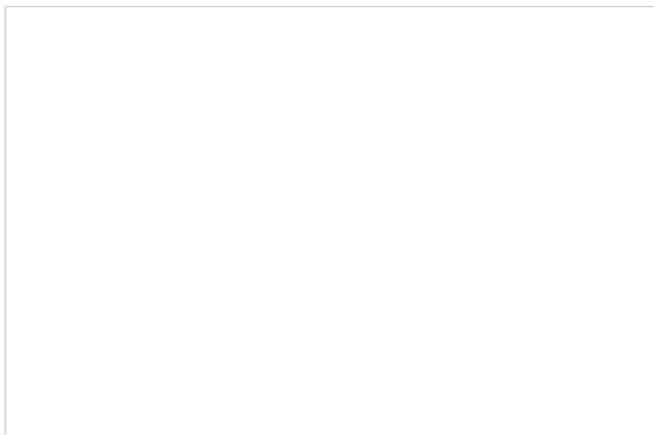


Primeiro azeite extravirgem da Chapada Diamantina é produzido com tecnologia Epamig

Sex 26 fevereiro

Um caminhão refrigerado carregado com mais de 1,6 tonelada de azeitonas partiu do município baiano de Rio de Contas, na Chapada Diamantina, com destino ao Sul de Minas Gerais. O objetivo da viagem, de mais de 20 horas de duração, foi levar os frutos para a extração do primeiro azeite extravirgem de azeitonas plantadas no Nordeste do Brasil.

A extração do azeite ocorreu em Maria da Fé, no Campo Experimental da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#). No total, foram produzidos 280 litros de azeite que serão analisados por especialistas da área. Atestar a qualidade final do produto será mais um passo para consolidar de vez a entrada de municípios baianos no mercado de azeites extravirgem brasileiros.



Azeite extraído (Foto: Gabriela Azevedo)

Essa foi a primeira vez que uma região da Bahia produziu azeitonas em quantidade e qualidade suficientes para produção de azeite. Segundo o empresário Christophe

Chinchilla, o plantio das mudas foi realizado em uma fazenda experimental de Rio de Contas há cerca de quinze anos. A primeira colheita, ainda modesta, ocorreu em 2018. Três anos depois, e após algumas correções agrônômicas, a nova colheita animou o empresário e outros produtores da região.

Histórico

O primeiro azeite baiano foi extraído de azeitonas da variedade Arbequina, cultivar trazida para o Brasil por pesquisadores da Epamig na década de 1990. Na Chapada Diamantina, também estão plantadas outras cultivares adaptadas ou desenvolvidas pela empresa de pesquisa mineira, como a Grappolo 541 (MGS GRAP 541), Ascolano 315 (MGS ASC 315) e a brasileira Maria da Fé (MGS Mariense).

De acordo com Christophe Chinchilla, a história de plantio de azeitonas na Chapada Diamantina começou com o seu pai, Didier Chinchilla. Natural do sul da França, região de Provence, Didier queria encontrar no Brasil condição edafoclimática que lembrasse de alguma forma sua terra natal,

famosa pelo plantio de oliveiras e produção de azeite. Em Rio de Contas, o francês se sentiu "em casa" ao constatar dias com tempo seco, noites frias e ventos constantes.

Da Europa para o Brasil

As oliveiras são originárias do Mediterrâneo. A atividade da olivicultura precisa de frio para que as plantas produzam flores e, conseqüentemente, azeitonas. Latitudes entre 30° e 40° são indicadas, tanto no hemisfério Norte como no hemisfério Sul. É por esse motivo que grande parte da produção de azeite no Brasil vem de regiões mais ao Sul do país, sobretudo de municípios do Rio Grande do Sul.

Mas foi em Minas Gerais que o primeiro azeite extravirgem do Brasil foi extraído. O feito ocorreu em 2008 graças aos trabalhos de pesquisa da Epamig. Ao longo de treze anos, a atividade ganhou novos produtores, foi expandida para outros municípios e estados, e conquistou paladares no Brasil e no mundo.

O pesquisador da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira, afirma que mesmo com latitudes mais altas, alguns municípios de Minas e da Bahia estão localizados a mais de mil metros de altitude. A Chapada Diamantina possui, a princípio, frio necessário para florescimento das oliveiras e para a produção de frutos.

Azeites frescos e de qualidade

Um dos principais requisitos para se obter azeites de qualidade é proceder com a extração logo após a colheita das azeitonas. No entanto, a estrutura de maquinários requer investimentos consideráveis. Foi por esse motivo que o empresário Christophe Chinchilla optou por realizar a longa viagem da Bahia até um dos lugares mais próximos, em Maria da Fé (MG).

Luiz Fernando de Oliveira explica que a azeitona é climatérica. Isso significa que, após colhido, o fruto continua a respirar. De acordo com o pesquisador da Epamig, isso pode oxidar e fermentar as azeitonas, processo com impactos diretos na qualidade final do azeite que será produzido. Por isso, a viagem das azeitonas teve de ser feita em caminhão refrigerado.

"Quando armazenamos as azeitonas em temperaturas entre 4° e 6° C, conseguimos interferir no processo respiratório desses frutos climatéricos. Isso ameniza os efeitos que poderão impactar na qualidade do produto final", explica.