

Azeites da Serra da Mantiqueira em evidência

Seg 05 agosto

Os azeites de oliva extravirgem produzidos na Região da Serra da Mantiqueira, entre os estados de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, têm se destacado em premiações internacionais e conquistado chefs de cozinha e consumidores. Desde a extração pioneira, realizada no Campo Experimental da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), em Maria da Fé, no Sul de Minas, no ano de 2008, pesquisadores e produtores se aprimoraram nas técnicas de cultivo, tratamentos culturais, extração e apresentação do produto ao público, agregando valor e excelência.

"Hoje nós temos focado, principalmente, em estudos de colheita e pós-colheita, passando pela extração. Nosso grande objetivo é ofertar aos consumidores produtos de boa qualidade. Não temos condições ou intenção de competir em termos quantitativos, por exemplo, com os países do Mediterrâneo", explica Luiz Fernando de Oliveira, coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig – vinculada da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa/MG).

Desde 2014, Moacir Carvalho Dias e a família investem no plantio de oliveiras na Fazenda Irarema, localizada entre os municípios de Poços de Caldas (MG) e São Sebastião da Gramma (SP). "A fazenda foi fundada em 1870 e, desde então, só plantávamos café. Começamos com a olivicultura depois de experimentarmos um azeite aqui da região. Ficamos impressionados com a qualidade", conta.

Em abril de 2018, o azeite Irarema conquistou o prêmio de melhor Blend, no Concurso Mundial de Azeite, realizado em Nova Iorque. Em 2019, o blend das cultivares Koroneiki, Arbequina, Arbosana e Grapollo recebeu a Medalha de Ouro em nova edição do concurso. "Chegamos à conclusão que um fator importante para a qualidade do nosso produto é o solo vulcânico de Poços de Caldas. Além do Irarema, azeites vizinhos se destacam entre os melhores do Brasil. A qualidade vem de um conjunto de fatores, maquinário de última geração, importado da Itália; conhecimento na extração; processo bem feito; terroir próprio; e envolvimento da família em todo o processo", conta Moacir, que responde pelo processamento do azeite, enquanto o pai dele é responsável pela parte agrícola e a mãe e as irmãs se encarregam do restaurante, da cafeteria e das visitas à propriedade.

Além do Irarema, sete azeites brasileiros conquistaram medalha de ouro na última edição do Concurso em Nova Iorque, incluindo outro mineiro, o Casa Mantiva, do município de Consolação, no Sul de Minas. No último mês de maio, o azeite Arbequina da marca Prado e Vazquez foi escolhido o "Melhor Azeite Frutado Ligeiro do Hemisfério Sul" e o Grapollo, da mesma marca, recebeu menção honrosa na Expoliva 2019, em Jaén, na Espanha. A Prado e Vazquez utiliza azeitonas cultivadas na Fazenda Cauré no município de Alagoa (MG) e produziu o primeiro azeite no ano de 2015.

Degustação comentada

A Epamig é pioneira em pesquisas sobre olivicultura, que vão da seleção das variedades mais adequadas, à produção de mudas de qualidade e do azeite extravirgem. Na próxima semana, a

empresa completa 45 anos. Para marcar a data, durante o mês agosto, a segunda edição do Harmonize, evento que oferece degustações comentadas de azeite, vinho, queijo e café.

A programação tem início na próxima quinta-feira (8/8), com o tema "Conhecendo os azeites mineiros" abordado pela azeitóloga Ana Beloto. Além de dar dicas sobre a escolha e conservação dos azeites, Ana, vai mostrar que o produto pode ser utilizado em combinações que vão muito além de saladas e peixes, por exemplo, na harmonização com iogurte e doce de leite. Haverá ainda a degustação guiada de três azeites da safra 2019, entre eles o da marca Irarema.

Serviço

Harmonize Epamig 2019

Avenida José Cândido da Silveira, 1647, bairro União - Belo Horizonte

- 8 de agosto (quinta-feira) - "Olive Talk: Conhecendo os azeites mineiros", com Ana Beloto - 17h e 19h
- 14 de agosto (quarta-feira) - Iniciação ao vinho, com Isabela Peregrino - 17h e 19h
- 22 de agosto (quinta-feira) - Queijos, instrutores Fernando Magalhães e Adauto Lemos - 17h e 19h
- 29 de agosto (quinta-feira) - Cafés, instrutor Leandro Paiva - 17h e 19h

Mais informações pelos telefones (31) 3489-5023 / 3489-5022