

Empresa de Pesquisa Agropecuária leva ciência e tecnologia à 8ª edição da Feragro, em Capelinha

Sex 11 abril

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) participou da 8ª edição da Feira Regional Agropecuária (Feragro), entre os dias 9 e 11/4, no Parque de Exposições de Capelinha, no Vale do Jequitinhonha. A Feira é considerada uma das maiores do setor agropecuário no Nordeste de Minas Gerais.

Dentro da programação da Feragro, a Epamig realizou o Harmonize Epamig com oficinas que abordaram a história, cultivo e formas de preparo de diversos alimentos presentes na culinária mineira, como o café, arroz, azeites nacionais, mandioca e frutas do semiárido.

Kellson Tolentino, coordenador de Transferência e Difusão de Tecnologia na Epamig Norte, reforça a importância da feira para o agronegócio e detalha a participação da empresa na oitava edição da Feragro.

“É uma feira que participamos desde a sua primeira edição e este ano a Epamig tem uma grande colaboração no evento. Viemos com o Ciência Móvel e o Harmonize Oficinas, levamos ciência para os produtores e, sobretudo, oportunidade de conhecerem as tecnologias da Epamig, tanto do Norte de Minas, que é a região que atende aqui o Vale do Jequitinhonha, quanto das outras unidades que também estão aqui representadas”, explica o coordenador.

O Harmonize Oficinas apresentou quatro temas. A pesquisadora Raquel Sobral, atuante na área de Fisiologia e Pós-Colheita, falou sobre “Mandiocas de mesa e frutas do semiárido mineiro”. O barista e bolsista da Epamig Sul, Carlos Eduardo Pestana, conduziu a palestra “Métodos de Extração de Cafés Especiais”. O pesquisador Pedro Moura ministrou a oficina “Azeites Nacionais”. Já a pesquisadora Janine Guedes trouxe “Delícias do Arroz”, que abordou história, cultivo, aroma e sabor do cereal.