, IFAPA – Espanha, INTA – Argentina, INA – Uruguai, UFGS – RS – Brasil, Accademia Nazionale dell’Olivo e del’Olio Spoletto na Itália e entre outros”, OLIVOPAMPA 2014.

Quando iniciaram a produção de azeite oriundo das azeitonas, muitas pessoas não sabiam o que era o azeite extra virgem, por não conhecer a sua qualidade e sua classificação e nem a fiscalização era tão rígida. A realização do olival se concretizou em 2014, sendo produzido o primeiro azeite a partir das azeitonas colhidas a mão, no seu ponto de maturidade e processados depois de colhidos. Surgiu assim o OURO DE SANT’ANA. Com uma produção de 20.000 quilos de azeitonas para a comercialização do azeite, as azeitonas eram levadas, após colheita, para a cidade mais próxima capaz de fazer a elaboração do azeite. Os trabalhos se desenvolviam no lagar da fazenda “Guarda velha”, Serra do Veleda em Pinheiro Machado/RS, a 300 quilômetros de Livramento.

Foi o ponto de partida para a importação e comercialização de azeites extra virgens de alta qualidade e garantido a renovação da qualidade do mercado brasileiro. Todo o trabalho era divulgado através de palestras, feiras e eventos de degustação. E finalmente em julho de 2014 surge o lagar, local do plantio e processamento de azeitonas, próprio e moderno para a

produção de azeites de qualidade, ocorrendo em novembro, a obtenção de licença para operar o lagar e o engarrafamento de azeites em Santana do Livramento, possuindo 30 hectares no plantio, 15 hectares para a plantação de Oliveiras para a extração do azeite de oliva: arbequina, arbosana, coratina, koroneike, frontoio, picual e leccino e 15 hectares de azeitonas de mesa, as azeitonas em conserva que são: manzanilla, ascolana.

Desde então a produção das Oliveiras vem alcançando altas produções e batendo recorde nas suas safras. Este ano no mês de abril Fernando Rotondo e sua esposa participaram de um grande evento realizado em Ribeirão Preto, São Paulo, mostrando a sua produção de qualidade em uma feira realizada para a divulgação dos azeites brasileiros. E em maio, levou seu trabalho para participar de um grande evento a Expoliva na Espanha, feira mundial de azeites.

No mês de março deste ano, “tivemos a quarta edição do azeite OURO DE SANT’ANA NOVELLO, que é um conceito do produto, e faz parte da tradição e preferência dos consumidores dos países da bacia do Mediterrâneo, e no Brasil ainda é novidade, pois, recentemente tornou-se um país produtor de azeite”, disse Fernando Rotondo.

NOVELLO é um blend extra virgem, multivarietal de azeites não filtrados, na primeira semana da colheita, porque as azeitonas foram colhidas no ponto da maturidade para obter melhor a extração do azeite, pois isso diferencia dos demais azeites pelo seu frescor e intensidade aromática e sensorial. Significa azeite novo.

“É uma novidade para o consumidor brasileiro, acostumado a consumir azeites importados, com defeitos sensoriais decorrente entre outros aspectos, das condições precárias de transporte e armazenagem que acabam muitas vezes, descaracterizando sua classificação original”, disse Fernando Rotondo. O azeite nesta modalidade é vendido em pré-venda ou por encomenda, por ter qualidade única.

Em 2013 surge outro olival, Casa Albornoz, também uma empresa familiar, que entrou no ramo das Oliveiras, e este ano teve sua melhor safra, com 100 hectares na sua propriedade, plantando coratina, arbequina, arbosana e koroneiki. “Ainda é apenas o começo de uma longa caminhada, estamos engatinhando”, diz Ana Luiza Albornoz. Com uma ideia de diversificação, outro olival surge em 2013, segundo o proprietário, “com várias falhas de manejo”, o Pé do Cerro, do Claudio Escosteguy, com 17 hectares, plantando as espécies arbequina, arbosana e koroneiki. Santana do Livramento, esta buscando alternativas para ampliar mais essa diversidade uma cultura nova que vem surgindo aos poucos no sul do país.

