



**INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS  
CURSO DE TURISMO**

**Anderson Simões da Costa**

***TERROIR DO AZEITE E TURISMO: POSSIBILIDADES PARA O OLIVOTURISMO EM  
MARIA DA FÉ/MG.***

**Juiz de Fora  
2022**



**INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS  
CURSO DE TURISMO**

**Anderson Simões da Costa**

***TERROIR DO AZEITE E TURISMO: POSSIBILIDADES PARA O OLIVOTURISMO EM  
MARIA DA FÉ/MG.***

Artigo científico apresentado como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Turismo pela Universidade Federal de Juiz de Fora. Orientadora: Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Edilaine Albertino de Moraes.

**Juiz de Fora  
2022**

## RESUMO

Os azeites de oliva produzidos na Serra da Mantiqueira têm alcançado patamares de excelência em avaliações sensoriais oficiais pelo mundo. A cidade mineira de Maria da Fé, em especial, pioneira na olivicultura no país, com o primeiro azeite extravirgem brasileiro extraído em 2008, tem se destacado nos mais conceituados concursos de azeites nacionais e internacionais em razão das elevadas pontuações e medalhas conquistadas recentemente por seus azeites. Este sucesso que vem sendo atribuído também ao seu *terroir*, que tem despertado o interesse de turistas e colocado a cidade no circuito do olivoturismo. O objetivo principal deste estudo é analisar as conexões possíveis do *terroir* do azeite com o olivoturismo em Maria da Fé. Para tal, este artigo foi baseado, metodologicamente, em pesquisa qualitativa, bibliográfica e documental. Os resultados alcançados demonstraram uma relação entre o *terroir* do azeite e o aumento da demanda e oferta do olivoturismo, e da promoção da cidade, descrevendo as ofertas olivoturísticas de quatro empreendimentos locais que vêm praticando algumas dessas experiências.

**Palavras-chave:** *Terroir*. Azeite. Olivoturismo. Maria da Fé.

## ABSTRACT

The olive oils produced in Serra da Mantiqueira have reached levels of excellence in official sensory evaluations around the world. The Minas Gerais city of Maria da Fé, in particular, a pioneer in olive growing in the country, with the first Brazilian extra virgin olive oil extracted in 2008, has stood out in the most prestigious national and international olive oil contests due to the high scores and medals recently won by its oils. This success has also been attributed to its *terroir*, which has aroused the interest of tourists and placed the city on the olive tourism circuit. The main objective of this study is to analyze the possible connections of the olive oil *terroir* with olive tourism in Maria da Fé. To this end, this article was methodologically based on qualitative, bibliographic and documentary research. The results demonstrated a relationship between the olive oil *terroir* and the increase in demand and supply of olive tourism, and the promotion of the city, describing the olive tourism offers of four local enterprises that have been practicing some of these experiences.

**Keywords:** *Terroir*. Olive oil. Olive oil tourism. Maria da Fé.

## RESUMEN

Los aceites de oliva producidos en Serra da Mantiqueira han alcanzado niveles de excelencia en evaluaciones sensoriales oficiales en todo el mundo. La ciudad de Maria da Fé, en Minas Gerais, en particular, pionera en la olivicultura en el país, con el primer aceite de oliva virgen extra brasileño extraído en 2008, se ha destacado en los más prestigiosos concursos nacionales e internacionales de aceite de oliva por la alta puntuaciones y medallas ganadas recientemente por sus aceites. Este éxito también se ha atribuido a su *terruño*, que ha despertado el interés de los turistas y ha situado a la ciudad en el circuito del oleoturismo. El objetivo principal de este estudio es analizar las posibles conexiones del *terruño* oleícola con el oleoturismo en Maria da Fé. Para ello, este artículo se basó metodológicamente en una investigación cualitativa, bibliográfica y documental. Los resultados obtenidos demostraron una relación entre el *terruño* oleícola y el aumento de la demanda y oferta de oleoturismo, y la promoción de la ciudad, describiendo las ofertas oleícolas de cuatro empresas locales que vienen practicando algunas de estas experiencias.

**Palabras clave:** *Terroir*. Aceite de oliva. Olive-turismo. Maria da Fé.

## 1. INTRODUÇÃO

Os azeites de oliva produzidos na Serra da Mantiqueira têm alcançado patamares de excelência em avaliações sensoriais oficiais (SANTOS; FANTE, 2021). A cidade mineira de Maria da Fé, em especial, tem se destacado em importantes competições nacionais e

internacionais em razão das elevadas pontuações e medalhas conquistadas recentemente. Esse reconhecimento se deve aos esforços empreendidos pelos produtores locais, às pesquisas em olivicultura realizadas, ao longo de mais de 47 anos, pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), e ao *terroir* do azeite em Maria da Fé (EDITORA GAZETA, 2021).

Nesse sentido, o "efeito *terroir*" para os azeites extravirgem produzidos em Maria da Fé resulta em um produto distinto, de excelência e alto padrão de qualidade – confirmado por especialistas sensoriais renomados –, inserindo a cidade em posição de destaque tanto no cenário brasileiro de produtores de azeite quanto no mundial (ASSOOLIVE, 2021).

O município Maria da Fé também tem como atividade socioeconômica o turismo, com foco no turismo rural e ecoturismo, possuindo variadas atrações naturais e culturais, além da gastronomia, artesanato e eventos. A partir do ano de 2017, a cidade começou a contar com a visitação às fazendas produtoras de azeites, nas quais atualmente é possível acompanhar, por meio de visitação guiada, desde o cultivo das oliveiras até o envase final do produto (TURISMO DE MINAS, 2021), além de participar de degustações de azeites diferenciados, atividade essa que se enquadra na denominação de Olivoturismo ou Oleoturismo - designações utilizadas, respectivamente, em Portugal e outros países da Europa, como a Espanha (FERNANDEZ; MONTILLA; HIDALGO, 2019 *apud* FELGUEIRAS, 2020). Neste estudo, optou-se pelo termo português "olivoturismo".

Em face ao cenário apresentado, este trabalho é orientado pelas seguintes questões: O que é *terroir* e qual a sua importância na produção de azeites? Quais as relações e efeitos do *terroir* do azeite com/para o olivoturismo em Maria da Fé? Quais experiências temáticas podem ser implementadas nessa localidade para incrementar o olivoturismo e quais estão em curso?

Visando responder a essas indagações, este artigo objetiva principalmente analisar as conexões possíveis do *terroir* do azeite com o olivoturismo em Maria da Fé/MG e, especificamente, caracterizar os elementos fundamentais do *terroir* desta região; rastrear os efeitos do *terroir* do azeite para o olivoturismo, revelando possibilidades de experiências relacionadas à esta temática, e identificar iniciativas locais que já estejam praticando alguma dessas propostas na cidade.

Para tal, recorreu-se à metodologia de caráter exploratório e abordagem qualitativa, utilizando-se de pesquisa bibliográfica e documental. A pesquisa exploratória, segundo Gil (2008), tem por objetivo propiciar maior familiaridade com um objeto de estudo pouco explorado, proporcionando ao pesquisador a possibilidade de abranger os diversos aspectos inerentes a ela. Já a abordagem qualitativa, se caracteriza por sua forma aprofundada de lidar com um conjunto de fenômenos humanos (significados, motivações, aspirações,

crenças, valores e atitudes) que integram um nível da realidade social – por meio de relações, representações e intencionalidade – que não pode ser quantificada (MINAYO, 2009).

Nesse sentido, a pesquisa secundária foi realizada contemplando consultas a livros, artigos, dissertações, teses, periódicos, anais, documentos oficiais, *websites* institucionais, redes sociais e revistas, jornais e portais eletrônicos, entre outros. Além disso, algumas lacunas encontradas foram sanadas com informações obtidas por meio de contato telefônico ou troca de mensagens, via aplicativo *whatsapp*, com os representantes das instituições Epamig e Associação dos Olivicultores dos Contrafortes da Mantiqueira (Assoolive) e das fazendas Maria da Fé, Santa Helena, Olivais Quelemém e Monte das Oliveiras – Casa Grappolo, no período de 18 a 29 de julho de 2022.

Esta pesquisa é relevante para a compreensão dos efeitos do *terroir* do azeite na olivicultura e no olivoturismo em Maria da Fé/MG e se justifica, sobretudo, pelos azeites brasileiros, em especial os produzidos nessa cidade, estarem figurando entre os melhores do mundo e se destacando constantemente em conceituados concursos nacionais e internacionais do setor, atraindo turistas para o município. Tal reconhecimento de qualidade aliado às características especiais e únicas conferidas pelo *terroir* da localidade à produção de azeite, ao serem devidamente exploradas como atrativo na perspectiva do olivoturismo, agregam valor ao produto turístico, podendo também propiciar o desenvolvimento local. Já no domínio acadêmico, este estudo proporciona a análise da complexidade do termo *terroir* e seus desdobramentos tanto na olivicultura quanto para o turismo, objetos de estudo ainda pouco explorados em pesquisa.

A escolha do tema desta pesquisa se deve, ainda, por motivações pessoais do autor que, além de ter interesse no assunto *terroir* e ser apreciador de azeites, encontra na temática aspectos de memória e afetivos, gerados pelas recordações das histórias contadas pelo seu avô materno sobre o pai, Antônio Maria Simões<sup>1</sup> (1874 - 1960) produtor e Mestre de Azeite em Coimbra, Portugal - bisavô do autor.

