

# Azeites da Serra da Mantiqueira em evidência

02 de Agosto de 2019 , 13:27

Atualizado em 02 de Agosto de 2019 , 13:47



(Belo Horizonte - 2/8/2019) - Os azeites de oliva extravirgem produzidos na Região da Serra da Mantiqueira, entre os estados de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, têm se destacado em premiações internacionais e conquistado chefs de cozinha e consumidores. Desde a extração pioneira, realizada no Campo Experimental da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), em Maria da Fé (MG), no ano de 2008, pesquisadores e produtores se aprimoraram nas técnicas de cultivo, tratos culturais, extração e apresentação do produto ao público, agregando valor e excelência.

"Hoje nós temos focado, principalmente, em estudos de colheita e pós-colheita, passando pela extração. Nosso grande objetivo é ofertar aos consumidores produtos de boa qualidade. Não temos condições ou intenção de competir em termos quantitativos, por exemplo, com os países do Mediterrâneo", explica o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira.

Desde 2014, Moacir Carvalho Dias e a família investem no plantio de oliveiras na Fazenda Irarema, localizada entre os municípios de Poços de Caldas (MG) e São Sebastião da Gramma (SP). "A Fazenda foi fundada em 1870 e desde então só plantávamos café. Começamos com a olivicultura depois de experimentarmos um azeite aqui da região. Ficamos impressionados com a qualidade", conta.

Em abril de 2018, o azeite Irarema conquistou o prêmio de melhor Blend no Concurso Mundial de Azeite, realizado em Nova Iorque. Em 2019, o blend das cultivares Koroneiki, Arbequina, Arbosana e Grapollo recebeu a Medalha de Ouro em nova edição do Concurso. "Chegamos a conclusão que um fator importante para a qualidade do nosso produto é o solo vulcânico de Poços de Caldas. Além do Irarema, azeites vizinhos se destacam entre os melhores do Brasil. A qualidade vem de um conjunto de fatores, maquinário de última geração, importado da Itália; conhecimento na extração; processo bem feito; terroir próprio; e envolvimento da família em todo o processo", conta Moacir, que responde pelo processamento do azeite, enquanto o pai dele é responsável pela parte agrícola e a mãe e as irmãs se encarregam do restaurante, da cafeteria e das visitas à propriedade.

Além do Irarema, sete azeites brasileiros conquistaram medalha de ouro na última edição do Concurso em Nova Iorque, incluindo outro mineiro, o Casa Mantiva, do município de Consolação. No último mês de maio, o azeite Arbequina da marca Prado e Vazquez foi escolhido o "Melhor Azeite Frutado Ligeiro do Hemisfério Sul" e o Grapollo da mesma marca recebeu menção honrosa na Expoliva 2019, em Jaén, na Espanha. A Prado e Vazquez utiliza azeitonas cultivadas na Fazenda Cauré no município de Alagoa (MG) e produziu o primeiro azeite no ano de 2015.

### **Degustação comentada de azeites**

A Epamig é pioneira em pesquisas sobre olivicultura, que vão da seleção das variedades mais adequadas, à produção de mudas de qualidade e do azeite extravirgem. Na próxima semana, a Empresa, vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, completa 45 anos. Para marcar a data, será realizada, durante quatro semanas do mês agosto, a segunda edição do Harmonize, evento que oferece degustações comentadas de azeite, vinho, queijo e café.

A programação tem início na próxima quinta-feira 8 de agosto com o tema "Conhecendo os azeites mineiros" abordado pela azeitológa Ana Beloto. Além de dar dicas sobre a escolha e conservação dos azeites, Ana, vai mostrar que o produto pode ser utilizado em combinações que vão muito além de saladas e peixes, por exemplo, na harmonização com iogurte e doce de leite. Haverá ainda a degustação guiada de três azeites da safra 2019, entre eles o da marca Irarema.

**Mais informações pelos telefones (31) 3489-5023 / 3489-5022.**

### **Harmonize EPAMIG 2019**

Avenida José Cândido da Silveira, 1647, bairro União - Belo Horizonte

**8 de agosto (quinta-feira)** - ["Olive Talk: Conhecendo os azeites mineiros"](#), com Ana Beloto - 17h e 19h

**14 de agosto (quarta-feira)** - [Iniciação ao vinho](#), com Isabela Peregrino - 17h e 19h

**22 de agosto (quinta-feira)** - [Queijos](#), instrutores Fernando Magalhães e Adauto Lemos - 17h e 19h

**29 de agosto (quinta-feira)** - [Cafés](#), instrutor Leandro Paiva - 17h e 19h

*Crédito foto: Erasmo Pereira*

[Enviar para impressão](#)