Oficinas gastronômicas com mel movimentam o Festival das Estações em Veranópolis

Categoria: Turismo e Lazer
Secretarias: Turismo e Lazer
Data de Publicação: 2 de outubro de 2025

O Festival Mel da Primavera, que ocorre nos dias 04 e 05 de outubro, em Veranópolis, incluirá oficinas gastronômicas com mel como parte da programação. No sábado, dia 04, será realizada a Oficina de Gastronomia Sabor de Mel, com degustação, no espaço Cozinha Sabor de Mel e Flor, no Salão da Gruta Nossa Senhora de Lourdes.

 Oficina Sabor de Mel

- Ministrante: Janete Maria Canello
- Turma 1: 14h às 16h — https://www.sympla.com.br/evento/oficina-de-gastronomia-sabor-de-mel-turma-1/3152088
- Turma 2: 16h30 às 18h30 — https://www.sympla.com.br/evento/oficina-de-gastronomia-sabor-de-mel-turma-2/3152101
- Custo: R$ 10 por pessoa
- Receitas que serão ministradas:

* Broa de mel com castanhas

* Maionese de maracujá com gengibre, cúrcuma e mel

Essa oficina faz parte da programação do festival, que celebra a produção regional de mel, apicultura e meliponicultura, com uma vasta agenda para variados públicos. A iniciativa é da Prefeitura de Veranópolis — por meio da Secretaria de Turismo e Lazer — em parceria com Apis Serra e Sicredi Serrana, com apoio de EMATER RS/ASCAR, DDPA/CEFRUTI, Sindicato dos Trabalhadores Rurais, Conselho Municipal do Meio Ambiente, Paróquia São Luiz Gonzaga e Câmara de Vereadores de Veranópolis.

O festival reúne participantes apaixonados por Veranópolis e a Serra das Antas, entusiastas da apicultura e meliponicultura, apreciadores da gastronomia e artesanato, além de famílias que buscam lazer, cultura, educação e contato com a natureza.

Do favo à mesa: Oficina de Culinária com Mel

No domingo, dia 05, às 10h30, também no espaço Cozinha Sabor de Mel e Flor, será realizada a oficina Do Favo à Mesa, ministrada por Sônia Regina de Mello Pereira.

- Inscrições: R$ 10 por pessoa — https://www.sympla.com.br/evento/do-favo-a-mesa-oficina-de-culinaria-com-mel/3152519
- Receitas que serão ensinadas:

* Carpaccio de abobrinha

* Panqueca capuchinha

* Flor sininho recheada com ricota, mel e noz pecan

Oficina Mandala da Natureza

Ainda no domingo, dia 05, às 10h30, no Espaço Florescendo, ocorrerá a Oficina Mandala da Natureza, ministrada por Elizandra Nunes.

- Inscrição: R$ 20 por pessoa (ou R$ 30 para duas pessoas) - https://www.sympla.com.br/evento/oficina-mandala-da-natureza/3152538

Sobre a ministrante: Elizandra Nunes é terapeuta, artesã e idealizadora do Espaço Flor de Kantu. Atua com mandalas, vidrofusão e práticas integrativas como yoga, além de oficinas para públicos infantil e adulto.

Outras oficinas gratuitas

Durante o festival, haverá também oficinas abertas e gratuitas como:

- Multiplicação de colônias de abelhas sem ferrão
- Preparo de hidromel doce com degustação
- Gastronomia com mel
- Oficina de sabonete artesanal

As vagas são limitadas e as inscrições devem ser feitas antecipadamente.