



## 42 ANOS DE AMOR À PESQUISA



Na sede da nossa coirmã Epamig, o último dia 05 foi uma festa, com a comemoração dos seus 42 anos de existência. Em um evento especial que reuniu profissionais da empresa e autoridades

(incluindo toda a diretoria executiva da Emater), foi assinado um termo de cooperação entre Epamig e Embrapa Trigo para o desenvolvimento de pesquisas sobre a respectiva cultura, visando o grande potencial do sul do estado. O secretário de agricultura, João Cruz, entregou uma honraria ao presidente da instituição, Rui Verneque, em função do grande êxito das pesquisas com o gado Gir Leiteiro. Por fim, uma grande surpresa para todos que frequentam as dependências da instituição: foi inaugurado o "Empório - Vitrine de Tecnologias", espaço que tem a proposta de demonstrar e difundir produtos tecnológicos gerados pela Empresa. Muita coisa boa promete circular por ali, como azeites, cafés, queijos e vinhos. Parabéns e muita longevidade à Epamig!



## O encontro do campo com a cidade!

Doces, queijos, mel, cachaça, licores e artesanatos estão concentrados na Serraria Souza Pinto, em Belo Horizonte, pelos próximos dias. A Agriminas, feira de agricultura familiar, que deu o pontapé para a sua décima edição nesta quarta-feira, 10. Este ano, estão participando 170 empreendimentos, trazendo aos visitantes os melhores sabores produzidos no campo. A cerimônia de abertura foi prestigiada por cerca de 700 pessoas, entre elas o presidente da Emater, Glenio Martins, que fez questão de ressaltar a importância do evento: "A Agriminas hoje se consolida como uma das maiores feiras do Brasil e, ao longo desses 10 anos, percebemos claramente uma melhoria na qualidade dos produtos comercializados. E vale ressaltar que a Emater está presente em todos municípios participantes". O plantão técnico da nossa Empresa já é uma tradição na feira, e nossos técnicos também estarão, todos os dias, no estande do governo de Minas, prestando informações aos produtores rurais e ao público visitante.

## Juntos pelo meio ambiente



No que depender dos colegas da Emater local de Águas Formosas, o do Projeto de Recuperação e Revitalização da Bacia do Córrego Mutuca vai mesmo sair do papel. Iniciado em fevereiro através demandas do CMDRS, a primeira etapa

do projeto visa a recuperação e revitalização da sub-bacia do córrego, através da implantação de técnicas que permitam a regeneração de áreas degradadas e desprotegidas. A iniciativa ganhou força, no fim de julho, com a realização de um seminário que trouxe agricultores familiares, produtores rurais, lideranças comunitárias, totalizando 124 participantes. Entre as propostas, aconteceu um Dia de Campo onde foram construídas uma bacia de captação de água de chuva, uma fossa séptica e um círculo de bananeiras e terraços. Os participantes puderam ver, receber informações e tirar dúvidas sobre cada uma das tecnologias de conservação de água e solo apresentadas. Para a segunda etapa do projeto, a meta de atender em sua segunda etapa 12 propriedades já cadastradas e mais de 30 nascentes a serem protegidas.



Uma das novidades da feira em 2016 é a cozinha aberta, comandada pelo chef Eduardo Avelar. E o Minas Rural deste final de semana gravou uma receita especial no lugar, com ingredientes característicos da nossa culinária. Você pode conferir o resultado acessando o Youtube da Empresa: [www.youtube.com/ematerminas](http://www.youtube.com/ematerminas).