
Não é só no prato que o azeite faz bem. Descubra outras benesses na pág. 32.

Prazeres

OLIVA & CO

Mania do azeite

No centro histórico do Porto nasceu uma loja especializada em azeite e tudo o que tenha que ver com a oliveira.

TEXTO DE VANESSA RODRIGUES | FOTOGRAFIA DE PEDRO GRANADEIRO/GLOBAL IMAGENS



«Laboratório» é o que a engenheira química Helena Ferreira chama à Oliva & Co, a primeira loja portuguesa especializada em azeite e na fileira da oliveira. Fica no Porto, na descida para a Ribeira, um dos locais mais visitados da cidade, e foi inaugurada no final do ano passado. Logo à entrada, um letreiro põe tudo em pratos limpos: «Bem-vindo ao mundo da oliveira.»

«É um espaço de experiência, onde se percebe os vários usos que o azeite e a oliveira podem ter», afirma a empresária de ascendência transmontana. Segundo ela, a loja tem servido para testar produtos entre os quais, claramente, o azeite é rei

e, depois, perceber o que os clientes querem. É por essa razão que este mês inaugura, no primeiro andar, um espaço de degustação de azeites e petiscos.

Entre as experiências com o fruto da oliveira há, logo à entrada, casamentos improváveis, como por exemplo chocolate preto, bombons e amêndoas caramelizadas: tudo com azeite. Seguindo pelo corredor, pode experimentar-se chá de folhas de oliveira (bom para baixar a tensão arterial e reconhecido antioxidante) e biscoitos de azeite e mel, ou descobrir curiosidades como os sacos terapêuticos de caroço de azeitona, para dores lombares e de cabeça. Mas há mais produtos de



>> mercearia fina, como patês variados envolvidos em azeite. Na cosmética não faltam os sabonetes artesanais e os cremes. E se se instalar a indecisão na hora de escolher que azeite comprar – é normal, perante as dezenas de variedades disponíveis, provenientes de quatro regiões: Alentejo, Ribatejo, Trás-os-Montes e Beira Interior –, basta pedir uma ajuda à lojista, que terá todo o gosto em dar uma opinião informada.

Decorada a *design* minimalista e paredes de pedra, a Oliva & Co é, afinal, mais do que um «laboratório» que se baseia no azeite. «É o aproveitamento de um produto endógeno e valioso, além do uso tradicional, que pode ser exportado com diferentes aplicações», afirma Helena Ferreira. Aliás, a Oliva & Co nasceu de uma inspiração internacional. A empresária percebeu que as principais cidades de países produtores de azeite estavam a explorar o conceito de lojas especializadas em oliveira com algum sucesso. Estava



OLIVA & CO

Rua Ferreira Borges, 60, Porto

Tel.: 222083938

De segunda a sábado, das 10h00 às 20h00

[facebook.com/olivaeco](https://www.facebook.com/olivaeco)

perante uma «oportunidade de negócio», convenceu-se de que «o azeite merecia o mesmo tratamento de luxo que é dado ao vinho» e deu seguimento à ideia em 2006, em parceria com alguns sócios, confiante de que a única solução económica para a crise instalada em Portugal passaria pela valorização da terra.

De momento, Helena pensa na criação de produtos de marca própria, em parceria com alguns produtores, para promover o *franchising*, quem sabe?, «para o Brasil, Angola, França». E garante que o futuro da Oliva & Co passa, ainda, por promover a cultura tradicional do azeite, fazer cursos para o público sobre os novos usos do fruto da oliveira e disponibilizar um espaço para exposições artísticas ligadas ao azeite. No fundo, o que nasceu como experiência de laboratório serviu para desenvolver *know-how* num mercado especializado e que agora, parece, está em voga. E em boa companhia. □