

Azeites da Serra da Mantiqueira conquistam medalhas em concurso internacional

Seg 06 setembro

Os azeites de oliva extravirgens brasileiros seguem como destaque em premiações internacionais. Os resultados do Brazil International Olive Oil Competition 2021, concurso que reuniu produtos de países da América Sul, da América do Norte e da Europa, comprovam este fato. A [lista de medalhistas](#) traz azeites produzidos nos estados de Minas Gerais, São Paulo e Rio Grande do Sul.

Os mineiros premiados são das marcas Vertentes, de Andrelândia, e Olivais Gamarra, de Baependi. O Azeite Vertentes consta no top 10 do concurso e conquistou medalha de ouro, já o Azeite Gamarra Arbequina Koroneiki conquistou a medalha de prata.

Os produtos da Serra da Mantiqueira, já há alguns anos, têm conquistado paladares e despertado o interesse dos consumidores pelo frescor, sabor e notas específicas. O cultivo de oliveiras na região vem sendo estudado pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) desde a década de 1970. Em 2008, ela foi responsável pela extração pioneira de azeite extravirgem no Brasil.

As pesquisas abrangem todo o processo produtivo, desde a escolha das mudas até a obtenção do azeite e a avaliação dos padrões sensoriais. “A Epamig desenvolve trabalhos que buscam garantir qualidade ao insumo principal na hora de se implantar o olival, que são as mudas. A empresa também desenvolve pesquisas que ajudam na obtenção, ao final do ciclo, de um produto de excelência, que contempla tratamentos culturais, como poda e adubação; controle fitossanitário; extração e análises laboratoriais”, destaca o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira.

Terroir da Mantiqueira

A olivicultora Vanessa Bianco conta que a produção dos azeites Gamarra se dá em dois olivais, um de 14 e outro de nove anos, que totalizam 8,5 hectares, onde são cultivadas as variedades Arbequina, Koroneiki, Grappolo e Maria da Fé. Ela acredita que o trabalho minucioso, do plantio das mudas até rotulagem, além do terroir da Mantiqueira são fundamentais para o sucesso dos azeites da marca, que vêm recebendo prêmios em concursos por três anos consecutivos.

“A produção de azeites extravirgens exige que todo o processo seja feito de maneira a garantir a máxima qualidade. Começando pelos frutos, que precisam estar saudáveis, passando pela colheita sem danificar esses frutos e o processamento o mais rápido possível. Optamos pela prensa mecânica, pois nossa produção é ainda pequena e estamos bastante surpreendidos com as premiações”, diz.

Ela também destaca como diferenciais o frescor e o sabor dos produtos. “Nossos azeites têm aroma frutado, herbáceo e com o máximo de sabor. As montanhas, o ar e a água pura fazem toda a diferença. O azeite chega fresco ao consumidor. E isso também é muito importante, pois ao contrário do vinho, o azeite quanto mais fresco melhor”, ressalta.

A azeitológa Ana Beloto, que atua no setor há quase 20 anos, também chama a atenção para as características diferenciadas do produto. “O clima das montanhas e a diversidade da vegetação mineira impactam positivamente na complexidade de aromas e sabores dos azeites da Mantiqueira, cada vez mais valorizados no Brasil e no exterior. Ao degustar esses azeites, percebemos notas de

frutas tropicais como maracujá, cacau e café verde. Estamos construindo um caminho educativo, no sentido de reconhecer nossos sensoriais e de valorizar a qualidade do produto dessa região”, observa.

Além dos dois mineiros, os azeites das marcas Sabiá da Mantiqueira e Oliq, originados na região da Serra da Mantiqueira, em São Paulo, também foram premiados no Brazil International Olive Oil Competition 2021.



Maria Eduarda Rocha Antonio

Exigências climáticas

A oliveira é uma planta exigente em períodos de frio, por isso, o cultivo é restrito a regiões que possuem microclimas favoráveis. “Encontramos essas condições nos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, na região Sul, em áreas serranas do Sudeste, com destaque para a Serra da Mantiqueira, entre Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro. Temos a região Serrana do Espírito Santo, que começou a produzir também”, aponta o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira.

“Além destas, acredito que vamos encontrar microclimas espalhados por outras regiões do país, no Centro-Oeste, por exemplo, que talvez possam atingir o frio necessário para a oliveira crescer e frutificar. Estamos desenvolvendo estudos para confirmar essa viabilidade no município de Diamantina (MG), que tem altitude e frio suficiente, e temos o exemplo da Chapada Diamantina na Bahia, que teve um olivicultor já produzindo nesta safra”, complementa.

O pesquisador da Epamig Pedro Moura acrescenta que as condições de topografia impactam a

produção em outros aspectos. “As características que possibilitam um microclima frio e favorável ao cultivo de oliveiras são as altitudes elevadas da Serra da Mantiqueira. Por outro lado, nestas terras altas, a topografia pode dificultar o manejo das plantas, o que faz com que região tenha propriedades com áreas menores de cultivo. Já no Sul do Brasil, a latitude maior confere um clima mais frio, não sendo necessário o cultivo em terras de altitudes elevadas, o que favorece a mecanização”, explica.

A olivicultora Vanessa Bianco confirma que as dificuldades de mecanização e para encontrar mão-de-obra estão entre os principais gargalos da atividade. “O custo de manutenção do olival e da colheita, que é toda feita manualmente, encarecem bastante o produto final”, diz.