

## Olival ecológico e solidário

O projeto “Olival ecológico e solidário” surgiu na sequência da candidatura de 7.49 ha do olival, situado no Campus Politécnico, ao apoio à *Manutenção da Atividade Agrícola em Zonas Desfavorecidas e à Ação Agroalimentar 7.6.1 – Culturas Permanentes Tradicionais – olival tradicional*, formalizada no dia 28 de maio de 2015 ao Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas, IP (IFAP).

A ação tem como objetivo assegurar manutenção de sistemas tradicionais de culturas permanentes (olival tradicional e pomares tradicionais) importantes para a preservação do ambiente, para a manutenção da biodiversidade, do património genético vegetal e da preservação de paisagens características, em áreas geográficas delimitadas. A ação agroalimentar constitui a melhor forma de assegurar uma gestão ambiental sustentável das áreas em questão.

O projeto apresenta como objetivos:

- Garantir a realização da colheita da azeitona e o respetivo encaminhamento para o lagar;
- Promover atividades de cariz solidário, mediante a oferta de azeite a instituições de apoio social;
- Promover atividades letivas, usando o olival como meio pedagógico;
- Garantir o bom estado vegetativo e sanitário das árvores, nomeadamente através de podas, limpezas das culturas permanentes, de modo a permitir proceder regularmente à colheita;
- Proceder ao controlo da vegetação lenhosa espontânea dominada por arbustos.

Na prossecução dos objetivos traçados, a Presidência do Politécnico de Portalegre desafiou a Associação Académica a participar na execução deste projeto, que aceitando o desafio pôs mãos-à-obra, determinando o sucesso da iniciativa.

procedendo à colheita de azeitona no olival existente no Campus Politécnico.

Um dos elementos da Associação, o estudante Diogo Aragonês, ficou responsável pela atividade, tendo como responsabilidades a constituição de um grupo de estudantes voluntários para participarem na colheita, no encaminhamento da azeitona colhida para o lagar e respetiva distribuição por diversas instituições sociais da região.

Nem todos os estudantes que se voluntariaram para colaboraram na concretização deste projeto faziam parte da Associação Académica.

A colheita foi realizada durante 4 dias, numa média de 6 horas por dia, tendo os estudantes despendido, assim, de cerca de 24h cada no desenvolvimento desta atividade.

Da colheita resultaram 1.017 kg de azeitona que renderam cerca de 100 litros de azeite (virgem e virgem extra).

O Lagar que procedeu à transformação de azeitona, considerou-a de qualidade superior, em relação à grande maioria ali levada este ano para transformar.

O material utilizado na colheita foi disponibilizado pela Escola Superior Agrária de Elvas deste Instituto.

Houve sempre preocupação ambiental por parte desta equipa, tendo-se optado, por exemplo, por armazenar parte do azeite em garrafas de vidro.

O azeite produzido foi oferecido a instituições de cariz social (Lar do Assumar; Loja Social da CMP), tendo uma pequena percentagem sido atribuída a estudantes do Politécnico que se encontram em situação de vulnerabilidade económica e, por isso, integrados no Programa IPP Amigo deste Politécnico.