

**Programação de parte dos Seminários ligados a produção local no V Festival Binacional de
Enogastronomia - 2018**

Atividade 1) 1º Seminário do Mel: qualificação técnica e perspectivas do uso do mel na gastronomia.

Data: 7/11

Hora: 8:30

Local: Polo de Desarrollo Agropecuario de Rivera (antigo abasto).

Saída de ônibus da EMATER de Livramento as 9:00 – transporte gratuito.

Mesa 1) Charla técnica sobre potencial apícola da flora do bioma Pampa.

- Luis Fernando Wolff – Embrapa Clima Temperado/ Brasil

Mesa 2) Associações de Apicultores: suas conquistas e desafios.

Mártir Rodrigues – apicultor de Rivera/Uruguay

Associação Santanense de Apicultores – ASA

Mesa 3) O mel na gastronomia: potencialidades e perspectivas.

Chef uruguayo da UTU/Uruguay

Atividade 2) Seminário Fruticultura na Fronteira: potencial de espécies exóticas e nativas e seu processamento.

Data: 08/11

Hora: 8:30 de Uruguay e 9:30 do Brasil

Local: Polo de Desarrollo Agropecuario de Rivera (antigo abasto).

Saída de ônibus da EMATER de Livramento as 9:00 – transporte gratuito. Almoço incluído no local.

1ª Mesa - 9:30 Brasil

- *Potencial da fronteira Uruguay/Brasil para a produção de frutas exóticas.*

Ing. Agr. Diego Romero – DIGEGRA – MGAP/Uruguay.

Dra. Biane de Castro – UERGS de Santana do Livramento/ Brasil.

Intervalo: 10:45 – Brasil

2ª Mesa – 11:00 – Brasil

- *Potencial da fronteira Uruguay/Brasil para a produção de frutas nativas.*

→ Informações práticas sobre cultivo de frutíferas nativas com potencial de comercialização -
Eng. Agr. André Rocha de Camargo – AREDE, Santa Rosa/Brasil

Almoço: 12:30 a 13:30 - Brasil

3ª Mesa: 13:30 Brasil

- *A visão institucional local e possibilidade de apoio a expansão da fruticultura na Fronteira.*

→ Programas de apoio a melancia e frutas nativas – e Intendência Departamental de Rivera/Uruguay.

→ Retomada do Programa Municipal de Apoio a Fruticultura em Sant’Ana do Livramento – Eng. Agr. Roberto Braz - Sec. Munic. Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Assuntos Agrários de S. do Livramento/Brasil.

4ª Mesa: 14:15 Brasil

- *Produção e processamento de frutas nativas: experiências binacionais.*

→ Produção e processamento de frutas nativas - Susana Aida - Cooperativa de Melilla (AIDA SUR)/Uruguay.

→ Frutas nativas: valorização e processamento com novas dinâmicas de abastecimento – André Rocha de Camargo – AREDE/Brasil.

Intervalo: 15:15 Brasil

5ª Mesa: 15:30 Brasil

– Perspectivas na agregação de valor e diversificação e diversificação na venda de frutas

→ Ing. Agr. Pablo Pacheco – Unidade de Alimentos Montevideo (UAM/ MGAP)/Uruguay.

→ Renata Cristina de Souza Ramos – Instituto Tecnológico de Alimentos para a Saúde – NUTRIFLOR – UNISINOS/Brasil.

16:50 - Visita as áreas de nativas e cultivos de frutas do Polo.

Atividade 3) Seminário do Leite: da produção sustentável aos pratos regionais.

Data: 09/11

Hora: 8:30

Local: Polo de Desarrollo Agropecuario de Rivera - IDR.

Saída de ônibus da EMATER de Livramento as 9:00 – transporte gratuito.

1ª Parte: Fala técnica: Produção de leite a base de pasto: manejos e resultados.

- Zootecnista Dr. Fábio Schlick – EMATER/RS.

- Ing. Agr. Mario Fossatti – CREA/INIA/INALE/CONAPROLE.

2ª Parte: Relato de Experiências: 2 produtores de leite, com produção a base de pasto, relatam suas experiências – um uruguaio e outro brasileiro.

3ª Parte: Prato típico a base de leite – Agroindústria Familiar Emáisa de S. do Livramento/Brasil.

Atividade 4) 1º Seminário Binacional de Produção, Certificação e Comercialização de Alimentos Orgânicos e Sistemas Agroecológicos.

Data: 15/11

Hora: 8:30

Local: Sala Cultural da Prefeitura Municipal de Sant'Ana do Livramento. Rua Andradas, esquina Duque de Caxias.

1ª Mesa: *Legislação uruguaia e brasileira para a produção orgânica.*

José Cleber Dias de Souza - Ministério de Agricultura, Pecuária e abastecimento (MAPA) do Brasil.
Ministério de Ganaderia, Agricultura y Pesca (MGAP) del Uruguay

2ª Mesa: *Planos Nacionais de Apoio a Produção Orgânica e Agroecológica.*

José Cleber Dias de Souza – MAPA/Brasil.

Inés Gazzano - Facultad de Agronomía – UdelaR/Uruguay

Gustavo Martins - Rede Ecovida de Agroecologia – Região Sul/Brasil

Alberto Gomez Perazzoli - Red de Agroecologia del Uruguay

3ª Mesa: *Experiências concretas em produção de alimentos orgânicos.*

- a) Morangos agroecológicos – Agricultor José Weit – Coop. Ecomorango/ Brasil.
- b) Morangos orgânicos – Camilo Martinez, APPFam – Rivera/ Uruguay.
- c) Melancia em transição orgânica – Cláudia Cuevas, APPFam -0 Rivera/ Uruguay.
- d) Produção de Pêssegos Agroecológicos – Agricultor Nilo Schiavon – ARPASUL Pelotas/Brasil.

4ª Mesa: *Potencial de mercado e diferentes modalidades de comercializar alimentos agroecológicos na Fronteira.*

- Mercados institucionais (PAA e PNAE) e feiras/ Brasil – EMATER de Santana do Livramento/Brasil
- Demanda da Rede de varejo – Rede varejista local – Brasil/Uruguay.
- Depoimento APPFAM – Rivera/Uruguay.
- Depoimento OCS Agroecologia Pampa, Terra e Fronteira – Livramento/Brasil.

Atividade 5) Cogumelos comestíveis do Pampa e Sul do Brasil: identificação e uso culinário.

Data: 17/11

Hora: 8:30

Local: Campus Livramento da Universidade Estadual do RS – UERGS. Rua Rivadávia Correia, esquina Duque de Caxias.

1) *Fungos comestíveis nativos do bioma Pampa e Sul do Brasil: identificação e usos na gastronomia.*

Biólogo Jeferson Müller Tim – autor do livro *Primavera Fungi*/ Brasil.

Alejandro Sequeira – autor do livro *Hongos Silvestres Comestibles em Uruguay* / Uruguay.

2) *Saída a campo para caça de cogumelos.*