Espera-se, com este artigo, contribuir para o debate acadêmico sobre a modalidade de turismo denominada olivoturismo, bem como sobre o aproveitamento do *terroir* existente em uma localidade – neste caso, em Maria da Fé/MG – como patrimônio cultural e atrativo turístico e, ainda, sobre as possibilidades de experiências temáticas para o olivoturismo.

Neste contexto, esta pesquisa foi organizada em quatro eixos temáticos, além desta Introdução e Considerações finais: Entendendo o *terroir*; Azeites: da oliveira aos benefícios do seu consumo; Olivoturismo: um novo segmento de turismo?; e Maria da Fé: a cidade das oliveiras.

---

<sup>1</sup> Antônio Maria Simões é o mesmo nome do avô e do bisavô (ambos portugueses) do autor.

## 2. ENTENDENDO O TERROIR

A palavra francesa *terroir*, que data de 1.229, tem origem no latim popular *territorium* e configura uma modificação linguística de formas antigas (*tieroir*, *tioroer*), não encontra equivalente em outros idiomas para expressar seu significado. Até o século XIX na França, era usada com caráter depreciativo para designar vinhos considerados de "baixa qualidade", associados ao consumo de pessoas do interior. A partir de meados dos anos de 1940, esse termo ganhou um sentido positivo devido à valorização dos vinhedos do país, por meio das "Denominações de Origem", instituídas para delimitar critérios de qualidade na produção de vinhos daquela localidade (TONIETTO, 2007):

A palavra *terroir* passa a exprimir a interação entre o meio natural e os fatores humanos. E esse é um dos aspectos essenciais do *terroir*, de não abranger somente aspectos do meio natural (clima, solo, relevo), mas também, de forma simultânea, os fatores humanos da produção - incluindo a escolha das variedades, aspectos agrônômicos e aspectos de elaboração dos produtos. Na verdade, o *terroir* é revelado no vinho pelo homem, pelo saber-fazer local. [...] Se *terroir* inclui fatores naturais e humanos, ele não pode ser apropriado somente por um clima particular, ou um solo particular, por exemplo. *Terroir* é mais que isso. (TONIETTO, 2007, p.8)

De acordo com Tonietto (2019, p. 45), a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), em 2005, no âmbito da diversidade cultural, adotou uma definição que ampliou a base conceitual do *terroir*:

*Terroir* é um espaço geográfico delimitado, definido a partir de uma comunidade humana que constrói ao longo de sua história um conjunto de traços culturais distintos, de saberes e de práticas, embasados em um sistema de interações entre o meio natural e os fatores humanos. O saber-fazer, que está envolvido nos saberes e práticas, apresenta originalidade e confere tipicidade e reconhecimento para os produtos ou serviços oriundos deste espaço e, por consequência, para as pessoas que ali vivem. Os *terroirs* são espaços dinâmicos e inovadores que não são assimilados somente aos aspectos relacionados à tradição.

Diante disso, percebemos nessas definições do termo que o conceito de *terroir* foi sendo aprimorado com o passar do tempo, para tentar abranger um significado mais amplo que consiga melhor expressar a relação complexa que se dá em um território na interação entre os fatores naturais e humanos:

Fica evidenciado que o termo não envolve somente aspectos do meio natural (clima, solo, relevo), mas, de forma simultânea, uma coletividade humana, envolvida na produção do(s) produto(s) de *terroir*. Assim, *terroir* se

opõe à uniformização, padronização, estandardização, e é convergente com origem e originalidade, típico, característico, ao que tem caráter distintivo. Além disso, como em toda a sociedade humana, o *terroir* contempla dinâmicas ao longo do tempo, numa interação entre tradição e inovação. Outro componente importante do conceito é aquele representado pela identidade cultural do respectivo território. (TONIETTO, 2019, p. 45).

Dessa forma, compreende-se que o termo *terroir* carrega em si uma complexidade condicionada às influências do ambiente físico e de aspectos humanos, tais como: território, territorialidade, entre outros. (BLUME; PEDROZO, 2008). Avançando nesse sentido, faz-se necessário acessar a conceituação de território e territorialidade para melhor entendimento da noção de *terroir*. Segundo explica Morais (2018) "a palavra território traduzida do latim *territorium* faz referência a uma extensão de terra apropriada pelo homem e que transmite a ideia de poder, identidade e domínio". Esse mesmo autor considera ainda:

[...] território como um conjunto de sistemas naturais coexistentes, agregado de um saber fazer local imposto pelo homem à natureza o que imprime o sentido mais amplo de poder. Das várias concepções em torno do conceito, este assume cada vez mais importância em razão de um constante ordenamento geográfico mundial e pelas dimensões impostas sobre o conceito de território e territorialidade, como as dimensões cultural, política e econômica. (MORAIS, 2018, p. 25).

Já territorialidade, quando vinculada a um determinado território, pode ser entendida, conforme Saquet e Sposito (2008), como "a qualidade que o território ganha de acordo com sua utilização ou apreensão deste, pelo ser humano".

Para Haesbaert (2007), o conceito de territorialidade não se restringe a uma única perspectiva e pode assumir variadas concepções, dentre elas, destaca-se a afirmação em que aponta múltiplas dimensões para a territorialidade, quando propõe que esta:

[...] além de incorporar uma dimensão mais estritamente política, diz respeito também às relações econômicas e culturais, pois está intimamente ligada ao modo como as pessoas utilizam a terra, como elas próprias se organizam no espaço e como elas dão significado ao lugar. (HAESBAERT, 2007, p. 22).

Nesse cenário, os conceitos de território e territorialidade revelam-se elementos fundamentais do *terroir*, que possibilitam também o seu reconhecimento em outros produtos além do vinho, como café, azeite e queijo, quando resultam de uma identidade local, cuja a produção está intrinsecamente associada a um "conjunto de características locais que inclui não só a terra, mas também quem a cultiva, com suas práticas e saberes." (OLIVEIRA *et al.*, 2022). Assim, complementa Tonietto (2007, p. 8) "não existe *terroir* sem o homem. O termo *terroir*, então, apresenta uma coerência geográfica, sócio-econômica e jurídica. Na verdade, ele está na base do conceito das denominações de origem".

Na França, as denominações de origem, já associadas ao *terroir* de uma localidade e a uma indicação geográfica, surgem nas primeiras décadas do século XX, com o intuito de preservar produtos (vinhos) com esse atributo:

A legislação francesa já há bastante tempo reconhece a utilização de um nome geográfico para identificar e proteger contra as falsificações de um produto cujo caráter está ligado a um *terroir* e a um saber-fazer. O conceito de Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) no qual este regulamento se baseia foi forjado pouco a pouco – e muitas vezes dolorosamente – através das muitas crises vitivinícolas que se desenrolaram no início do século XX. Finalmente, o decreto-lei de 1.935, através da criação de uma Comissão que se tornaria o Instituto Nacional de Denominações de Origem (INAO) em 1947, constitui os fundamentos das Denominações de Origem Controladas. (BÉRARD; MARCHENAY, 2007, p. 13, tradução livre).

Na União Européia, os Regulamentos (CEE) nº 2081/92 e nº 2082/92, de 14 de julho de 1992, normatizaram as certificações "Denominações de Origem Protegida" (DOP) e "Indicação Geográfica Protegida" (IGP) e, ainda, estabeleceram que ambas referem-se à certificação de um produto agrícola ou gênero alimentício com características específicas originadas em área geográfica delimitada. (SACCO DOS ANJOS *et al.*, 2013 *apud* MORAIS, 2018).

Já no Brasil, a Indicação Geográfica (IG) foi instituída pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, que regulamentou duas categorias de certificação: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). Além disso, estabeleceu o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) como órgão responsável pelas condições de registro dessas IG. Como definição, essa lei considera Indicação de Procedência, no Artigo 177, "o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço" e, ainda, Denominação de Origem, no Artigo 178, "o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos." (BRASIL, 1996, p. 22).

Nesse contexto, é possível perceber que uma IP está mais relacionada à uma área geográfica que se tornou referência de um determinado produto ou serviço, enquanto a DO é associada, obrigatoriamente, a um conjunto de características únicas (do ambiente físico e de aspectos humanos) que um produto ou serviço adquire em função de origem geográfica. Contudo, de uma forma geral, "a certificação de uma IG, [...] é o reconhecimento legal dos aspectos únicos de um local que se conformam ao conceito de *terroir*." (MORAIS, 2018, p. 52).

De acordo com o INPI (2022), encontram-se registradas atualmente no país 100 Indicações Geográficas nacionais: 68 IP e 23 DO, além de 9 DO estrangeiras. O estado de

Minas Gerais, está contemplado em 15 Indicações Geográficas, sendo 10 Indicações de Procedência e 5 Denominações de Origem: Região do Cerrado Mineiro, Região da Própolis Verde de Minas Gerais, Mantiqueira de Minas, Caparaó e Norte de Minas.

Cabe ressaltar que os sistemas de classificação de indicações geográficas podem ser específicos de acordo com o país e que existem diversos acordos internacionais que visam à proteção da propriedade industrial, indicações de procedências, denominação de origem e indicações geográficas, entre outras. Além disso, observa-se que as indicações geográficas brasileiras, cujo processo de certificação é criterioso e burocrático, respeitam os tratados internacionais. (COELHO-COSTA, 2015).

Ademais, uma certificação de Indicação Geográfica promove a valorização dos produtos tradicionais e proteção dos produtores locais vinculados a um território por ela delimitado e exerce influência direta sobre ganhos econômicos e sobre a estruturação das relações comerciais e sociais internas. (MORAIS, 2018).

