

Dinheiro Rural

EDIÇÃO Nº 176 08.09



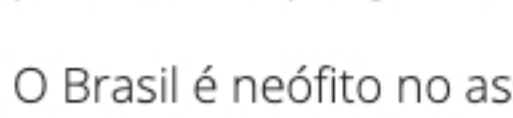
ESTILO NO CAMPO

O brilho do azeite brasileiro

Ainda muito jovem como produtor, o País já tem azeites reconhecidos e premiados internacionalmente. Um deles foi eleito o melhor blend do mundo, em concurso nos Estados Unidos. E o negócio não para de crescer



Klester Cavalcanti
08/09/20 - 17m13



O azeite está presente na vida do homem há cerca de 4 mil anos. Descobertas arqueológicas apontam que os primeiros produtores viviam na Síria, na região banhada pelo Mar Mediterrâneo. Não por acaso, a própria palavra "azeite" é de origem árabe – provém do vocábulo "az-zait", que significa "sumo de azeitona". Desde sua origem, conquistou o planeta e hoje é produzido em mais de 60 países, gerando cerca de 35 milhões de empregos e movimentando 13 bilhões de euros. África do Sul, China, Croácia, Nova Zelândia e Uruguai são produtores que ganham força ano a ano, além dos tradicionalíssimos Espanha, Grécia, Itália e Portugal.

O Brasil é neófito no assunto, com a primeira extração tendo sido realizada há apenas doze anos, em 2008, em Minas Gerais. Em compensação, já conquistou posto de respeito no mercado internacional. "O azeite brasileiro tem características muito típicas, com notas que surpreendem os grandes especialistas – como florais e frutas tropicais – e alta complexidade", disse o azeitológico Sandro Marques. "Hoje, produzimos azeites tão bons quanto os melhores do mundo". Um dos maiores especialistas do País, Marques é membro da respeitada Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio D'Olive, na Itália, e foi o primeiro brasileiro a ser jurado do New York International Olive Oil Competition, um dos concursos mais importantes do setor. Autor do livro *Extrafresco: O Guia de Azeites do Brasil*, ele selecionou, a pedido da RURAL, os três melhores blends de extravirgem produzidos no País, todos premiados e que apresentamos a seguir à sua degustação.

