

Prêmio que vai apontar os melhores azeites de oliva brasileiros divulga finalistas

Ter 25 julho



O Prêmio CNA Brasil Artesanal - edição Azeite de Oliva - revelou nessa segunda-feira (24/7), os dez finalistas que participarão da avaliação de um júri popular, no mês de agosto, em Brasília (DF). O concurso avaliou 58 amostras de azeites elaborados com azeitonas nacionais, produzidos e processados no Brasil nas categorias blend (mistura de dois ou mais azeites

CNA / Divulgação elaborados com diferentes cultivares de olivas) e monovarietal (elaborado com apenas uma cultivar).

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) é parceira da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFSPA) e do projeto Azeite-se na realização deste que é o primeiro concurso destinado apenas a azeites brasileiros.

Os cinco finalistas da categoria Blend são Bem-te-Vi (RS), Casa Gabriel (RS), Herança do Cerro Intenso (RS), Irarema Suave (SP/MG), Sabiá (SP/RS). Na categoria Monovarietal, os escolhidos foram Cadenza Picual (RS), Capolivo Arbequina (RS), Lagar H Manzanilla (RS), Milonga Arbequina (RS) e Ouro de Santana Manzanilha (RS). Todos os finalistas receberão premiação em dinheiro e certificados. Os azeites selecionados vão agora para um júri popular, previsto para os dias 12 e 13/8 de agosto, em Brasília.

O coordenador do Programa de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira, que integra a comissão organizadora desta edição e atuou no preparo das amostras, detalha a sequência das avaliações. “A ordem de classificação destes finalistas será definida após o júri popular e a análise da história dos azeites classificados. Esta parte será conduzida em Brasília pela equipe da CNA e também será muito importante, pois atuará em dois pontos: como está a aceitação desses azeites pelo mercado consumidor e também um momento educativo, que vai mostrar para a população as características que um bom azeite de oliva deve ter”, afirma.

Júri técnico

A avaliação técnica, que ocorreu entre os dias 17 e 21/7, em Brasília, contou com um júri qualificado, composto por dez especialistas nacionais que têm experiência como jurados em concursos internacionais. O julgamento seguiu as normativas internacionais e foi realizado às cegas, por meio de codificação individual e identificação das amostras por um QR Code e código

numérico. Foram considerados critérios como aroma, amargor, picância e complexidade dos produtos.

Luiz Fernando acredita que a iniciativa contribui para a valorização da cadeia produtiva. “Os azeites participantes mostraram potencial e extrema qualidade em ambas as categorias. Foi muito importante para colocar, mais uma vez, os produtos nacionais em evidência e promover uma aproximação maior com os consumidores, mostrando que o Brasil tem, sim, condições de produzir excelentes azeites”, finaliza.