



Dünyanın Tahlı Ambarı Brezilya Zeytinyağı Konusunda Hala Bir Çocuk. Ancak Dahî Bir Çocuk.

Gabriel Tarquínio Bastos

Brezilya Temsilcisi
Zeytin Yetiştiriciliği ve Zeytinyağı
Yayınlaştırmaya, Araştırmaya, Ticari Temsilcilik
Américo Chagas 211/3, Poços de Caldas -
MG / BRASİL



Çeviri: Mustafa Alp Arslan UMARUSMAN
Kontrol: Prof. Dr. Kubilay Baştaş

Dünyadaki bütün okuyuculara Brezilya'da yetişen zeytinin mevcut durumunu göstermek için zeytinyağını, insanlığın sağlığı için güçlere sahip büyümlü bir gıda, kendimi de büyümlü çırağı olarak görerek bu metni yazıyorum. Bu yüzden, insanın, zeytin ağacı (Olea europaea) ve onun

işlevsel özellikleriyle bir araya gelmesinden esinlenerek ortaya çıkan düşüncelerle, cümlelere, teknik ve pratik kavrayışlara değineceğim.

Zeytinyağının Brezilyalıların temel gıda sepetinde yer alacağı günü hayal etmek ütöpik olur mu? Bunu yapmak için birçok sorunun üstesinden gelmemiz gerekir mi? Bunun cevabını zaman gösterecektir. Zeytin ağacının varlığını sürdürmeye yönelik iklim, toprak ve uygulanacak tarımsal yöntemler üzerine yapılan araştırmaların uygulama ve ölçme sonuçları zeytinyağının, Brezilya'nın bir zamanlar şüpheyle baktığı ama bugün çok başarılı olduğu diğer tarım ürünlerinden çok farklı olmayan bir süreç içinde olduğunu göstermektedir.

Zeytinle kıyaslamak için elmayı, diğer bitkisel yağları ve soyaı ele alalım. Bu tarımsal ürünlerin mevcut başarısı ve varlıklarının sürdürülebilirliği; yıllarca süren genetik iyileştirme, usulüne uygun yetiştirmek ve pazarlama çalışmaları sayesinde gerçekleşmiştir. Bu ürünler bugün hala bilimsel araştırma konusudur. Kısacası bilim, teknoloji ve girişimci insanların dürtüleriyle, evrim lehine ilerlemeye kararlı inanç, ve hayallerle hareket edilerek her şey kazanılabilir.

Bir başka örnek vermek gerekirse, Brezilya kahve üretimiyle nam salmıştır. Endülüs için zeytin yetiştiriciliği ne ise Brezilya için de kahve öyledir. Brezilya'da kahve kültürü günlük yaşamda yerini almış ve popüler bir ürün olarak ortaya çıkmıştır. Ancak bu aşamaya gelene kadar üretim, pazar, kalite ve tüketim zorluklarıyla mücadele edilmiştir. Neticede ziraat, sonuçları kesin olan bir bilim değildir. Değişkenler sabittir ve bu durum Brezilya'da zeytin yetiştirme konusunda da farklı olmayacaktır. Diğer yandan Brezilya zeytinyağını ürün kalitesi açısından ele aldığımızda, kurulan küçük ölçekli zeytin yetiştirme parkı sayesinde zeytinyağımız, dünya çapında gerçekleştirilen çeşitli zeytinyağı kalite yarışmalarında belirgin bir şekilde varlığını göstermiş ve farkını ortaya koymuştur. Zeytinyağımızın kalitesi onaylanmış, olup ödüllü, dinamik yoluna devam etmektedir. Bu konuyla çok ilgili, göz önünde bulundurulması gereken bir gerçek şudur ki: Brezilya zaten tamamen kendi ülkesinde üretilen ve dünyadaki geleneksel ekipmanlarla eş değer performansta yağ çıkarma ekipmanlarına sahiptir. Ödüllü zeytinyağları da bu ekipmanlarla üretilmiştir. Bu nedenle fidandan fabrikaya, evet, bizim zeytinyağımız var!

Araştırma, aslında gelişmenin anahtarıdır. Sonuçlarını yılda bir kez gösteren çok yıllık bir kültür, kapsamlı bir araştırma gerektirir. Topografik koşulları yoğun girdili tarımsal üretime elverişli yeni bölge arayışı, beraberinde

yüksek nem koşullarına daha iyi uyum sağlayabilen ve soğuk havalarda yetiştirilmeye uygun çeşitlerin araştırılması, önemli bir adımdır.

