

Epamig prepara o 15º dia de campo de Olivicultura

Evento terá como foco aspectos técnicos e a qualidade do azeite produzido na Mantiqueira 14 de Fevereiro de 2020 , 8:41

Atualizado em 14 de Fevereiro de 2020 , 10:42



A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) promove no dia 13 de março, em Maria da Fé, o 15º Dia de Campo de Olivicultura. O evento contará com palestras, atividades de campo, visita técnica a uma agroindústria e mostra tecnológica destinada à exposição de maquinário e de produtos relacionados à oliveira e ao azeite.

Passados 12 anos desde a extração do primeiro azeite extravirgem nacional, realizada em fevereiro de 2008, no Campo Experimental da Epamig em Maria da Fé, pesquisadores e olivicultores têm investido na qualidade do produto. E, será esse o foco do evento que abordará aspectos técnicos da cultura, ponto de maturação e de colheita e questões nutricionais. Além disso, os azeitólogos Ana Beloto, Marcelo Scofano e Paulo Freitas vão palestrar sobre azeites brasileiros, destacando características como sabor e frescor.

A região da Serra da Mantiqueira, que abrange municípios dos estados de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, conta com aproximadamente 160 olivicultores e 40 marcas próprias. Em Minas Gerais, estima-se que sejam 120 produtores distribuídos em 50 municípios, com mais 600 mil de plantas em 1,8 mil hectares. No ano de 2018 foram extraídos na região 80 mil litros de azeite. Em 2019, em decorrência da grande incidência de chuvas na época da florada, a produção foi menor. Para 2020, a expectativa é de uma produção, aproximada, de 50 mil litros de azeite.

A queda na produção, no entanto, não afetou a qualidade do azeite obtido, garante o coordenador de Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira. "A safra 2018/2019, no Brasil, foi marcada pela premiação de cinco azeites mineiros, em diferentes concursos internacionais. Foram duas medalhas de ouro, melhor Blend e melhor Blend médio, no World Olive Oil Competition, em Nova York. Um premiado na categoria Blend especial pela Le Cordon Bleu em Paris. Um azeite eleito como o melhor frutado suave monovarietal, na Expo Oliva 2019, que recebeu o diploma Campaign 2018/2019 do World's Best Olive Oils. E na Flos Olei (Itália) tivemos um azeite inserido num dos mais prestigiados guias do mundo".

Luiz Fernando acredita que a safra de 2020 será também marcada pela qualidade "A expectativa para esta safra é grande, tanto com relação a estimativa de colheita, quanto da qualidade dos azeites produzidos, que apresentam frescor, cheiro e aroma frutado e características sensoriais de amargo e picância distintas das de outras regiões produtoras".

As inscrições para o dia de campo são gratuitas e podem ser feitas no dia e local do evento, a partir de 7h30. Informações cemf.eventos@epamig.br.

Serviço:

15º dia de campo de Olivicultura

Data: 13 de março de 2020

Horário: A partir de 7h30

Local: Campo Experimental da Epamig em Maria da Fé - Rua Washington Alvarenga Viglione, s/nº. Bairro Vargedo

Ascom/Epamig

Foto: Erasmo Pereira/Epamig

[Enviar para impressão](#)