

Segmento: Unisinos

18/03/2017 | Zero Hora | Caderno Campo & Lavoura | 8

## O que o azeite gaúcho tem?

A produção de oliveiras no Rio Grande do Sul foi além do interesse de investidores e chegou até a universidade. A Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA) e a Unisinos, por meio do ITT Nutrifor, criaram uma linha de pesquisa em 2013 para estudar o azeite do Rio Grande do Sul, desde a composição até a harmonização.

E a avaliação da nutricionista e professora de gastronomia Isabel Kasper Machado é de que a produção no Estado começou muito bem:

– As pessoas que estão produzindo estão estudando muito e obtendo um azeite de bastante qualidade. Estamos no começo, mas com o pé direito.

Para ser considerado azeite de oliva só pode ter oliva na composição. Isabel conta que tem sido produzido no Rio Grande do Sul o extravirgem. Para ser assim classificado, precisa ser feito por métodos mecânicos, ter acidez inferior a 0,8 e nenhum defeito sensorial.

A harmonização vai depender dos varietais. Um azeite koroneiki, por exemplo, tem sabor mais intenso, de características frutadas. E pede uma comida de preparação mais marcante, que consiga acompanhar.

– Diferentemente do vinho, a harmonização do azeite é simultânea – observa a professora.

E há possibilidades além da oliva. O grupo está fazendo estudos com a folha, que é rica em polifenóis. É possível fazer farinha a partir dessa folha, por exemplo.

O potencial está aí e a pesquisa acompanha de perto como o nosso produto está se desenvolvendo.