

Epamig acompanha safra de azeitonas na Serra da Mantiqueira

Seg 21 fevereiro

A colheita anual das azeitonas para a produção de azeites extravirgens na Serra da Mantiqueira teve início no final de janeiro. A qualidade e a quantidade de frutos nos pés faz com que a expectativa para esta safra seja elevada. Produtores e especialistas esperam por um recorde na produção da região, que deve superar os 80 mil litros de azeite extraídos no ano de 2018.

O pesquisador da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), Pedro Moura, avalia que as condições climáticas do último ano contribuíram para essa produção promissora.

“Apesar da baixa incidência de chuvas no período de pré-florada, tivemos uma boa florada e excelente frutificação, em função do frio registrado durante o inverno. Tivemos três ondas de frio muito fortes entre julho e agosto do ano passado que atingiram a região como um todo. E isso beneficiou os olivais das cidades produtoras do Sul de Minas, embora tenha tido impacto negativo em outras culturas”, explica, acrescentando que a incidência de frio é fundamental para o bom desenvolvimento da planta.

O coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira, aponta outros fatores que também colaboram para esse incremento da produção.

“Também deve-se levar em consideração as novas áreas que estão entrando em produtividade, assim como a melhora do manejo e dos tratamentos culturais, que fizeram com que as árvores tivessem uma carga mais produtiva”, informa.

De acordo com o pesquisador, desde a primeira extração realizada pela Epamig em 2008, as tecnologias vêm sendo aprimoradas, além disso as áreas plantadas vêm crescendo cerca de 20% ao ano. O aprimoramento dos processos produtivos faz com que a qualidade do produto final melhore a cada ano. “As técnicas de extração e de armazenamento do azeite têm evoluído e os produtores têm entendido um pouco mais sobre os fatores que podem contribuir para uma qualidade do azeite produzido, como colheita, ponto de maturação e controle fitossanitário, para a obtenção de azeitonas saudáveis. E no lagar, na agroindústria, os operadores e mestres lagareiros têm compreendido, cada vez mais, os fatores que podem afetar essa qualidade”, observa.

Atualmente, o cultivo de oliveiras na Região da Serra da Mantiqueira acontece em 80 municípios, 60% deles em Minas Gerais. São 200 produtores e 29 agroindústrias, que ocupam uma área de aproximadamente 3 mil hectares. Outras regiões produtoras de azeite no Brasil são o Sul do país, as Serras Capixabas e a Chapada Diamantina, na Bahia. Em Minas Gerais, existem iniciativas também nas regiões do Campo das Vertentes e do Vale do Jequitinhonha (Diamantina e imediações).

A qualidade dos azeites nacionais

A sommelière em azeite de oliva e diretora da revista Azeites & Olivais, Luciane Gomes, passou a acompanhar os olivicultores nacionais durante a elaboração de sua dissertação de mestrado,

concluída em 2018. “Eu entrevistei sessenta produtores e passei a ter muito mais contato com eles, com o intuito de traçar um perfil da atividade, especialmente no Rio Grande do Sul, que é onde eu resido”, conta.

Com a criação da Revista e após concluir o curso de sommelière no Uruguai, Luciane tem visitado outras regiões produtoras no Brasil, como os estados de Minas Gerais e do Espírito Santo. “Cada região tem sua peculiaridade, a gente nota características diferentes, principalmente no sensorial. O azeite de Minas, da Serra da Mantiqueira e das regiões vulcânicas, tem muito mais a presença do citros, já nos azeites daqui do Rio Grande do Sul, a gente sente mais os toques mais verdes”, explica, apontando que as condições de manejo e tratos culturais também variam entre as regiões. “No Sul, por exemplo, o cultivo se dá em áreas mais planas, o que favorece a colheita mecânica”.

A sommelière aposta no potencial de crescimento da atividade e acredita que a melhoria dos processos trará ganhos quantitativos e qualitativos. “Nós temos pessoas extremamente qualificadas, que têm contribuído para o reconhecimento internacional dos nossos azeites, inclusive com prêmios. Isso acaba aguçando a curiosidade do mercado, que vem buscando cada vez mais conhecer os produtos nacionais”, afirma.

Azeites de Minas

O pesquisador Pedro Moura destaca que grande parte das azeitonas colhidas neste primeiro mês de safra são mais verdes, o que proporciona um azeite com mais amargor e picância. “Essa é uma escolha do produtor, que varia de acordo com objetivos específicos, as azeitonas mais verdes proporcionam um azeite com um sabor mais pronunciado, mas têm um rendimento menor. Já as azeitonas mais maduras, rendem mais e resultam em um azeite mais suave”, explica.

A olivicultora Vanessa Bianco, do município de Baependi, no Sul de Minas, conta que aproveita os dois momentos para colher as azeitonas usadas na produção dos azeites Gamarra. “Iniciamos a colheita no dia 17 de janeiro. A gente opta por começar quando a azeitona está bastante verde, mas já num ponto que tenha óleo, para obter um azeite mais intenso. As azeitonas mais maduras, que têm um sabor mais frutado, a gente prensa com limão siciliano”.

A produtora explica que a extração na sua propriedade é feita por uma prensa mecânica, metodologia que se assemelha aos processos tradicionais. A expectativa dela é que em 2022, a produção atinja 500 litros de azeite, praticamente o triplo da safra anterior. A disponibilização dos produtos aos consumidores já começou.

“Nós já iniciamos a comercialização do azeite sem filtrar, o qual chamamos de azeite Gamarra Novo, que é bem mais intenso, tem uma certa picância e um amargor mais marcante, porque é recém-extraído. Em meados de março, vamos iniciar a comercialização de um pequeno lote monovarietal de Koroneiki, do azeite de limão siciliano, e do nosso blend de campo, que este ano terá o acréscimo das variedades Coratina e Picual (que estão na primeira safra) à composição que reúne as tradicionais Koroneiki, Arbequina, Maria da Fé e Grappolo”, finaliza Vanessa.