Girişimci bir araştırma tarzına uygun, bölgede halihazırda katkıda bulunan kurumlardan sağlanacak finansal destek ve teşvik araştırmanın hızı ve değişkenliği için belirleyici olacaktır.

Bununla birlikte Brezilya'nın, kısa vadede çözüm üreten eylemler konusunda etkili kamu politikalarından yoksun olduğunu vurgulamakta fayda vardır. Ne yazık ki hükümetler tarafından gerekli ilgiyi görmemektedir. Bu yazı, sahada verimlilik arayışımızı teşvik eden teknik değişim, bilimsel katkı ve finansal destekle ilgilenen kişilere bir çağrı olarak hizmet etmelidir. Bu kişiler Brezilya'da zeytin yetiştiriciliği tarihinin bir parçası olma fırsatı konusunda bekleyiş içerisindeydir. Ekonomik açıdan bakıldığında bugüne kadar zeytinliklerin kuruluş maliyetleri, gerekli yönetim talepleri ve buna bağlı olarak iş gücü kullanımı oldukça yüksektir. Bu zeytinlikler henüz yüksek üretim maliyetlerini karşılama özelliğine sahip değiller. Şimdiye kadar uygulanan projelerin çoğunun ekoturizm ile birleşerek ekonomik sürdürülebilirliği sağlaması tesadüf değildir. Zeytinyağında mükemmel kalite standartlarına ulaşan markalar, mimariye ve yenilikçi yapıya da önemli yatırımlar yaparak çok başarılı deneyimler yaşıyor, gastronomi, doğa ve kültürü birleştiren yenilikleri isteyen turistler tarafından tercih ediliyorlar. Başka bir deyişle, zeytinyağının gıda ve sağlıkta bir yıldız olarak tanınması gerekiyor. Lagares Boutique, sıvı altını çok iyi tanıtan bir okuldur.

Brezilyalı markalar, zeytinyağı kültürüne öğretilerinde yer vermektedir. Zeytin ağaçları arasında duyuşsal analiz, rehberli tadımlar ve saha deneyimleri üzerine kurslar verilmektedir. Brezilyalıları yavaş, yavaş, natürel zeytinyağına değer vermeyi öğreniyorlar. Zeytinyağı kültürünü ön plana çıkaran bu süreç, denetim organlarının raflarda sunulan yağların kalite parametreleri konusunda daha dikkatli olmasına katkı sağlıyor. Halihazırda birçok taşgış ile mücadele edilmektedir ve konuyla ilgili hazırlanan reklamlarla, güvenilir ürünlerin seçilebilmesi için gerekli parametreler tüketicilerin bilgisine sunulmaktadır. Daha bilinçli hale gelen tüketiciler, kalitesiz ürünleri reddetmeye başlar ve böylece daha fazla değişikliğin varlığına dikkat çekmenin yanı sıra, sunulan ürün kalitesini artıran geleneksel ithal markalara yönelik ticari bir hareket oluşur. Bütün bu hareketle zeytinyağı popülaritesi artar ve Brezilyalıları işlevsel gıda arayışına başlar. Elbette yapılması gereken çok şey var. Brezilya'da evlerin çoğunda margarinin günlük tüketimini yasaklamalıyız. Soya yağı kullanmanın zararını ve bu yağın besinsel yetersizliğini açıklamalıyız. Yemeklerde daha sık zeytinyağı kullanımının tercih edilmesinin gizemini çözmeliyiz. Satış, noktalarında yapılan tadım tekliflerine zeytinyağının doğal bir müşil olduğu kanısıyla güvensiz yaklaşım inanılmaz şekilde hala devam etmektedir.

Kişi basına tüketim hacmini artırmanın bir başka yolu, gıda endüstrisinde zeytinyağının bir malzeme olarak kullanılmasını sağlamaktır. İşlenmiş, ürünlerin bileşimine ve formasyonuna zeytinyağı ile değer katmak, tüketimi artıracak ve bunun sonucunda var olan en iyi bitkisel yağı kullanmak adet haline gelebilecektir. Kozmetik ve doğal ilaç, endüstrinin de bu konsept içinde olmalıdır.