

▶ AGRO

MANTIQUEIRA ORGÂNICA

MUNICÍPIOS MINEIROS DA SERRA INVESTEM NA PRODUÇÃO DE ORGÂNICOS

| PATRÍCIASANTOSDUMONT
| @patriciasdumont

Conhecida pela diversidade turística e pelos roteiros gastronômicos, a região da Serra da Mantiqueira, que se estende por Minas, São Paulo e Rio de Janeiro, tem se destacado também na produção de cafés, azeites e queijos premiados nacional e internacionalmente. Em território mineiro, os cultivos ganham ingrediente extra: orgânicos, ou seja, eliminando o uso de aditivos químicos e agrotóxicos.

Produtor rural, empresário e proprietário da Verde Oliva, Luiz Yamaguti foi o primeiro do Brasil a fabricar um azei-

te extra-virgem orgânico. Instalado em Maria da Fé e Delfim Moreira, onde reúne cerca de 35 hectares de três variedades de azeitonas, é também o único da América Latina a manter uma agricultura biodinâmica – baseada nos conhecimentos de Rudolf Steiner, pai da Antroposofia, que utiliza conhecimentos da astronomia.

MÁXIMO CUIDADO

Colhidas em intervalos de até uma hora e meia, as azeitonas são processadas imediatamente para garantir a qualidade do produto final. Por ano, são produzidas de quatro a cinco toneladas do azeite especial, que de-

“O olhar especial para os orgânicos tem relação com a proximidade de São Paulo, um mercado em potencial, nicho sustentado por outras características da região”

FERNANDOTINOCO
COORDENADOR DE AGROECOLOGIA DA EMATER-MG

ve atingir a capacidade máxima, de 30 toneladas, em até cinco anos.

“Nada do que é gerado na fazenda é descartado, tudo volta para a terra. Até a água (sem produto químico) usada para lavar o chão, e que só tem resíduos de azeite, é reutilizada nos biofertilizantes. Bagaço de azeitona, terra, folha, tudo volta”, detalha Yamaguti.

Comercializado em frascos de 250 ml, o azeite produzido nos dois municípios mineiros é distribuído em estabelecimentos de produtos naturais e orgânicos espalhados pelo Brasil.

PROCEDÊNCIA
Proprietário da Honey

& Coffee, em São Gonçalo do Sapucaí, Alessandro Hervaz também vem apostando, há pouco mais de três anos, no cultivo orgânico de café. O produto dele faz parte do cinturão Mantiqueira de Minas, que tem selo de Indicação de Procedência, carimbo nacional que valoriza a mercadoria e a região onde é produzida, diferenciando-a das demais.

“Acredito que seja uma tendência. Penso no orgânico como oportunidade, ambiental e economicamente sustentável”, afirma o produtor. Atualmente, 10% da produção de café dele são orgânicos.



ORIGEM NATURAL

Plantas cultivadas de maneira 100% sustentável em propriedade rural de Soledade de Minas, a 10 quilômetros de São Lourenço, dão origem a óleos essenciais e vegetais e cosméticos. Empresa Amantikir também produz produtos apícolas, como mel e extrato de própolis, tudo orgânico. Consumidor tem também à disposição produtos da Verde Oliva e da Honey&Coffee

