

TUDO SOBRE A OLIVEIRA



Nome comum: Oliveira.

Nome científico: *Olea europaea L.*

Origem: Da costa da Síria e Israel, Palestina, até ao Norte do Iraque e Irão.

Família: Oleáceas.

Factos históricos/curiosidades: Encontraram-se caroços de azeitona em escavações de povoações com mais de 6000 anos na Palestina. Existem vestígios fossilizados de oliveiras que foram encontrados em Itália. No Norte de África, foram descobertas pinturas nas rochas das montanhas do Saara Central, com idades superiores a seis mil anos. A civilização Minoana (Idade do Bronze Grega), que viveu na ilha de Creta até 1500 a.C, desenvolveu-se com o comércio de azeite e aprendeu a cultivar e propagar a oliveira. Os Gregos herdaram as técnicas de cultivo da oliveira e continuaram o seu comércio, pois acreditavam que a árvore lhes dava força e vida. Sabemos que o azeite era um dos produtos com maior importância comercial, sendo transportado em grandes ânforas nos navios.

A oliveira está associada a crenças de cariz religioso, sendo costume levar um raminho para benzer no domingo de ramos, para ser abençoado. Atualmente ainda há quem recorra a aves domésticas (peru e galo) para facilitar a germinação das sementes, que depois de passarem pelo suco digestivo, restituem as sementes que estão assim mais aptas para semear. Os principais produtores de azeitonas são Espanha (o maior produtor),

Itália, Grécia, Turquia, Tunísia, Marrocos, Síria, Argentina e Portugal. O maior olival do Mundo, era até há pouco tempo, pertença da empresa Sovena (Azeite Andorinha e Oliveira da Serra) do grupo Mello com 9700 hectares (situado no Alentejo).

Descrição: Árvore de folha permanente, que pode atingir alturas entre 5-15 metros. O tronco é geralmente assimétrico e irregular (retorcido) de cor acinzentada. As raízes são muito fortes e poderosas, estendendo-se em profundidade.

Polinização/fecundação: As flores são hermafroditas ou unissexuais e surgem no final da primavera (Abril-Junho), início do verão. A polinização é anemofila, por isso é recomendável as cultivares ficarem perto umas das outras.

Ciclo biológico: Ao 4/5º ano já produzem e podem manter-se em produção até aos 400-500 anos, mas depois dos 100 anos a produção começa a declinar. Existem árvores monumentais com mais de 1000 anos. Em Portugal (Santa Iria de Azóia) existe uma oliveira com 2850 anos de idade, sendo a árvore mais velha de Portugal.

Variedades mais cultivadas: Para azeite – “Picual”, “Souri”, “Cornicabra”, “frantoio”, “Leccino”, “Koroneiki”, “Sourani”, “Hojiblanca”, “Arbequina”, “Picudo”, “Manzanillo”, “Mission”, “Ascolano”, “Farga”, “Blanqueta”, “Carrasqueinha”, “Cobrançosa”, “Cordovil de Castelo Branco”, “Galega Vulgar”, “Lentisqueira”, “Negruchas”, “Morisca”. Para Azeitona – “Manzanilla”, “Gordal Sevilhana”, “Cordovil de Serpa”, “Macanilha Algarvia”, “Redondal”, “Bicais”, “Calamato”, “Ascolano”, “Hojibalncá”, “Carlotas”. As oliveiras bravas, têm o nome de “Zambujeiros” e podem ser utilizadas como porta-enxertos ou para decoração de jardins e podem ver-se até aos 1500 m de altitude.

Parte comestível: O fruto conhecido como azeitona é uma drupa de cor verde ou negra de forma ovoidal e elipsoide.

Condições ambientais

Tipo de clima: Temperado mediterrânico.

Solo: Quase todo o tipo de solos (incluindo pobres e secos), desde que estejam bem drenados. No entanto, gosta mais de solos ricos e profundos, sendo os ideais os calcários, siliciosos e argilosos ou ligeiramente argilosos. O pH pode ir dos 6,5-8,0

Temperaturas: Ótimas: 15-25°C Min: -9°C Max: 35°C

Paragem do Desenvolvimento: -9°C

Morte da planta: -10°C. Necessita de temperaturas no inverno entre 1,5-15,5°C.

Exposição solar: deve ser elevada.

Quantidade de água: 400-600mm/ano.

Altitude: melhora comportamento em altitudes até aos 800-1000 metros.

Umidade atmosférica: Deve ser baixa.



Fertilização

Adubação: Com estrume de vaca e ovelha bem decompostos, que devem ser enterrados no outono e regar com chorume de vaca bem diluído.

Adubo verde: Tremoço, luzerna, rabano, favarola e ervilhaca.

Exigências nutritivas: 4:1:3 ou 2:1:3 (N:P:K). O potássio tem grande importância na adubação da oliveira, assim como os micronutrientes cálcio, boro e ferro.

Técnicas de cultivo

Preparação do solo: Utilizar subsoladoras à profundidade de 70 cm e outras operações apenas para melhorar a drenagem dos solos. Na maioria dos casos, não são feitas operações antes da plantação, pois a oliveira não é muito exigente.

Multiplicação: Por semente (enterrada a 1 cm de profundidade) ou enxertia de escudo, que se realiza na primavera ou no outono.

Consociação: Com os adubos verdes, já referidos trevos e alguns cereais.

Data de plantação: outono ou princípio da primavera.

Compasso: 7 x 6, 12 x 12 ou 7 x 7.

Amanhos: Podar (de 3 em 3 anos), monda de ervas.

Regas: por gota-a gota no verão (mais aconselhável) ou em regime de sequeiro, efetuar uma caldeira larga à volta da árvore.

Entomologia e patologia vegetal

Pragas: Mosca, cochonilhas, traça da azeitona, tinha, psylo, caruncho, gorgulho, Tripes, pulgão e nemátodos.

Doenças: Bacteriose (tuberculose), verticiliosis, ferrugem, podridão da raiz, olho de pavão, carie, gafa.

Acidentes/carências: Pouco tolerante ao encharcamento e à humidade.



Colheita e uso

Quando colher: No final do outono (Novembro-Dezembro), varejando as árvores com varas, assim que a cor esteja boa e os pedicelos fáceis de soltar. Para colher as azeitonas em verde, a operação realiza-se entre Setembro-Outubro.

Produção: 10-20 t/ha/ano.

Condições de armazenamento: Cerca de 45 dias a 5°C.

Melhor época de consumo: Para consumir a azeitona em fresco, os meses de Outubro-Novembro, são os melhores.

Valor nutricional: Tem vitaminas A, D, K. Mas a composição de uma azeitona tem 50% de água, 22% azeite, 19% açúcar, 5,8% celulose e 1,6 % de proteínas.

Usos: O azeite é utilizado em numerosos pratos culinários, como o bacalhau, carnes assadas, saladas, entre outros. Também pode ser utilizado como combustível e cosmético. As azeitonas podem ser comidas como aperitivo e acompanhar diversos pratos.

Medicinal: Regula o colesterol é laxante, ativador hepático e biliar. As folhas são úteis no tratamento de hipertensão, diabetes, e arteriosclerose.

Conselho de especialista: Pode ser plantada em terrenos pobres e zonas mais secas, não precisando de grandes cuidados. É uma árvore muito decorativa e fica bem no seu jardim. Se optar por uma variedade para produzir azeitonas, pode daí tirar algum proveito.