

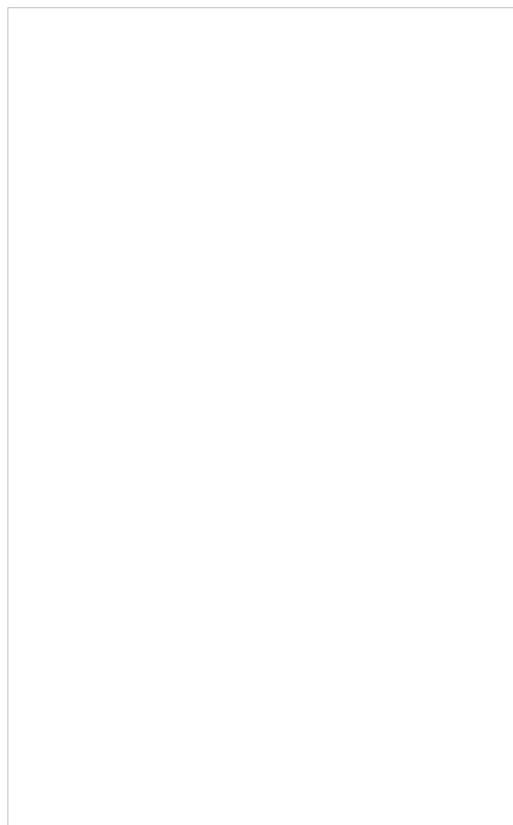
Concurso em Paris confirma azeites mineiros entre os melhores do mundo

Seg 20 setembro

Os resultados da terceira edição da *Olio Nuovo Days Competition*, em Paris (França), confirmam o sucesso dos azeites nacionais em concursos sensoriais pelo mundo. O [Bests of the Southern Hemisphere](#) reuniu participantes de três continentes, América, África e Oceania, e premiou os melhores blends e monovarietais. Dentre os mineiros, o azeite Monasto, de Maria da Fé, recebeu medalha de Ouro, e as marcas Vertentes, de Andrelândia, e Zet, de Maria da Fé, foram finalistas.

O [azeite Rio de Contas](#), da Chapada Diamantina na Bahia, também conquistou medalha de ouro. Originado de azeitonas plantadas no Nordeste do Brasil, esse azeite teve a primeira extração realizada no último mês de fevereiro no Campo Experimental da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), em Maria da Fé, no Sul de Minas.

Para a produção dos 280 litros de azeite foi necessária uma viagem de cerca de 20 horas em caminhão frigorífico, entre o município baiano de Rio de Contas e o Sul de Minas Gerais. Todos os esforços foram feitos para garantir a integridade e as características das azeitonas da variedade Arbequina, evitando a oxidação e a fermentação.



O azeite Monasto, de Maria da Fé, no Sul de Minas, recebeu medalha de

ouro (Foto: Mariana Penaforte de Assis)

“Quando armazenamos as azeitonas em temperaturas entre 4° e 6° C, conseguimos interferir no processo respiratório e amenizar os efeitos que poderão impactar na qualidade do produto

final”, explica o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira, acrescentando que as azeitonas são frutos climatéricos, que continuam a respirar após a colheita, e que, por isso a extração deve ser feita de imediato.

O empresário Christophe Chinchilla conta que o cultivo de oliveiras na região da Chapada Diamantina começou há 15 anos por iniciativa de seu pai. Natural do sul da França, região de Provence, Didier Chinchilla encontrou em Rio de Contas condição edafoclimática similar a de sua terra natal, famosa pela produção de azeites. A primeira colheita ocorreu em 2018, mas não houve produção de azeite. Três anos depois, e após algumas correções agrônômicas, a nova produção resultou no azeite premiado.

“Logo na primeira extração de azeite da história da Bahia, tivemos esse resultado tão grande que uma medalha de ouro em Paris. Acho que tem um fator de competência, a gente seguiu as orientações, da Epamig e de outros centros de pesquisa, para a colheita e a conservação das azeitonas, que viajaram 1 mil quilômetros até Maria da Fé. Mas o principal fator para essa qualidade, na opinião, foi o *terroir* da Chapada, que é muito diferenciado. Em Rio de Contas e região, temos cafés com pontuações altíssimas e frutas, como ponkan e manga de qualidade, que atraem compradores de diversas regiões. Tudo isso influenciado pelas características da terra, do clima, da água, da biodiversidade, do sol, da geografia. É uma região da Bahia que é muito especial”, afirma.

