

Investigadores do IPLeia lançam livro para promover a preservação do património olivícola e o desenvolvimento do olivoturismo

‘Monumentos Vivos, Óleo Sagrado’ foi coordenado por investigadores do CiTUR - Leiria, sediado na ESTM, em Peniche

Leiria, 1 de abril de 2026 – Homenagear o património olivícola e sensibilizar para a adoção de boas práticas em prol da sua preservação e do desenvolvimento do olivoturismo, é o objetivo do livro ‘Monumentos Vivos, Óleo Sagrado: Um Património Biocultural do Mediterrâneo e da Humanidade’, coordenado por investigadores do CiTUR - Leiria (Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo), sediado na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), em Peniche.

O livro acaba de ser lançado, estando já disponível para todos os interessados em conhecer as origens da oliveira, o processo de produção de azeite e os seus benefícios para os seres humanos, assim como a importância do olivoturismo no desenvolvimento dos territórios. A obra tem também uma [versão digital, que está disponível gratuitamente](#).

“A oliveira é a árvore simbólica do Mediterrâneo, e há mais de 40 séculos que vem moldando as suas paisagens e culturas. Nos dias de hoje, continua a ser uma das culturas vegetais mais difundidas na bacia mediterrânica, com quase 10 milhões de hectares cultivados, aproximadamente quatro vezes mais do que a área dedicada à vinicultura. Em torno da olivicultura emerge um vasto conjunto de saberes e de práticas que integram o domínio do património olivícola, e que inclui domínios tão diversos como as práticas laborais, as práticas rituais e ainda os saberes e sabores da culinária”, refere Francisco Dias, docente da ESTM e um dos coordenadores do livro.

Segundo o docente e investigador, “nenhuma outra espécie arbórea é tão densa de significados culturais e capaz de despertar tanto entusiasmo e paixão. É por esta razão que a oliveira e tudo o que a rodeia merece bem o epíteto de património em sentido amplo: património natural e cultural, material e imaterial”.

O livro encontra-se dividido em cinco partes. A primeira, designada ‘A oliveira e o azeite na antiguidade’, aborda os temas da mitologia da oliveira e os usos ancestrais do azeite, guiando os leitores numa viagem histórica pelo Império Romano. ‘A oliveira: a árvore da vida’ é o mote da segunda parte, dedicada ao cultivo e à longevidade da espécie, a salvaguarda do olival tradicional, bem como a moda atual das oliveiras ornamentais.

Seguem-se os capítulos ‘A produção de azeite’, onde são explorados aspetos essenciais relacionados com a produção e o comércio de azeite em Portugal, e ‘O consumo de azeite’, que aborda o consumo deste produto na gastronomia, na saúde, na cosmética e nos rituais coletivos.

Por fim, a quinta e última secção, intitulada ‘O olivoturismo’, reúne um conjunto de estudos recentes focados nas atividades, experiências e motivações no âmbito do olivoturismo, os eventos comemorativos

do Dia Mundial da Oliveira em Portugal e, ainda, uma análise aos principais entraves à consolidação do olivoturismo em Portugal.

“Considerando a grande diversidade de práticas culturais que caracterizam o património olivícola e a sua origem multimilenar, a sua inclusão na cadeia de valor do turismo constitui simultaneamente um enorme desafio e uma excelente oportunidade para as comunidades locais dos territórios olivícolas”, considera Francisco Dias, comparando o olivoturismo e o enoturismo: “Ambos estão ancorados na natureza (vinhas *versus* olivais), na tecnologia e no saber-fazer ligados à transformação dos produtos (lagares e adegas *versus* lagares de azeite), na gastronomia (vinho *versus* azeite) e na saúde (cosmética e produtos elaborados a partir do vinho e do azeite).”

A obra, que teve por base conteúdos desenvolvidos no projeto europeu ‘Olive4All’, realizado entre 2021 e 2025, foi estruturada e publicada com apoio do projeto FAST - Ferramentas de Apoio à Sustentabilidade do Turismo, liderado por investigadores do polo do CiTUR do Politécnico de Leiria.

O coletivo de autores, sob coordenação dos docentes da ESTM, Francisco Dias e Fernanda Oliveira, integra investigadores dos politécnicos de Leiria, Porto, Bragança, Tomar e Beja, e das universidades de Coimbra e da Madeira.

Para informação adicional, por favor, contacte:

Cristiana Alves (cristiana.alves@on-it.pt | 917 868 534)

On-It! Comunicação