

# Dia de Campo abre programação da Festa do Azeite em Maria da Fé (MG)

13 de Março de 2019 , 11:14



## Dia de Campo abre programação da Festa do Azeite em Maria da Fé (MG)

(Belo Horizonte 12/3/2019) - A Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) promove no próximo dia 12 de abril, em Maria da Fé, o 14º Dia de Campo de Olivicultura. O evento abre a programação da Festa do Azeite Novo 2019, que será promovida no município nos períodos de 12 a 13 e 18 a 21 de abril, com o objetivo de impulsionar a cadeia produtiva e os setores de gastronomia e turismo.

A programação do Dia de Campo, que acontece no Campo Experimental da EPAMIG, de 8h às 17h, será dividida entre dinâmicas de campo, que vão abordar temas relativos ao cultivo das oliveiras, preparo do solo e colheita das azeitonas, e palestras técnicas que irão destacar assuntos como rotulagem do azeite, questões fiscais de produção e comercialização e hábitos do consumidor brasileiro.

Simultaneamente ao Dia de Campo será realizada a 4ª Mostra Tecnológica, na qual empresas do setor farão demonstrações de maquinário e insumos relacionados à atividade. Também serão expostos produtos artesanais feitos a partir da madeira de oliveira, do azeite ou dos resíduos da

extração.

As inscrições para o 14º Dia de Campo de Olivicultura são gratuitas e poderão ser feitas no dia e local do evento, a partir de 7h30. Informações pelo e-mail: [cemf.evento@epamig.br](mailto:cemf.evento@epamig.br) ou telefone (35) 3662-1227. A programação da Festa do Azeite Novo 2019 pode ser consultada no site [festadoazeitenovo.com.br](http://festadoazeitenovo.com.br).

### **Olivicultura na Serra da Mantiqueira**

A EPAMIG é pioneira em pesquisas sobre olivicultura, especialmente na seleção de variedades mais adequadas às condições brasileiras, produção de mudas de qualidade e azeite extravirgem. Os trabalhos, iniciados na década de 1970, são realizados no Campo Experimental de Maria da Fé (Sul de Minas), onde em 2008, aconteceu a primeira extração de azeite extravirgem do Brasil.

Os azeites de oliva extravirgens produzidos na região da Serra da Mantiqueira, entre os estados de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, têm se destacado pelo frescor e pela qualidade. O sabor marcante, a picância e as notas características da região fazem com que estes azeites sejam cada vez mais apreciados por chefs e consumidores.

Atualmente, a região conta com 160 olivicultores e 40 marcas próprias.

[Enviar para impressão](#)