

Azeites da Serra da Mantiqueira conquistam prêmios internacionais

Sex 04 junho

Os azeites da Serra da Mantiqueira têm se destacado em concursos nacionais e internacionais desde a primeira extração em Minas, em 2008, processo desenvolvido pelo trabalho da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).

Em concursos recentes realizados nos Estados Unidos, Itália, Portugal e Japão, azeites da Serra da Mantiqueira foram premiados com medalhas de ouro e prata em avaliações feitas por especialistas sensoriais renomados. Os prêmios valorizam os azeites nos momentos de comercialização, o que é bom para os produtores e para a economia como um todo.

Pesquisador em olivicultura da Epamig, Pedro Moura aponta que o mérito de uma medalha está atribuído a todo o processo produtivo que tem sido desenvolvido na região. "Ficamos muito orgulhosos quando os produtores têm azeites premiados. A medalha também é um reconhecimento do nosso trabalho: pesquisas, indicação das cultivares, técnicas de manejo mais adequadas. Cada premiação mostra que estamos no caminho certo", comemora Pedro, que trabalha em Maria da Fé (MG), berço da olivicultura brasileira.

Guia oficial

Destaque recente em premiações vem do Concurso Mundial de Azeites de Nova Iorque (NYIOOC), um dos maiores e mais prestigiados do mundo já que os vencedores são apontados como os melhores azeites de oliva extravirgem do ano. Em 2021, azeites da Mantiqueira mineira, paulista e do Sul do Brasil entraram para a famosa lista que compõe o guia oficial.

O azeite mineiro da marca Monasto, feito com azeitonas plantadas na fazenda Santa Helena, em Maria da Fé, recebeu medalha de ouro no concurso em Nova Iorque.

A produtora do azeite, Rosana Chiavassa, diz que antes de conquistar a medalha aprendeu a lidar com equipamentos, adubos, materiais para colheita, além de definir a identidade visual do produto. Um esforço que valeu a pena.

Ela conta ainda que o lote do azeite premiado veio de azeitonas cultivadas ao som de músicas clássicas. A estratégia é inédita na região e rendeu o mais alto prêmio na categoria Delicado do concurso.

Agora, a produtora possui planos de abrir sua propriedade para o gastroturismo do azeite. "Confio muito na minha equipe e acredito também na sensibilidade das plantas. Ouço música o tempo inteiro, li sobre o assunto, soube de ideias semelhantes e resolvi colocar caixas de som e tocar música clássica nos olivais. Acredito, sim, que isso tenha influenciado no prêmio. Fomos o primeiro azeite nacional a conquistar ouro na categoria Delicato", comemora Rosana.

Medalhas

O produtor dos azeites da Casa Mantiva, Carlos Diniz, de Consolação, Sul de Minas, também tem motivos para comemorar: ganhou uma medalha de ouro e outra de prata no concurso norte-americano. O produtor, apaixonado pela olivicultura, conta que possui oito mil plantas e ainda está aprendendo a lidar com elas.

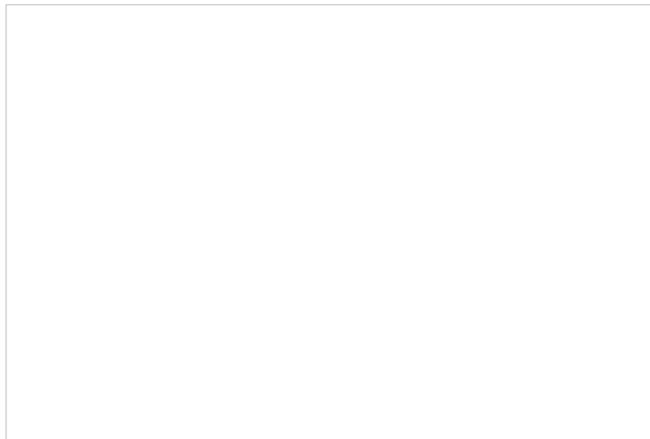
Carlos credita o sucesso às oliveiras da Mantiqueira. "Elas têm uma expressão forte e produzem azeites comparáveis aos melhores 'terroirs' do mundo".

E completa. "A olivicultura mineira avançou muito desde a extração do primeiro azeite pela Epamig em 2008, seja em área plantada, marcas de azeite no mercado ou reconhecimento internacional da qualidade dos produtos. Mas ainda temos muitos desafios para vencer e um grande espaço para melhorar, principalmente no aspecto da produtividade dos pomares e dos custos de produção", aponta.

Azeitóloga brasileira, Ana Beloto elogia os azeites da Mantiqueira. "Creio que estamos construindo um caminho educativo no sentido de reconhecer e valorizar a qualidade daquilo que a gente produz no Brasil e, claro, harmonizar os azeites com pratos típicos da nossa própria culinária, não apenas com bacalhau e salada", pondera.

Expectativa

Empresário do ramo da olivicultura, Moacir Carvalho Dias entende que o clima das montanhas e a diversidade da vegetação mineira impactam na complexidade de aromas muito bem percebidos por juízes de concursos. Moacir coleciona medalhas de ouro para os azeites do grupo Irarema. Neste ano, o empresário celebrou o topo do pódio no concurso da Itália e uma medalha de prata na competição de Nova Iorque.



Crédito: Moacir Carvalho

Moacir tem planos para o futuro. "Nos próximos anos várias novas marcas vão surgir aqui na fazenda Irarema. Atualmente, estamos com 20 mil plantas e, a partir de agora, vamos extrair genética de nossas árvores mais produtivas para, no futuro, plantar mais 20 mil pés", projeta.

Os azeites da Mantiqueira e do Sul do Brasil também foram destaques em outros concursos internacionais, como o EVO International Olive Oil Contest (Itália), o OVIBEJA do Alentejo (Portugal), e o International Extra Virgin Olive Oil Competition (Japão).

Ana Beloto chama atenção para outros concursos internacionais que ainda vão ocorrer em 2021 com a presença de azeites brasileiros. "Teremos ainda alguns concursos na Itália, França, Grécia e

Jerusalém. Nossos azeites ainda vão viajar pelo mundo, serão degustados por mais jurados internacionais e poderão ganhar mais prêmios. Afinal, é isso que nossos azeites merecem. Temos produtores engajados e trabalhando para esse objetivo, além de pesquisadores, azeitólogos e um time de outros profissionais", finaliza.

Evento

A Epamig promove, entre 15 e 17/6, o 1º Azeitech, evento on-line e gratuito que vai debater a cadeia produtiva da oliveira e aspectos como qualidade, características sensoriais e escolha de azeites. As inscrições podem ser feitas no site www.azeitech.com.br.