

Minas Gerais tem safra recorde de azeitona com apoio técnico do Estado

Qua 10 maio

A produção de azeite mineiro registrou safra recorde neste ano. Após o término da safra na Mantiqueira, na primeira semana de abril, foram contabilizadas 365 toneladas de azeitona colhidas e 42 mil litros de azeite extraídos, volumes que superaram a expectativa dos produtores para 2017.

O número da extração de azeite é 420% maior em relação a 2016 - ano em que a safra foi prejudicada devido às condições climáticas -, e representa quase o dobro da safra 2015, em que foram extraídos 25 mil litros.

Minas Gerais entrou na rota de produção e processamento de azeite há nove anos - a primeira extração experimental, feita pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) no Campo Experimental em Maria da Fé, no Território Sul, aconteceu em 2008. Quase dez anos depois, o estado atesta grande potencial para a cultura, com mais de 180 olivicultores e cerca de 50 municípios da região da Serra Mantiqueira investindo na produção do fruto.

“Para este ano, queríamos extrair 40 mil litros, mas superamos o número. Isto se deve, principalmente, à nossa condição climática favorável, à maturidade das nossas oliveiras e ao aumento das áreas plantadas”, explica o presidente da Associação dos Olivicultores dos Contrafortes da Mantiqueira (Assolive), Nilton Caetano. Hoje, a Assolive tem 50 associados.

O principal polo produtor de oliveira no país está localizado na Serra da Mantiqueira, que inclui os estados de São Paulo e Rio de Janeiro, além de Minas Gerais - onde está a maior parte da produção. A serra, que fica a 1.300m de altitude, é o ambiente ideal para o desenvolvimento das árvores, que precisam do frio para dar a flor. “Temos hoje 1.800 hectares plantados, com cerca de 700 mil árvores em produção”, pontua Caetano.

Com a expansão da atividade no estado, aumentam também os desafios. Segundo Nilton Caetano, como a cultura é nova no país, a produtividade ainda é pequena em relação a outros países, como a Espanha, maior produtor de azeite do mundo. Enquanto lá uma árvore madura (que tem em média 10 anos) produz 35 quilos de azeitona, aqui, colhem-se dez quilos do fruto.

“Nosso azeite tem qualidade excelente, e, quanto mais novo o azeite é, melhor. Como temos condições de comercializá-lo até 20 dias depois da sua extração, ele é muito mais saboroso do que os importados, que chegam para nós com um ano já de produção”, afirma o presidente da Assolive. “Temos que melhorar cada vez mais o produto. Pretendemos, inclusive, lançar em 2018 um selo de origem em parceria com a Epamig, para atestar a qualidade do azeite produzido aqui, que está dentro dos padrões estipulados pela lei”, diz.

Olivicultoras há sete anos, Isabel Carneiro e sua sócia, Ângela Duvivier, já chegaram a colher 13 toneladas de azeitona na propriedade em Aiuruoca, Território Sul. “Estamos em uma reserva natural, então o nosso produto é todo orgânico. Em 2015, tivemos nossa maior safra, o que consumiu muitos nutrientes do solo. Entramos com adubação, um processo mais lento, pois não queremos perder a qualidade do nosso azeite e nem a sustentabilidade”, explica Isabel.

No terreno, as sócias mantêm 5.150 pés de oliveira, e se orgulham de produzir o que chamam de “azeite 100% azeite”, isto é, puro.

“Começamos a consumir azeite de verdade, e a saber diferenciar. O produto brasileiro é

maravilhoso, tem um sabor diferente. Não consigo mais utilizar outro azeite”

Isabel Carneiro, produtora em Aiuruoca.

No ano passado, o azeite produzido por elas ganhou um concurso internacional de azeite de oliva extravirgem na Itália. Entre 400 rótulos, foram sete vencedores. “O nosso foi o único brasileiro premiado. Foi uma surpresa muito grande e um estímulo para nós”, diz a produtora.