IRAREMA (Medalha Ouro) Jovem campeão

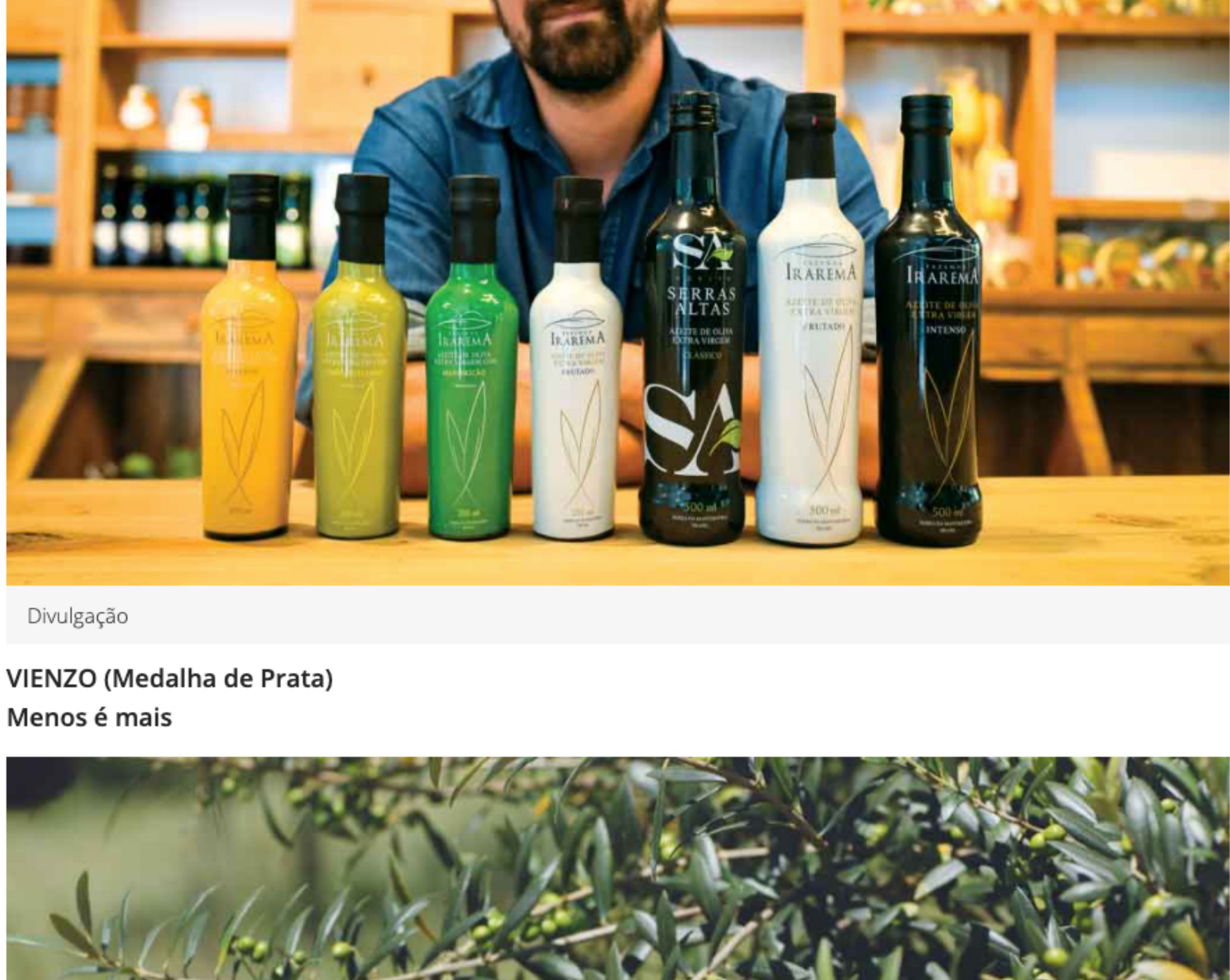


Divulgação

O azeite produzido pelo olivicultor Moacir Carvalho Dias, na Fazenda Irarema, no município paulista de São Sebastião da Gramma, é um caso raro de enorme sucesso. Em sua primeira extração, realizada em fevereiro de 2018, já ganhou um dos prêmios mais importantes do setor no planeta. Com o rótulo Intenso, o Irarema foi eleito o melhor azeite do mundo, na categoria Blend Suave, no New York Olive Oil Contest, nos Estados Unidos, cujo corpo de jurados é formado por 40 especialistas de várias nacionalidades. Foi o primeiro azeite brasileiro a conquistar tamanho reconhecimento. Um dos integrantes do júri era justamente Sandro Marques. "O trabalho que eles fazem na Fazenda Irarema é admirável. O azeite Intenso apresenta notas herbáceas e florais no nariz e um sabor complexo, com a presença de ervas aromáticas", afirmou Marques.



Além do Intenso, estão sendo produzidos o Irarema frutado, o defumado e quatro aromatizados: alecrim, alho, limão siciliano e manjeriço. Para Moacir Dias, o reconhecimento internacional serviu de incentivo para melhorar e aumentar a produção. Em sua primeira extração, foram feitos apenas 40 litros, o equivalente a 80 garrafas de 500 ml. Para este ano, a produção deve chegar a 4 mil litros, ou seja 100 vezes mais. "Nossa meta é chegar a produzir 60 mil litros por ano", disse Carvalho Dias. Um dos fatores fundamentais para ajudar a aumentar a produção da fazenda é a área cultivada. Há 2 anos, a Irarema possuía apenas 5 mil pés de oliveiras. Hoje, são 20 mil pés ocupando menos de 20% dos 480 hectares da propriedade. "E continuamos investimento em conhecimento técnico e aperfeiçoamento do nosso pessoal". Tudo indica que os prêmios continuarão chegando.