Entretanto, é importante frisar que a promoção de produtos ou serviços associados a uma IG e, conseqüentemente, ao *terroir*, deve estar em consonância com o sentido mais abrangente desses conceitos, que envolvem dimensões geográficas, políticas, culturais e sociais, para que não seja utilizada de forma indevida, conforme alerta Tonietto (2007, p. 9):

[...] o termo *terroir* tem sido usado muitas vezes de forma inapropriada, frequentemente sem aderência ou conhecimento em relação ao seu efetivo significado. Pela associação positiva entre *terroir* e vinho, essa relação é frequentemente utilizada com objetivos puramente comerciais, apropriando-se dela no marketing para sensibilizar consumidores, sem real fundamento.

Por outro lado, as indicações geográficas constituem-se formas de proteção para a região produtora e para produtos contra falsificações, garantindo para o consumidor a autenticidade, o diferencial e a exclusividade (*terroir*) dos produtos certificados, e além de possibilitar o desenvolvimento local, podem, ainda, ser utilizadas no turismo para promover atrativos relacionados a esta temática (COELHO-COSTA, 2015).

A partir dessas abordagens, torna-se possível apreender o que é denominado de "efeito *terroir*", que pode ser compreendido como a "incorporação" de características únicas de uma localidade ou região de origem certificada (IG) por um produto distinto, conferindo a este um caráter especial e exclusivo aliado a uma identidade peculiar, que não podem ser copiados, replicados nem transferidos. Essas características únicas, perceptíveis por meio das propriedades organolépticas, são geradas diacronicamente por aspectos geográficos, tais como clima, microclima, solo, drenagem, relevo e altitude, bem como pela intervenção humana – sem a qual não há *terroir* – no manejo da atividade produtiva com o seu modo de cultivo, tradição, história, cultura, jeito de ser e viver, entre outros (MORAIS; MELO, 2019).

### 3. AZEITES: DA OLIVEIRA AOS BENEFÍCIOS DO SEU CONSUMO

A oliveira (*Olea europaea L.*) – ver Fotografia 1 – é uma árvore milenar, de origem imprecisa, cujo o desenvolvimento de sua cultura (olivicultura) se entrelaça à história da humanidade,:

[...] Aceita-se que a oliveira seja proveniente da Síria, do Líbano ou mesmo de Israel, mas há relatos que esta espécie tenha-se originado na Ásia Menor. A domesticação desta espécie iniciou-se no período Paleolítico e Neolítico, entre 10.000 a 3.000 a.C., possivelmente na Mesopotâmia, de onde se difundiu para o Egito (2.000 a.C.), ilhas da Ásia Menor e Grécia Continental (1.800 a.C.). Posteriormente, a oliveira disseminou-se pela Bacia do Mediterrâneo, chegando a vários países da Europa e do Oriente Médio. (NETO *et al.*, 2008, p. 11).

Fotografia 1 - Oliveira.



Fonte: Flickr, 2022.

No século XVIII, a colonização espanhola introduziu as oliveiras nas Américas. Para o Brasil, foram trazidas no início do século XIX, para as regiões sul e sudeste, por imigrantes europeus, que encontram aqui semelhanças climáticas com os países do sul da Europa. Atualmente, o plantio de oliveiras ocorre principalmente no Rio Grande do Sul e nos estados

que compõem a Serra da Mantiqueira: Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo (BARONI; MARTINS; MACEDO, 2020; NETO *et al.*, 2008; OLIVEIRA *et al.*, 2022).

Segundo Oliveira *et al.* (2022), atualmente, a região dos contrafortes da Serra da Mantiqueira concentra em torno de 160 produtores de oliveiras, distribuídos por cerca de 60 municípios, em uma área de 2.000 hectares, e em Minas Gerais, especificamente, o cultivo de oliveiras alcança 400 hectares de terra com, aproximadamente, 200 mil plantas.

Na cidade de Maria da Fé, localizada nessa região, no sul de Minas Gerais, as oliveiras chegaram no ano de 1935, por meio do Sr. Emídio Ferreira dos Santos, que veio de Portugal para administrar uma fazenda:

Ao chegar no município e percebendo clima semelhante solicitou a sua esposa que em sua vinda trouxesse diversas mudas e sementes, tais como, oliveiras, macieiras, nogueiras e carvalhos. [...] As oliveiras foram plantadas na Fazenda Pomária e a pedido do então prefeito, Dr. José Vilela Viana, também foram plantadas na praça central da cidade, ao lado da estação ferroviária por volta de abril de 1947. Quando estas oliveiras entraram em fase de produção despertou-se o interesse de pesquisadores da Epamig, e assim iniciou-se os estudos com esta cultura. (PMMF, 2022b).

Já em relação ao azeite de oliva, este é um óleo vegetal extraído do fruto da oliveira, a azeitona, sendo que a palavra azeite parece derivar do idioma árabe "az-zait" que significa "suco de azeitona" (AZEITES DE OLIVA DA ESPANHA, 2022). O início de sua produção também é incerta:

É bem provável que essa "invenção" tenha sido acidental, como tantas outras. Na França e em Biblos foram descobertos caroços de azeitonas que datam do paleolítico, e a arqueologia comprovou a existência de oliveiras na península Ibérica desde o neolítico. Na Mesopotâmia, há quase 3,8 mil anos o Código de Hamurabi regulamentava a produção e o comércio do azeite de oliva na zona localizada entre os rios Tigre e Eufrates. No Egito já se comercializava azeites antes da XIX dinastia, há pelo menos 3,3 mil anos. (PERCUSSI, 2006, p. 22–23)

Existe uma grande variedade de azeitonas cultivadas por todo o mundo, sendo que na elaboração de azeites de oliva extravirgem pode ser utilizada somente um tipo de azeitona, chamado de azeite monovarietal, ou uma combinação de variedades, conhecida como *blend*, *assemblage* ou *coupage* (DAL PONT, 2020). De acordo com estimativas do Conselho Oleícola Internacional (COI), 90% das azeitonas colhidas destinam-se à produção de azeite de oliva e os demais 10% dos frutos são processados como azeitonas de mesa. (DAWSON, 2020). Conforme esclarece Neto *et al.* (2008), essa pluralidade de espécies dá origem a diferentes tipos de azeites, cuja qualidade está condicionada aos parâmetros químicos de grau de acidez, índice de peróxidos e a absorvância em ultravioleta, além de outros, perceptíveis pelos sentidos, como odor, sabor e cor, que são influenciados também

por todas as etapas do cultivo, colheita, transporte até o lagar – local onde se realizam às atividades relacionadas ao processo de extração: lavagem, centrifugação, decantação e filtração –, envase, armazenamento, entre outros:

[...] o padrão de qualidade pode ser definido como sendo um sumo extraído de azeitonas em perfeitas condições de maturação, procedentes de plantas de oliveira sadias, cujo processamento tenha sido realizado com frutos frescos (imediatamente após a colheita), evitando qualquer tratamento que altere a natureza química de seus componentes, tanto durante a sua extração como no armazenamento. [...] A elaboração de azeite começa com a obtenção de azeitona de qualidade. Por isso, as operações de colheita e transporte do fruto têm uma grande importância e vão influir tanto na qualidade do produto final, no azeite, como na eficácia do processo. (NETO *et al.*, 2008, p. 42-44).

De acordo com o mesmo autor, o azeite pode ser classificado como: extravirgem, virgem, azeite de oliva, refinado, óleo de bagaços de oliva e óleo de bagaços de oliva refinado. Entretanto, é possível encontrar no mercado, ainda, o azeite composto, que é uma mistura de azeite com outros óleos, como o de soja, em diferentes proporções. Dentre essas classificações, destacam-se os três principais tipos, com a descrição de suas características essenciais:

(i) azeite de oliva virgem extra<sup>2</sup> – azeite de categoria superior, obtido diretamente de azeitonas unicamente por processos mecânicos ou físicos e sujeito à extração natural a frio, de modo a preservar perfeitamente o sabor e os aromas do fruto, sua acidez não pode ser superior a 1%;

(ii) azeite de oliva virgem – obtido diretamente de azeitonas por processos mecânicos ou físicos, tem aroma e sabor perfeitos, e acidez máxima de 2%;

(iii) azeite de oliva – contém azeite refinado misturado a azeite virgem. (O azeite refinado é um azeite de alta acidez e baixa qualidade, que, por ser considerado nocivo e impróprio para o consumo humano, é submetido a um tratamento de refinação que lhe retira as impurezas). (ALBERT, 2006 *apud* DINIZ; PINHEIRO, 2014. p. 169).

Diante dessas informações, é possível verificar que o azeite de oliva extravirgem é o tipo que apresenta maior padrão de qualidade. Assim, daqui por diante, neste artigo, quando mencionado "azeite de oliva", refere-se especificamente ao classificado como "extravirgem".

Conforme apontam Baroni, Martins e Macedo (2020), o azeite de oliva é a principal fonte de gordura da tradicional "dieta mediterrânea", inscrita pela UNESCO, em dezembro de 2013, na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade: "A Dieta Mediterrânea envolve um conjunto de saberes-fazer, conhecimentos, rituais, símbolos e tradições sobre técnicas agrícolas, pesca, criação de gado, conservação, processamento, preparação e, especialmente, partilha e consumo de alimentos." (UNESCO, 2022). Além da

---

<sup>2</sup> Esse tipo de azeite é denominado no Brasil como azeite de oliva extravirgem.

culinária, o azeite de oliva e seus derivados são utilizados, também, desde a antiguidade, com finalidades terapêuticas, religiosas e cosméticas, assim como para combustível (DINIZ; PINHEIRO, 2014; PERCUSSI, 2006).

