

Azeite produzido em Minas conquista prêmio de melhor do Brasil em Paris

Qua 24 setembro

O azeite Mantikir Grappolo, produzido em Maria da Fé, Sul de Minas Gerais, conquistou mais uma vez uma posição de destaque no Olio Nuovo Days, realizado nessa terça-feira (23/9), em Paris, na França, durante o Festival Du Monde, promovido pelo jornal francês Le Monde.

Produzido pela Vinícola Essenza, o azeite alcançou o segundo lugar no ranking do Hemisfério Sul e foi considerado o melhor do Brasil pelo segundo ano consecutivo. A vinícola também recebeu a Medalha Premium de Ouro com o rótulo Mantikir Coratina.

“Estar no topo do ranking internacional mais uma vez reforça o trabalho que realizamos no olival mais alto do Brasil, a 1,9 mil metros de altitude. Essa conquista é resultado de dedicação e de uma produção que busca respeitar o terroir da Mantiqueira”, afirma Herbert Sales, proprietário da Vinícola Essenza.

A monovarietal Grappolo 541 é uma cultivar melhorada, de origem italiana, adaptada para as condições da Serra da Mantiqueira. Produz um azeite frutado, herbáceo e com moderado amargor e pode ser usada também na produção de azeitona de mesa,

Protegida no Ministério da Agricultura e Pecuária como MGS GRAP541, é uma das 11 cultivares com certificado de proteção mantidas pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), pioneira nas pesquisas sobre olivicultura na região e responsável pela primeira extração de azeite de oliva extravirgem do Brasil, realizada em 2008.

“A Epamig desenvolveu um clonal exclusivo da planta, ajustado ao nosso terroir de Maria da Fé. Essa variedade foi protegida oficialmente no Ministério da Agricultura e Pecuária, garantindo reconhecimento técnico e legitimidade ao trabalho pioneiro realizado na região”, explica Herbert Sales.

O resultado da pesquisa aplicada ao campo tem se mostrado expressivo. A Grappolo mineira, além de conquistar a premiação francesa, recebeu o título de melhor azeite do Brasil na Escola Superior do Azeite de Oliva da Espanha (Esao), uma das referências acadêmicas do setor.

“Quando um azeite é premiado, identificamos o sucesso da pesquisa, nas recomendações de plantio, na escolha das cultivares, no manejo. Ainda temos muitos desafios, mas há muito a se comemorar”, avalia o coordenador do Programa de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Pedro Moura.

Festival

O Olio Nuovo Days é um festival cultural que tem como objetivo valorizar o azeite de oliva de

qualidade. O concurso premia os melhores azeites do Hemisfério Norte, no início do ano, e do Hemisfério Sul, reunindo países como Argentina, Austrália, Brasil, Chile, Peru, Uruguai e África do Sul, em setembro.

O Blend de Arbequina, Arbosana, Koroneiki, Coratina e Picual do Azeite Monasto, produzido em Maria da Fé, foi premiado neste mesmo Concurso também com medalha Premium de Ouro.