

Degustações comentadas gratuitas compõem programação de feira na ALMG

Entre os palestrantes estarão técnicos e pesquisadores da EPAMIG. Inscrições gratuitas deverão ser feitas por email 10 de Dezembro de 2019 , 10:40

Atualizado em 10 de Dezembro de 2019 , 14:02



(Belo Horizonte - 10/12/2019) A Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG) realiza nos próximos dias 12 e 13 de dezembro, das 9h às 18h, o evento “Feira e Prosa do Campo à Mesa”. A feira contará com vendas de produtos especiais da agropecuária mineira e degustações comentadas de produtos típicos da culinária do estado.

A abertura da feira ocorrerá no dia 12, às 10h, no hall da entrada principal da ALMG. Já as degustações comentadas seguirão programação específica (veja abaixo). Os interessados em participar das degustações deverão se inscrever previamente pelo email falecom@almg.gov.br. Para isso, escreva no corpo do email dados como nome completo, CPF, telefone de contato e o curso pretendido, com data e horário selecionado.

Em cada turma, composta por no máximo 30 pessoas, pesquisadores e técnicos da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(EPAMIG\)](#) e de demais órgãos do Governo do estado terão a oportunidade de mostrar na prática formas de preparo, identificação e harmonização de cafés, vinhos e espumantes, azeites, queijos e cachaças. O evento segue os moldes do Harmonize, cursos oferecidos pela EPAMIG há dois anos.

Conheça os palestrantes

A Q-grader Larissa Fassio abordará os cafés especiais e dará dicas para escolha, preparo, acondicionamento e conservação. Vinho e espumante serão tratados por Francisco Câmara, que

trabalha com vitivinicultura, com ênfase no manejo agrônômico de videira sob dupla poda para a produção de vinhos finos.

Luiz Fernando de Oliveira é o especialista em azeite. Ele coordena o Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura e trabalha no Campo Experimental da EPAMIG de Maria da Fé, no Sul de Minas.

Queijo será o tema abordado por Luiz Carlos Ferreira. Luiz é professor na EPAMIG-Instituto de Laticínio Cândido Tostes (ILCT). Há mais de 20 anos é técnico em laticínios da EPAMIG e há 10 tem sido jurado do Concurso Nacional de Laticínios (CNPL).

Já a engenheira agrônoma Paula Braga Batista fará a palestra sobre cachaça. Ela integra a equipe do estado de Minas responsável pela inspeção e fiscalização do produto. Paula possui, entre outros, cursos de mestre alambiqueiro e análise sensorial de cachaça.

Confira a programação completa das degustações comentadas

Quinta-feira (12)

- 8h30 às 10h e 10h30 às 12h | Cafés especiais
- 13h30 às 15h e 15h30 às 17h | Vinhos e espumantes
- 17h às 18h | Cachaças

Sexta-feira (13)

9h às 10h30 e 13h30 às 15h | Azeites
11h às 12h30 e 15h30 às 17h | Queijos
17h às 18h | Cachaças
Para mais informações, ligue para (31) 2108-7800.

Serviço:

Feira e Prosa do Campo à Mesa
Local: Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG)
Dias: 12 e 13 de dezembro
Horário da feira: 9h às 18h (abertura no dia 12, às 10h)

[Enviar para impressão](#)