

# Epamig define a programação do 15º Dia de Campo de olivicultura

*Evento vai ocorrer no dia 13 de março no município mineiro de Maria da Fé, berço da olivicultura no Brasil. As inscrições são gratuitas e deverão ser feitas no local 27 de Fevereiro de 2020 , 10:56*



A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) realiza, no dia 13 de março (sexta-feira), a 15ª edição do Dia de Campo de olivicultura. O evento gratuito vai ocorrer no Campo Experimental da Epamig em Maria da Fé, Sul de Minas, município considerado o berço da olivicultura brasileira por ter sediado a primeira extração de azeite extravirgem do país.

12 anos após a primeira extração, realizada em fevereiro de 2008, Maria da Fé reúne cada vez mais pesquisadores e olivicultores com o objetivo de investir na qualidade do azeite nacional. O foco do 15º Dia de Campo estará voltado para aspectos técnicos da olivicultura, ponto de maturação e de colheita das azeitonas e questões nutricionais do azeite. O evento contará com palestras, atividades nos olivais, visita técnica a uma agroindústria e mostra tecnológica destinada à exposição de maquinário e de produtos.

A Epamig já definiu a programação do evento. As inscrições serão abertas ao público às 7h30 e a partir das 8h os participantes poderão visitar a mostra tecnológica. A abertura do evento está marcada para as 8h30. Logo em seguida, haverá palestras e dinâmicas de campo sobre implantação e manejo de olivais; determinação do ponto de colheita das azeitonas; e adubação e nutrição de oliveiras.

Durante a tarde o público poderá participar de uma palestra com dois renomados azeiteiros brasileiros, Ana Beloto e Paulo Freitas. A dupla falará sobre as expectativas e a realidade do mercado de azeites no país.

## **Os azeites brasileiros da Serra da Mantiqueira**

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 haja 120 produtores distribuídos em 50 municípios, com mais 600 mil 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 último ano, no entanto, não afetou a qualidade do azeite obtido, garante o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira. “As safras de 2018 e 2019, no Brasil, foram marcadas 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 em um dos mais prestigiados guias do mundo”, destaca Luiz Fernando.

O pesquisador acredita, ainda, que a safra de 2020 também será marcada pela qualidade. “A expectativa para a safra de 2020 é grande, tanto com relação à estimativa de colheita, quanto com relação à qualidade dos azeites produzidos, que apresentam frescor, cheiro e aroma frutado e características sensoriais de amargo e picância distintas de outras regiões produtoras”, conclui.

### **Ascom Epamig**

**Foto: Erasmo Pereira / Epamig**

[Enviar para impressão](#)