

# Produtores criam receitas inovadoras e tradicionais no Festival da Jabuticaba de Sabará

Sex 25 novembro

O Festival de Jabuticaba, Cultura e Gastronomia vai movimentar as praças do centro histórico de Sabará até domingo (27/11), com programação variada.

Intitulado “A Virada de Tacho”, o evento chega à 36ª edição com muitas atrações como barracas da fruta in natura e de derivados de jabuticaba, além de shows, apresentações de grupos e aulas de culinária. A expectativa dos organizadores é atrair público superior a 140 mil pessoas durante os quatro dias de evento.

Sabará é a cidade histórica de Minas Gerais mais próxima da capital. Conhecida por igrejas, museus, casarios e tradições. Uma delas é a de ser a terra da jabuticaba. Para fortalecer a marca, todos os anos é realizado o festival, sempre na época em que a fruta está pronta para a colheita.

“Este ano, os produtores enfrentaram alguns problemas de seca, mas tem muita fruta para fazer uma boa festa. Estamos fazendo o armazenamento em câmara fria e caminhão refrigerado e melhorando a logística das entregas para manter a qualidade para o consumidor”, explica a extensionista da [Emater-MG](#), Shellen de Souza.

## Produtores

Os produtores participantes fazem parte da Associação de Produtores e Derivados de Jabuticaba de Sabará (Asprodejas), que organiza o evento junto com a prefeitura municipal. Este ano, 30 barracas da fruta in natura e 26 estandes de derivados de jabuticaba (geleias, balas, licores, doces, tortas, pães, etc.) e artesanato, além de cerveja, integram o circuito.

No local, o público encontra receitas transmitidas de geração a geração, produtos com certificação de Indicação Geográfica (IG), na categoria Indicação de Procedência (IP), reconhecida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi).

Além da venda de frutas e produtos derivados, o festival terá aulas com chefs renomados, seresta, shows e concursos de melhor geléia, licor e produto inovação. “Um momento especial será a Virada do Tacho, que dá nome ao festival. Algumas produtoras vão preparar uma geleia no tacho na frente do público e daí haverá a distribuição da geleia aos presentes”, comenta Shellen. Também foi feita uma estrutura coberta para melhor conforto do público e tem ainda a cozinha show kids.

## Serviço

**36º Festival de Jabuticaba, Cultura e Gastronomia de Sabará - A Virada do Tacho**

**Data:** até 27/11/2022 (até domingo)

**Horários:** sexta-feira, das 10h às 22h; sábado e domingo, das 9h às 22h

**Local:** centro histórico de Sabará, próximo às praças Melo Vianna e Santa Rita