## 5 METODOLOGIA

Para entender melhor os questionamentos em relação ao tema proposto sobre o desenvolvimento das Oliveiras em Santana do Livramento, optou-se pelo método estudo de caso. De acordo com GIL (2008), na pesquisa “é sabido que toda e qualquer classificação se faz mediante algum critério”, não necessariamente enumerar ou medir evento. Primeiramente foi feita a pesquisa bibliográfica, que consiste na etapa inicial do meu trabalho, reunindo todas as informações e objetivos para a investigação do trabalho proposto, sendo os conceitos obtidos através de artigos, revistas, livros, documentos monográficos, jornais, textos em sites confiáveis e em outras fontes que pudessem enriquecer o trabalho. Todo material escolhido foi lido, analisado, questionado para melhor desenvolvê-lo.

Para Yin (2015, p. 4) “seja qual for o campo de interesse a necessidade diferenciada da pesquisa de estudo de caso surge do desejo de entender os fenômenos sociais”, portanto não existe uma fórmula específica para descrever todo o processo de pesquisa, mas disso dependem as nossas escolhas para explicar nosso argumento. Todos os dados coletados serão registrados conforme o andamento da pesquisa, para que, ao chegar no final, possa atingir os objetivos propostos, conforme SEVERINO (2007, p.121) “o caso escolhido para a pesquisa deve ser significativo e bem representativo, de modo a ser apto a fundamentar uma generalização para situações análogas, autorizando inferências”.

A metodologia utilizada, relembra-se, foi a pesquisa bibliográfica, enriquecida com algumas entrevistas feitas com os produtores de oliveiras do município e a incorporação oriunda das fontes referidas.

Para conhecer melhor os produtores de azeite de Oliva do município, também foi feito um levantamento, através de dados da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Assuntos Agrários de Santana do Livramento (SMAPA), constando 26 produtores de Oliveiras cadastrados para extração do azeite, sendo que apenas 3 produtores possuem maiores áreas plantadas e os demais são pequenos produtores de Oliveiras. Em algumas áreas do município, existem mais produtores não cadastrados junto a secretaria da Agricultura, que deverão ser objeto de próximos trabalhos. Segundo, BONI E QUARESMA (2005, p.71), “a observação também é considerada uma coleta de dados para conseguir informações sob determinados aspectos da realidade”. Assim como a observação, a entrevista também é uma técnica que através da fala, considerada como um meio de comunicação para

coletar informações, através do qual introduzem um roteiro previamente organizado, como base da entrevista; podendo ser a entrevista estruturada ou semiestruturada. Observou-se que a maioria dos produtores de Oliveiras, não tem muito conhecimento deste ofício, mas insiste na produção, estando informados da viabilidade de lucros altos após 5-7 anos de sua primeira safra. Por ser uma nova cultura, os olivais precisam de uma atenção redobrada, quanto à sua conservação, devido aos fatores climáticos, e aos fungos e pragas que atacam o plantio desde sua colocação na terra.

Necessita-se muita pesquisa, informações de produtores experientes no olival, ajuda técnica, mão de obra qualificada, conhecimento do tipo de cultivar a ser plantado, dependendo da região e o capital para investir no plantio. Muitos produtores ignorando as condições do plantio acabam abandonando-o um pouco este afazer, que requer muita paciência com o manejo e execução.

“O diagnóstico é uma ferramenta, que contribui para elaborar estratégias de desenvolvimento rural” conforme GARCIA FILHO (1999, p. 7). Para estabelecer o diagnóstico, um dos recursos utilizados foi a entrevista feita com os produtores de azeite de oliva, que aos poucos estabelecem uma nova cultura no município. Da conversa com alguns produtores, pode-se verificar por suas falas “que a pior coisa de tudo é a carência de mão de obra, se é preciso investir, temos que ver quais as pessoas que estão interessadas em fazer um curso para ser empregado pelo produtor e tocar o barco pra frente”, disse uma produtora que anda vendo uma forma de plantar o olival em suas terras.

Para TOZONI-REIS (2009, p. 56) “a entrevista estruturada caracteriza-se por um roteiro com questões fechadas apresentadas pelo entrevistado e a entrevista semiestruturada as questões são apresentadas de forma mais espontânea”, caso da realização do meu trabalho, no qual os produtores se sentiam mais à vontade com uma conversa simples podendo contar toda a sua história de produção. Com as entrevistas feita pelo agente do Desenvolvimento Rural de Santana do Livramento é que alcançamos percepções significativas para o trabalho e para a importância da efetivação do tema estudado. Para tanto, foi utilizado um roteiro de questão pré elaborado (Apêndice), como uma das ferramentas para escrever os relatos feitos pelos produtores rurais.