Todavia, é em relação aos efeitos do azeite de oliva para a saúde, que é possível perceber sua importância na alimentação humana:

A primeira menção do possível papel benéfico do azeite de oliva, com base científica, foi obtida em estudos que avaliaram que aspectos de saúde da população de sete regiões diferentes. Observou-se que em uma delas, Creta (Grécia), que apresentava alto consumo de gorduras, cuja procedência era quase que exclusivamente de azeite de oliva, os níveis de colesterol plasmático não eram elevados e a incidência de enfermidades coronárias era muito baixa. Dez anos mais tarde, ficou comprovado que a ingestão de uma dieta que contenha uma elevada proporção de ácidos graxos monoinsaturados, como os encontrados no azeite de oliva, era compatível com os níveis adequados de colesterol plasmático e uma baixa incidência de infarto do miocárdio. (NETO *et al.*, 2008. p. 43).

Nessa perspectiva, vale salientar que o azeite de oliva possui em sua composição uma substância antioxidante denominada hidroxitirosol e contém, ainda, alto teor de ácido oleico (graxo monoinsaturado), componentes que auxiliam na conservação das células do organismo humano e reduzem a incidência de doenças cardiovasculares, respectivamente. Pesquisadores das áreas de saúde têm identificado diversos benefícios associados a uma dieta rica em azeite de oliva extravirgem, entre essas funções, encontram-se: antirrugas, hidratante, regenera a pele, iguala a coloração da pele (aumentando-lhe o viço quando aplicado topicamente), previne edemas, fortalece o sistema imunológico, calmante, regula a função intestinal, ajuda na absorção intestinal de nutrientes, previne a osteoporose, previne sintomas da artrite, ajuda no desenvolvimento ósseo das crianças, ajuda a atividade da vesícula biliar, diminui a probabilidade de formação de pedras na vesícula, estimula a secreção do pâncreas, diminui a secreção do ácido gástrico nas úlceras, previne doenças coronárias, diminui o colesterol LDL, aumenta o colesterol HDL, diminui o risco do câncer de mama e do câncer de próstata, previne tumores, baixa os níveis de glicose nos diabéticos e ajuda nas funções cognitivas (GRABHER; HARRIS, 2016, PERCUSSI, 2006; PERRICONE, 2003 *apud* DINIZ; PINHEIRO, 2014).

#### **4. OLIVOTURISMO: UM NOVO SEGMENTO DE TURISMO?**

O olivoturismo é uma modalidade turística, que emerge de países do mediterrâneo, voltada para a cultura dos olivais e seus produtos, em especial o azeite, e está associado a outras tipologias de turismo:

[...] de acordo com as suas características e à semelhança do enoturismo, as associações possíveis são feitas ao turismo gastronômico, ao rural, ao industrial, ao agro-turismo, e por se tratar de uma categoria mais ampla, ao turismo cultural, que por si só agrega todas as outras tipologias onde o oleoturismo poderia ser encaixado. (FELGUEIRAS, 2020, p. 10).

É possível observar outras nomenclaturas para designar o termo olivoturismo, entre elas encontram-se: "oleoturismo", "olive tourism", "olive-based agritourism" e, ainda, "olive oil tourism" ou "olive oil based tourism", que surgiu na Austrália, em 2010 (KERSANACH, VALDUGA, 2020).

Essa prática de turismo "que levam o turista a emergir na realidade do ambiente e território local" (MURGADO, 2013 *apud* KERSANACH, VALDUGA, 2020), pode favorecer a utilização racional de recursos vegetais, proporcionar benefícios para o desenvolvimento local e promover a valorização da agricultura (olivais), da natureza, da paisagem cultural, dos produtos locais (sobretudo o azeite e derivados) e da cozinha tradicional, entre outros, bem como o incremento econômico e social das comunidades rurais e a preservação do patrimônio, considerado como a herança dos modos de vida e do "saber-fazer" (FERREIRA; MARTÍN, 2021).

Em uma pesquisa realizada por Kersanach e Valduga (2020), sobre qual a situação (em 2019) da produção bibliográfica internacional sobre o olivoturismo, esses autores concluíram existir somente 37 artigos, em um período de 9 anos, relacionados diretamente a esse objeto de estudo e que no Brasil ainda não havia nenhuma investigação produzida. Embora o olivoturismo seja relativamente recente, tem se mostrado uma tendência em países olivicultores, inclusive no Brasil, onde se destacam os estados do Rio Grande do Sul e Minas Gerais (FELGUEIRAS, 2020).

Segundo Felgueiras, Correia e Carvalho (2021), tem ocorrido uma crescente demanda pelo turismo rural, visto que os turistas frequentemente buscam pelo contato com a natureza e por experiências autênticas, nas quais possam vivenciar, conhecer, aprender e participar dos processos agrícolas, percebidos enquanto atividade de lazer. E é nesse contexto que o olivoturismo, ao permitir maior interatividade em suas dinâmicas por meio do envolvimento profundo com as tradições e a cultura local, pode proporcionar experiências únicas e memoráveis (FELGUEIRAS, 2020).

Essas experiências participativas associadas a outros elementos exclusivos do local são cada vez mais valorizadas e têm influenciado diretamente na escolha dos turistas em visitar um determinado destino:

Os turistas procuram experiências gratificantes e, muitas vezes, novas, nas quais sua interação com a combinação de comida, cultura e terroir ajuda a criar e reforçar seus grupos e identidades, facilita o desenvolvimento pessoal (através do aprendizado, por exemplo) e dá a eles uma ótima

história para contar mais tarde. (Getz *et al.*, 2014 *apud* BEZERRA; CORREIA, 2018, p. 57, tradução livre).

No que diz respeito, especificamente, ao azeite e ao olivoturismo, os autores Bezerra e Correia (2018, p. 55) destacam que "a relação entre os produtos locais, a gastronomia e turismo constitui uma simbiose perfeita em áreas rurais, considerando o seu potencial para o desenvolvimento de diferentes atividades e experiências."

Nesse contexto, a pesquisa de Felgueiras (2020) direcionada para o marketing no Museu da Oliveira e do Azeite (MOA), em Mirandela, Portugal, e a investigação de Ferreira e Martín (2021) que avaliou o olival como oportunidade para o turismo no Parque Natural do Tejo Internacional (PNTI), em Cárceres, na Espanha, apresentam diversas propostas que podem ser implementadas no olivoturismo com o objetivo de proporcionar experiências significativas que envolvam a participação ativa dos turistas.

Propostas para o Museu da Oliveira e do Azeite (FELGUEIRAS, 2020, p. 55-58):

- Visitas guiadas ao seu interior com inclusão de protocolo de prova de azeite e/ou oferta de torradas de azeite;
- Visitas guiadas aos olivais centenários;
- Protocolo de Prova de Azeite ou Curso de Formação, seguido de visita guiada a um lagar de azeite, histórico e/ou de laboração normal;
- Recuperação da iniciativa "Adote uma Oliveira";
- Oleoterapia;
- Sala interativa de análise sensorial;
- Workshops;
- Eventos gastronômicos;
- Rotas/percursos oleoturísticos georreferenciados.

Propostas para o Parque Natural do Tejo Internacional (FERREIRA; MARTÍN, 2021, p. 59):

- Experiências sensoriais como a degustação de azeite ou pratos típicos onde o azeite é o elemento gastronômico de destaque;
- Experiências culinárias com a aprendizagem de pratos ou produtos especiais;
- Experiências de preparação de sabonetes e outros cosméticos à base de azeite;
- Experiências de saúde e bem-estar com recurso ao azeite ou produtos derivados;
- Experiências ativas que envolvam a participação em tarefas como a apanha da azeitona;
- Visitas a centros de interpretação e museus do azeite e do olival;
- Visitas a lagares ativos ou lagares tradicionais;
- Visitas a olivais milenares;
- Percursos pedestres ou rotas temáticas no olival ou ao património associado aos lagares;

- Compra de azeite, azeitona e produtos transformados;
- Festivais temáticos dedicados ao azeite e à azeitona;
- Usufruir do silêncio, da paisagem, da biodiversidade, da cultura e do patrimônio associado ao olival e envolvente natural/rural.
- Podem ser ainda consideradas as atividades relacionadas com o Agroturismo, associado ao olival ou aos lagares de azeite, e a contemplação de diferentes contextos paisagísticos (FERREIRA E MARTÍN, 2021, p. 59).

Estas sugestões são algumas possibilidades encontradas na literatura que, utilizando produtos que englobam o olival, a azeitona e o azeite além de recursos naturais e humanos existentes, podem contribuir para o desenvolvimento do olivoturismo. Entretanto, Felgueiras, Correia e Carvalho (2021) enfatizam que o êxito de qualquer proposta nesse sentido estará condicionado à efetivação de alianças estratégicas entre os diversos atores locais, públicos e privados - de forma que envolva a população local e estimule sua cooperação - e, ainda, pelo potencial valor percebido pela comunidade.

## **5. MARIA DA FÉ: A CIDADE DAS OLIVEIRAS**

A cidade de Maria da Fé está localizada no sul do estado de Minas Gerais, na região dos Contrafortes da Serra da Mantiqueira, a 1.258 metros de altitude e abrange uma área de 202,898 km<sup>2</sup>. De acordo com o último censo do IBGE, realizado em 2010, a população era de 14.216 pessoas, sendo que 8.383 eram moradores da zona urbana e 5.833 da zona rural (IBGE, 2010). Conforme explica Martins (2005), desde sua origem, no início do século XIX, a cidade teve a agricultura - em especial a bataticultura - como fonte financeira. Porém, na década de 1990, vivenciou uma grave crise socioeconômica em virtude da queda da venda da batata. A partir de então, uma parcela dos produtores tornou-se pluriativa e pequena parte destes decidiu pelo turismo rural como alternativa para retomada de sua economia.

