

Sabor e qualidade caracterizam os azeites da Serra da Mantiqueira

Sex 06 julho

Os azeites de oliva extravirgens produzidos no Brasil têm se destacado pelo frescor e pela qualidade. O sabor marcante, a picância e as notas características da região onde são produzidos fazem com que estes azeites conquistem o mercado gastronômico.

Responsável pela primeira extração do azeite extravirgem no país, realizada em 2008, em Maria da Fé, a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) atua também na difusão de tecnologias sobre a olivicultura, no fornecimento de mudas de qualidade e no processamento do azeite. O lagar do Campo Experimental em Maria da Fé processou neste ano azeites de 15 propriedades da região.

“Atualmente, a Epamig recomenda, aos produtores interessados, as cultivares: Arbequina (Espanhola), Grappolo 541 (Epamig), Grappolo 575 (Epamig), Grappolo 561 (Epamig), Ascolano 315 (Epamig), Koroneiki (Grécia), Arbosana (Espanhola), Maria da Fé (Epamig) e Frantoio (Itália)” informa o coordenador do Programa Estadual de Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira.

Ele também acrescenta que, ao iniciar o plantio de oliveiras para a produção de azeites, o produtor deve estar atento a questões de clima, solo, topografia e os cuidados necessários para implantação da cultura, como escolha das cultivares, espaçamento, preparo do solo, linhas de carreadores, entre outros.

Na gastronomia, os azeites se destacam pela versatilidade, podendo ser combinados com vários alimentos, conforme observa a azeitóloga Ana Beloto. “O azeite pode ser usado como entrada, prato principal e até na sobremesa”, afirma.

Para as variedades Grappolo - que possui picância, notas amargas e sabor marcante - e Arbequina - que tem um sabor amanteigado, mais doce -, a azeitóloga sugere pratos salgados com sabores mais marcantes, além de serem usados durante a sobremesa no mousse de chocolate e com goiabada e queijo.

Para Ana Beloto, que acompanha os trabalhos de alguns dos produtores da região da Serra da Mantiqueira, o Brasil produz azeites de oliva de excelente qualidade e com vantagens: chegam frescos e em um intervalo curto após a sua extração na casa do consumidor; e com sabores mais suaves e frutados, de amargo e picância distintos às de outras regiões produtoras mundiais.

“Podemos encontrar um azeite com aroma frutado, herbáceo e com o máximo de sabor. Ainda temos muito que conhecer dos azeites e em especial os mineiros,” completa Ana.



Azeites da Serra da Mantiqueira se caracterizam pela qualidade e sabor (Crédito: Erasmo Pereira)

Azeites premiados

Em 2018, ao menos cinco rótulos nacionais, sendo três da Serra da Mantiqueira, foram premiados em concursos internacionais. Dentre eles, está à marca Borriello, uma das vencedoras do concurso World's Best Olive Oils New York 2018 (NYIOOC) na categoria Blend.

A produtora Carla Retuci, que atua ao lado do marido Mario Borriello, conta que conheceu o trabalho da Epamig em pesquisas de olivicultura em 2007, ano que adquiriu 700 mudas da empresa, para fazer experimentação em sua fazenda em Três Barras.

Segundo Carla, as mudas da Epamig tiveram uma ótima adaptação à localidade, o que proporcionou a continuação do plantio. Hoje, a empresa Borriello conta com área de plantio de 19 hectares, sendo 10% das mudas de oliveira provindas da Epamig em Maria da Fé, das variedades Arbequina e Grappolo, com uma média de extração total de 700 litros de azeite por ano.

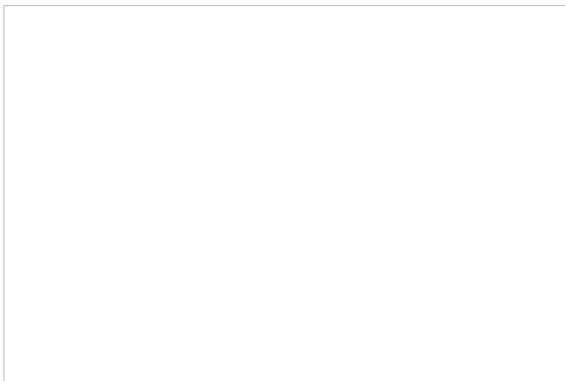
A azeitológa Ana Beloto, criadora do Blend premiado no NYIOOC 2018, destaca que para se ter um azeite ganhador de prêmios, o produto deve ser de extrema qualidade desde a colheita das azeitonas, produção do azeite e envase. “Também ter como diferencial a complexidade de sabores e aromas, sua personalidade e a autenticidade da sua identidade de território gastronômico.” afirma.

Na onda das premiações, o Azeite Irarema, de Poços de Caldas (MG) foi premiado na categoria *Best in Class*, com a variedade Blend, em abril deste ano, no World's Best Olive Oils New York (NYIOOC). O Azeite Orfeu, que fez suas primeiras extrações no lagar da Epamig, recebeu duas medalhas de ouro no concurso italiano EVO International Olive Oil Contest 2018 (EVO IOOC). A fazenda fica localizada em São Sebastião da Grama, em São Paulo.

Já no Sul do Brasil, também venceram no EVO IOOC 2018 o Prosperato Exclusivo Picual, produzido em Caçapava do Sul (RS), na categoria monovarietal, que é o azeite obtido a partir de uma só variedade de azeitona, e o Azeite Olivas Costa Doce, da cidade de Dom Feliciano, vencedor na categoria Blend.

Produção diferenciada

Alguns produtores arriscam na mistura das variedades, no ponto da azeitona (de mesa) e no jeito que sua extração é feita. O rótulo Verde Oliva, trabalha com o azeite caracterizado orgânico e biodinâmico.



Luiz Fernando de Oliveira chama atenção para a escolha das

cultivares (Crédito: Erasmo Pereira)

O produtor, Luiz Yamaguti, conta que o azeite biodinâmico é uma etapa superior ao orgânico, assim como o azeite orgânico é uma etapa superior ao azeite convencional. Ana Beloto explica que as diferenças entre os azeites biodinâmicos e orgânicos estão no cuidado durante todo o processo de colheita, produção e envase, considerando alguns conceitos como não utilizar aditivos químicos e utilizar os insumos que possui na própria fazenda, entre outros fatores.

Hoje, Luiz possui duas propriedades com uma área total de 25 hectares e oliveiras variando entre um e oito anos de idade, sendo 30% das mudas adquiridas do Campo Experimental da Epamig em Maria da Fé, nas variedades Arbequina, Koroneiki e Arbosana.

A produção total chega a ser de 20 mil litros de azeite por extração. Segundo ele, “no Brasil atualmente, somente o Azeite Verde Oliva possui o processamento com Certificação Orgânico, e talvez no mundo com exceção da Europa, somente o Azeite Verde Oliva tem o processamento com certificação Biodinâmico”, destaca Luiz.