A primeira entrevista com foi Alexandre de Macedo Fernandes, Graduado em Tecnologia em Agronegócios, pela Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, tornou se Mestre em Olivar, Aceite de Oliva y Salud pela Universiade de Jaén, na Espanha e Doutorando em Olivar e Medio Ambiente também pela Universidade de Jaén; após sua

formação, tornou se especialista em projetos, plantios e planejamento em Santana Do Livramento; ele não tem um lugar específico para desenvolver o trabalho, mas faz assessoramento para os produtores que querem investir nos olivais. “A cultivar mais plantada aqui é koroneiki, pois a maioria são resistentes ao frio”, disse Alexandre.

Realizei entrevistas com produtores que atuam desde 2012/2013, essas conversas possibilitaram obter informações sobre várias coisas ao mesmo tempo: acerca dos olivais, experiência com poda, ensejando que entrevistas, observações e amizades incrementarem a trocas de informações.

Ocorreu em Santana do Livramento o primeiro Viva Oliva e Jornada Binacional da Oliveira e do Azeite, no dia 20 e 21 de junho, com a realização da Casa Albornoz, Olivo Pampa, CastelNuovo, Olivares de Santa Clara, Nina, Coimbra e Laguna Negra, juntamente com a Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Assuntos Agrários de Santana do Livramento (SMAPA), para divulgar o azeite de oliva nacional de qualidade. Um ônibus foi fretado para levar as pessoas interessadas em participar do evento realizado nesses dias. O responsável pelo evento Sr. Claudio Escosteguy, fez um link em uma página de internet para que todos pudessem participar, entrar no link e se inscrever. Isso serviu também para anunciar o evento preparatório do 6º Fronteira que é o Festival Binacional de Enogastronomia que irá ocorrer em agosto deste ano.

O Viva Oliva e a jornada Binacional teve um roteiro organizado, fazendo um convite para quem quer investir nos olivais e conhecer uma nova cultura que esta começando em Santana do Livramento. A programação do evento iniciou no dia 20 de junho de 2019, às 8:00h, com a saída do Parque Internacional, seguida da recorrida pelos olivais de Livramento: Olival Pé do Cerro, Olival Barrios e visita à Casa Albornoz. As 12:30h, na Vinícola Almadém ocorreu o almoço da recorrida pelos olivais. E as 18:00h, no Solar Dom Pedro, teve lugar o Salão Binacional do Azeite, com palestra sobre análise sensorial do azeite e degustação de azeites locais, com Edna Bertoncini. Após isso; 20:00h, no Solar Dom Pedro do Armour foi oferecido o Jantar Harmonizado. A programação continuou no dia 21 de junho de 2019 das 9:00h às 17:00h, na Olivo Pampa, desenvolvendo-se o curso técnico sobre poda de oliveiras com a coordenadora do Grupo Oliva SP, Edna Bertoncini.

No caminho para o passeio, dentro do ônibus, Roberto Braz, Engenheiro Agrônomo que trabalha na prefeitura Municipal de Santana do Livramento, fez uma pequena introdução sobre o que íamos fazer durante o trajeto da recorrida dos olivais. Roberto falou sobre os

primeiros olivais plantados trazidos por imigrantes, o crescimento da cultura no meio da pecuária e o investimento na qualidade dos azeites de Santana do Livramento.

A primeira parada foi na Mangueira Colorada, na propriedade abandonada há 50 anos, na qual existem os olivais de propriedade do Sr. Henrique Barrios dos Olivais Barrios, que retornou às atividades com o plantio e manejo do local. O Sr. Sinval, coordenador do projeto destinado ao melhoramento do plantio dos olivais para essa região, também responsável pelo Olival Barrios, contou que a propriedade está iniciando as atividades no ramo oleícola, pois os olivais não tem 2 anos, sabendo que sua produção terá resultados entre 4/5 anos de produção.

Para desenvolver melhor a propriedade, contou com ajuda técnica do Fernando Rotondo. Para iniciar as atividades incluindo cuidados básicos com o manejo, plantou arbequina, coratina e picual, em uma área de 17 hectares e vai esperar o tempo de plantar novas mudas principalmente da cultivar picual. “A maior dificuldade é ter a mão de obra especializada, pois alguns trabalhadores dos vinhedos, ajudam a gente com a manutenção dos olivais”, disse o Sr. Sinval.