Pioneirismo da Epamig

Além de pesquisar a cultura da oliveira na Serra da Mantiqueira há 40 anos e de ter realizado a primeira extração de azeite de oliva no Brasil, a Epamig faz a extração do azeite de oliva na região, produzindo com tecnologia da empresa para outros olivicultores. A unidade extratora tem capacidade de processamento de 100 kg/hora.

De um total de 66 variedades de oliveira registradas no Ministério da Agricultura, oito foram desenvolvidas pela Epamig. No banco de germoplasma mantido no Campo Experimental em Maria da Fé estão disponíveis 68 cultivares, sendo 35 delas fruto de pesquisas e melhoramento genético pela empresa.

“Temos a tecnologia desenvolvida. Então, essas mudas que disponibilizamos hoje aos produtores já estão bem adaptadas ao nosso clima”, destaca o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira.

Entre as cultivares desenvolvidas pela Epamig e muito bem adaptadas no estado estão a Maria da Fé, a Ascolano 315, a Grappolo 541 e a Grappolo 575. Destas, só a Grappolo 575 não tem, ainda, registro no Ministério da Agricultura.

“Não havia nenhuma base para a cultura no Brasil, fomos pioneiros. Já temos azeite em outros estados brasileiros, e tudo começou em Minas Gerais. Mas, ainda temos muitos caminhos a percorrer e coisas a melhorar”

Luiz Fernando de Oliveira, coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig

Para mostrar algumas das cultivares produzidas no Campo Experimental em Maria da Fé, Luiz Fernando fez o vídeo abaixo para a Agência Minas Gerais:

Atividade movimenta economia

De olho no sucesso da produção de azeitona e azeite, aparecem, na região, cada vez mais produtos derivados do fruto e do óleo. É o caso da farmacêutica Vânia Gonçalves, de Maria da Fé, que viu o potencial cosmético nas propriedades benéficas da azeitona.

Ela criou a marca Jardim Secreto, que tem sabonetes, difusores de ambiente e sachês aromatizantes, desenvolvidos a partir dos resíduos gerados na extração do azeite. “A azeitona tem alto poder antioxidante, e possui Hidroxitirosol, substância muito utilizada em cosméticos, que auxilia na renovação foliar da pele e ajuda inclusive a clarear manchas”, conta Vânia.

O sabonete tem ação hidratante e esfoliante, e os produtos são vendidos na região ou por encomenda. “O bacana é que aproveito tudo do resíduo da extração do azeite, isto é, tanto o bagaço da azeitona quanto a semente triturada, que seriam descartados”, conclui. “Os sabonetes são aromatizados com óleos essenciais e essências naturais. Não contêm conservantes e nem corantes químicos. São biodegradáveis e não agredem a pele nem o meio ambiente”, completa.

Já Márcio de Alencar Silva e sua mulher, Ana Lúcia, fabricam bombons de azeitona e de azeite de oliva. O casal, que trabalha com chocolate há 11 anos e tem a marca Chocolate Tentação, teve a ideia de inovar quando os primeiros azeites começaram a ser fabricados na região.

“Minha esposa começou a desenvolver o produto, fizemos os testes e deu certo. O pessoal ficou meio receoso a princípio, mas a procura foi só aumentando e hoje graças a Deus é um sucesso”, diz Márcio Silva.

Até ovo de páscoa teve nesta Páscoa. “Fizemos só cinco unidades para o Dia de Campo da Epamig em Maria da Fé, mas o pessoal gostou tanto que tivemos mais de 30 encomendas”, comemora Silva.

O produtor explica como são os bombons: “O de azeitona é agridoce, dá um contraste bom, e tem até um pedaço de azeitona no recheio. Já o de azeite de oliva é diferente, pois o óleo é incorporado ao chocolate. Então fica leve, macio e com um sabor mais sutil”.

O sucesso dos produtos inusitados é tanto que, depois do pão de mel, carro chefe do casal, os produtos derivados da azeitona são o segundo item mais vendido.

Clique [aqui](#) para saber onde encontrar alguns dos azeites mineiros.

