



MINAS E SEUS "OUROS NEGROS"



O Festival da Jabuticaba de Sabará agitou a pacata cidade neste último fim de semana, levando aos cerca de 60 mil visitantes as mais inusitadas receitas e combinações gastronômicas. Paneto-

ne, cerveja, cachaça, bolos, tortas... tudo trazendo como ingrediente principal o característico sabor da fruta. A Emater foi uma das organizadoras e participou ativamente do evento, promovendo palestras técnicas e um concurso que elegeu a melhor geleia e o melhor licor do festival. Foi montado, ainda, um circuito gastronômico com barraquinhas e uma feira da agricultura familiar, além do ótimo "Cozinha Show", espaço dedicado à elaboração de pratos por renomados chefs de cozinha.



Rio Piracicaba é conhecimento!

"Mercado institucional de produtos orgânicos e agroecológicos" e "princípios teóricos de agroecologia" foram os principais temas do I Curso de Agroecologia de Rio Piracicaba e Região, realizado no final de outubro. As palestras foram ministradas pelos colegas Sheilla Lourdes Forza e Fernando Tinoco, seguidas de atividades práticas no sítio Cachoeira do Krill, entre elas o preparo de compostos orgânicos e caldas naturais e extrato de plantas para controle de pragas e doenças, além de uma visita à área de cultivo de tomate agroecológico. Ao todo, 46 agricultores familiares estiveram presentes.



Já no último dia 13, o município também recebeu a primeira edição do Encontro Municipal sobre Segurança Alimentar e PNAE. Intitulado "PNAE: Desafios e Perspectivas – Ação e aperfeiçoamento", o evento contou com a participação de cerca de 45 pessoas e buscou propor uma reflexão sobre a execução da política pública no município. Segundo a colega do escritório local de Rio Piracicaba, Ana Maria da Silva, o encontro foi muito rico para o nivelamento de informações, pois promoveu a aproximação entre todos os envolvidos na atividade, principalmente os agricultores familiares.

Cuidando do cafezal



Qualidade de vida para a família, manter o equilíbrio da lavoura cafeeira e conhecer mais sobre o café orgânico: estes eram os objetivos dos produtores rurais presentes no evento "Troca de Saberes: Agricultura Sustentável em Lavouras Cafeeiras Orgânicas e em Transição Agroecológica", realizado entre os dias 17 e 18 outubro, em São Gonçalo do Sapucaí. "O encontro marca o início

de um trabalho conjunto com produtores rurais em lavouras cafeeiras, buscando, juntos, técnicas alternativas para melhorar a nutrição e conservação fitossanitária de seus cafés", afirma a colega Amélia de Cássia Pereira. Além de demonstrar o manejo de solo para a condução de lavoura cafeeiras orgânicas, o coordenador Leonel falou sobre especificidades do solo e de plantas indicadoras de cada lavoura cafeeira.



RETA FINAL!

O Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais já tem os seus finalistas! A relação foi divulgada na terça, dia 22, totalizando 33 finalistas de um número recorde de inscrições: 2.060 amostras. Os cafés vencedores em cada categoria serão vendidos por mil dólares a saca de 60 kg. Os três primeiros colocados em cada categoria das regiões produtoras vão receber prêmios

em dinheiro, e todos os finalistas serão certificados. Esta premiação está marcada para o próximo dia 4, na Cidade Administrativa, em Belo Horizonte. Para conferir os nomes dos produtores finalistas, é só acessar o site da Emater!