

Inova Minas Fapemig terá degustação comentada de vinho, cerveja, azeite e queijo

Qua 06 setembro

Durante a Mostra Inova Minas [Fapemig](#), que acontece entre os dias 15 e 17 de setembro, no [Circuito Liberdade](#), em Belo Horizonte, a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e pesquisadoras da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) vão realizar oficinas de degustação comentada de vinho, azeite, queijo e cerveja.

Todas elas são gratuitas, não é necessária inscrição prévia e acontecerão no prédio Rainha da Sucata, onde funciona o *Hub Minas Digital*.

Afinal de contas, por mais simples que possa parecer, juntar lúpulo, cevada e água para fabricar cerveja envolve muitos mistérios! Esta é a proposta da oficina *Cerveja, a ciência dentro da garrafa*, ministrada pelas pesquisadoras da UFMG, Beatriz Borelli e Luciana Brandão.

No encontro, além da degustação de alguns tipos de cerveja, os visitantes terão a oportunidade de conhecer um pouco mais sobre o mercado artesanal em Minas Gerais e suas perspectivas de crescimento.

“Vamos apresentar o potencial mercadológico, mas também falar sobre os microorganismos envolvidos na produção dos diferentes tipos de cervejas e seus deteriorantes, bem como sobre os avanços no estudo da microbiologia de leveduras que agregam valor à especiaria etílica.”, explica Luciana Brandão.

E o que dizer da iguaria considerada patrimônio imaterial do estado e quem vem recebendo vários prêmios nacionais e internacionais? O queijo, tão presente na mesa dos mineiros, não poderia ser deixado de lado. Na ocasião, serão exibidas quatro opções artesanais para o participante apreciar as diferenças e especificidades.

O mesmo ocorrerá com as oficinas de azeite e vinho. Neste último serão oferecidos aos participantes diferentes opções da bebida produzida no estado, pela Epamig. Na oportunidade, além da degustação de alguns vinhos mineiros, os visitantes aprenderão sobre as diferentes técnicas de produção do produto e perceberão nuances e atributos importantes desta iguaria etílica, como doçura e acidez.

Confira a programação:

Oficina de degustação de azeite:

- **Dia:** 15/9/2017
- **Horário:** 11h e 15h (20 vagas em cada turma)

Mediador: Luiz Fernando Oliveira é mestre e doutor em fitotecnia e fruticultura pela Universidade

Federal de Lavras (UFLA). Possui experiência em olivicultura, fruticultura de clima temperado e produção vegetal. Pesquisador na Epamig e residente no Campo Experimental de Maria da Fé (CEMF), onde desenvolve seus trabalhos.

Oficina de degustação de cerveja:

- **Dia:** 15/9/2017
- **Horário:** 10h30 e 14h30 (30 vagas em cada turma)

Mediadoras: Beatriz Borelli é graduada, é mestre e doutora em Ciências Biológicas pela UFMG. Professora da disciplina de microbiologia do curso de Medicina da Faminas-BH e *BeerSommelier pela Dommens Academy*, na Alemanha. Luciana Brandão é bióloga, pesquisadora e doutora em microbiologia pela UFMG. Atualmente é professora no curso de Pós-graduação em *Tecnologia Cervejeira* do Centro Universitário UNI-BH. Também tem o título de *BeerSommelier pela Dommens Academy*, na Alemanha.

Oficina de degustação de vinho:

- **Dia:** 16/9/2017
- **Horário:** 11h e 15h (20 vagas em cada turma)

Mediadora: Isabela Peregrino é farmacêutica com ênfase em indústria de alimentos e bebidas pela Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF). Enóloga pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, campus Bento Gonçalves (IFRS) e especialista em *Vigilância Sanitária e Qualidade de Alimentos*, pela Universidade Estácio de Sá.

Oficina de degustação de queijo:

- **Dia:** 17/9/2017
- **Horário:** 11h e 15h (20 vagas em cada turma)

Mediadores: Adauto Lemos é pesquisador da Epamig e responsável técnico pela *Fábrica Escola Cândido Tostes*. Fernando Magalhães é mestre em *Ciência e Tecnologia de Alimentos* pela Universidade Federal de Viçosa (UFV) e doutor em *Ciência dos Alimentos*, pela UFLA.

Sobre a Inova Minas Fapemig

- **Dias:** 15,16 e 17 de setembro de 2017.
- **Local:** Circuito Liberdade
- **Programação e mais informações:** inovaminas.fapemig.br
Mais informações sobre datas e horários destas atrações e das demais atividades podem ser visualizadas no site: <http://inovaminas.fapemig.br/saiu-a-programacao-da-inova-minas-fapemig>