



# Azeite de EXCELÊNCIA

Cachoeira já tem sete produtores

**C**achoeira do Sul tem uma produção média de 90 mil litros de azeite. Contando com 500 hectares cultivados, parte deles ainda jovens e com produtividade crescente, o município tem um dos pomares mais importantes do Rio Grande do Sul e com o pioneirismo das conquistas dos principais prêmios de excelência do mundo.

No Rio Grande do Sul, atualmente, há cerca de 150 produtores de azeite extravirgem em pouco mais de 6 mil hectares de área plantada, sendo que 4 mil hectares estão produtivos. A produção gaúcha representa 80% da oferta do produto nacional. Ainda assim, toda a olivicultura brasileira

atende a menos de 0,7% do mercado brasileiro, que costuma ser invadido por azeites importados sem o mesmo padrão de qualidade.

Ao contrário dos vinhos de castas nobres, que precisam de tempo para ganhar qualidade, o azeite de oliva extravirgem perde qualidade a cada dia que passa. Assim, quanto mais fresco, melhor. E isso diferencia a produção nacional das importações, pois estas chegam a levar – da colheita à gôndola do supermercado – uma média de seis a oito meses para estarem disponíveis. O azeite extravirgem nacional, em lugares como Cachoeira, pode levar menos de um mês.

Pomar da Casa Alfaro, no Distrito do Bosque: produção própria quase na divisa de Cachoeira do Sul com os municípios de Candelária e Rio Pardo

/DIVULGAÇÃO