

جنوب إفريقيا تنمي مكانتها العالمية في مجال إنتاج زيت الزيتون الفاخر



(جنوب إفريقيا - أ ف ب)

جولي بوردان في منظر طبيعي من التلال الصغيرة مُشابه لتوسكانا الإيطالية، تنكب مجموعة من العمال على حصاد الزيتون في منطقة من كيب تاون معروفة بكروم العنب فيها، وباتت تنتج زيوتاً يشتهر بجودته الممتازة

وتشتهر جنوب إفريقيا أساساً بنبيذها، لا بمنتج تسيطر على إنتاجه إسبانيا وإيطاليا وفرنسا واليونان، إلا أن عدداً من منتجي زيت الزيتون فيها نالوا تكريمات خلال السنوات الأخيرة، وبات منتجهم ينافس زيت الزيتون الفاخر

ويقول غيرت فان ديك (49 عاماً) المتحدر من توکارا في ستيلينبوش وهو يعرض زيت زيتون بكاراً معصوراً حديثاً وفاز «بجائزة هذا العام في الولايات المتحدة» هل تشمون رائحة اللوز الحلو؟

ويضع مدير الحقل الذي يضم نحو ثمانية آلاف شجرة زيتون كمية من السائل الأخضر الفاتح على لسانه على غرار ما يفعل المتخصصون بالنبيذ، ثم يستنشقه «لتذوق مرارة السائل» في حلقه

ويتولى بنفسه إدارة عملية إنتاج الزيت برمتها «من حصاد الزيتون وصولاً إلى توزيع المنتج»، على ما يقول لوكالة فرانس برس. وفي ظل حماسة تشهد تزايداً، جعل فان ديك الحقل المتخصص أساساً في زراعة الكرمة، ينتج زيت زيتون رائدًا وخصص مبنى كاملاً لإنتاجه وبات يتيح لزوار مزرعته تذوق المنتج

وبات زيت الزيتون هذا، وعلى غرار الحقول الأخرى في جنوب إفريقيا التي تسعى إلى التميز، مستخدماً في أفضل «المطاعم بالمنطقة. ويقول الطاهي الفرنسي كريستوف دوهوس (55 عاماً) «إن هذا المنتج يتمتع بجودة استثنائية

وعندما انتقل الطاهي للعيش في جنوب إفريقيا قبل ثلاثين عاماً، كان إنتاج زيت الزيتون في هذا البلد مفهوماً ناشئاً. أما اليوم، فأضحى الإنتاج المحلي «مذهلاً ولا سبب يدفع المستهلك لشراء زيت زيتون استورد من مسافة تفوق عشرة آلاف كيلومتر»، وفق الطاهي الذي يملك أحد المطاعم

وأصبح طبق من المقبلات يُحضّرهُ الطاهي على الطريقة الإيطالية ويتألف من خبز مغمس بزيت الزيتون «رائجاً جداً». ويقع اختيار دوهوس على الإنتاج المحلي دائماً، ويقول «أعلم أن ما أشتريه لا يحوي أي إضافات، إنه زيت زيتون بكر 100%».

أب زيت الزيتون» - وأنتج الزيتون للمرة الأولى في جنوب إفريقيا خلال مطلع القرن العشرين، وتولى ذلك مهاجر إيطالي هو فرناندو كوستا، على ما تشير جمعية «إس إيه أوليف» التي تمثل القطاع

وفي العام 1998، استورد جوليو بيرتراند، وهو إيطالي متقاعد في ستيلينبوش، 17 نوعاً من أشجار الزيتون زرعها في حقله.

وتقول حفيدته فيتوريا كاستانينا (29 عاماً) المسؤولة عن قسم التسويق في الشركة العائلية «اكتشف بيرتراند آنذاك أن التربة مثالية لزراعة الكروم»، مضيفاً «في إيطاليا، ثمة حقول كثيرة تنتج النبيذ وزيت الزيتون في آن، لكن هذا الاتجاه «كان غائباً في جنوب إفريقيا

وتضم مزرعة مورغنتسر 42 هكتاراً من أشجار الزيتون. ويعود أصل ملايين الأشجار في مختلف أنحاء جنوب إفريقيا إلى تلك التي استوردها جوليو بيرتراند من إيطاليا. وتقول فيتوريا بفخر «كان جدي معروفاً بأب زيت الزيتون في جنوب إفريقيا

ومُذاك، بدأت تلال المنطقة الواقعة في كيب والتي تتميز بمناخ البحر الأبيض المتوسط، تُنتج زيتوناً بات معروفاً خارج حدود الوطن بسبب جودته العالية

ومع أن زيت الزيتون لا يزال يُعتبر منتجاً فاخراً لأغلبية سكان جنوب إفريقيا، لاحظ منتجوه منذ سنوات عدة «زيادة واضحة في الطلب المحلي»، تعود إلى سعي السكان لاعتماد نظام غذائي صحي

ويقول كريستوف ديهوس إن «الناس بدأوا يدركون أن ثمة أكثر من نوع واحد من زيت الزيتون»، مضيفاً أن «الدخول في منافسة مع أكبر المنتجين الأوروبيين سيستغرق وقتاً، لكن زيت الزيتون هذا هو أحد المنتجات التي تدعو إلى الفخر «في جنوب إفريقيا

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.