

## O azeite

### Idioma

Portuguese, international

A oliveira e o azeite, marcas do mundo mediterrânico. Diz-se que o Mediterrâneo vai “até onde chega a oliveira”.

Os olivais são ainda hoje uma das imagens marcantes desta região do mundo e os países mediterrânicos asseguram cerca de 95% da produção mundial de azeite.

Produzido a partir da colheita e prensagem das azeitonas, o azeite era conhecido e utilizado por todo o Mediterrâneo Antigo. Integra a “trilogia sagrada” da dieta mediterrânica, presente nos cultos e rituais celebratórios.

Na religião cristã os “santos óleos” significam a presença do Espírito Santo e aparecem na unção dos sacerdotes, também unguento para cerimónias de nascimento, crisma e extrema-unção.

O azeite surge como fonte de luz e de calor, tem importantes funções alimentares, curativas e medicinais, também dermatológicas. Apresenta-se com características, classificações e sabores distintos.

Em Portugal, a oliveira foi introduzida intensivamente pelos romanos, era considerada por estes como a “*olea prima inter arbores est*”. Na freguesia de Santa Luzia, Tavira, sobrevive uma oliveira datada de há mais de 2 mil anos, classificada de interesse público, considerada como uma árvores mais antigas de Portugal. Esta espécie está em todo o território continental, do Algarve em Trás-os-Montes e o azeite é produzido em quase todas as regiões o País.

A “maçanilha” é uma variedade de azeitona característica no pomar de sequeiro algarvio. São várias as formas de preparação da azeitona de mesa: britadas, retalhadas, de água e de sal. No concelho de Tavira, com tradições ancestrais na olivicultura, funcionam ainda três lagares de azeite.

Na cozinha tradicional portuguesa o uso do azeite acompanha a preparação e confeção dos principais pratos e é também usada nas sopas e saladas.