

# Epamig promove segunda edição do Harmonize

Qua 24 julho

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), completa 45 anos no próximo dia 6 de agosto. Para marcar a data, a empresa promove, em Belo Horizonte, a segunda edição do Harmonize, evento que oferece cursos de harmonização em produtos finos, ministrados por especialistas do setor. Como na edição anterior, serão oferecidas degustações comentadas de azeite, vinho, queijo e café.

No dia de 8 agosto, a “azeitóloga” Ana Beloto conduzirá o "Olive Talk: conhecendo os azeites mineiros", que abordará tópicos como história e origem do azeite de oliva; identificação; principais características e atributos; territórios gastronômicos; além da degustação de três azeites da safra 2019 e da harmonização com iogurte e doce de leite.

No dia 14 de agosto, a enóloga da Epamig, Isabela Peregrino, comandará a degustação com vinhos finos produzidos no Sudeste brasileiro, com destaque para o espumante da empresa, disponível para a comercialização a partir do próximo mês. Isabela é também responsável técnica pelos vinhos premiados Maria Maria, Casa Verrone, dentre outras marcas.

Queijo é o tema da degustação programada para o dia 22 de agosto. Na oportunidade, os professores do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, Fernando Magalhães e Adauto Lemos, vão falar sobre escolha e harmonização e dar dicas sobre conservação e armazenamento. A palestra vai abranger também tipos de queijo, identificação de características sensoriais, textura e aspectos físicos.

Encerrando a programação, o café será o tema do dia 29 de agosto. Metodologias para o preparo, acondicionamento e conservação do pó; cafés especiais e harmonização da bebida estão entre os temas que serão abordados, pelo barista master e Q-grader, Leandro Paiva, professor do Instituto Federal Sul de Minas, Campus Machado.

Estão programadas duas sessões de cada tema para turmas de, no máximo, 25 participantes. As inscrições para o Harmonize Epamig estão disponíveis no site da Facev - [facev.conveniar.com.br/eventos/](http://facev.conveniar.com.br/eventos/). O investimento é R\$ 40, para os temas azeite, queijo e café, e R\$ 60, para vinhos finos. Ao final, os participantes receberão certificados digitais de participação.

## **Serviço:**

### **Harmonize Epamig 2019**

**8 de agosto** – 17h e 19h - ["Olive Talk: Conhecendo os azeites mineiros"](#), com Ana Beloto.

**14 de agosto** – 17h e 19h - [Iniciação ao vinho](#), com Isabela Peregrino.

**22 de agosto** – 17h e 19h - [Queijos](#), instrutores Fernando Magalhães e Adauto Lemos.

**29 de agosto** – 17h e 19h - [Cafés](#), instrutor Leandro Paiva.