

Safra de prêmios



AZEITE ALTO BONITO, DIVULGAÇÃO

A colheita de azeitonas já encerrou neste ano no Estado, mas as safras de prêmios dos azeites de oliva gaúchos ainda não. Em uma das mais recentes, o Rio Grande do Sul faturou 46 medalhas, que vieram nada menos do que da Competição Mundial de Azeites de Oliva de Nova York, concurso que é considerado um dos maiores do ramo. Do Brasil, veio ainda outra medalha da Serra da Mantiqueira.

Dois desses ouros foram levados pela primeira vez para a Estância Dona Genoveva, de Bagé (RS), onde está localizado o pomar dos azeites Olivas Alto Bonito (foto).

– Foi surpreendente. É a nossa primeira safra comercial, e nós decidimos enviar (para o concurso) estimulados vendo outros produtores da região sendo premiados no mundo todo – conta o produtor Renato Kalil, que administra o negócio

com a família.

Até então atuando somente como cardiologista, Kalil conta que decidiu investir na olivicultura porque a família tinha uma área em Bagé onde o clima era “complicado”.

– O clima é parecido com o Mediterrâneo e o sul da Califórnia, verão escaldante e seco e inverno rigoroso. Ruim para pecuária, lavoura. Foi aí que vimos uma oportunidade de fazer azeite – explica.

Atualmente, há 12 hectares em produção, que, nesta safra, resultaram em 2 mil litros de azeite, e mais 10 hectares recém-plantados.

No concurso de Nova York, a Estância das Oliveiras, de Viamão, foi a que mais levou medalhas para casa, um total de seis. De Canguçu, a Capolivo foi outra que levou uma boa quantidade: quatro de uma vez. Veja a lista completa dos brasileiros premiados em **GZH**.