

Premiação apontará os melhores azeites de oliva brasileiros

Ter 06 junho

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) é parceira da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA) e do projeto Azeite-se na realização da edição Azeite de Oliva do Prêmio CNA Brasil Artesanal.

A premiação, que vai avaliar azeites nas categorias blend (mistura de dois ou mais azeites elaborados com diferentes cultivares de olivas) e monovarietal (elaborado com apenas uma cultivar), está com inscrições abertas até 16/6. Poderão ser inscritos apenas azeites elaborados com azeitonas nacionais, produzidos e processados no Brasil.

Esta é a sétima edição do Prêmio CNA Brasil Artesanal, que tem a proposta de agregar valor a produtos e à produção nacional, e a primeira iniciativa voltada para os azeites nacionais.

“O azeite é um produto da agroindústria, não se enquadra na categoria artesanal, mas é muito válido podermos aproveitar a expertise e a abrangência já conquistada pelo prêmio da CNA, para destacar esta cultura que é novidade na agropecuária brasileira”, ressalta o coordenador do Programa de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira, que integra a Comissão Organizadora desta edição.

Luiz Fernando conta que recebeu o primeiro contato da CNA no fim de 2022. “A Fernanda Regina, assessora técnica da CNA, me falou em dezembro da ideia do prêmio e no começo deste ano sobre a aprovação da proposta. Por conta do pioneirismo da Epamig na extração de azeite extravirgem no Brasil e em trabalhos com olivicultura, fomos convidados a integrar a Comissão Organizadora, ao lado do pesquisador da Embrapa Clima Temperado Rogério Oliveira, da azeitóloga Ana Beloto e do professor da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre Juliano Garavaglia.

Regras

As inscrições são gratuitas e cada participante poderá inscrever um produto por categoria. O regulamento e o passo a passo para as inscrições podem ser consultados pelo site (<https://cnabrasil.org.br/eventos/premio-cna-de-alimentos-artesanais-azeite>).

Após a confirmação da inscrição, os produtores devem encaminhar para a sede da CNA (SGAN, Quadra 601, Módulo K, Edifício Antônio Ernesto de Salvo CEP 70.830-903, Brasília/DF) amostras embaladas e rotuladas, que totalizem volume de, no mínimo, 1 litro de azeite, conforme as instruções e recomendações do regulamento. As postagens das amostras via Correios ou transportadoras devem ser feitas até o dia 19/6. Os conteúdos recebidos fora do prazo serão descartados.

Avaliação e júri técnico

A primeira etapa de avaliação dos azeites de oliva será feita por júri qualificado, composto por especialistas nacionais, já convidado pela organização. “Serão seis azeitólogos e quatro chefs de cozinha, que possuem alta credibilidade como provadores de azeite, que têm experiência como jurados em concursos internacionais”, informa Luiz Fernando.

Os três primeiros colocados de cada categoria participarão de um júri popular (o local ainda será definido e informado pela organização). Os vencedores serão definidos pela soma das pontuações nos dois julgamentos e da terceira etapa que consiste na avaliação da história dos produtos.

Luiz Fernando de Oliveira conta que a Epamig e a Embrapa Clima Temperado atuarão também no preparo das amostras e na mobilização dos produtores. “Vale ressaltar que esse é o primeiro concurso destinado apenas a azeites brasileiros e é gratuito. Os ganhadores além da exposição da marca, poderão usar um selo referente à premiação e receberão um prêmio em dinheiro”, finaliza.

Marco histórico

A primeira extração de azeite extravirgem do Brasil completou 15 anos em 2023. A tiragem pioneira realizada no Campo Experimental da Epamig em Maria da Fé, ocorreu em 29/2/2008, e resultou em 40 litros do produto. Desde então, os azeites brasileiros, que também são produzidos no Sul do país e em regiões serranas de estados como Bahia e Espírito Santo, têm conquistado medalhas em concursos pelo mundo e obtido destaque no mercado gastronômico pelo frescor e atributos sensoriais.

Na Serra da Mantiqueira, entre os estados de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, são cerca de 200 produtores e 90 marcas próprias. O Brasil é o segundo maior importador mundial de azeites com mais de 100 milhões de litros ao ano. A produção no país tem potencial para crescer e em 2023 deve ficar próxima de 500 mil litros. O foco maior é avançar na qualidade, que tem sido comprovada no mercado gastronômico e em concursos internacionais.