Christophe avalia que é necessário saber mais sobre o processo, uma vez que a produção ainda é incipiente.

“Nossa recomendação continua sendo de muita cautela. As oliveiras que deram frutos na última safra, não deram flores agora, o que indica que não vão produzir no próximo ano. Temos 100% de convicção de que a Chapada Diamantina é um bom *terroir* para produzir azeitonas, mas não sabemos o que fazer para dar certo todos os anos. Temos muitas questões a ser respondidas: Será que nesse ano faltou frio? Será que precisa de uma altitude maior? Será que condição de solo precisa ser melhorada? Será que é o manejo? Ainda estamos em fase de testes. Em quatro anos tivemos duas safras. Por isso deixamos esse alerta aos agricultores da região que querem investir, isso é um experimento e o retorno em renda pode demorar”.

Qualidade comprovada

Os azeites da Serra Mantiqueira entre Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro têm conquistado consumidores e jurados no Brasil e no exterior. Neste ano, representantes da região foram premiados em concursos internacionais realizados nos Estados Unidos, na Itália, em Portugal, no Japão e no Brasil. As avaliações feitas por profissionais especializados em análise sensorial de diversas partes do mundo contribuem para agregar valor a esses azeites que se destacam por características diferenciadas.

Em abril de 2019, a advogada Rosana Chiavassa adquiriu a Fazenda Santa Helena, em Maria da Fé, com uma área de 10 hectares e 5.700 pés de oliveira plantados. “Tive que aprender tudo sobre equipamentos, adubos, material para colheita e pensar em marca, rótulos, garrafinhas. Desde a concepção do projeto queria algo diferente, escolhi uma garrafa que não é convencional para azeites. Optei por um nome forte, místico e não feminino, diferenciando de grande parte dos azeites

produzidos aqui na Mantiqueira. Cerquei-me de uma equipe extremamente qualificada”, conta a produtora.

Em 2021, a segunda safra do Azeite Monasto conquistou medalha de ouro em Paris e Nova York. Em Paris, a marca foi premiada também pelo design no *Prix d'originalité: Uniqueness Award*, conquista obtida também pela sul-africana Rio Largo. Rosana acredita que o diferencial dos azeites da Mantiqueira vem do frescor. “Nossos azeites vieram para encantar. Essa é nossa posição no mercado”, aposta.

O Zet, é o primeiro azeite biodinâmico do Brasil, produzido a partir de azeitonas orgânicas, certificadas pelo IBD, maior certificadora de produtos orgânicos da América Latina. O azeite extravirgem artesanal é cultivado na Serra da Mantiqueira, a uma altitude de 1600m. “A nossa produção é pequena, mas totalmente isenta de químicos, agrotóxicos e pesticidas com manejo da biodinâmica. Em Paris, nosso azeite foi até a final e ganhou uma medalha de prata. Estamos muito felizes e esperamos novos sucessos no futuro, pois além de ser um ótimo produto é bem melhor para a saúde”, assegura o produtor Samir Rahme.

Luiz Fernando de Oliveira comenta a evolução das pesquisas ocorridas desde a extração pioneira no país realizada pela Epamig em 2008 e ressalta os aspectos sensoriais dos azeites da Mantiqueira. “Esses resultados obtidos em concursos internacionais e de grande notoriedade nos motivam e demonstram que apesar de termos pela frente, muito trabalho, estamos no caminho certo e com condições de se produzir excelentes extravirgens. Vale destacar também que esses resultados são reflexos de uma combinação de muita pesquisa de empresas como a Epamig e comprometimento dos produtores. Outro ponto importante é que estamos colocando o país na rota do azeite e mostrando aos especialistas (júri) o *terroir* brasileiro, caracterizados por notas tropicais e com grande frescor”, finaliza.