E seguimos o passeio, parando no Olival Pé do Cerro, com uma área de 9 hectares plantados de arbequina, arbosana e picual, do Sr. Cláudio Escosteguy, também produtor iniciante de oliveiras, contando que sua atividade era voltada para a pecuária e plantações de arroz, mas viu que um novo ramo vem surgindo, e resolver investir nos olivais, que em 2017 teve sua primeira colheita de 200 kg de azeitona, que foram levadas para a casa Albornoz para a extração, rendendo 18 litros de azeite de oliva.

São 5 anos de estudos e experimentos, o clima atrapalha um pouco, não podem ser plantadas umas perto das outras, porque a medida que vão crescendo, as copas vão se apertando e impedindo a oliveira se desenvolver. “Como solução para quem quiser investir no olival, usar azevém para combater as pragas, mas tá difícil de levantar o azevém para proteger a oliveira”, disse Sr. Cláudio. Na propriedade do Sr. Cláudio, foi feita uma pequena demonstração sobre a poda, com a Pesquisadora Científica Edna Bertoncini de São Paulo, Engenheira Agrônoma, com o intuito de orientar os produtores de azeite e para os iniciantes que querem investir.

O Olival Pé do Cerro, quando iniciou sua produção e 2013/2014, se deparou com muitas falhas, não tendo o resultado esperado, mas contou com ajuda técnica de Fernando Rotondo, para o melhoramento do plantio.

O próximo passeio era ao lado do Olival Pé do Cerro, Casa Albornoz, mais uma propriedade investindo pesado nos olivais. Conduzido pelas mulheres, Virgínia, as irmãs

Silvia e Ana Luiza e a mãe Margarida, a Casa Albornoz vem se destacando no ramo oleícola. Em 2013, decidiram redirecionar o negócio da família, pois eram vindas de família de pecuaristas, voltada para a criação de gado e cultivo de soja e arroz. Com a ideia de diversificação do negócio, antes de tudo, foi necessário fazer uma pesquisa de mercado até chegar em oliveiras e noqueiras como melhores opções.

Dentro de 120 hectares são plantados as cultivares coratina, arbequina, arbosana e koroneiki, onde é produzido o azeite extra virgem com qualidade. “Percebemos que as oliveiras é um caminho longo a ser percorrido, pois no Brasil essa cultura está engatinhando, temos muito que aprender e sempre estamos nos atualizando e adaptando os conhecimentos já existentes em nosso terroir, as nossas condições climáticas e de solo”, contou Ana Luiza, que é formada em Direito pela Universidade da Região da Campanha, URCAMP, fez Especialização em direito Empresarial pela Universidade de Santa Catarina, UNISC, MBA em Agronegócio pela Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Sommelier em Azeite de Oliva pela Facultad de Química de Montevideú e Membro da ONAOO (Organizzazione Nazionale Assagiatori Olio Oliva) Itália.

Um planejamento foi feito antes de colocar em prática o projeto criado pelas mulheres, mesmo com muita dificuldade para quem investe em uma nova cultura. Sem a utilização de agrotóxicos, como alternativa usa-se sulfocálcica e cobre, e suas primeiras mudas foram adquiridas em Cachoeira do Sul, na empresa Olivas do Sul.

Para o produtor que irá investir nos olivais, deve avaliar bem o seu projeto e planejamento levando em conta de que os custos são bem altos e o retorno se dá a partir do 5º ano de sua primeira safra. Com uma excelente colheita este ano, mesmo assim deve-se avaliar os resultados, pois a produção depende da situação climática mesmo durante o ano de produção.

As vendas dos produtos da Casa Albornoz é feita na loja, no lagar, que fica situado em Palomas, há 20 km de Santana do Livramento, em relação a produção e comercialização são as melhores possíveis, pois tem um mercado em expansão a frente. “Existe espaço para todo mundo crescer e o importante é fazer um trabalho pautado na excelência, qualidade e serenidade”, disse Ana Luiza. A qualidade do azeite da Casa Albornoz é feita através de análise química em um laboratório credenciado pelo MAPA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, além da análise sensorial, o azeite é o único produto no mundo que tem a classificação final através de análise sensorial. As barreiras mais difíceis encontradas para dar o início do plantio foram a falta de conhecimento, mão de obra especializada na área

e cursos sobre a cultura no Brasil. Para Ana Luiza, “a importância das oliveiras aqui em Santana do Livramento é mais uma fonte de desenvolvimento e geração de riqueza”.

