

Olivicultores da Mantiqueira comemoram safra recorde

Seg 27 março

Produtores de azeite se reuniram, em Maria da Fé, durante o 12º Dia de Campo de Olivicultura. Na oportunidade, eles comemoraram a expectativa de extração de azeite superior a 40 mil litros em 2017, no Sudeste do Brasil. Após o término da safra na Mantiqueira, previsto para a primeira semana de abril, serão levantados os dados de extração da região.

O Dia de Campo, realizado pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) e Associação dos Olivicultores dos Contrafortes da Mantiqueira (Assoolive), contou com a participação de mais de 300 pessoas que conheceram a situação atual desta atividade, novas tecnologias em embalagens, maquinário, equipamentos, além das possibilidades de mercado. O evento ocorreu na última sexta-feira (24/3).

"A Epamig não apenas inovou com pesquisas com oliva, realizadas há mais de 30 anos, como também estimulou o associativismo, com a criação da Assoolive", relembra o presidente da Epamig, Rui Verneque. Segundo ele, das 66 variedades de oliveira registradas no Ministério da Agricultura, 55 foram desenvolvidas pela Empresa. Para a sommelier de azeite Ana Beloto, essas tecnologias podem permitir que o Brasil ofereça produtos de qualidade com diferencial de mercado. "Provadores da Espanha e Itália analisaram marcas de azeites produzidos na Mantiqueira e se surpreenderam com as notas e os aromas desconhecidos", conta.

De acordo com o coordenador do programa de Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira, que desenvolve estudos no Núcleo Tecnológico Epamig Azeitona e Azeite, em Maria da Fé, o avanço dessa cultura no país é inevitável. "A expectativa é conseguirmos produzir azeites em maior quantidade, de excelente qualidade, com características nacionais e que seja competitivo com os azeites importados", avalia.

Do prazer ao negócio

De acordo com o presidente da Assoolive, Carlos Diniz, já são cerca de 190 olivicultores no Sudeste brasileiro, sendo que 48 destes são associados.

"A maior parte não são agricultores tradicionais, e sim profissionais liberais, empresários e pessoas que vislumbraram nesta cultura uma área de investimento prazerosa, motivadora". Para Carlos há desafios para a consolidação da cultura. "Estamos numa segunda fase. Passamos pela implantação dos pomares, pelos primeiros processos e agora temos trazido questionamentos que a pesquisa vai nos ajudar a responder", comenta.

Para a psicóloga Silvia Marques, a atividade surgiu como um negócio inovador para a sua propriedade, em Aiuruoca, que até então era apenas para passeio nos finais de semana.

“Em 2009, iniciamos o plantio e este ano teremos nossa maior produção, com cerca de 3 mil litros de azeite”, comemora. Todo o ciclo – cultivo, colheita e extração, é feito no Sítio Águas Claras com o acompanhamento de Silvia, que quase toda semana deixa a capital paulista para subir a Serra dos Garcias, em busca de um azeite de qualidade. “A cultura é muito recente no Brasil, portanto, somamos erros e acertos”, conta. Em maio, Silvia enviará o seu azeite para avaliação em uma grande feira do setor, na Espanha.