

Concurso escolhe os melhores derivados da jabuticaba em Sabará

Sáb 09 novembro

O município de Sabará, na região Central de Minas Gerais, escolheu os melhores produtos derivados de jabuticaba. O Concurso Professor Zoroastro Vianna Passos, realizado nesta quinta-feira (7/11), foi dividido em três categorias: Melhor Licor, Melhor Geleia e Melhor Produto Inovação. A iniciativa é uma parceria entre a prefeitura, Associação dos Produtores de Derivados da Jabuticaba de Sabará (Asprodejas) e [Emater-MG](#), empresa vinculada à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#).

Foram inscritos 48 produtos, avaliados por especialistas da área. As iguarias passaram por análise sensorial (características visuais, olfativas e paladar). “O objetivo é estimular a melhora da qualidade dos produtos derivados de jabuticaba, bem como aumentar, a cada ano, a diversidade de produtos no festival, por meio do lançamento de novos itens todos os anos”, diz a extensionista da Emater-MG, Ediene da Fonseca.

O concurso faz parte da programação Festival da Jabuticaba, que movimenta o município de Sabará, entre os dias 15 e 17 de novembro. Os vencedores serão anunciados e premiados no dia 15 de novembro.

Festival

Em sua 33ª edição, o festival traz uma programação extensa. O evento, que será realizado no centro histórico de Sabará, busca incentivar a cadeia produtiva de derivados de jabuticaba no município e estimular a economia e o turismo. De acordo com os organizadores, em 2018, o festival movimentou cerca de R\$ 3 milhões, em quatro dias.

Outro destaque será a Cozinha Show, que vai funcionar nos três dias do festival. O evento contará com a apresentação de 17 chefes de cozinha, que demonstrarão receitas feitas de jabuticaba por produtoras que participam do festival. “A ideia é mostrar a utilização de produtos dessas produtoras em pratos de chefes renomados, que podem ser facilmente aprendidos pelas pessoas”, explica Ediene.

A Emater-MG está auxiliando na organização da Cozinha Show, com a mobilização dos chefes, compra dos insumos, catalogação das fichas técnicas e receitas, além do apoio nos dias do evento.

Tradição

Sabará é historicamente conhecida pela produção de jabuticaba e seus derivados. O cultivo da fruta existe desde o período Colonial. Como os frutos maduros apodrecem rapidamente, uma solução é a fabricação de diversos derivados. O processo é artesanal, a partir de diversas receitas passadas de geração a geração.

“A produção de derivados é um elemento da manifestação cultural capaz de intensificar o

envolvimento da comunidade no conhecimento de sua própria tradição, na sabedoria popular e especialmente na gastronomia. É quando ocorre a integração econômica, social e cultural que compõem um conjunto de significados determinantes do Patrimônio Cultural do Município”, ressalta a extensionista da Emater-MG.

Em 2018, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi) concedeu à Asprodejas o Selo de Indicação de Procedência dos seguintes produtos derivados de jabuticaba: licor, geleia, molhos, casca cristalizada e compotas.

[Clique aqui](#) para a programação do festival.