

Azeitech 2022 reúne olivicultores da Mantiqueira

Ter 29 março

O Azeitech, evento que reúne a cadeia da olivicultura da Mantiqueira para transferência de tecnologias, mostras tecnológicas e debates técnicos, teve a primeira parte realizada de forma presencial no Campo Experimental da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) de Maria da Fé, no Sul de Minas.

O Dia de Campo de Olivicultura, que neste ano chegou à 17ª edição, e a 7ª edição da Mostra Tecnológica de Olivicultura contaram com a participação de cerca de 150 produtores. Junto ao público, eles participaram de troca de conhecimentos e dinâmicas de campo.

Para o coordenador do Programa de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira, o momento é de observação da movimentação dos eventos presenciais e técnicos. “A questão da pandemia ainda impõe cuidados, mas notamos aqui um público altamente qualificado, que veio mesmo para aprender em campo as técnicas da olivicultura e que ainda pôde conhecer máquinas, insumos e produtos dessa cadeia produtiva”, descreve.

Dinâmicas

As dinâmicas em estações de campo abordaram a introdução ao cultivo das oliveiras, poda e ponto de colheita das azeitonas. “Com esses temas é possível mostrar um pouco dos ciclos necessários para a produção de azeite. A continuação da sequência, que seria a extração, a filtragem e o envase, também pôde ser conferida no Campo Experimental de Maria da Fé. Inclusive, esse é um serviço oferecido pela Epamig em sistema de incubadora”, explica Luiz Oliveira.

A produtora Rosana Chiavassa é uma das olivicultoras atendidas pela Epamig. O Azeite Monasto, produzido por ela em Maria da Fé, já conquistou prêmios internacionais.

Em abril de 2019, Rosana adquiriu a Fazenda Santa Helena com uma área de dez hectares e 5,7 mil pés de oliveira plantados. “Tive que aprender tudo sobre equipamentos, adubos, material para colheita e pensar em marca, rótulos, garrafinhas. Desde a concepção do projeto queria algo diferente. Escolhi uma garrafa que não é convencional para azeites. Optei por um nome forte, místico e não feminino, diferenciando de grande parte dos azeites produzidos aqui na Mantiqueira. Cerquei-me de uma equipe extremamente qualificada”, conta a produtora, que este ano participou da Mostra Tecnológica com a exposição de seus produtos.

Pesquisa

Durante o evento, a secretária de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais](#), Ana Maria Valentini, apontou o poder da olivicultura na região. “A atividade está transformando a realidade da Mantiqueira e isso demonstra o poder da pesquisa agropecuária, o quanto ela é capaz de apoiar o desenvolvimento econômico e social do estado”, disse.

O diretor de Operações Técnicas da Epamig, Trazilbo de Paula, também apontou o papel da empresa. “Sabemos dos desafios da olivicultura e o quanto é importante trazer novas tecnologias para o segmento. A Epamig cumpre sua missão ao trazer inovações que garantem mais sustentabilidade e progresso, inclusive abrindo a possibilidade de cultivo e produção de azeites em outras regiões. A gente se alegra por catalisar esse processo”, disse o diretor.

Convidado para conhecer os trabalhos com a produção de azeites, o subsecretário de Inovação, Ciência e Tecnologia da [Secretaria de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais](#), Felipe Attiê, destacou o potencial para produção de cosméticos de oliva e azeites. “Precisamos dar condições para que todos os envolvidos nessa produção inovem. É preciso pensar na indústria de cosméticos e gerar emprego, renda e, conseqüentemente, desenvolvimento”, afirmou.

“Azeite-se”

A abertura do Dia de Campo contou também com o lançamento do livro “Azeite-se”, da azeitóloga Ana Beloto.

Parceira da Epamig desde 2011, Ana apoia estudos de parâmetros de qualidade, definição de características sensoriais dos azeites brasileiros, divulgação de novas cultivares e das cultivares mais adaptadas ao Brasil, além da divulgação da olivicultura da Mantiqueira como um diferencial de Minas Gerais e dos estados limítrofes.

“A olivicultura é aposta, é futuro, é essência, e eu sou grata à parceria com a Epamig por acreditar e dar vida a essa engrenagem em que tanto acredito e que tomei como missão de vida”, enfatizou.

O livro conta a história do cultivo de azeitonas, a recente produção de azeites que já alcançam prêmios internacionais, mitos e verdades sobre o azeite de oliva, receitas com azeite entre outros temas e curiosidades. A obra pode ser adquirida na Amazon a partir de 1/4/2022.

Painéis científicos

A segunda parte do Azeitech será realizada de forma virtual entre os dias 21 e 23/6 pelo site <http://www.azeitech.com.br>.

Painéis temáticos virtuais, ao vivo, com discussões sobre produção, mercado, consumo e qualidade dos azeites contarão com a participação de profissionais e especialistas do Brasil e de diversas partes do mundo. Inscrições para trabalhos científicos serão abertas em breve no mesmo endereço eletrônico.