

# Azeites de Minas conquistam prêmios e paladares

Seg 03 junho

Os azeites produzidos em Minas Gerais na safra de 2024 seguem conquistando prêmios em concursos internacionais. Caracterizados pelo frescor e complexidade de sabores, os produtos têm acumulado, nos últimos anos, medalhas e menções em premiações realizadas em regiões produtoras tradicionais como Espanha, Grécia, Portugal e Itália.

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), responsável pela primeira extração de azeite extravirgem no Brasil, tem acompanhado essa evolução na cadeia produtiva e buscado meios de atender às novas demandas dos olivicultores.

“A gente vem aprendendo com a cultura a cada ano, desenvolvendo técnicas de manejo, estudando o controle de pragas e doenças, a indicação de cultivares, o aumento na produtividade, já que a qualidade vem se firmando cada vez mais. Também temos evoluído na parte da agroindústria e nos serviços de processamento e análises da curva de maturação, para a indicação do ponto de colheita da azeitona, e da qualidade dos azeites”, afirma o pesquisador Pedro Moura.

Sobre as premiações, que ano após ano, colocam os azeites nacionais entre os melhores do mundo, o pesquisador aponta as características das regiões e os cuidados dos produtores como diferenciais. “Aqui na região da Serra da Mantiqueira temos a questão da altitude que oferece à planta as horas de frio necessárias, proporcionando um bom desenvolvimento e a produção de um azeite de qualidade. Outro fator é o processo produtivo empregado, o manejo, o cuidado que o produtor tem com as plantas”.

Para concluir, o pesquisador afirma que os prêmios conquistados apontam que a pesquisa está no caminho certo. “Ficamos muito felizes com o sucesso dos azeites do município e da região, porque isso é um reconhecimento do trabalho que está sendo feito. Quando um azeite é premiado, podemos identificar o sucesso da pesquisa, nas recomendações de plantio, na escolha das cultivares, no manejo. É claro que ainda temos muitos desafios, mas há muito a se comemorar”.

## **Melhor azeite do mundo na categoria até 2500 litros**

O azeite Mantikir Summit Premium, produzido em Maria da Fé, conquistou, entre outros prêmios internacionais, o primeiro lugar na categoria “Produção Limitada”, até 2.500 litros, no Evooleum 2024. O guia dos 100 melhores azeites do mundo é organizado pela editora espanhola Mercacei e pela Associação Espanhola de Municípios Olivais (Aemo).

A edição limitada deriva de azeitonas colhidas no olival mais alto do Brasil (1900 metros). “O Summit Premium é nosso ‘Especial no Topo’, um blend de azeitonas Arbequina, Coratina, Grappolo 541 e Koroneiki, que tem conquistado pela complexidade de sabores. Além do Evooleum, obtivemos êxito em concursos em Portugal, na Grécia e na Itália, também com azeites varietais e outros blends. É o terroir de Maria da Fé, dos produtos de Minas Gerais, trazendo prêmios de outros continentes para o Brasil”, comemora Herbert Sales, proprietário da Fazenda Tuiuva, em Maria em

Fé, onde fica o pomar premiado, e do Espaço Essenza, em Santo Antônio do Pinhal (SP).

O produtor conta que iniciou na atividade em 2015, quando plantou as primeiras oliveiras em Santo Antônio do Pinhal. “Em 2019, chegamos a Maria da Fé, nesta propriedade que tem uma altitude variando entre 1700m e 1900m. E já no ano passado, conseguimos um azeite espetacular. Neste ano, tivemos uma produção três vezes maior que em 2023, e produzimos este lote especial de altitude”.

A extração dos azeites foi realizada no lagar dos Olivais de Quelemém, também em Maria da Fé. “ Fizemos a análise da qualidade do nosso azeite na Epamig e, além da baixa acidez, a complexidade de aromas chamou a atenção da equipe, e posteriormente, de azeitólogos, degustadores e avaliadores no mundo todo”, afirma Herbert Sales.

Para as próximas safras, o olivicultor projeta aumentar a produtividade sem incremento da área de cultivo. “O objetivo é na mesma área, com as mesmas plantas, produzir mais com manejo e adubação corretos. A altitude aqui favorece na suplementação de frio para as oliveiras e a metodologia que usamos se mostrou adequada”.

Os azeites Mantikir, inclusive o Summit Premium, podem ser adquiridos na Fazenda Tuiuva e na Associação dos Olivicultores do Contrafortes da Mantiqueira, em Maria da Fé (MG) e no [Espaço Essenza](#), em Santo Antônio do Pinhal (SP), ou encomendados pelo telefone (12) 99687-3643.

--