

Produtores assistidos pela Emater-MG participam do evento Feira e Prosa

10 de Dezembro de 2019 , 12:00

Atualizado em 10 de Dezembro de 2019 , 14:13



BELO HORIZONTE (9/12/2019) - Produtos especiais da agropecuária mineira e as tecnologias utilizadas em sua produção são o destaque da Feira e Prosa do Campo à Mesa, evento que será realizado na Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG) nos dias 12 e 13 de dezembro, das 9 às 18 horas. A abertura será no dia 12, às 10 horas, no Espaço Democrático José Aparecido de Oliveira, local da feira.

Queijos, azeites, mel e derivados, vinhos, cervejas, cachaças, cafés, embutidos, frutas vermelhas e doces cristalizados artesanais estarão à venda. Os 32 expositores foram indicados pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural \(Emater\)](#), pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária \(Epamig\)](#) e pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(Ima\)](#), parceiros do evento.

A Emater participa da feira com apoio logístico, mobilização dos produtores e com a disponibilização de barracas. Também haverá um plantão técnico com profissionais da empresa para tirar dúvidas dos visitantes. “Entendemos ser uma oportunidade dos produtores apresentarem seus produtos a um público urbano com prospecção de novos negócios e abertura de mercado. Para os consumidores, é oportunidade de aquisição de produtos da agroindústria artesanal de qualidade superior e também diálogo, interação e negociação direta com os produtores”, afirma Cléa Guimarães, Coordenadora estadual de Artesanato e Turismo Rural da Emater-MG

O objetivo é promover os produtos especiais dos campos mineiros e também divulgar o trabalho de apoio, pesquisa e extensão realizado por essas instituições públicas do Estado, que agrega valor aos produtos ao trazer novas tecnologias de produção. Com esse intuito, serão realizadas também degustações comentadas por especialistas em cada produto, conforme programação a seguir.

Em cada palestra, os técnicos da Epamig apresentarão as pesquisas sobre o produto e farão a degustação comentada, que inclui forma de preparo, identificação e harmonização. Os palestrantes têm formação acadêmica, técnica e profissional, cada um na sua área. Larissa Fassio abordará os cafés especiais e dará, inclusive, dicas para escolha, preparo, acondicionamento e conservação.

Temas

Vinho e espumante serão tratados por Francisco Câmara, que trabalha com vitivinicultura, com ênfase no manejo agrônomico de videira sob dupla poda para a produção de vinhos finos.

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

O queijo será o tema de Luiz Carlos Ferreira, professor na Epamig e técnico em laticínios da empresa há mais de 20 anos. Nos últimos 19 anos, tem sido jurado do Concurso Nacional de Laticínios.

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

Inscrições

Cada turma terá, no máximo, 30 pessoas. As inscrições são gratuitas e podem ser feitas a partir pelo e-mail falecom@almg.gov.br. Interessados devem enviar os seguintes dados: nome completo, CPF, telefone de contato e o curso pretendido, com data e horário selecionado. Informações adicionais podem ser obtidas no telefone (31) 2108-7800.

Horários

Quinta-feira (12)

8h30 às 10 horas e 10h30 às 12 horas - Cafés Especiais
13h30 às 15 horas e 15h30 às 17 horas - Vinhos
17 horas às 18 horas - Cachaças

Sexta-feira (13)

9 horas às 10h30 e 13h30 às 15 horas - Azeites
11 horas às 12h30 e 15h30 às 17 horas - Queijos
17 horas às 18 horas - Cachaças

Sebastião Avelar - Ascom/Emater-MG

Foto: Guilherme Dardanhan

[Enviar para impressão](#)