

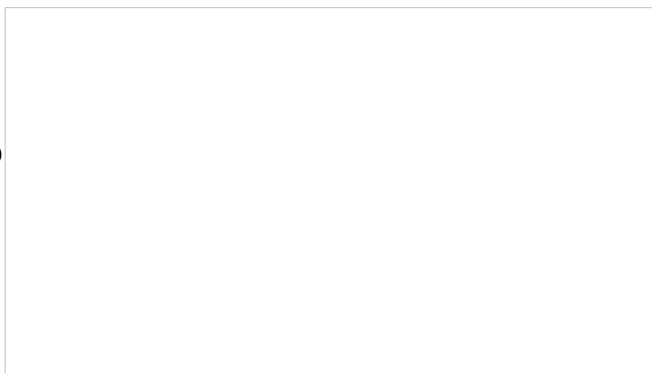
Governo de Minas impulsiona cadeia produtiva do azeite com pesquisa e apoio ao produtor

Dom 18 fevereiro

Minas Gerais vem se destacando no cultivo de oliveiras e na produção de azeite extravirgem de qualidade. Concentrada no Sul de Minas, na região do entorno da Serra da Mantiqueira, a atividade se firma como fonte geradora de novos negócios e conquista o interesse do mercado gastronômico, gerando negócios como o Azeite Zet, da Olivais de Quelemém.

“A gente sabe que o azeite é um alimento fantástico e queremos que essas características benéficas sejam ainda mais exacerbadas no nosso produto”, diz o olivicultor Samir Rahme, responsável pela Olivais de Quelemém, que produziu o primeiro azeite biodinâmico do Brasil. Tal biodinamismo se caracteriza por uma produção que respeita os ritmos da natureza e utiliza práticas da agricultura orgânica, sem o uso de agrotóxicos, por exemplo. “A árvore é tratada de maneira a oferecer o que tem de melhor, seguimos e respeitamos o ritmo da natureza, não forçamos nada e não damos nada a mais do que a planta necessita. As aplicações são próprias da biodinâmica e a nutrição básica é pela compostagem, a partir de esterco de vaca”, detalha o olivicultor, que começou nessa área no início dos anos 2000, como um hobby.

Desde o início do seu negócio até chegar à produção do premiado Azeite Zet, o olivicultor contou com o apoio da as pesquisas e a experiência



Samir Rahme (Fernanda Fabrino / Epamig)

acumulada em anos de estudos da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), braço das pesquisas do setor agropecuário mineiro e vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#).

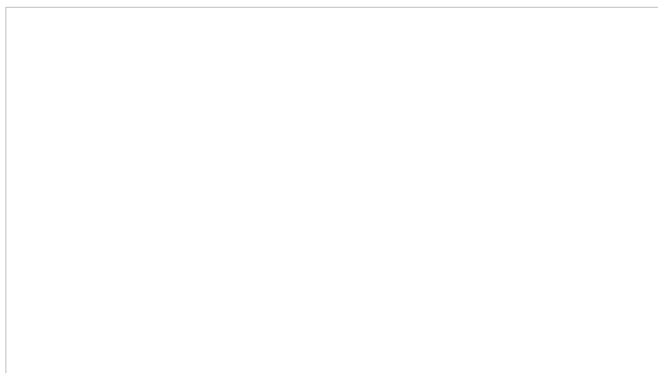
A Epamig auxiliou com indicações para a escolha das variedades mais apropriadas para a região, a condução dos olivais e nas primeiras extrações do azeite, que foram feitas usando a estrutura e equipamentos do Campo Experimental, em Maria da Fé.

O Azeite Zet é produzido a partir de azeitonas orgânicas, certificadas pelo Instituto Biodinâmico de Desenvolvimento Rural (IBD), maior certificadora de orgânicos da América Latina. A qualidade dos azeites da marca já foi reconhecida em premiações internacionais como o Olio Nuovo Days Competition, em Paris, na França.

E o próximo passo é atestar características dos azeites da marca em análises laboratoriais que poderão ser feitas pela Epamig. “A empresa recebeu um equipamento que vai fazer a análise da quantidade de gordura e ácidos graxos, principalmente, de ácidos polifenólicos, que dão qualidade ao azeite. Estou muito curioso para fazer não só a análise química e física, mas essa análise mais detalhada do nosso azeite”, completa Samir.

Qualidade

A Epamig realiza pesquisas para o desenvolvimento e a adaptação da cultura de oliveiras em Minas desde a década de 1970. Também foi a instituição responsável pela primeira extração de azeite extravirgem no Brasil, realizada em fevereiro de 2008. Desde 2019, o Governo de Minas já investiu R\$ 2,3 milhões em pesquisas nesta cadeia produtiva.



Campo Experimental em Maria da Fé (Fernanda Fabrino /

Epamig)

“Alcançamos importantes avanços em termos de tecnologia em todas as etapas da cadeia produtiva, da produção de mudas à análise da azeitona e do azeite”, afirma o engenheiro agrônomo Luiz Fernando de Oliveira, coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig. “Ainda há muito a se evoluir, seja no estudo do comportamento das plantas, seja no conhecimento do potencial produtivo da oliveira ou em ações para amenizar os impactos das condições climáticas”, complementa Luiz Fernando.

A diretora-presidente da Epamig, Nilda Ferreira Soares, reforça os serviços oferecidos pela empresa a quem quer investir na atividade. “Temos em Maria da Fé um ponto de apoio a quem quer apostar na olivicultura. Uma agroindústria, equipada com maquinário moderno, disponível para os produtores que ainda não têm seus lagares, serviços de análises laboratoriais e orientações para o início do plantio e manejo de doenças e pragas”, garante.

Certificação chancelada

Também em Maria da Fé está a fazenda Santa Helena, primeira propriedade certificada pelo Certifica Minas Azeite, programa de certificação de produtos agropecuários e agroindústrias do Governo de Minas, executado pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) e pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), sob coordenação da Seapa.

A propriedade de 10 hectares é reconhecida por duas colheitas precoces, pela música clássica que ecoa nos olivais por 12 horas diárias e por ser o local onde é produzido o azeite Monasto, ganhador de oito medalhas internacionais.

A olivicultora

Rosana Chiavassa destaca a importância da certificação para a agregação de valor ao seu produto e para

Rosana Chiavassa (Fernanda Fabrino / Epamig)

a credibilidade junto aos consumidores. “Sabemos que os azeites mineiros são de excelente qualidade e temos uma certificação chancelada pelo IMA no estado, que agrega bastante. Sou de São Paulo e posso afirmar que Minas Gerais tem órgãos prontos para atender as demandas dos produtores, assim como a Epamig que foi extremamente importante no meu início e na extração do nosso azeite processado ainda hoje na instituição de pesquisa”, comenta.

Associar a atividade agropecuária ao turismo rural é uma fonte de agregação de renda e valor ao negócio, além de ser mais uma oportunidade de criar empregos e fortalecer a cultura regional. Tanto os Olivais de Quelemém quanto a Fazenda Santa Helena realizam visitas guiadas e atividades especiais para os interessados em conhecer a excelência da produção de dois azeites mineiros mundialmente reconhecidos pela qualidade.