



Evento regional do Setor de Leite e Derivados vai até o dia 13 de setembro, no Centro de Convenções

Sistema Fiea ensina receitas saborosas ao público do Enel

Com sua clínica tecnológica gastronômica, instalada num trailer, o Sesi/Senai é uma das principais atrações do XIV Encontro Nordestino do Setor de Leite e Derivados – Enel, evento que atrai pessoas que querem aprender receitas práticas cuja matéria-prima principal é o leite. O evento regional acontece em Maceió, de 11 a 13 de setembro, no Centro Cultural e de Exposições Ruth Cardoso, no bairro de Jaraguá.

No trailer, onde a mensagem “Aqui você faz delícias com sabor de leite” se destaca, qualquer pessoa pode aprender a fazer saborosos pãezinhos, bastões de queijo, cheese cake e também torta de queijo. “As receitas priorizam os queijos mais característicos do Nordeste, que são

o manteiga e o coalho”, explica Larissa Casado, especialista técnica em Alimentos do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai).

O administrador João Bosco, de 52 anos, aprovou os pãezinhos de queijo, enquanto saboreava alguns ainda bem quentinhos. “Excelente! Hoje em dia, é bom dinamizar o cardápio com receitas fáceis, práticas e que agradam a todos”, declarou, ao aprovar a iniciativa.

Promovido pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), o Enel tem como objetivo aproximar os diversos elos da cadeia produtiva do leite com a troca de informações, disseminação de tecnologias, apresentação e discussão sobre novos negócios, mercado

do leite e políticas públicas para a atividade.

O evento, cujo lema é “Inovação, tecnologia e políticas públicas transformando o seu negócio”, conta com

a parceria da Embrapa e o apoio da Cooperativa Pindorama, secretarias de Estado do Desenvolvimento e da Agricultura, CPLA, In Vitro Brasil e Nordeste In Vitro.



Larissa Casado explica que receitas utilizam queijos regionais