

Azeitech 2024 discute a olivicultura na Serra da Mantiqueira

Sex 02 fevereiro

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) realizou, nesta sexta-feira (2/2), a edição 2024 do Azeitech. O evento, presencial e gratuito, aconteceu no Campo Experimental de Maria da Fé, e reuniu produtores, visitantes e autoridades, que puderam acompanhar as atividades do 19º Dia de Campo de Olivicultura, da 9ª Mostra Tecnológica e a inauguração das melhorias na agroindústria de extração de azeite da Epamig.

A modernização do lagar foi possibilitada com recursos do edital PPE 00049/21 da [Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico \(Sede\)/ Fapemig](#), e contemplou valores próximos a R\$ 2 milhões para a compra de máquina extratora, lavadores de garrafa, rotuladores, tanques e mesas de inox, além de equipamentos de laboratório. O novo maquinário da agroindústria foi adquirido da Fast Tecnologia Industrial, de Santa Catarina. “Temos que ressaltar que são equipamentos desenvolvidos aqui no Brasil por uma empresa que é parceira no trabalho e conhece a realidade da nossa olivicultura”, resalta o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira.

As funcionalidades da planta de extração, com capacidade para processar 250 kg de azeitonas por hora, foram apresentadas por Ademir Silveira de Ávila, representante da Fast Indústria, que destacou a proximidade da assistência técnica como um dos principais diferenciais dos serviços da Empresa. “A gente sabe de todas as dificuldades que o olivicultor tem e buscamos cada vez mais trazer equipamentos adaptados a nossa realidade, que é totalmente diferente daquela dos países produtores europeus”, afirmou.

A agroindústria ganhou o nome de João Antônio Augusto, em homenagem ao funcionário conhecido como “Seu Ico”, que trabalhou na Unidade por quase 40 anos e que morreu durante a pandemia de covid-19. “Esse é um ato singelo para homenagear o comprometimento de um colaborador que tanto fez por essa unidade”, declarou a diretora-presidente da Epamig, Nilda Ferreira Soares.

Nilda falou sobre o crescimento da olivicultura e do interesse pela atividade na Região da Serra da Mantiqueira. “A cada evento podemos comprovar a importância da olivicultura no nosso estado, temos mais de 250 produtores de azeite só aqui na Serra da Mantiqueira e mais de 60% dessa produção está em Minas Gerais. Conhecemos as dificuldades e os anseios dos nossos produtores e temos aqui em Maria da Fé, onde em 2008, realizamos a primeira extração do azeite extravirgem nacional, um ponto de apoio a quem quer investir na atividade e em outros segmentos como o olivoturismo. Esta agroindústria, equipada com maquinário moderno, está disponível para os produtores que ainda não têm seus lagares. Temos ainda serviços de análises laboratoriais e orientações para o início do plantio e manejo de doenças e pragas”, informou.

A abertura do evento contou com a presença do secretário de Estado de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Thales Fernandes, dos presidentes da [Emater-MG](#), Otávio Maia, e do [Instituto](#)

[Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), Antônio Carlos de Moraes, de autoridades do município, representadas pelo secretário de Cultura e Turismo, José Maurício Campos Ribeiro, e do presidente da Associação dos Olivicultores dos Contrafortes da Mantiqueira (Assoolive), Moacir Batista do Nascimento Filho.

O diretor-geral do IMA chamou a atenção para a certificação do azeite, que contribui para a agregação de valor ao produto e que pode contribuir para o crescimento do oliveturismo. Otávio Maia, da Emater-MG, também destacou o turismo rural, e colocou a experiência da empresa de extensão à disposição dos produtores. “A Emater-MG tem um programa de desenvolvimento do turismo rural, que já trabalha com queijo e café, precisamos agora trabalhar com os azeites e com os vinhos produzidos em nosso estado, por meio de ações conduzidas, brilhantemente pela Epamig”.

O secretário Thales Fernandes destacou a importância da pesquisa para o sistema produtivo. “Este investimento que está sendo feito aqui é crucial, não adianta tentar produzir com qualidade sem pesquisa, sem tecnologia. Precisamos também da extensão rural de braços dados, para que essa pesquisa seja aplicada e gere resultados. Essa junção de gastronomia, turismo, agricultura e qualidade de vida tem tudo para ser um casamento de sucesso”.

O presidente da Fapemig, Carlos Arruda, que não pôde estar presente no evento, se manifestou sobre os novos equipamentos. “A renovação da agroindústria, que foi apoiada pela Fapemig, vai permitir atender a um número ainda maior de micro e pequenos produtores da região, que utilizam essa infraestrutura para o processamento do azeite. Esse é um exemplo do ciclo benéfico da aplicação do conhecimento e da inovação: os estudos desenvolvidos no local são repassados aos produtores, que aplicam os ensinamentos na melhoria de sua produção e retornam com novas demandas, que serão investigadas pelos pesquisadores. Ganha a Epamig, com a ampliação do conhecimento sobre o tema; ganham os produtores, com a melhoria da competitividade de seus produtos; e ganha toda Minas Gerais, na forma de mais oportunidades e desenvolvimento”.

Troca de conhecimentos

Nem mesmo a chuva, que caiu em Maria da Fé na manhã desta sexta-feira, impediu os quase 300 participantes de adquirirem conhecimento sobre tecnologias e produtos ligados à olivicultura. Willian dos Reis Silva, produtor de oliveiras na Região da Serra da Canastra, esteve no evento pela primeira vez. Ele conta que mantém contato com a equipe da Epamig em Maria da Fé desde que optou pelo cultivo. “Depois de dois anos das primeiras conversas, viajamos mais de 500 quilômetros, rumo à Mantiqueira, para termos contato com o universo das oliveiras e foi de grande valia. Eu obtive muitas informações importantes aqui, além de interações com outros produtores, consultores e fornecedores.

O Dia de Campo de Olivicultura contou com palestras sobre condições climáticas e combate a pragas e doenças. A pesquisadora de Pós-doutorado da ESALQ/USP, Joyce Froza, falou sobre “Cigarrinhas Vetoras da *Xylella fastidiosa* em Oliveira”. Ela trabalha em parceria com a Epamig desde 2015 em pesquisas para o manejo desse inseto vetor. “A *Xylella fastidiosa* é uma doença muito complexa, que vem causando preocupação entre os olivicultores e pode se propagar de várias formas. Em 2023, iniciamos aqui em Maria da Fé um novo projeto para avaliar plantas espontâneas da vegetação rasteira entre os pomares, os chamados matos, e verificar se eles podem ser possíveis fontes de inóculos da bactéria e quais espécies de cigarrinha estão relacionadas com essas plantas”.

Na Mostra Tecnológica, 22 expositores demonstraram maquinários, insumos, serviços e produtos derivados da olivicultura. A editora Ufla trouxe suas publicações para o evento pela terceira vez. “Tem sido uma oportunidade muito rica para apresentarmos e comercializarmos as publicações da Universidade e de instituições parceiras. Os visitantes já nos procuram em busca de temas específicos, com certeza voltaremos outras vezes”, assegura o diretor da Editora, Flávio Monteiro de Oliveira.

A empresa Minas Caldeiraria do município de Maria da Fé, foi a responsável pelo fornecimento das mesas de inox da agroindústria da Epamig e participou da Mostra Tecnológica. “Fabricamos peças para diversas agroindústrias de acordo com a necessidade do cliente. Os participantes aqui tiveram muito interesse em nosso trabalho, elogiaram o acabamento das peças, fizeram muitas perguntas e levaram nossos panfletos de contato, foi muito bom”.