

L'huile d'olive

Language

French

L'olivier et l'huile d'olive, marques du monde méditerranéen.

On dit que la Méditerranée va "jusqu'où se trouvent les oliviers".

Les oliveraies sont aujourd'hui encore une des images de marque de cette région du monde et les pays méditerranéens assurent environ 95% de la production mondiale d'huile d'olive.

Produit à partir de la récolte et pressage des olives, l'huile d'olive était connue et utilisée dans toute la Méditerranée antique. Il intègre la "trilogie sacrée" de la diète méditerranéenne, présente dans nos cultes et rituels de célébration.

Dans la religion chrétienne, les "huiles saintes" indiquent la présence du Saint Esprit et sont utilisés dans l'onction des prêtres, ainsi que dans les baptêmes, charismes et extrême onction.

L'huile d'olive est une source de lumière et de chaleur, ayant une importante fonction alimentaire, curative et médicinale mais aussi dermatologique. Il a des caractéristiques, classifications et saveurs distincts.

Au Portugal, l'olivier a été introduit intensivement par les romains, cet arbre était considéré comme le "olea prima inter arbores est". Dans la paroisse civile de Santa Luzia, à Tavira, un olivier de plus de 2 mille ans continue de subsister, classifié d'intérêt public, reconnu comme étant un des arbres les plus vieux du Portugal. Cette espèce est présente dans tout le territoire continental, de l'Algarve à Trás-os-Montes et l'huile d'olive est produite dans presque toutes les régions du pays.

La "*maçanilha*" est une variété d'olive présente dans le verger non-irrigué de l'Algarve. Il y a plusieurs façons de préparer les olives de table : concassées, tailladées, avec de l'eau et du sel. Dans la commune de Tavira dotée de traditions ancestrales dans l'oléiculture, il y a toujours trois moulins en fonctionnement.

Dans la cuisine traditionnelle portugaise, l'utilisation d'huile d'olive est toujours présente dans la préparation et la confection des principaux repas et est également utilisé dans les soupes et les salades.