

Primeira extração de azeite de oliva extravirgem no Brasil completa 15 anos

Ter 07 fevereiro

A colheita de azeitonas na Serra da Mantiqueira já começou. Em Maria da Fé, a safra 2023, que marca os 15 anos da primeira extração de azeite extravirgem no Brasil, será celebrada em dois eventos, que já fazem parte do calendário do município: o Azeitech, promovido pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e a Festa do Azeite Novo, realizada pela prefeitura da cidade.

O Azeitech, em março, contará com dois momentos distintos. No dia 29, a programação será on-line, com transmissão pelo [Canal Oficial da Epamig no YouTube](#). Já dia 31 serão realizados o 18º Dia de Campo de Olivicultura e a Oitava Mostra Tecnológica, em formato presencial, no Campo Experimental de Maria da Fé.

A Festa do Azeite Novo vai ocorrer entre os dias 7 e 9/4. A Epamig é coorganizadora do evento e participará da programação com as palestras: "Contribuições da Epamig para a olivicultura" e "15 anos da extração do primeiro azeite de oliva extravirgem: conquistas e desafios"; e um estande institucional, para plantão técnico e atendimento ao público.

"A Epamig foi uma das idealizadoras da Festa do Azeite Novo. Participamos e apoiamos as três edições anteriores, e este ano, junto ao Sebrae, somos correalizadores do evento", afirma o engenheiro agrônomo Pedro Moura, integrante do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da empresa.

A escolha das datas dos eventos é baseada no período de colheita e de extração, uma vez que as azeitonas devem ser processadas em um breve intervalo de tempo após colhidas. Enquanto o Azeitech prioriza o passo a passo da cadeia produtiva, da escolha de cultivares e áreas de cultivo, até a qualidade do produto final, a Festa do Azeite Novo destaca, principalmente, a gastronomia e o turismo.

Foco na qualidade

Desde a extração pioneira em 2008, a olivicultura se expandiu na Região da Serra da Mantiqueira, entre os estados de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro; no Sul do Brasil; e em outras regiões serranas no país. Os azeites nacionais têm conquistado medalhas em concursos pelo mundo e obtido destaque no mercado gastronômico pelo frescor e atributos sensoriais.

Por esta razão, aumentaram também demandas para a área da pesquisa, especialmente, em fatores que envolvem a qualidade do produto final e atributos sensoriais. "Temos focado, principalmente, em estudos de colheita e pós-colheita, passando pela extração. Nosso grande objetivo é oferecer aos consumidores produtos de boa qualidade. Não temos condições ou intenção de competir em termos quantitativos, com regiões produtoras tradicionais", explica o

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

Safra 2023

A expectativa é a de que a safra de 2023 na Serra da Mantiqueira resulte em 60 mil litros de azeite. Esse número corresponde à metade da produção de 2022, quando foi atingido o recorde de 120 mil litros. “Nesses 15 anos, desde a primeira extração, temos observado que a oliveira apresenta esse comportamento de bienalidade que é a oscilação da produção de um ano para outro. E no ano passado tivemos uma safra alta”, explica Pedro Moura, que acrescenta: “Nós também tivemos uma coincidência entre as primeiras chuvas no final do inverno e a florada das oliveiras, o que pode ter comprometido parte da polinização. São muitas variáveis que, em conjunto, contribuem para uma safra maior ou menor, daí a importância das nossas pesquisas”.

A qualidade dos azeites, entretanto, não será afetada pela queda na produtividade. “As expectativas com relação à qualidade da safra são as melhores possíveis. Os nossos azeites têm se destacado cada vez mais pelo frescor e pelas características de sabor e aroma que são proporcionados pelos cuidados que os produtores têm e, claro, pelo terroir da nossa região”, assegura o agrônomo.