Atualmente, a cidade consta no "Mapa Turístico Brasileiro" – instrumento criado pelo Programa Regionalização do Turismo –, e está inserida no Roteiro Turístico "Estrada Real" no trajeto "Caminho Velho", também denominado de "Caminho do Ouro" – primeiro percurso determinado pela Coroa Portuguesa, que faz a ligação entre Ouro Preto/MG e Paraty/RJ (BRASIL, 2022; INSTITUTO ESTRADA REAL, 2022), e possui diversos atrativos turísticos: culturais, naturais, religiosos, gastronômicos e rurais (PMMF, 2022c). Por conta da cultura de oliveiras e da produção de azeites, recentemente premiados em relevantes concursos no Brasil e pelo mundo, ficou conhecida como "A Cidade das Oliveiras" e vem ganhando evidência no cenário do olivoturismo (CULTIVO, 2022).

## 5.1 O *terroir* do azeite em Maria da Fé

A Serra da Mantiqueira de Minas Gerais, que apresenta um clima que remete ao das grandes regiões mediterrâneas de olivicultura, vem ganhando notoriedade com a crescente produção de azeites que se diferencia pelas características sensoriais ímpares adquiridas por conta das particularidades do *terroir* desta região (OLIVEIRA *et al.*, 2022).

Por conta disso, a cidade de Maria da Fé, em especial, pioneira na olivicultura no país, com o primeiro azeite extravirgem brasileiro extraído em 2008 na Fazenda Maria da Fé (EPAMIG, 2021; MASCARENHAS, 2018), tem se destacado em alguns dos maiores e mais conceituados concursos nacionais e internacionais em razão das elevadas pontuações e medalhas conquistadas recentemente, como: medalha de ouro no *Concurso Mundial de Azeites de Nova York – NYIOOC World Olive Oil Competition 2022* e na 7ª edição do *EVO IOOC - International Olive Oil Contest 2022*, na Itália, concursos que figuram entre os cinco mais prestigiados do mundo para a avaliação de qualidade de azeites extravirgens (RÁDIO ITATIAIA DE MINAS, 2022). Este fato torna-se mais relevante quando considerado que os principais olivicultores mundiais encontram-se em países da Europa, com destaque para Espanha, Itália e Grécia, que na América do Sul sobressaem somente o Chile e a Argentina e que o Brasil, por ter uma produção incipiente e insuficiente para abastecer o seu mercado interno, figura entre os dez maiores importadores de azeite do mundo (BARONI; MARTINS; MACEDO, 2020; NETO *et al.*, 2008; OLIVEIRA *et al.*, 2022).

O conceito de *terroir* envolve uma complexidade de aspectos do ambiente natural e de fatores humanos que dificilmente podem ser identificados em sua totalidade em um *terroir* específico. Entretanto, algumas particularidades evidentes de uma área geográfica podem ser consideradas como os elementos fundamentais que um *terroir* confere a um determinado produto dessa localidade.

Com relação às peculiaridades do *terroir* do azeite encontrado em Maria da Fé, esta cidade compartilha do *terroir* da região dos Contrafortes da Serra da Mantiqueira – que já possui uma certificação DO para produção de café especiais – onde podem ser identificados os seguintes fatores naturais específicos: (a) altitudes médias de 1.200 a 2.800 metros; (b) precipitações pluviais anuais que variam entre 1.000 a 2.000 mm na serra e entre 1.000 a 1.600 mm no vale; (c) clima serrano, que apresenta invernos frios e verões brandos, com temperaturas médias anuais variando de 18 a 19°C; e (d) umidade relativa do ar maior que 70% (ASSOOLIVE, 2021). Já entre os aspectos humanos, destacam-se principalmente: (a) a cultura e tradição, consideradas como heranças dos modos de vida e "saber fazer" dos produtores agrícolas; (b) a participação de azeítólogos na elaboração dos azeites; (c) as técnicas em olivicultura e extração de azeite desenvolvidas pela Epamig - Campo

Experimental de Maria da Fé, no decorrer de 47 anos; e (d) as inovações implementadas pelos produtores, como as composições diferenciadas dos *blends* nos azeites extravirgem utilizando os tipos de azeitonas produzidas na região<sup>3</sup> e o cultivo das oliveiras ao som de música clássica nos olivais da Fazenda Santa Helena. (AGÊNCIA MINAS, 2021; COSTA, 2022; DIÁRIO DO COMÉRCIO, 2021; EDITORA GAZETA, 2021; EPAMIG, 2021)

Vale ressaltar a influência de outras características do processo produtivo, apontadas pela Associação dos Olivicultores dos Contrafortes da Mantiqueira (Assoolive):

"Um grande diferencial dos produtores da Serra Mantiqueira é o fato de que a maioria deles possui terras de extensão reduzida o que influencia em uma produção mais rigorosa, cuidadosa e comprometida com a qualidade. As produções, por mais que mecanizadas, têm um compromisso com o artesanal e com a sustentabilidade, garantindo assim um ciclo saudável e responsável de produção." (ASSOOLIVE, 2021).

Nesse contexto, o "efeito *terroir*" desta região atribuí aos azeites de oliva extravirgens produzidos em Maria da Fé extrema qualidade, com baixo parâmetro químico de acidez, entre outros, e características sensoriais exclusivas, como suavidade, ardência, picância, frescor, sabor e notas específicas de frutas tropicais, como maracujá, cacau e café verde<sup>4</sup>, o que tem conquistado os paladares dos consumidores e destacado a cidade nos cenários nacional e mundial de produtores de azeite.

Contudo, a palavra *terroir*, bastante conhecida pelos olivicultores de Maria da Fé, parece ser ainda pouco ou timidamente utilizada por estes produtores que, embora sintam-se orgulhosos com os resultados desse atributo, preferem aguardar por uma certificação de Denominação de Origem para poderem empregar o termo (*terroir*) com maior confiança<sup>5</sup>, ainda que esta certificação seja uma confirmação de um *terroir* já existente.

De acordo com a Assoolive (2012), a Epamig junto a Associação dos Olivicultores dos Contrafortes da Mantiqueira iniciaram, no ano de 2012, um processo de solicitação de registro de Indicação Geográfica do tipo DO para os azeites da região, que seria o primeiro registro de Denominação de Origem de azeite no Brasil e na América Latina. Entretanto, segundo informações do atual Presidente dessa associação<sup>6</sup>, por motivos burocráticos e mudança de regras federais, o processo encontra-se paralisado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) há cerca de 5 anos.

---

<sup>3</sup> Na região dos contrafortes da Serra da Mantiqueira, as principais variedades de azeitonas cultivadas são a arbequina, koroneike, grappolo, arbosana, Maria da Fé e coratina. (ASSOOLIVE, 2021).

<sup>4</sup> Conforme depoimento da azeitológa Ana Beloto (DIÁRIO DO COMÉRCIO, 2021).

<sup>5</sup> Informações coletadas com representantes das fazendas citadas nos procedimentos metodológicos adotados.

<sup>6</sup> Dados obtidos por meio de contato telefônico com o Sr. Nilton Caetano de Oliveira, atual Presidente da Assoolive, em 29 de julho de 2022.

## 5.2 Efeitos do *terroir* do azeite para o olivoturismo e suas possibilidades

A visibilidade que o município de Maria da Fé vem recebendo em virtude do "efeito *terroir*" nos azeites lá elaborados, além do destaque e premiações em concursos nacionais e internacionais expressivos, em países como a Itália, Turquia, E.U.A., Japão, Israel, Grécia, Portugal e França (COSTA, 2021; MAGALU OLIVAL, 2022), têm despertado o interesse de turistas e colocado a cidade no circuito do olivoturismo no Brasil e exterior (CAMPOS, 2022; FELGUEIRAS, 2020).

Nesse sentido, os efeitos do *terroir* do azeite para o olivoturismo em Maria da Fé podem ser percebidos, principalmente, na medida em que proporcionam a notoriedade desta localidade e despertam o interesse dos turistas em conhecer os olivais, a paisagem, a cultura e tradição envolvidas nos processos de cultivo e extração, os azeites diferenciados e, conseqüentemente, a cidade onde são produzidos.

Além disso, é possível entender como impacto positivo do *terroir* do azeite o aumento da oferta em olivoturismo no município, sobretudo, por fazendas que promovem visitação aos seus olivais, lagares e espaç os de lazer, gastron micos ou de venda de azeite e produtos de fabrica o própria ou da região (CAMPOS, 2022), o que pode estimular o desenvolvimento local, incrementando a economia, prevenindo o  xodo rural e trazendo benefícios para sua popula o ao emergir como atividade complementar e uma fonte alternativa para gera o de emprego e renda. (KERSANACH, VALDUGA, 2020).

Cabe ressaltar que as atividades de olivoturismo em Maria da Fé tem auxiliado os empreendedores a arcar com os elevados custos de manuten o dos olivais e extra o dos azeites nas fazendas, visto que a produ o ainda   pequena e o rendimento gira em torno de 1 litro de azeite para cada 10 quilos de azeitonas, o que faz com que o preço dos azeites nacionais seja, pelo menos, 50% mais elevado que o dos importados. (CULTIVO, 2022).

Nesse cenário, para um maior grau de atratividade turística, as atividades voltadas ao olivoturismo devem contemplar experiências significativas que permitam a participa o ativa dos turistas, a fim de proporcionar a eles momentos únicos e memoráveis.