À noite, participei da palestra sobre Análise Sensorial de Azeite de Oliva e degustação de azeites locais, no Solar Dom Pedro, no Bairro do Armour, às 18:00, pela palestrante vinda de São Paulo, a pesquisadora científica e Engenheira Agrônoma do Polo Centro Sul- São Paulo, Edna Bertoncini, para mostrar a importância sensorial para avaliar a qualidade do azeite de oliva. “A definição da análise sensorial é como a ciência das percepções objetivas”, disse Edna. A ISO define a análise sensorial como método pelo qual se podem examinar os níveis de características organolépticas por um produto por meio dos sentidos. Os 5 sentidos são, a visão, olfato, gosto, audição e tato e faz com que percebamos a qualidade do azeite de oliva desde o plantio da cultivar, do clima, época de ponto de colheita e sistema de extração chegando até o consumidor final. O COI, juntamente com sua comissão, formulou regras e normas para fazer análise sensorial do azeite extra virgem e proporcionar sua definição, evitando as fraudes do azeite, COI 2007.

Ao final da palestra fizemos a degustação de 4 tipos de azeite, para identificar e fazer análise sensorial de cada um dos azeites. O ambiente estava bastante descontraído, vários produtores trocando ideias para o melhoramento das cultivares em Santana do Livramento.

Conversando com vários produtores, em uma das conversas consegui fazer uma entrevista com uma produtora de Rosário do Sul, Adriana Coimbra, Azeite Coimbra Martins Costa. O azeite Coimbra Martins Costa une a origem portuguesa da família produtora, com a paixão pela olivicultura, após décadas de estudos, plantação, cuidados e extração de um azeite diferenciado. Fica localizado no Pampa gaúcho, entre São Gabriel e Rosário do Sul, por ser novo no negócio, o pomar demonstra seu potencial, com frutos saudáveis, que têm proporcionado um azeite com frescor, personalidade, coloração dourada, com leve amargor e sensação picante.

Adriana Coimbra estudou agricultura em 2009, fez pós-graduação no agronegócio, no Instituto Universal do Agronegócio em Porto Alegre, um estudo para fazer a diversificação em sua propriedade, como uma nova fonte de renda para a família. Possuindo 4 hectares plantados, com as cultivares arbequina, arbosana, koroneiki e picual. Por não ter muito conhecimento na área dos olivais, o mais difícil era conseguir mudas adequadas para o plantio, em 2010 foram compradas as primeiras mudas vinda de São Paulo, da empresa da produção de comércio e mudas Agromillora/SP. Para corrigir os erros com o plantio, foi colocado calcário e implementação mais técnica, sem uso de herbicidas e óleo 100% natural.

O azeite Coimbra Martins Costa teve sua parceria com a Sibeles e Fernando Rotondo da Olivo Pampa, para o assessoramento dos olivais na propriedade que fica 100km de Santana do Livramento. “O produtor que quiser investir na cultura das oliveiras, deve fazer uma análise de solo e contratar um especialista na área, na minha época não tinha”, enfatiza Adriana Coimbra. Com a produção pequena, o azeite é vendido direto no local, por ter poucas unidades pra vender.

A olivicultura no estado, vem crescendo à medida que um produtor decide investir e aumentar a renda, fazendo com que a comercialização do azeite ganhe espaço para concorrer com os azeites importados, e o mais interessante é a questão de diversidades locais que chama a atenção para o turismo gaúcho. “O azeite produzido no sul do país é de excelente qualidade”, disse Adriana Coimbra. A tendência de mercado só tem a evoluir, apesar de poucas pessoas habilitadas e a precária mão de obra para manter o olival, mas tudo indica que esse é o caminho da nova cultura no Rio Grande do Sul.