Divulgação

VIENZO (Medalha de Prata) Menos é mais



Divulgação

São bastante pitorescas as condições em que crescem os 2 mil pés de oliveiras da Quinta do Vienzo, cuja primeira extração ocorreu há apenas dois anos. Encravada no município catarinense de Rancho Queimado, a fazenda de 8 hectares fica a meros 40km do litoral. Por outro lado, está situada numa região serrana, a cerca de 800 metros acima do nível do mar. Suas terras utilizam o clima ameno dessa combinação para dar origem a azeitonas de elevada qualidade. E o dono do lugar ainda aplica uma técnica para melhorar ainda mais o seu produto, primeiro azeite de Santa Catarina. "Coletamos as azeitonas um pouco antes de estarem maduras. Com isso, elas têm mais intensidade, aroma e sabor", disse o produtor e engenheiro agrônomo Jester Macedo. "Isso reduz a quantidade de azeite produzido, mas eu prefiro priorizar a qualidade à quantidade", afirmou. De fato, volume não é preocupação para Macedo, que cuida do processo agrícola e industrial, enquanto sua esposa, Patricia, toca a parte comercial. Na safra passada – a primeira da fazenda – e na atual, foram produzidos 150 litros em cada, 5% do objetivo do casal, que é alcançar os 3 mil litros. Para Sandro Marques, o blend frutado do azeite Vienzo, a partir da variedade arbequina, destaca-se pelas notas florais no nariz e de amêndoa e baunilha na boca. "Foi uma ótima estreia para os azeites catarinenses".



Divulgação

VERDE OLIVA (Medalha de Bronze) Único biodinâmico



Divulgação

Em 2017, o azeite Verde Oliva recebeu um reconhecimento que vale mais do que muitos prêmios. O produto teve seu rótulo carimbado com o selo Demeter, maior e mais importante certificação de agricultura biodinâmica do mundo. Com isso, o azeite produzido na fazenda de mesmo nome, em Maria da Fé, Minas Gerais, tornou-se o único do Brasil a receber essa qualificação, que observa itens como calendário agrícola específico e aplicação de compostos a base de minerais. "Ficamos muito orgulhosos. Mas ainda estamos aprendendo", afirmou o produtor e empresário Luiz Yamaguti, sem parcimônia na modéstia.



