



Ollivus: para um nicho de mercado urbano e jovem

No mercado desde Dezembro de 2008, o azeite Ollivus distingue-se como um produto de origem superior - Denominação de Origem Protegida Trás-os-Montes.

João Schmidt, o produtor, descreve-o como um azeite virgem extra puro, de cor amarela-esverdeada, pautado por cheiros e aromas frutados, deixando uma sensação amarga e picante. Trata-se de uma marca Premium, *gourmet*, destinada sobretudo à exportação.

O azeite é proveniente de olivais biológicos e tradicionais, situados em Meda, onde as azeitonas ainda são apanhadas à mão no momento ótimo de maturação, geralmente no início de Novembro.

O azeite Ollivus destina-se a um pequeno nicho de mercado, urbano e jovem, encontrando-se por isso à venda apenas em mercearias finas e lojas *gourmet*. Este produto pode ainda ser provado em Hotéis e Restaurantes que têm parceria com a marca.

O Ollivus foi laureado com o prémio *Mario Solinas*, a prova de azeites mais prestigiada do mundo, organizada pelo Conselho Olivícola Internacional. Recebeu também um prémio de imagem num concurso Nacional em Santarém e está ainda presente no guia dos melhores azeites do mundo.

A marca Ollivus encontra-se já registada em 12 países, competindo directamente com os melhores azeites do mundo. Quanto ao futuro, a prioridade é exportar o produto e segmentá-lo em países como o Canadá, EUA, China, Alemanha, Eslováquia e Rússia.

