

Azeites da safra nacional 2021 chegam ao mercado

Qui 01 abril

A Semana Santa, época de maior consumo de azeites no mundo, coincide com a chegada de produtos da safra nacional 2021 para os consumidores brasileiros. A colheita e o processamento das azeitonas, realizada na Serra da Mantiqueira e em outras regiões do país, ocorreram no primeiro trimestre deste ano. A produção ainda é reduzida, mas dá origem a azeites que se destacam pelo sabor e pelo frescor.

“Os azeites produzidos na Serra da Mantiqueira são bem diversificados, ainda mais quando se varia a cultivar de azeitona. Temos azeites mais suaves da cultivar espanhola Arbequina, azeites mais amargos no caso da Grappolo, e os mais picantes extraídos da azeitona Koroneiki, originada na Grécia. Além dos blends, que são a junção de dois, três ou mais tipos para obter um azeite mais equilibrado, com características de frutado, amargor e picância”, explica o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), Luiz Fernando de Oliveira. Ainda segundo ele, há opções diversas tanto para paladar quanto para harmonizar refeições.

Aperfeiçoamento

Oliveira destaca que o aperfeiçoamento dos processos na lavoura e indústria, ao longo dos anos, fez com que a qualidade destes azeites se tornasse um diferencial já comprovado pelo mercado gastronômico e em concursos internacionais. “A expectativa é sempre melhorar, safra após safra, apresentando excelente qualidade tanto na parte química, quanto na parte sensorial”, avalia.

A produção ainda restrita e as características marcantes da região de origem agregam valor aos azeites.

O azeitológico e consultor Marcelo Scofano ressalta que os azeites nacionais possibilitam ótimas harmonizações com produtos da culinária regional. “Pode parecer precoce falar em características de terroir, já que a primeira extração foi em 2008 e a produção se tornou mais constante a partir de 2011, mas ousar falar em perfis sensoriais. Os azeites da Região da Serra da Mantiqueira são mais complexos, possuem notas intensas, maduras, e combinam, perfeitamente, com pratos típicos da culinária mineira como os derivados do milho, por exemplo. Já os azeites da Serra Gaúcha possuem notas mais verdes. E, isso não faz com que um azeite seja melhor que outro, apenas caracteriza e diferencia as regiões. Eu sempre digo que o melhor o azeite é o mais próximo, o mais fresco, e isso vale para qualquer região produtora do mundo”, completa o azeitológico, que se define como “um cozinheiro antes de tudo”.

Pesquisas

Os azeites da safra de 2021 já estão à venda no e-commerce das marcas e em alguns empórios e lojas especializadas pelo país. No caso da marca Epamig, os azeites Blend serão disponibilizados no Empório – Vitrine de Tecnologias – na sede da Empresa, em Belo Horizonte, assim que a

pandemia permitir.

O azeite da Epamig é destacado no Guia de Azeites do Brasil, publicação realizada pelo professor do curso de pós-graduação em Gastronomia do Senac-SP e degustador certificado pela Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva da Itália (ONAOO), Sandro Marques. A edição incluiu outras 74 marcas.

O Campo Experimental da Epamig em Maria da Fé possui uma Vitrine Tecnológica composta por 31 marcas de azeites da Serra da Mantiqueira. “Esses exemplares foram trazidos pelos próprios produtores, para que pudéssemos conhecer e divulgar os rótulos da nossa região”, conta o pesquisador Pedro Moura, que acrescenta. “Nossa intenção é expandir essa vitrine, contemplando cada vez mais marcas”. Para saber mais sobre esse trabalho, o produtor pode entrar em contato pelo e-mail cemf@epamig.br ou telefone (35) 3662-1227.

Tecnologia

As pesquisas da Epamig sobre olivicultura começaram em 1970 e em 2008 houve a primeira extração de azeite extravirgem do Brasil. Desde então, a Empresa se tornou referência na atividade.

Os serviços incluem a disponibilização de mudas à avaliação das características do azeite em laboratório. “Temos também a parte de assistência técnica e atendimento a produtores sobre plantio e condução do olival; contamos com um laboratório, onde realizamos as análises químicas de qualidade do azeite e; uma agroindústria, na qual prestamos serviços de extração, filtragem e envase do azeite”, detalha o pesquisador Luiz Fernando de Oliveira.

Outro foco é a adaptação das cultivares de oliveira vindas de outros países para a região da Serra da Mantiqueira. “Hoje, nós temos oito cultivares nacionais da Empresa protegidas junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Dentre essas, algumas se destacam mais, como a Grappolo 541, que possui um azeite herbáceo e está entre as mais plantadas na nossa região. A cultivar Maria da Fé, que se originou da primeira variedade a chegar aqui, com os imigrantes portugueses, e que ganhou esse nome em homenagem ao município. E uma cultivar muito utilizada na fabricação de azeitonas em conserva, a Ascolano 315”, conta o pesquisador Pedro Moura.

Azeitech

Com o objetivo de intensificar o debate e a transferência de tecnologias sobre a olivicultura no Brasil, a Epamig promove a 16ª edição do Azeitech entre os dias 15 e 17/6, evento on-line que reúne atividades do Dia de Campo de Olivicultura.

A programação inclui debates sobre cadeia produtiva, qualidade, comercialização e harmonização de azeites, com a participação de profissionais do Brasil, da América Latina e da Espanha. Mais informações serão divulgadas em breve.