Oficina de produção de Kombucha com Jabuticaba é aprovada em Cachoeira do Campo



Na última terça-feira, 10, a Casa de Cultura de Cachoeira do Campo recebeu a “Oficina de Produção de Kombucha com Jabuticaba”. A oficina ofereceu uma introdução teórica sobre o kombucha, abordando sua origem, benefícios à saúde e o processo de fermentação. Os participantes tiveram a oportunidade de aprender, como preparar kombucha utilizando jabuticaba, uma fruta típica da região, reconhecida por seu sabor único e propriedades nutricionais.

O evento foi conduzido por Crésio Magela Viana, mestre kombucheiro da Evolive Kombucha. “A kombucha é milenar e essa ideia de fazer a kombucha de jabuticaba é muito legal, porque é um terroir da cidade. A kombucha oferece essa condição de você poder fazer um produto da cidade que atende, desde o público infantil até uma pessoa de idade. Então eu acho que é um produto que vai vir, vai ficar e daqui a pouco vai virar referência de Ouro Preto”, explica.

Noel Antônio Pedro participou da oficina representando a Associação de produtores artesanais de Catas Altas (Aprovart). “Viemos aprender a fazer esse produto diferenciado que a gente está levando para a cidade da gente, para receber os turistas. Eu nunca tinha experimentado e a gente está levando para Catas Altas”, comenta Noel, que já faz licor e geleia de jabuticaba.

Organizada pelo Lions Clube de Cachoeira do Campo, a oficina faz parte do Projeto “Jabuticaba Ouro Preto – A Pérola Negra para o Desenvolvimento Produtivo e Econômico Local” financiado pelo Fundo de Desenvolvimento Econômico de Ouro Preto (FUNDES), aprovado pelo Conselho de Desenvolvimento Econômico de Ouro Preto (CONDES), pelo projeto atender três eixos do Plano de Apoio a Diversificação Económica de Ouro Preto (PADE): empreendedorismo, turismo e agropecuária. O projeto ainda tem apoio da Agência de Desenvolvimento Econômico e Social de Ouro Preto (ADOP), Sumo da Terra, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Inovação e Tecnologia, Secretaria Municipal de Cultura e Turismo e Secretaria Municipal de Agropecuária.

Projeto Pérola Negra

O projeto “Jabuticaba Ouro Preto – A Pérola Negra para o Desenvolvimento Produtivo e Econômico Local” visa fortalecer a jabuticaba como um produto internacional, transformando-a em um símbolo econômico para a região de Ouro Preto. Com este projeto, duas ações estão sendo realizadas em Ouro Preto: a primeira é transformar a região em um Arranjo Produtivo Local (APL), o que significa que a jabuticaba poderá se tornar um símbolo de identidade e desenvolvimento para Cachoeira do Campo e adjacências; e a segunda é que a região obtenha a certificação de Identificação Geográfica (IG), agregando ainda mais valor aos produtos derivados desta fruta.

https://real.fm.br/noticia/2870/oficina-de-producao-de-kombucha-com-jabuticaba-e-aprovada-em-cachoeira-do-campo em 30/10/2026 09:54