

Produtor de azeite alcança premiações internacionais com tecnologia da Epamig

Ter 24 junho

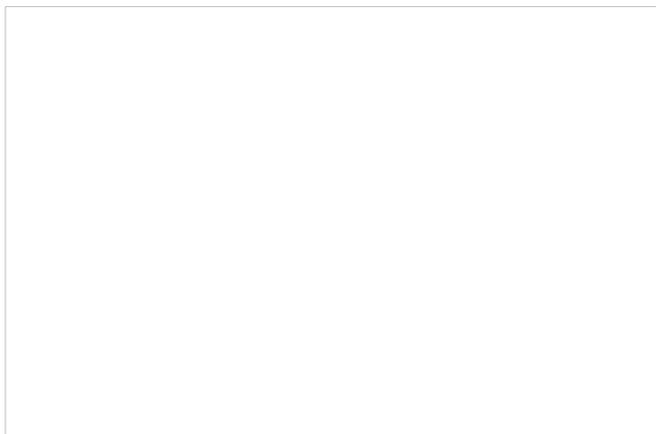
O azeite Grattacielo, da cidade de Córrego do Bom Jesus, Sul de Minas, recebeu quatro medalhas de ouro em dois concursos internacionais de azeites. Duas no concurso Ewoo International Olive Oil Contest 2025, realizado na Itália, e mais duas no International Olive Oil Competition in 2025, realizado na Turquia. Ele é um dos produtores que extraem seus azeites no Campo Experimental da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), em Maria da Fé, no Sul de Minas.

Nesses concursos, os produtos são avaliados por categorias, que podem englobar variedades como monovarietais, blends ou azeite de infusão, e de acordo com perfis sensoriais. Entre as várias avaliações feitas nos produtos, a falta de defeitos sensoriais é um dos principais pontos para que um azeite seja premiado.

Para o produtor rural Roner Naves, receber essa premiação é uma forma de selar o período, literalmente, com medalhas de ouro. “É uma sensação sem igual, uma satisfação incrível, como se um filho passasse no vestibular, entrasse para uma faculdade. De certa forma, tínhamos certeza que nosso azeite ia melhorar, porque não precisamos armazenar ou transportar para fazer o beneficiamento. Imaginávamos que seria uma safra menor, mas com qualidade”, comemora o produtor.

Roner lembra que, em 2024, 70% da sua produção foi perdida, após os olivais serem contaminados por antracnose, uma doença fúngica que afeta os olivais. No entanto, a Epamig entrou com o manejo e tratamento da doença, aplicando os fungicidas em períodos críticos da infecção, não após o aparecimento dos fungos nas plantas, mas em períodos anteriores, agindo com protocolo agrônômico para conter a infecção e impedir que ela chegasse ao fruto.

À época, Roner foi orientado a não colher os frutos e não produzir azeite, uma vez que a antracnose afeta a qualidade sensorial do azeite de oliva, apresentando uma característica de mofo e ranço no produto e também leva ao aumento da acidez.



“A
visita
da

Epamig foi um divisor de águas para a produção. Foi feita uma análise muito bacana e uma sugestão de pulverizações, desde pós-colheita, pré-floração até a formação dos frutos. A tecnologia da Epamig foi essencial para a qualidade do nosso azeite, seguimos todas as orientações e deu muito certo nesta safra”, celebra o produtor.

A bolsista de Pós-Doutorado na Epamig, Amanda Souza, reforça a importância da empresa para o processo produtivo e que disponibiliza tecnologias como o manejo agrônomo adequado desde o plantio até a colheita do fruto, além do controle adequado na elaboração do azeite na agroindústria, garantindo que o produto tenha a qualidade esperada.

“O papel da Epamig é essencial para auxiliar os produtores, com os consultores, e outras instituições que vem para somar e agregar conhecimento para que o produto final, o azeite de oliva, seja obtido de frutos saudáveis, de alta qualidade e que tenhamos azeites que continuem se destacando em premiações internacionais onde o foco é a qualidade”, finaliza a pesquisadora.