Dentre as diversas possibilidades de atrativos turísticos que podem ser empregadas na oferta do olivoturismo, destacam-se algumas, inspiradas nas propostas apresentadas nos estudos de Felgueiras (2020) e Ferreira & Martín (2021), para ampliar o leque de op es e/ou acrescentar valor às atividades em curso:

- (a) Visita es guiadas aos olivais com de prova dos azeites produzidos;
- (b) Centros de interpreta o e análise sensorial de azeites;
- (c) Festivais temáticos dedicados ao azeite e   azeitona;
- (d) Eventos gastron micos onde o azeite   protagonista;

- (e) Visita guiada ao lagar, com demonstrações do processo de extração e envase;
- (f) Trilhas interpretativas que contemplem paisagens dos olivais;
- (g) Roteiros compartilhados entre duas ou mais fazendas de olivicultura;
- (h) Minicursos de preparação de azeites temperados ou harmonização de azeites com outros alimentos, com prova de sabores e avaliação;
- (i) Workshop de gastronomia para aprendizagem de receitas especiais e/ou preparo de pratos em que o azeite é o principal componente, com degustação;
- (j) Workshop sobre os benefícios do azeite de oliva extravirgem para saúde;
- (k) Oficinas de preparação de sabonetes e outros cosméticos à base de azeite;
- (l) Workshops, oficinas ou minicursos de diversos assuntos que envolvam a temática das oliveiras, como artesanato ou chás terapêuticos;
- (m) Oleoterapia, com sessões rápidas de massagem com azeite;
- (n) Aplicação de tratamentos (não invasivos) de saúde, bem-estar e estética que utilizem o azeite ou produtos correlatos;
- (o) Participação em tarefas de apanha de azeitona (no período de colheita);
- (p) Locais específicos para meditação, prática de *yoga* ou somente para contemplar a paisagem, a natureza, o espaço rural e os olivais;
- (q) Espaços de convivência temáticos para interação entre os visitantes, produtores, comunidade e população local;
- (r) Locais destinados à compra de azeite, azeitona e seus demais derivados<sup>7</sup>, com degustação.

Propõem-se, ainda, baseada no trabalho de Felgueiras (2020), a criação de um "Museu do *Terroir* do Azeite", dedicado à resgatar a história da olivicultura na cidade – retratando a população local envolvida – e apresentar os efeitos do *terroir* desde o plantio até produção dos azeites como patrimônio cultural, que pode conter: amostras de solo de diferentes fazendas produtoras armazenados em tubos de vidro transparente, exemplares dos diversos azeites premiados, exposições de fotografias, linha do tempo, ferramentas e maquinários antigos e/ou que não estejam mais em uso, equipamentos para o processo de extração e de envase, embalagens com rótulos antigos, assim como sala de imersão por meio de recursos multimídia, incluindo *tour virtual* às diversas fazendas de olivicultura, sala sensorial com pequenas oliveiras plantadas em vasos, potes com conservas de azeitonas de diferentes tipos e degustação de azeites, entre outras.

As propostas acima apresentam sugestões de ações e experiências dotadas de autenticidade e interatividade com os turistas e visam promover a associação entre o poder

---

<sup>7</sup> Além do azeite, os produtos que compõem a oferta dos olivicultores da região, são: Azeitonas em conserva, Artesanato na madeira de Oliveira, Folha de Oliveira para chá terapêutico, Essências, Sabonetes e cosméticos.

público e o privado e, ainda, o interesse e orgulho da população local na medida que podem participar, de alguma forma, dos processos que envolvem as atividades.

### 5.3 Iniciativas de olivoturismo praticadas em Maria da Fé

Esta pesquisa identificou algumas iniciativas que promovem experiências turísticas articuladas com a temática do olivoturismo e que já vêm sendo praticadas em propriedades privadas na cidade de Maria da Fé. Dentre as quais, destacam-se:

(a) Fazenda Maria da Fé (Imagem 1): localizada a aproximadamente 3,6 km do centro de Maria da Fé, é a pioneira na produção de azeites e na promoção do olivoturismo na cidade. Produz o azeite "Maria da Fé" e oferece atividades turísticas a seguir, desde 2017: passeio por trilhas, visita guiada ao olival e lagar com degustação e análise sensorial de azeites. Além disso, possui um restaurante no local, cujo destaque é o "sorvete de azeite", espaço de lazer para crianças e um empório para venda e degustação de azeites e outros produtos de fabricação própria, como o doce de leite. Estas atrações são oferecidas de quinta-feira a domingo, com as visitas guiadas começando às 10h30 e às 14h30, com duração de aproximadamente 1 hora, com o custo de R\$ 40,00 por pessoa<sup>8</sup>;

Imagem 1 - Foto montagem: Fazenda Maria da Fé / Azeite Maria da Fé.



Fonte: Instagram. Fazenda Maria da Fé, 2022.

<sup>8</sup> Informações obtidas, via contato telefônico, com a Fazenda Maria da Fé, em 28 de julho de 2022.

(b) Olivais de Quelemém (Imagem 2):: localiza-se a cerca de 8 km do centro da cidade, produz o azeite "Zet" que é o primeiro azeite de oliva biodinâmico<sup>9</sup> do Brasil, produzido a partir de azeitonas orgânicas. Em abril de 2022, começou a oferecer, somente com agendamento, as seguintes atividades oliveturísticas: visita guiada à plantação e ao lagar, degustação sensorial dos azeites e café da tarde com *pic-nic* ao pôr do sol, com valores que variam entre R\$ 30,00 e R\$ 70,00 por pessoa. Possui local para comercialização dos azeites e outros itens produzidos na fazenda, tais como: cafés, geleias e frutas da época, entre outros. Além disso, recebem escolas da rede pública e privada para conhecerem o processo da agricultura biodinâmica<sup>10</sup>;

Imagem 2 - Foto montagem: Olivais de Quelemém / Azeite Zet.



Fonte: Instagram. Olivais de Quelemém, 2022.

(c) Fazenda Monte das Oliveiras – Casa Grappolo (Imagem 3): situada a cerca de 4 km do centro de Maria da Fé, é a produtora do azeite "Fio de Ouro". Como atividades para o oliveturismo, oferece desde 2021: visita guiada pela fazenda e lagar do azeite,

<sup>9</sup> Azeite biodinâmico é resultado de oliveiras cultivadas segundo os princípios da agricultura biodinâmica. O azeite "Zet" possui a certificação IBD, maior certificadora de produtos orgânicos da América Latina e a certificação alemã "Demeter - Certified Biodinamic". (ASSOOLIVE, 2021; DIÁRIO DO COMÉRCIO, 2021).

<sup>10</sup> Informações obtidas, via contato telefônico, com os Olivais Quelemém, em 28 de julho de 2022.

com degustação, além de almoço e jantar no restaurante "Casa Grappolo" às sextas-feiras e aos sábados, e aos domingos somente almoço. As visitas são realizadas, com agendamento prévio, aos sábados e domingos às 9h, 10h, 11h ou 15h30 e o custo é de R\$ 30,00 por pessoa. Possui, também, venda dos seus azeites e produtos da região, tais como: doce de leite, geleias, pimentas, cachaça, café<sup>11</sup>;

Imagem 3 - Foto montagem: Fazenda Monte das Oliveiras - Casa Grappolo / Azeite Fio de Ouro.



Fonte: Instagram. Casa Grappolo, 2022.

(d) Fazenda Santa Helena (Imagem 4): localizada a aproximadamente 7 km do centro da cidade, produz o azeite "Monasto", um dos mais premiados da região. As atividades voltadas para o oliveturismo começaram em 2021, podem ser realizadas a qualquer dia, mediante agendamento, e são oferecidas em 3 opções de visita guiada: somente ao olival (normalmente realizada por grupos), visita com degustação de azeites e visita com cesta de *pic-nic* (com produtos da região, que serve 2 pessoas), sendo que todas as modalidades podem ser feitas com a observação do pôr do sol. Os valores variam entre R\$ 15,00 e R\$ 20,00 por pessoa,

<sup>11</sup> Informações obtidas, via aplicativo *whatsapp*, com a Fazenda Monte das Oliveiras – Casa Grappolo, em 29 de julho de 2022.

para a visita ao olival, em grupo, e entre R\$ 30,00 e R\$ 75,00 por pessoa para as demais. Além disso, a fazenda dispõe de "espaço gourmet" completo, utilizado para eventos gastronômicos esporádicos, e de ponto de venda dos seus azeites no local<sup>12</sup>.

Imagem 4 - Foto montagem: Fazenda Santa Helena / Azeite Monasto.



Fonte: Instagram. Azeite Monasto, 2022..

As iniciativas apresentadas acima encontram-se alinhadas a uma ou mais propostas reveladas neste estudo e representam atividades turísticas que agregam autenticidade e interatividade às experiências de olivoturismo na cidade. Além disso, verificou-se que todos esses empreendimentos fizeram parte em 2022 da "3ª Festa do Azeite Novo – Um encontro com o conhecimento, a cultura e a gastronomia", evento anual com apoio institucional do poder público (GRNEWS, 2022) e, ainda, que as fazendas Maria da Fé, Monte das Oliveiras – Casa Grappolo e Santa Helena fazem parte do "Circuito Gastronômico Comidas de Maria" (PMMF, 2022a).

