

# Safra de azeitonas na Mantiqueira deve ser maior que no último ano

*Apesar das fortes chuvas e de propriedades com plantações irregulares, expectativa da Associação dos Olivicultores dos Contrafortes da Mantiqueira é de safra mais promissora em 2020* 27 de Janeiro de 2020 , 16:21

Atualizado em 27 de Janeiro de 2020 , 16:27



BELO HORIZONTE (27/1/2020) – A Serra da Mantiqueira, entre Minas Gerais e São Paulo, já se consolidou como uma região de destaque na produção de azeite extravirgem no Brasil. Hoje, já são cerca de três mil hectares de oliveiras plantados, 23 agroindústrias incubadas e mais de 60 marcas de azeite gourmet inseridas no mercado. Todo esse trabalho começou por meio de estudos da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), que há mais de 40 anos pesquisa a olivicultura na Mantiqueira e há 12 anos fez a primeira extração de azeite de oliva extravirgem do Brasil.

O início das atividades de colheita de azeitonas da safra de 2020 na Mantiqueira está previsto para o final do mês de janeiro e deve ir até março ou abril, com pequenas variações entre as propriedades da região. Dos três mil hectares de oliveiras plantados, apenas 20% estão em idade produtiva, ou seja, cerca de 500 a 600 hectares.

De acordo com o pesquisador da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira, ainda é cedo para falar em números exatos. A expectativa é que a safra de 2020 seja melhor que a de 2019, ano em que a produção de azeite na Mantiqueira foi de 20 mil litros. Contudo, o pesquisador prevê que a safra deste ano não deve chegar aos números expressivos de 2018, cuja produção de azeite bateu a marca de 80 mil litros.

O presidente da Associação dos Olivicultores dos Contrafortes da Mantiqueira (Assoolive), Nilton Caetano de Oliveira, afirma que fazer previsões de colheita para este ano está mais difícil porque as plantações estão muito irregulares. Nilton conta que algumas propriedades vão produzir bem, enquanto outras não terão uma safra tão produtiva. Para ele, informações precisas surgirão apenas a partir de meados de fevereiro.

Quase 100% das azeitonas produzidas na Mantiqueira são destinadas para a produção de azeite. Nesse sentido, um fator importante que pode atrapalhar a produção deste ano são as fortes chuvas que estão caindo sobre os municípios mineiros. Ainda de acordo com Nilton, a umidade trazida pelas chuvas é um dificultador no momento da extração de azeite.

“Com a chuva nessa época de colheita a azeitona adquire mais umidade. O ideal seria um período de sol cerca de 10 dias antes da colheita, porque beneficia o processamento. Com isso, a gente tem um rendimento maior das azeitonas e mais extração de azeite”, afirma Nilton.

Piores que as chuvas durante a colheita são as chuvas em épocas de floração das oliveiras, afirma Luiz Fernando. O pesquisador destaca que a quantidade de chuvas em setembro, durante as floradas, foi o principal problema que comprometeu a safra de 2019. Luiz Fernando conta que o estado que passou pelo mesmo problema recentemente foi o Rio Grande do Sul, fato que pode comprometer a safra de 2020 na região responsável por grande parte da produção de azeite do país.

O engenheiro agrônomo e consultor, Luiz Eugênio, afirma que o momento de colheita é crucial para o sucesso dos negócios, pois saber o ponto exato de retirar os frutos influencia diretamente na qualidade dos azeites. “Identificar corretamente o ponto de colheita é ideal. O produtor precisa colher um fruto cujo azeite já está formado, no início do ponto de maturação. Isso ajuda na redução de incidência de doenças fúngicas. Além disso, o produtor precisa ter equipamentos adequados, planos de colheita e uma equipe bem treinada”, conclui Luiz Eugênio

### **Maria da Fé, a cidade das oliveiras**

Maria da Fé é considerada o berço da olivicultura no Brasil. A cidade de pouco mais de 14 mil habitantes na Serra da Mantiqueira, no Sul de Minas, foi o local da primeira extração de azeite de oliva extravirgem do país, em fevereiro de 2008. O município, que antes era conhecido pela produção de batata, viu o investimento nas oliveiras ganhar espaço e aquecer outros setores da economia.

As azeitonas são originárias do Mediterrâneo. Para dar certo, a atividade da olivicultura precisa de frio para que as plantas produzam as flores e, conseqüentemente, azeitonas. A latitude indicada é entre 30º e 40º, tanto no hemisfério Norte, como no hemisfério Sul. É por esse motivo que grande parte da produção de azeite no Brasil vem de regiões mais ao Sul do país, sobretudo de municípios do Rio Grande do Sul.

Mas, por mais que a latitude de Minas Gerais seja um pouco mais alta, alguns municípios mais ao Sul do estado, como Maria da Fé, estão localizados a mais de 1.200 metros de altitude, clima adequado para produção de azeite.

Com a demanda em alta, a tendência é que a produção de azeite em Minas cresça ainda mais. Para isso, pesquisas da Epamig em 2020 estarão voltadas para o aumento da produtividade e redução dos custos. Atualmente, as variedades de oliveiras cultivadas na Serra da Mantiqueira são a Arbequina, Koroneiki e Manzanilla, e as cultivares nacionais desenvolvidas pela Epamig, como a Grappolo 541, Grappolo 575, Ascolano 315 e Maria da Fé. Em pequenas áreas, também são encontradas Picual e Frantoio.

### **Bruno Menezes - Ascom/Epamig**

**Foto: Erasmo Pereira/Ascom Epamig**

[Enviar para impressão](#)