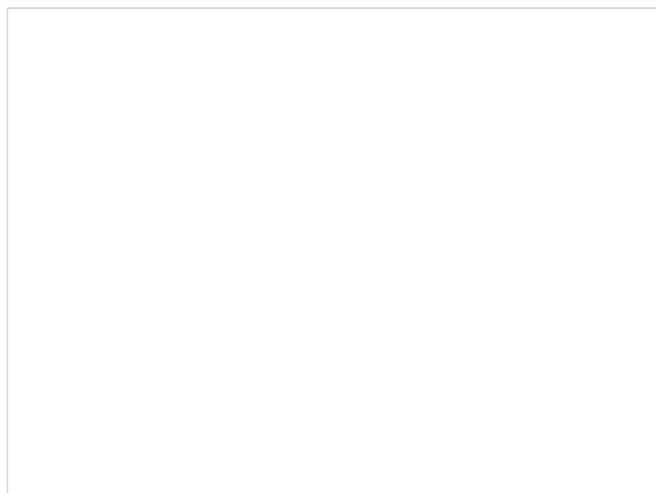


Mostra tecnológica apresenta equipamentos e insumos para a olivicultura

Ter 28 março

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) promove nesta semana a edição 2023 do Azeitech. O evento, que marca os 15 anos da primeira extração de azeite extravirgem do Brasil, ocorrerá em duas etapas: na quarta-feira (29/3) as atividades serão on-line, já na sexta-feira (31/3) presenciais, no Campo Experimental de Maria da Fé.



Epamig / Divulgação

O 18º Dia de Campo de Olivicultura e a 8ª Mostra Tecnológica serão abertos ao público, com inscrições no local, a partir das 7h. A programação marcará o lançamento do rótulo em comemoração aos 15 anos da extração pioneira e contará com três estações de campo que irão abordar os temas “Introdução à olivicultura”, “Estratégias para avaliação nutricional em olivicultura” e “Impacto de doenças no ponto de colheita e qualidade do azeite”.

Paralelamente, cerca de 20 expositores vão apresentar produtos e serviços, como consultoria para a implantação e condução de olivais. “Estão confirmadas empresas de maquinário para a extração do azeite, de equipamentos de campo, como roçadeiras e colhedadeiras, e de agricultura em geral, como tesouras de poda e serrotes; mudas e fertilizantes. Além de azeites da região, tampas, rótulos, garrafas, sabonetes e cosméticos derivados do azeite”, enumera Pedro Moura, da Comissão Organizadora do evento.

Painel Científico

A programação do Azeitech 2023 terá início nesta quarta-feira (29/3), com a realização do painel científico on-line. A transmissão, ao vivo pelo [Canal Oficial da Epamig](#) no YouTube, acontece a partir das 17h. Três mesas redondas virtuais vão discutir a olivicultura no Brasil e no mundo.

Na primeira delas, o tema abordado pela representante do Conselho Oleícola Internacional (COI), Catarina Bairrão Balula, será “COI e o azeite no mundo”. A moderação será do coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira. O consultor gastronômico Marcelo Scofano participa como debatedor.

Na sequência, o olivicultor português João Miguel Rosado, que produz o azeite “Amor é Cego”, no Monte da Oliveira Velha, região Centro-Sul de Portugal, vai contar sobre a experiência dele e destacar as similaridades entre as condições de cultivo dele e a olivicultura da Serra da Mantiqueira. O debate será conduzido pelo engenheiro agrônomo Pedro Moura e acompanhado

pela azeitológa e autora do livro “Azeite-se” Ana Beloto.

A programação será encerrada com o tema “Ibraoliva e o azeite brasileiro”. A discussão, que será mediada pela engenheira agrônoma Patriciani Cipriano que integra o Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, reunirá os presidentes do Instituto Brasileiro de Olivicultura (Ibraoliva), Renato Fernandes e da Associação dos Olivicultores dos Contrafortes da Mantiqueira (Assoolive), Moacir Nascimento.

As atividades do Azeitech são gratuitas. Informações cemf.evento@epamig.br, (35) 3662-1227 - www.azeitech.com.br.