



## Luciana Fróes

Viajante inveterada, amante da boa mesa e crítica gastronômica do GLOBO.

# Azeite Sabiá, produzido no Brasil, fatura quatro prêmios no Japão e em Portugal

Por Luciana Fróes

20/04/2023 00h19 - Atualizado há 2 semanas



A safra 2023 do azeite Sabiá vem aí (vendas pela internet) com mais quatro prêmios internacionais na prateleira, somando 62 desde a estreia no mercado, em 2020. Três vieram do Japão (Japan Olive Oil Prize), incluindo uma medalha de ouro e dois Best in Class (acima do ouro). Um outro ouro veio de Portugal (Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra - Prémio CA Ovibeja), onde a marca foi eleita a melhor do Hemisfério Sul.

Santo Antônio do Pinhal, na Mantiqueira paulista, e Encruzilhada do Sul (RS) são o terroir do azeite feito pelo casal Bia Pereira e Bob Vieira. Eles anunciam duas novidades ainda para este ano: um novo lagar na propriedade gaúcha aberto à visitação e a entrada do Sabiá no ramo de cosméticos feitos com azeite, reforçando o compromisso da marca com a sustentabilidade.



O casal Bia Pereira e Bob Vieira — Foto: Divulgação/Willy Biodani

Mas por que uma competição tão importante de azeites no Japão?

"O Japão vem se destacando em um consumo de azeites de alta qualidade, os super premium, pela conscientização crescente dos japoneses sobre o benefícios do azeite para a saúde e estão inclusive produzindo azeites que já foram premiados", explica a azeitóloga Ana Beloto.

O consumo de azeite no Japão (e também na China) tem aumentado pela procura por alimentos saudáveis e pela crescente popularidade da dieta mediterrânea. "O Japão foi o 8º importador mundial de azeite, em 2021. O Brasil se mantém como quarto país importador mundial. Os EUA lideram esse ranking de importação."