Após degustação dos azeites, conversei com Claudio Melillo, presidente do Pró Azeite, que esteve presente durante o evento de Novo Hamburgo, contando-me sobre a proposta do projeto do Pró Azeite extra virgem, para desenvolver um programa de orientação e informação sobre a qualidade do azeite, que através de programas com parcerias, estágios, estudos, projetos e extensão de pesquisas com faculdades, universidades, escolas técnicas e profissionalizantes e alguns benefícios do azeite para a saúde. Claudio Melillo ressalta que, “é preciso em primeiro lugar avaliar o clima e o tipo de cultivar a ser plantado e depois a parte técnica, sem isso nada irá dar certo”.

## 6 CONCLUSÃO

Através da pesquisa bibliográfica realizada, juntamente com os dados coletados extraídos de livros, artigos, jornais e entrevistas, foi possível perceber o quanto o projeto das oliveiras envolve muita prática e conhecimento do ramo. Constatou-se igualmente a importância para o produtor de um apoio técnico para suprir as novas necessidades surgidas durante o plantio para trabalhar de maneira eficaz e vivenciar, com maior tranquilidade, os impasses relacionados com o manejo do olival, devido à novidade que tal tipo de cultivo coloca no cenário da cidade e da região.

O objetivo da pesquisa foi explicar a importância e a situação atual do desenvolvimento da cultura das oliveiras para a expansão da produção agrícola de Santana do Livramento, podendo multiplicar postos de trabalho para trabalhadores e aumentar a renda das propriedades. Constatou-se que é necessário capacitar pessoas para o trabalho nos olivais, em todas as fases do plantio. Verificou-se que, atualmente, entre os trabalhadores há carência de preparação para realizar as diferentes etapas exigidas pela cultura dos olivais. O profissional considerado capacitado para assessorar o desenrolar das atividades do empreendimento deverá também ter uma proposta de desenvolvimento para a cultura, definindo a área em que será plantada a oliveira, o tipo de cultivar adotado e participando da melhoria das condições de trabalho e contribuindo para minimizar os erros do plantio.

A participação do técnico especializado da área é de essencial importância, pois este profissional poderá levantar as questões que visem o aprimoramento do desempenho do olival, tornando possível reduzir as dificuldades dos produtores em Santana do Livramento e o crescimento do próprio profissional, que também carece de anos de experiência nas mais variadas formas de plantio e tipo de oliveira e com pouca densidade e consistência em sua formação. Até agora tudo o que temos são alguns casos de sucesso mas não dispomos de uma projeção para as próximas décadas que garantam perspectivas a médio e longo prazo. Para tanto, deverá ser desenvolvido um plano diretor mais abrangente para os olivais projetado para o futuro.

Como cada produtor via a necessidade de investir nos olivais como uma busca de alternativa para diversificar um pouco a cultura na região da campanha, o profissional tem a responsabilidade em refletir sobre o problema e atender a demanda dos desafios em plantar as oliveiras. Cabe ao técnico especializado na área fazer um olhar crítico observando, analisando

e identificando o tipo de solo, clima e o tipo de cultivar a ser plantado, propondo as soluções construídas junto com os produtores. Quanto a este tipo de problema, compete ao técnico especializado problematizar a situação da região a ser modificada, desafio para manejar o plantio do olival. Uma ação conjunta, entre o profissional e o produtor, poderá contribuir para o desenvolvimento das plantações de oliveiras, tornando esta diversificação inicial uma forte contribuição para o desenvolvimento de Santana do Livramento.

Em virtude dos fatos mencionados, o Brasil ainda precisa capacitar profissionais na área, oferecendo cursos de aprimoramento e divulgar maiores informações sobre a cultura das oliveiras que está surgindo como uma diversidade ampla na economia, assim oferecendo trabalho como mão de obra, técnicos especializados para o plantio de azeitonas, colheita e extração de azeite.

De certa forma, foi feita uma descoberta inesperada, tão importante quanto o estudo em seu conjunto. A isto se chama em pesquisa “serendipity” ou serendipidade: “uma feliz descoberta ao acaso, ou a sorte de encontrar algo precioso onde não estávamos procurando” (<https://www.significados.com.br/serendipity/>): encontrou-se a desenvolvimentista, egressa do Bacharelado em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial, DRGA, no meio dos olivais e por consequência, entre todas as experiências inovadoras que requerem novas ideias, contribuições e jeitos de participar, com um amplo campo de trabalho. O profissional egresso de uma formação com as características despertadas na UERGS tem um grande potencial de intervir no desenvolvimento das pequenas e médias propriedades, numericamente preponderantes na região e carentes de alternativas para sua sustentabilidade.