Entretanto, vale ressaltar que o olivoturismo no município é uma atividade recente, iniciada somente há 5 anos, nos quais, por quase 2 anos, as atividades turísticas estiveram

<sup>12</sup> Informações obtidas, via aplicativo *whatsapp*, com a Fazenda Santa Helena, em 29 de julho de 2022.

impedidas em decorrência da pandemia da Covid-19. Apesar disto, é possível observar, nesses casos pesquisados, que a partir de 2021 ocorreu um aumento da participação de iniciativas de olivoturismo, com a inserção de três novas fazendas nessa atividade, o que corrobora o entendimento dos efeitos do *terroir* do azeite no incremento da oferta turística dessa temática, em Maria da Fé.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo teve como objetivo analisar as conexões possíveis do *terroir* do azeite com o olivoturismo em Maria da Fé/MG, buscando caracterizar os elementos fundamentais do *terroir* da região, rastrear os efeitos do *terroir* do azeite para o olivoturismo, revelando possibilidades de experiências relacionadas à essa temática e, ainda, identificar iniciativas locais que já praticam algumas dessas propostas.

O *terroir* do azeite da região é um elemento distintivo para os azeites extravirgens produzidos em Maria da Fé, conferindo a estes produtos excelente qualidade, baixa acidez e características sensoriais singulares de suavidade, ardência, picância, frescor, sabor e notas específicas de frutas tropicais, como maracujá, cacau e café verde. Estas especificidades vêm sendo reconhecidas por meio das recentes premiações conquistadas entre os mais conceituados concursos sensoriais de azeites pelo mundo e, em virtude disso, a cidade tem ganhado destaque e promoção turística. Entretanto, observa-se que, embora o termo *terroir* seja motivo de orgulho para os olivicultores e para cidade, é utilizado de forma comedida enquanto aguardam ter esse diferencial reconhecido por uma Denominação de Origem.

Os efeitos do *terroir* do azeite no olivoturismo são percebidos, principalmente, na notoriedade que a cidade tem recebido, no interesse que têm despertado nos turistas e, em função disto, no crescimento da demanda e da oferta de atividades turísticas relacionadas aos olivais, azeitonas e azeites em Maria da Fé, o que incrementa a economia local e traz benefícios para população, ao promover o aumento de postos de trabalho.

Atualmente, um crescente número de turistas tem buscado por atividades de lazer interativas, vivenciais e autênticas, com as quais possam aprender e participar dos processos agrícolas e, ainda, que lhes proporcionem momentos únicos e memoráveis. No âmbito desta pesquisa, foram então apresentadas diversas possibilidades de experiências significativas, com maior grau de atratividade e participação ativa dos turistas, que podem ser utilizadas para ampliar o leque de ofertas e/ou acrescentar valor às atividades em curso. Além disso, este estudo apontou como proposição a criação de um "Museu do *Terroir* do

Azeite", com intuito de resgatar a história da olivicultura e expor os efeitos do *terroir* desde o plantio até a produção dos azeites como patrimônio cultural em Maria da Fé.

Constatou-se neste estudo que o olivoturismo é um tema relativamente novo e que as atividades turísticas associadas às oliveiras, azeitonas e azeites também são recentes em Maria da Fé, sendo a primeira iniciativa datada do ano de 2017. Entretanto, foi verificado um crescimento da oferta turística dessa temática nos últimos dois anos no município, o que corrobora os efeitos do *terroir* do azeite para o olivoturismo. Apesar da cidade ainda estar se organizando para atender a demanda por essa temática turística, foi possível identificar empreendimentos de olivicultura que já praticam algumas das propostas apresentadas nesse estudo, sendo que quatro iniciativas se destacaram por estarem em consonância com os conceitos e características de experiências significativas, autênticas, interativas e que combinam comida, cultura e *terroir*, foram elas: Fazenda Maria da Fé, Olivais de Quelemém, Fazenda Monte das Oliveiras – Casa Grappolo e Fazenda Santa Helena, que oferecem atividades olivoturísticas de visita guiada aos seus olivais e/ou lagares, passeios por trilhas, degustação e análise sensorial de azeites, espaços para lazer, *pic-nic* e contemplação do pôr do sol, além de restaurante e local para compra dos seus azeites e outros produtos de fabricação própria ou da região, entre outras. Percebe-se, ainda, que nenhuma delas possui ou disponibiliza hospedagem para turistas.

Embora o olivoturismo encontre-se em fase de estruturação e desenvolvimento na cidade, observa-se a existência de possibilidades ainda não praticadas e de potencial no *terroir* do azeite para ser explorado olivoturismo da cidade, tanto como atrativo turístico, quanto no sentido de valorização dos azeites de oliva extravirgens e produtos derivados, de geração de benefícios socioeconômicos à comunidade e para promoção de Maria da Fé.

Considera-se, ainda, pertinente futura pesquisa de campo a fim de contemplar outras perspectivas do *terroir* do azeite e olivoturismo para o desenvolvimento local de Maria da Fé, que possam ser melhor investigados, presencialmente, dando continuidade a este estudo e avançando no debate sobre este tema.

Por fim, no decorrer desta pesquisa ficou evidenciado que o conceito de *terroir*, originalmente aplicados aos vinhos, pode ser aplicado ao azeite, café, queijo e chocolate, entre outros, que já utilizam o termo como diferencial, bem como ser pensado para demais produtos tradicionais ainda não explorados, tais como: mel, melaço de cana de açúcar, goiabada, bananada, geléias e doce de leite, desde que confirmada a presença dos aspectos que fundamentam as complexidades envolvidas no *terroir*. Por outro lado, torna-se imperativo reforçar que haja cuidado na associação ao termo *terroir*, de forma a não utilizá-lo somente para finalidade comercial ou de marketing, afastando-o do seu real significado.

## 7. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICAS

AGÊNCIA MINAS. **Concurso em Paris confirma azeites mineiros entre os melhores do mundo**. Disponível em: <<https://www.agenciaminas.mg.gov.br/noticia/concurso-em-paris-confirma-azeites-mineiros-entre-os-melhores-do-mundo>>. Acesso em: 12 dez. 2021.

ASSOCIAÇÃO DOS OLIVICULTORES DOS CONTRAFORTES DA MANTIQUEIRA - ASSOOLIVE. **Sobre**. Disponível em: <<http://www.assoolive.com.br/sobre>>. Acesso em: 12 dez. 2021.

ASSOCIAÇÃO DOS OLIVICULTORES DOS CONTRAFORTES DA MANTIQUEIRA - ASSOOLIVE. **Azeite brasileiro: registro inédito de indicação geográfica fortalecerá novo produto nacional**. **Assoolive**, Maria da Fé, 18 dez. 2012. Disponível em: <<https://assoolive.blogspot.com/2012/>>. Acesso em: 22 jul. 2022.

AZEITES DE OLIVA DA ESPANHA. **O Azeite na história da humanidade (I)**. Disponível em: <<https://www.osazeitesdaespanha.com/diario-do-azeite/o-azeite-na-historia-da-humanidade-i>>. Acesso em: 23 jul. 2022.

BARONI, N. F.; MARTINS, I. M.; MACEDO, J. A.. Potencial bioativo de azeites de oliva extra virgem produzidos no Brasil. In: Carlos Alberto Martins Cordeiro. (Org.). **Tecnologia de Alimentos: Tópicos físicos, químicos e biológicos**. 1 ed. Guarujá SP: Editora científica, 2020, v. 3, p. 337-353.

BÉRARD, L.; MARCHENAY, P. **Les Produits de Terroir: Comprendre et agir**. Ressources des terroirs – Cultures, usages, sociétés. Bourg-en-Bresse, 2007.

BEZERRA, R.; CORREIA, A. The potential of olive oil for creative tourism experiences in the northern region of Portugal. **Revista Portuguesa de Estudos Regionais**. n. 51, p. 55-72, 2018.

BLUME, R.; PEDROZO, E. A. A noção de terroir e sua influência na dinamização da cadeia produtiva dos vinhos finos. In: **Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural**, 46, 2008, Rio Branco. Anais... Rio Branco: SOBER, 2008. 1 CD.

BRASIL. **Consultar o Mapa do Turismo Brasileiro**. Disponível em: <<https://www.gov.br/pt-br/servicos/mapa-do-turismo-brasileiro>>. Acesso em: 27 jul. 2022.

BRASIL. Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996. **Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial**. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 15 de maio 1996. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm)>. Acesso em: 21 jul. 2022.

CAMPOS, P.. Olivais oferecem experiências diferenciadas para os turistas no Sul de Minas. **Portal O Tempo**, Betim, 08 mar. 2022. Disponível em: <<https://www.otempo.com.br/turismo/olivais-oferecem-experiencias-diferenciadas-para-os-turistas-no-sul-de-minas-1.2626740>>. Acesso em: 30 jul. 2022.

COELHO-COSTA, E. R. **Indicações Geográficas no Turismo Enogastronômico Brasileiro: turismo no país das iguarias**. 2015. 223 f. Dissertação (Mestrado Profissional). Universidade Estadual do Ceará, Centro de Estudos Sociais Aplicados, Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos, Fortaleza, 2015.

COSTA, M.. Azeite mineiro premiado teve azeitonas cultivadas ao som de música clássica. **Jornal Estado de Minas**, Belo Horizonte, 02 de junho de 2021. Disponível em: <[https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2021/06/02/internas\\_economia,1273043/azeite-mineiro-premiado-teve-azeitonas-cultivadas-ao-som-de-musica-classica.shtml](https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2021/06/02/internas_economia,1273043/azeite-mineiro-premiado-teve-azeitonas-cultivadas-ao-som-de-musica-classica.shtml)>. Acesso em: 25 jul. 2022.