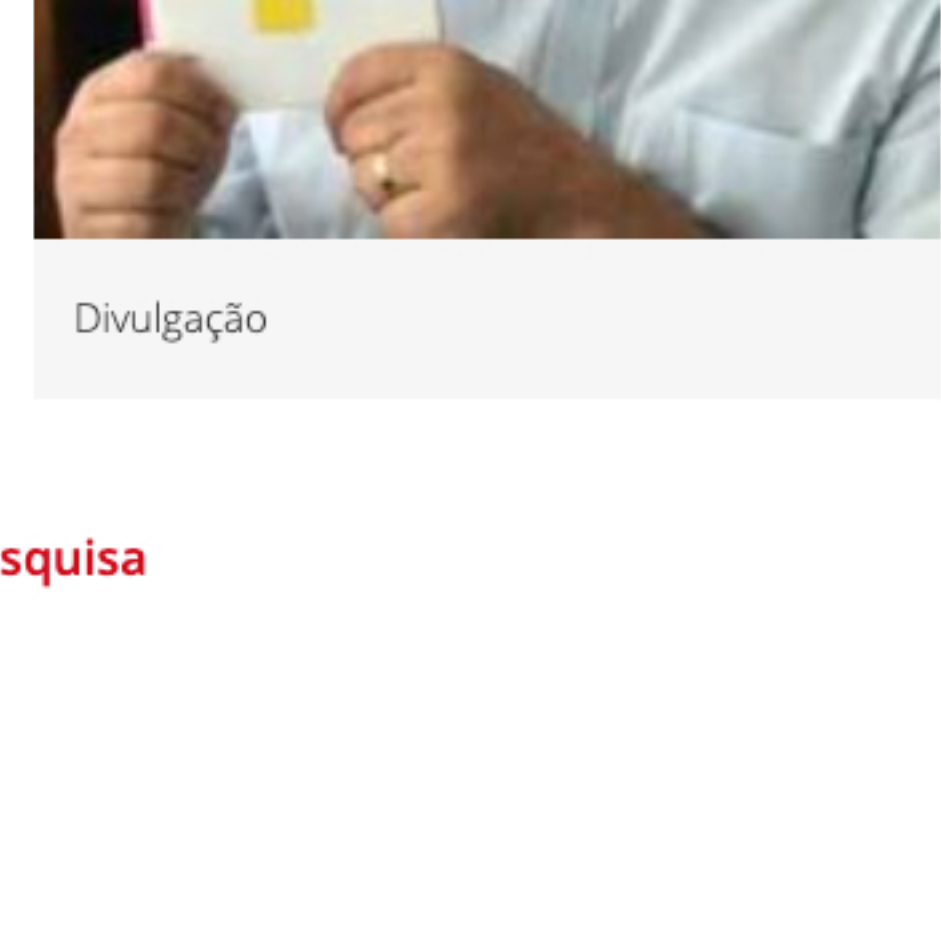
O reconhecimento internacional desse trabalho focado na questão orgânica e totalmente artesanal – o próprio Yamaguti faz a extração – é ainda mais admirável se considerarmos o pouco tempo de vida do Verde Oliva. O rótulo estreou comercialmente há apenas três anos, em 2017, quando foram produzidos 2 mil litros. A safra atual ficou em torno de 1,5 mil litros. "Foi uma safra muito irregular para todo o Brasil, com temperaturas mais elevadas", afirmou ele, que trabalha com azeitonas de diversas variedades – como arbequina, grappolo e koroneiki – e tem toda a família engajada no processo. "O azeite Verde Oliva tem notas elegantes, como banana verde, amêndoa e canela", disse o especialista Sandro Marques. A fazenda também comercializa azeites aromatizados, entre eles alho, limão siciliano e pimenta.



Divulgação

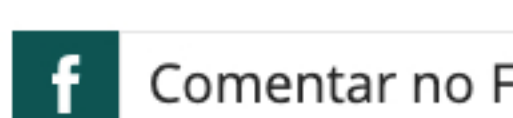
A bíblia do azeite

Acaba de ser lançado um livro que é uma espécie de bíblia do azeite. Escrito pelo azeitológico Sandro Marques, a obra *Extrafresco: O Guia de Azeites do Brasil* tem capa dura e 192 páginas ilustradas e repletas de informação. De forma didática e criativa, o guia aborda desde o cultivo até as técnicas culinárias. E tudo com fotografias e infográficos. Considerado um dos maiores conhecedores do assunto no Brasil, Marques já degustou mais de 1 mil tipos de azeite, de todas as partes do mundo. "Elaborei esse livro pensando no público brasileiro, cujo interesse pelo azeite aumenta ano a ano", disse. Os números reforçam as palavras do especialista. Além de ter mais de 70 marcas nacionais produzindo extravirgem atualmente, o Brasil importou 86 mil toneladas no ano passado, alta de 12,4% em relação a 2018, o que fez do País o segundo maior importador, atrás apenas dos Estados Unidos. "O azeite, definitivamente, caiu no gosto do paladar do brasileiro". O livro custa R\$ 98,70 e pode ser comprado no site www.extrafresco.com.br.



Divulgação

+ Picapes respondem por 12% dos recalls de 2019, aponta pesquisa
+ 5 dicas para conservar (ou comprar) uma picape
+ As 10 picapes mais vendidas no Brasil em janeiro



Comentar no Facebook

Assine! Confira todos os descontos em assinaturas