## REFERÊNCIAS

- BARRANCO, D., & RALLO, L. (2000). Olive Cultivars in Spain, *HortTechnologyhorttech*, 10(1), 107-110. Retrieved Jun 12, 2019, from <https://journals.ashs.org/horttech/view/journals/horttech/10/1/article-p107.xml>
- BARRANCO, Diego. **El cultivo del olivo**. Mundi-Prensa Libros, 2007.
- BONI, Valdete; QUARESMA, Sílvia Jurema. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em ciências sociais. **Em Tese**, Florianópolis, v. 2, n. 1, p. 68-80, jan. 2005. ISSN 1806-5023. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/emtese/article/view/18027/16976>. Acesso em: 11 jun. 2019. Doi:<https://doi.org/10.5007/%x>.
- BURIOL, GalileoAdeli et al. Disponibilidade de horas de frio na região central do rio grande do sul: 2-distribuição geográfica. **Ciência Rural**, v. 30, n. 5, p. 755-759, 2000.
- CARDOSO, Camila Soares; DIAS, Marcelo Fernandes Pacheco. **Cadeia da Olivicultura**. Universidade Federal de Pelotas, 2017.
- CIMATO, Antonio; ATTILIO, Cristina. **DIFUSÃO E RELEVÂNCIA MUNDIAL DA CULTURA DA AZEITONA**.
- COUTINHO, E. F. **A cultura da oliveira. Pelotas**: EmbrapaClimaTemperado, 2007.143 p.
- COUTINHO, E. F. **Introdução e Avaliações Agronômicas de Oliveiras no Sul do Brasil**. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2005. 40 p.
- COUTINHO, E. F.; Ribeiro, F. C.; CAPPELLARO, T. H. (Ed.). **Cultivo de Oliveira** (Oleaeuropaea L.) / EniltonFick Coutinho, Fabrício Carlotto Ribeiro, Thaís Helena Cappellaro — Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2009. 125 p. — (Embrapa Clima Temperado. Sistema de Produção, 16).
- Oliveira da Silva, Luiz Fernando de, Oliveira, Francisco Adelson de, Pio, Rafael de, Custódio Alves, Tatielle de, Ruiz Zambon, Carolina de. *Bragantia* [online] 2012, 71 (PY): [de consulta: 01 de junho de 2019] Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=90823117004> ISSN 0006-8705
- FERNANDES, Gisela Mariana Magalhães Ribeiro. **Caracterização morfológica e genética de cultivares de oliveiras centenárias e tradicionais para a obtenção de produtos diferenciados**. 2014. Tese de Doutorado.
- FONSECA, João José Saraiva. **Metodologia da Pesquisa Científica**. 2002.
- GARCIA FILHO, Danilo Prado. **Guia metodológico: diagnóstico de sistemas agrários**. Projeto de Cooperação Técnica INCRA/FAO, 1999.
- GARRIDO VARO, A.; COBO GONZALEZ, C. Calidad de aceite de oliva. factoresdetrminantes y automatizacióndelanálisis. **ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA**, v. 19, n. 6, p. 135-142, 2000.

GIL, Antonio Carlos. **Estudo de caso**. Atlas, 2009.

GOBBATO, C. **Cultura da oliveira e Noções sobre a Industrialização das azeitonas**. Porto Alegre: Centro, 1945. 118 p.

GOMES, P. **A olivicultura no Brasil** [prática cultural, azeitona, indústria alimentícia, variedade, doença de planta, praga de planta]. 1979.

<http://www.emater.tche.br/site/multimedia/noticias/detalhe-noticia.php?id=29612>

[http://www.olivicultura-rs.com.br/situacao\\_mercado.html](http://www.olivicultura-rs.com.br/situacao_mercado.html)

MÉLO, José Luiz Bica de. O "velho" e o "novo" da violência rural na fronteira Brasil-Uruguaí. **Sociedade e Estado**, v. 19, n. 1, p. 121-150, 2004.

MORALES NETO, Telmo Armando. **Emergência do Complexo Industrial de Oliveiras: Um Estudo Comparado**. Universidade Federal do Pampa, Curso de Administração, 2009.

