

A Força da União

As cooperativas são pessoas colectivas autónomas, de livre constituição, de capital e composição variáveis, que, com obediência aos princípios cooperativos, visam, sem fins lucrativos, a satisfação das necessidades e aspirações económicas, sociais ou culturais dos seus membros.



A Cooperativa Agrícola de S. João da Pesqueira, integra um projecto em comum com as Cooperativas Agrícolas de Penela da Beira e Castanheiro do Sul, que respeitando os princípios cooperativos da autonomia e independência de cada uma delas, porá em prática outros princípios cooperativos nomeadamente o da educação, formação e informação dos seus membros.

Paralelamente desenvolvem actividades conjuntas, proporcionam reciprocamente condições especiais aos seus membros, e pretendem através dos protocolos que as liga, aproveitar sinergias entre si e criar uma estrutura comum que melhor sirva os interesses próprios de cada uma das Cooperativas e dos seus membros.

A união das três cooperativas é o motor do projecto que assente nos princípios cooperativos, fortalecerá os laços que as unem e consolidará um futuro sustentável e mais promissor.



Cooperativa Agrícola de Castanheiro do Sul

Largo do Pelourinho, 5130-029 Castanheiro do Sul

Telefone: 254 463 059 | Fax: 254 464 011

Email: coopcsul@gmail.com

Cooperativa Agrícola de Penela da Beira

Rua de Sto. António, 3630-288 Penela da Beira

Telefone: 254 549 186 | Fax: 254 505 101

Email: copebeira@sapo.pt

Cooperativa Agrícola de São João da Pesqueira

Tapada do Convento, 5130-323 São João da Pesqueira

Telefone: 254 489 020 | Fax: 254 489 021

Email: adega.pesqueira@gmail.com



A prova de que a
Natureza nos ama...



O Douro sabe bem.

Cooperativa Agrícola de Castanheiro do Sul



A Cooperativa Agrícola de Utilidade Popular de Castanheiro do Sul, foi constituída em 1947 para a produção de azeite. Iniciou a sua actividade nesse mesmo ano, com setenta e sete membros, tendo obtido o respectivo alvará passado pelo Ministério da Economia em 4 de Dezembro de 1947.

Ao longo dos anos tem-se verificado um crescente desenvolvimento, dispondo hoje de cerca de 300 membros e trabalha cerca de mil toneladas de azeitona por ano.

A Cooperativa constitui uma referência na vida e história da freguesia, estando a actual Direcção empenhada na sua modernização correspondendo às exigências legais, mas sobretudo às condições de mercado para satisfação dos clientes com um produto de qualidade que se deseja de excelência.

Da Azeitona ao Azeite...

O Azeite é obtido da azeitona exclusivamente por processos mecânicos e físicos em condições térmicas que não produzem a sua alteração. Para se obter um azeite de qualidade as azeitonas devem estar inteiras, sãs e maduras.

RECEPÇÃO E ARMAZENAGEM

Na recepção as azeitonas são avaliadas em função do seu estado, e se provêm do solo ou da árvore para serem armazenadas e posteriormente laboradas em separado.

Todas as azeitonas são lavadas com água corrente para retirar todo o tipo de impurezas que eventualmente as acompanham.

Procede-se à sua pesagem e armazenamento, sendo recolhida uma amostra para ser analisada no laboratório.

Toda a azeitona é trabalhada nas 24 horas posteriores à recepção.

MOENDA DA AZEITONA E PREPARAÇÃO DA PASTA

A moenda é feita por um moinho de martelos, e consiste na trituração da azeitona até formar uma pasta, que é batida e aquecida numa termobatedeira durante cerca de 30 minutos, de forma a facilitar a separação do azeite e aumentar o rendimento de extracção.

EXTRACÇÃO DO AZEITE/ SISTEMA CONTÍNUO (POR CENTRIFUGAÇÃO)

A pasta da azeitona adiciona-se água e quando a massa está convenientemente batida e aquecida, procede-se à extracção propriamente dita, ou seja, à separação da parte sólida (o bagaço) das líquidas (o Azeite e água de vegetação).

A separação opera-se fazendo passar a pasta por uma centrífugadora horizontal (decanter) onde é separada a parte sólida do mosto oleoso. O mosto passa depois por uma centrífugadora vertical onde é separado o Azeite da água de vegetação. Finalmente, o azeite é filtrado a 30 °C e de seguida suporta uma nova filtração a frio, ficando livre de impurezas.

ARMAZENAMENTO

O armazenamento é feito em depósitos de inox e mantido a uma temperatura entre os 15° e os 20° C de forma a permitir uma correcta maturação sem permitir a sua oxidação, obtendo-se um azeite virgem extra de excelente qualidade. Posteriormente e à medida das necessidades o azeite é devidamente filtrado ou passa a uma fase de engarrafamento, sendo de seguida colocado no mercado.

Azeite Fraga D'Ouro



O azeite Fraga D'Ouro, excelente na sua qualidade, é produzido na Região Demarcada do Douro nas famosas encostas dos rios Torto e Douro, onde predominam as variedades Cordovil e Verdeal. O azeite Fraga D'Ouro distingue-se pela excepcional característica organoléptica com baixa acidez, sendo um azeite equilibrado, com cheiro e sabor a fruto fresco, e com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante.