

# Projeto valoriza produtos e roteiros turísticos da Serra da Mantiqueira

Sex 13 dezembro

Conhecida pela grande diversidade de atrações turísticas, roteiros gastronômicos, religiosos e de ecoaventura, a região da Serra da Mantiqueira se destaca também na produção de cafés especiais, vinhos, azeites e queijos premiados mundialmente. Com o intuito de promover essas potencialidades, a [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais \(Secult\)](#), em parceria com as secretarias de Turismo de São Paulo e do Rio de Janeiro e o Ministério do Turismo, lançou na última semana o projeto Destino Mantiqueira.

Trabalhos realizados pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária da Minas Gerais \(Epamig\)](#) fizeram da Mantiqueira pioneira na extração de azeites extravirgens no Brasil. Atualmente, são cerca de 160 olivicultores e 40 marcas próprias, que se destacam no circuito gastronômico ao oferecer produtos de excelente qualidade, caracterizados por frescor e sabores mais suaves e frutados, de amargor e picância distintos de outras regiões.

Passados 11 anos desde a extração do primeiro azeite, realizada no Campo Experimental da Epamig, no município de Maria da Fé, pesquisadores e olivicultores investem na qualidade do produto por meio de técnicas de cultivo, extração e apresentação ao público. "Nosso objetivo é ofertar aos consumidores produtos de boa qualidade. Não temos condições ou intenção de competir, em termos quantitativos, com os grandes polos", pondera o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura, Luiz Fernando de Oliveira.

A olivicultura tem atraído também o interesse de turistas que querem conhecer os olivais e o processo produtivo. Para atender a esse público alguns produtores têm investido em lagares (espaços destinados à extração de azeite) próprios e circuitos de visitas guiadas. Em Maria da Fé, o olivicultor Armando Gonçalves, proprietário da marca Fio de Ouro, está construindo uma agroindústria para extração de azeite com estrutura para receber os visitantes.

Recentemente, Gonçalves adquiriu uma máquina para a extração de azeite capaz de processar 1,5 mil quilos de azeitonas por hora, produzida sob demanda por uma empresa nacional sediada em Santa Catarina. O espaço deve ser aberto ao público já na próxima safra, com início previsto para fevereiro de 2020.

Na Fazenda Irarema, em Poços de Caldas, Moacir Carvalho Dias e a família se dividem entre as atividades agrícolas, como a olivicultura, e a administração de restaurante, cafeteria e das visitas à propriedade, fundada em 1870. Em 2019, o *blend* das cultivares Koroneiki, Arbequina, Arbosana e Grapollo da marca recebeu medalha de ouro no Concurso Mundial de Azeite, realizado em Nova Iorque. "Plantávamos apenas café. Depois de experimentarmos um azeite aqui da região, ficamos impressionados com a qualidade e começamos com a olivicultura", conta Moacir.

## Uva e vinho

O enoturismo também tem se destacado na Mantiqueira, a experiência já é oferecida por vinícolas

de municípios mineiros, paulistas e fluminenses, que utilizam a tecnologia de inversão do ciclo da videira, desenvolvida pela Epamig, para a produção de vinhos finos. Em Andradas, a vinícola Casa Geraldo possibilita aos turistas conhecer a estrutura da propriedade, experimentar os vinhos e participar de cursos de degustação.

A técnica da dupla poda faz com que as uvas destinadas à produção de vinhos sejam colhidas no período seco, quando apresentam mais aroma e concentração de cor. Elas têm conquistado o circuito gastronômico e garantido prêmios em concursos nacionais e internacionais. Uma uva que se adaptou bem às características da região foi a Chardonnay. Espumantes produzidos por vinícolas incubadas e orientadas pela Epamig têm se destacado em concursos de qualidade.