NAVARRO, C.; PARRA, M. A. Plantacion. In: BARRANCO, D.; FERNANDEZ-ESCOBAR, R. F. **El cultivo del olivo**. 6 ed. Madri: Mundi-Prensa, 2008. p. 93-125.

PASTRANA MONCAYO, Lucía. **Análisis de la calidad del aceite de oliva virgen**: relación entre la estabilidad oxidativa y la composición fenólica. 2016.

PEIXOTO, Eliane RM; SANTANA, Djalva; ABRANTES, Shirley FIOCRUZ. Avaliação dos índices de identidade e qualidade do azeite de oliva-proposta para atualização da legislação brasileira. **Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 1998.

SANTOS, J. F. **El contexto de la olivicultura, la producción y el consumo de aceite da oliva en el mundo**. 2002.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

TERAMOTO, J. R.S; BERTONCINI, E.I.; PRELA-PANTANO **Histórico da introdução da cultura da oliveira no Brasil**. 2010. Artigo em Hypertexto. Disponível em: <[http://www.infobibos.com/Artigos/2010\\_4/HistoricoOliveira/index.htm](http://www.infobibos.com/Artigos/2010_4/HistoricoOliveira/index.htm)>. Acesso em: 22/5/2019.

TOZONI-REIS, Marília Freitas de Campos. **Metodologia da pesquisa**. 2009.

WREGGE, Marcos Silveira et al. Zoneamento agroclimático para oliveira no estado do Rio Grande do Sul. **Embrapa Clima Temperado-Documents (INFOTECA-E)**, 2009.

WREGGE, MARCOS SILVEIRA et al. DISTRIBUIÇÃO POTENCIAL DE OLIVEIRAS NO BRASIL E NENHUM MUNDO. **Rev. Bras. Frutic.** Jaboticabal, v. 37, n. 3, p. 656-666, setembro de 2015. Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0100-](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-)

29452015000300656&lng=en&nrm=iso>. acesso em 01 de junho de 2019.  
<http://dx.doi.org/10.1590/0100-2945-174/14>.

WREGGE, Marcos Silveira–marcos et al. Regiões de clima homogêneo no Brasil para produção comercial de oliveiras. **Embrapa Florestas-Artigo em periódico indexado (ALICE)**, 2015.

[www.aceitedeoliva.com](http://www.aceitedeoliva.com)

[www.casaalbornoz.com.br](http://www.casaalbornoz.com.br)

[www.casadoazeite.com.br](http://www.casadoazeite.com.br)

[www.epamig.br](http://www.epamig.br)

[www.googleacademico.com.br](http://www.googleacademico.com.br)

[www.internationalolivecouncil.com](http://www.internationalolivecouncil.com)

[www.jornalplateia.com.br](http://www.jornalplateia.com.br)

[www.olivopampa.com.br](http://www.olivopampa.com.br)

YIN, Robert K. **Estudo de Caso-: Planejamento e métodos**. Bookman editora, 2015.

Zoneamento agroclimático para oliveira no Estado do Rio Grande do Sul / Marcos Silveira Wrege ... [et al.]. -- Pelotas: Embrapa Clima Temperado,2009. 24 p. -- (Embrapa Clima Temperado. Documentos, 259). ISSN 1516-8840 **Azeitona** – Olea europaea - Região Sul - Brasil. I. Wrege, Marco Silveira. II. Série.

## APÊNDICE

### ROTEIRO DE ENTREVISTA PARA OS PRODUTORES RURAIS.

Nome:

Naturalidade:

Formação Profissional:

- 1) Como surgiu a ideia de um olival?
- 2) Por que plantar oliveiras?
- 3) Quantos hectares tem plantados na propriedade?
- 4) E quais os tipos de oliveiras tem plantados?
- 5) Qual é a sua percepção sobre as oliveiras?
- 6) Como conseguiu desenvolver sua produção (produtos oriundos das Oliveiras) e a plantação das Oliveiras?
- 7) Usa algum herbicida para combater as pragas nos olivais?
- 8) Com sua longa experiência na produção, o que você pode aconselhar pra quem quer investir nos olivais?
- 9) Como está a produção em média, atualmente?
- 10) Como é feita a comercialização e vendem pra quem?
- 11) Qual é a importância das Oliveiras em Santana do Livramento?