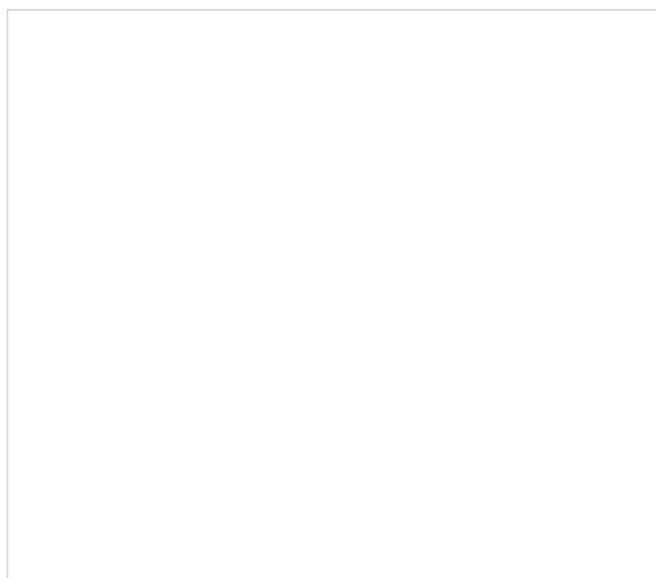


Azeites com terroir mineiro estão entre os melhores do mundo

Sex 11 outubro

Cinco azeites da Serra da Mantiqueira (Minas e São Paulo) e seis do Rio Grande do Sul estão entre os melhores do mundo listados pela edição 2025 do guia italiano Flos Olei. As marcas Verolí (Sapucaí Mirim) e Mantikir/ Vinícola Essenza (Maria da Fé e Santo Antônio do Pinhal – SP) são as representantes de Minas Gerais na lista que reúne 500 azeites de oliva do mundo todo, que alcançaram nota superior a 80 pontos em critérios de aroma e sabor.



“Esse reconhecimento da qualidade dos nossos azeites se deve à adaptação das oliveiras ao nosso clima. E, principalmente, ao manejo que o produtor tem realizado, aos cuidados na pós-colheita, no processamento e no armazenamento, que contribuem para manter a qualidade que vem do fruto”, avalia o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), Pedro Moura.

O Azeite Verolí, produzido com as azeitonas cultivadas nos Olivais Alma da Mantiqueira, em Sapucaí Mirim, integra a lista pela segunda vez consecutiva. A propriedade foi adquirida em 2016 por Vera Menegon e suas filhas Natasha e Luana.

“Já tínhamos o intuito de cultivar oliveiras, quando começamos a procura pela terra. Contamos com a ajuda de um consultor que avaliou aptidão do terreno (solo, nutrição, exposição ao sol, altitude, clima e uma série de outros fatores). Nos primeiros cinco anos, fizemos o plantio gradativo das oliveiras. Realizamos ainda um trabalho para recuperar áreas nativas e pequenos riachos da propriedade, que tinham secado em função de atividades de pastagem”, conta Luana Mincoff Menegon, uma das sócias.

O azeite Verolí foi lançado em 2022. “O nome traz algumas referências: Olí de óleo e Vero de verdade, por se tratar de um azeite feito da forma mais pura possível, para preservar toda a qualidade e atributos bons para a saúde. E também guarda uma homenagem para minha mãe Vera, que foi a primeira a idealizar este projeto familiar, reunir as filhas, vir para a Mantiqueira e iniciar na Olivicultura”, acrescenta Luana.

A olivicultora acredita que o fato de ter o próprio lagar ajuda nesta qualidade, que foi reconhecida também em concursos na Europa e no Hemisfério Sul. “Nossas azeitonas são colhidas e extraídas

no mesmo dia, nós controlamos 100% do processo, envasamos e rotulamos aqui. Produzimos em escala menor e estamos interessadas em seguir fomentando essa cultura do azeite artesanal, fresco. Queremos vencer desafios junto com a Associação dos Olivicultores dos Contrafortes da Mantiqueira (Assoolive), da qual fazemos parte, e com outros produtores e parceiros”, finaliza.

Outra marca presente na lista é o Azeite Mantikir. O produto, que foi registrado pelo Espaço Essenza de Santo Antônio do Pinhal – SP, outra propriedade do produtor Hebert Sales, vem de azeitonas cultivadas na Fazenda Tuiuva, em Maria da Fé (MG) e foi extraído no lagar dos Olivais de Quelemém, também no município mineiro. A edição Mantikir Summit Premium conquistou, entre outros prêmios internacionais, o primeiro lugar na categoria “Produção Limitada”, até 2.500 litros, no Evooleum 2024, guia dos 100 melhores azeites do mundo organizado pela editora espanhola Mercacei e pela Associação Espanhola de Municípios Olivais (Aemo).

Azeite no dia a dia

A produção de azeites de oliva extravirgens no Brasil é bastante recente e limitada. A primeira extração do país foi realizada pela Epamig em 2008. Por ser uma planta exigente em horas de frio, a oliveira se adaptou em regiões de grande altitude como a Serra da Mantiqueira e com o inverno bem definido como o Sul. Quase a totalidade do produto consumido (99,7%) no Brasil é importada.

Diante das constantes notícias sobre adulterações e proibição de venda de algumas marcas, o consumidor deve se atentar há alguns pontos, como alerta o pesquisador Pedro Moura: “É muito importante que o consumidor opte por azeites que foram produzidos e envasados no mesmo local. Outra dica é comprar azeites mais novos. A data de produção mais recente sugere um produto melhor”.

O pesquisador recomenda atenção ao rótulo. “Na gôndola, os azeites de oliva, extravirgens, virgens e os óleos compostos ficam próximos. É bom conferir se o produto escolhido é realmente o pretendido. A garrafa também é um bom referencial, o vidro conserva a qualidade melhor que o plástico”.

Para finalizar Pedro Moura chama atenção para o preço. “O azeite é um produto que tem um elevado custo de produção, e isso se intensificou nos últimos anos com as sucessivas quedas de safra nas grandes regiões produtoras da Europa. O consumidor deve sempre desconfiar de azeites baratos e buscar marcas mais idôneas e já conhecidas, além daquelas que mais agradam ao próprio paladar”.