**Carrancas também se destaca pela produção de cogumelos comestíveis**

*Conheça a Cogumelos Capela do Porto*

O Festival Gastronômico e Cultural de Carrancas, que tem como objetivo de apresentar as riquezas gastronômicas da cidade, conta com o apoio da “Cogumelos Capela do Porto”, produtora local de cogumelos comestíveis.

O cultivo de cogumelos surgiu da paixão do casal Carolina Elizabeth Venâncio e Maxwell de Andrade Vilela pelo produto. O sítio produtor está localizado na zona rural de Carrancas- MG, próximo ao povoado da Capela do Saco, um local privilegiado e reconhecido por sua exuberante natureza, pelo clima ameno, ar puro, o que garante os melhores cogumelos. De acordo com Maxwell o cultivo é feito  sem nenhum tipo de agrotóxico, sem nenhum conservante, não contém glúten, enfim, é 100% natural. Além de ser rico em proteínas, estudos apontam ainda os seus benefícios para a saúde.

“A Cogumelos Capela do Porto produz quatro variação de shimeji e também com shiitake, sendo empregadas as mais atuais técnicas em sua produção, mão de obra treinada e qualificada para garantir produtos de qualidade. Buscamos atender com rapidez e habitualidade os restaurantes, supermercados, veganos e vegetarianos, enfim, quem se preocupa com a saúde e também adora uma boa gastronomia. O sabor do cogumelo conquista e ganha espaço a cada dia”, reforça o produtor.

Os proprietários do Cogumelo Capela do Porto apoiam o Festival como forma de prestigiar um evento de grande importância gastronômica e contribuir para a conscientização das pessoas no consumo de cogumelos saudáveis.

**Serviço:**

9º Festival Gastronômico e Cultural de Carrancas

**Realização:** ACETUR - Associação Carranquense dos Empreendedores do Turismo

**Co-Realização:** Prefeitura Municipal de Carrancas/Secretaria Municipal de Turismo

**Patrocínio:** Recanto Restaurante, Pizza e Bar e Pousada Roda Viva

**Apoio:**  SEBRAE-MG, Riquezas da Terra, Eletrovidros, Comercial Santos, Portal [Carrancas.com.br](http://carrancas.com.br/), Empório das Tintas, Cogumelos Capela do Porto, Armazém do Pão, Banco do Brasil/Stelo-Carrancas, Casa Bonita móveis e eletrodomésticos, e Posto Feliz Ale.

**Data:** de 17 a 21 de julho de 2019

**Local:** Praça Manoel Moreira – Centro – Carrancas/MG

**Horário:** a partir das 18h (17 a 19 de julho) e a partir das 15h (dias 20 e 21 de julho – Sábado e Domingo)

**Site:** www.acetur.com.br/festival9

facebook.com/festivalgastronomicocarrancas

Instagram: aceturcarrancasmg

**Informações de Imprensa:**

Flávia Cristina Andrade Guimarães

(35) 99832-8038

flaviacristinaandrade@yahoo.com.br

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | |  | |