CULTIVO de azeitonas para produção de azeite cresce no Brasil. **Globo Rural**. Rio de Janeiro, Rede Globo, 26 jun. 2022. Programa de TV. Disponível em: <<https://globoplay.globo.com/v/10702052/>>. Acesso em: 24 jul. 2022.

DAL PONT, M. B.. Azeite de Oliva: oliveira, azeitona e azeite. **Terroir Boccati**, 07 out. 2020. Disponível em: <<https://terroirboccati.com.br/azeite-de-oliva-oliveira-zeitona-e-azeite>>. Acesso em: 24 jul. 2021.

DAWSON, D.. **Quantas variedades de azeitona existem e quais são as mais populares?**. Olive Oil Times, New York, 30 jul. 2020. Disponível em: <<https://pt.oliveoiltimes.com/basics/how-many-olive-varieties-are-there/84373>>. Acesso em: 24 jul. 2022.

DIÁRIO DO COMÉRCIO. **Azeites mineiros ganham destaque internacional**. Belo Horizonte, 09 set. de 2021. Disponível em: <<https://diariodocomercio.com.br/agronegocio/azeites-mineiros-ganham-destaque-internacional>>. Acesso em: 27 jul. 2022.

DINIZ, P. A. M.; PINHEIRO, M. T.. Azeite de oliva: um dos ingredientes da dieta mediterrânea - patrimônio histórico e cultural imaterial da humanidade. In: **Anais do II Fórum Científico de Gastronomia, Turismo e Hotelaria**, 2014, Balneário Camboriú. Anais... Balneário Camboriú: Univali, 2014.

EDITORA GAZETA. **Azeites da Serra da Mantiqueira conquistam prêmios nos principais concursos do mundo**. Disponível em: <<https://www.editoragazeta.com.br/azeites-da-serra-da-mantiqueira-conquistam-premios-nos-principais-concursos-do-mundo>>. Acesso em: 12 dez. 2021.

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS - EPAMIG. **Azeites da Serra da Mantiqueira e do Sul do Brasil conquistam medalhas em concurso internacional**. Disponível em: <<https://epamig.wordpress.com/2021/09/03/azeites-da-serra-da-mantiqueira-e-do-sul-do-brasil-conquistam-medalhas-em-concurso-internacional>>. Acesso em: 12 dez. 2021.

FELGUEIRAS, Palmira de Jesus Guedes Cunha. **Marketing Turístico e Oleoturismo: uma proposta para o Museu da Oliveira e do Azeite, em Mirandela**. 2020. 78 f. Dissertação (Mestrado em Marketing Turístico) - Instituto Politécnico de Bragança, Portugal, 2020.

FELGUEIRAS, P.; CORREIA, R.; CARVALHO, A.. O potencial do oleoturismo no concelho de Mirandela. In: **Proceedings of the INVTUR 2021 International Conference "Tourism and the Sustainable Development Goals: From Theory to Practice"**, 2021. Universidade de Aveiro, Portugal, 2021. p. 813-830.

FERREIRA, D. I. R.; MARTÍN, J. M. S.. O olival como oportunidade para o turismo no Parque Natural do Tejo internacional. **Revista Portuguesa de Geografia**. Finisterra, 56(117), 55–80. Portugal, 2021.

GIL, Antonio Carlos. **Método e Técnicas de Pesquisa Social**. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GRABHER, I.; HARRIS, M. I.. **Uso do azeite de oliva em cosméticos**. *Cosmetics & Toiletries* (ed. português), v. 28, p. 54-59, 2016.

GRNEWS. **Festa do Azeite Novo movimentará município mineiro de Maria da Fé**. Disponível em: <<https://grnews.com.br/20032022/grnews/festa-do-azeite-novo-movimentara-municipio-mineiro-de-maria-da-fe>> Acesso em: 17 jul. 2022.

HAESBAERT, R.. **Território e multiterritorialidade: um debate**. *Geographia*, Niterói, UFF, Ano 9, n. 17, 19-46, 2007.

INSTITUTO ESTRADA REAL. **Caminhos**. Disponível em: <<https://institutoestrada-real.com.br/estrada-real>>. Acesso em: 27 jul. 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ECONOMIA - IBGE. **Censo 2010, Maria da Fé**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/maria-da-fe/panorama>> Acesso em: 25 jul. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL - INPI. **Pedidos de Indicação Geográfica no Brasil**. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 31 jul. 2022.

KERSANACH, K.W.; VALDUGA, V.. Análise da Produção bibliográfica internacional sobre Olivoturismo. **Revista Turismo em Análise**, RTA, ECA-USP, v. 31, n. 1, p. 37-49, jan./abr., 2020.

MAGADU OLIVAL. **Prêmios**. Disponível em: <<https://www.magaduolival.com.br/projects-3>>. Acesso em: 22 jul. 2022.

MARTINS, Anne Bastos. **Pluriatividade e agricultura familiar: as possibilidades e limitações do turismo rural**. 2005. 86 f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2005.

MASCARENHAS, K.. Pesquisa do Departamento de Administração aponta que azeite de oliva produzido em Maria da Fé tem grande aceitação no mercado. **Portal UFLA - Universidade Federal de Lavras**, 22 set. 2021. Disponível em: <<https://ufla.br/noticias/pesquisa/12390-pesquisa-do-departamento-de-administracao-da-ufla-aponta-que-azeite-de-oliva-produzido-em-maria-da-fe-tem-grande-aceitacao-no-mercado>>. Acesso em: 12 dez. 2021.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Editora Vozes. 28 ed. Petrópolis, RJ, 2009.

MORAIS, M. A. F. **Efeitos do terroir sobre a gestão dos produtores de café especial no Sul de Minas Gerais**. 2018. 112f. Dissertação (Mestrado em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local) – Centro Universitário UNA, 2018.

MORAIS, M. A. F.; MELLO, E. M. R de. **O terroir e o café especial da indicação geográfica do sul de Minas Gerais**. *CES Revista. Juiz de Fora*. v. 33, n. 1, 2019.

NETO, J. V.; OLIVEIRA, A. F.; OLIVEIRA, N. C.; DUARTE, H. S. S.; GONÇALVES, E. D.. **Aspectos técnicos da cultura da oliveira**. EPAMIG - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais. Boletim Técnico, n. 88. Belo Horizonte, 2008.

OLIVEIRA, A. S.; FILHO, A. M.; JÚNIOR, G. F. T.; BERNARDES, L. C.; SPAGNOL, M. S.; ALVES, P. A. C. A.; CARNEIRO, R. F.; MORAIS, A. F. M.. **A mantiqueira de minas e seus múltiplos terroir**: a produção do azeite, do café, do queijo e do vinho. ANALECTA - Centro Universitário Academia. Juiz de Fora, 2022.

PERCUSSI, Luciano. **Azeite: história, produtores, receitas**. São Paulo – SP: Editora Senac, 2006.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIA DA FÉ - PMMF. **Circuito Gastronômico Comidas de Maria**. Disponível em: <<https://turismo.mariadafe.mg.gov.br/alimentacao/categoria/6/>> Acesso em: 30 jul. 2022a.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIA DA FÉ - PMMF. **Onde visitar**. Disponível em: <<https://www.mariadafe.mg.gov.br/pagina/2/onde-visitar>> Acesso em: 23 jul. 2022b.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIA DA FÉ - PMMF. **Turismo**. O que fazer? Disponível em: <<https://turismo.mariadafe.mg.gov.br/atracao/>> Acesso em: 23 jul. 2022c.

RÁDIO ITATIAIA DE MINAS. **Vinhos e azeites de Minas são destaque em concursos internacionais**. Disponível em: <<https://www.itatiaia.com.br/editorias/aqui-tem-mineiridade/2022/06/24/vinhos-e-azeites-de-minas-saodestaque-em-concursos-internacionais>>. Acesso em: 19 jul. 2022.

SANTOS, Amanda Neris dos; FANTE, Camila Argenta. Atributos percebíveis em azeites de oliva da Serra da Mantiqueira. In: SCAGLIONI, Priscila Tessmer. (Org.). **Ensino e pesquisa no campo da engenharia e da tecnologia de alimentos 2**. Atena Editora. Ponta Grossa, p. 9-14, 2021.

SAQUET, Marco Aurélio; SPOSITO, Eliseu Savério. (Orgs.). **Território e Territorialidades: teorias, processos e conflitos**. Editora Expressão Popular. 1 ed. São Paulo, 2008.

TONIETTO, J.. Afinal, o que é *Terroir*? **Jornal Bon Vivant**, Flores da Cunha, v. 8, n. 98, p. 8-9, abr., 2007. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/542312/1/ToniettoBonVivantv8n98p8abr2007.pdf>>. Acesso em: 21 nov. 2021.

TONIETTO, J. Terroir: conexão entre território, produto, identidade cultural e patrimônio coletivo. In: **Simpósio Nacional de Estudos Tectônicos, 17.; International Symposium on Tectonics, 11.; Simpósio Sul-Brasileiro de Geologia, 11.**, 2019, Bento Gonçalves, RS. Anais... Bento Gonçalves: XVII SNET: XI IST, XI SSBG, 2019. p. 45.

TURISMO DE MINAS. **Maria da Fé**. Disponível em: <<https://turismodeminas.com.br/cidades/maria-da-fe>>. Acesso em: 15 dez. 2021.

UNESCO. **Dieta Mediterrânica**. Disponível em: <<http://www.unescoportugal.mne.pt/pt/noticias/324-dieta-mediterranica-na-lista-do-patrimonio-imaterial.html>> Acessado em: 24 jul. 2022.