



INSTITUTO FEDERAL
Rio Grande do Sul

Departamento de Comunicação

Clipping

Veículo: Olá, Serra Gaúcha!

Data: 16/05/2019

Local/Abrangência: Bento Gonçalves/RS

Editoria/Coluna: Negócios e Mercado

Link/página: <https://olaserragaucha.com.br/maior-festival-de-ciencia-do-mundo-chega-a-bento-goncalves-no-dia-20-de-maio/>

Maior festival de ciência do mundo chega a Bento Gonçalves no dia 20 de maio



Em 2019, Bento Gonçalves (RS) estreia no maior Festival mundial de divulgação científica, o **Pint of Science**.

Nas noites dos dias 20, 21 e 22 de maio, assim como em outros 24 países, a noite será dedicada para falar de ciência, de uma forma descomplicada nos ambientes descontraídos de bares. O evento é promovido pela Embrapa Uva e Vinho e pelo Instituto Federal do Rio Grande do Sul.

E como não podia ser diferente, a programação na Capital Nacional do Vinho orbita em torno do inebriante mundo do vinho. No dia 20 de maio, o Boteco Sports (Rua Silva Paes, 60 – Cidade Alta) receberá o tema “Uvas e vinhos: frutos da natureza e tecnologia”

Em uma noite dedicada a compreender o vinho como um dos mais nobres produtos do processo de fotossíntese. Para isso, enquanto o professor do Instituto Federal, Rodrigo Otávio Câmara Monteiro, fala sobre “A precisão que vem do céu”, abordando a viticultura de precisão, o pesquisador Henrique Pessoa dos Santos (Embrapa Uva e Vinho) e o professor Leonardo Cury (IFRS) apresentam “A vida e o vinho a partir do sol!”.

“**Entre leveduras e formigas: segredos da ciência**” Será o tema da terça-feira, dia 21, no Boteco São Bento (Rua Henry Hugo Dreher, 273 – Planalto). Nesta noite a professora Aline Nondillo (IFRS) irá revelar alguns detalhes interessantes sobre “A vida secreta da formigas”, e a cientista Bruna Carla Agustini (Embrapa Uva e Vinho) falará sobre “As pequenas notáveis: um brinde às leveduras”.

“O sabor do vinho brasileiro” foi o tema escolhido para o encerramento da edição de 2019, no dia 22 de maio, no MR Red (R. Heryn Hugo Dreher, 330-370 – Planalto). Os pesquisadores Mauro Zanus e Jorge Tonietto, da Embrapa Uva e Vinho, falarão sobre “Carvalho: aromas e sabores do vinho” e “O gosto do terroir”, respectivamente. Neste dia a programação é reservada para pessoas acima dos 18 anos, pois haverá degustação de bebidas.

Além das apresentações, durante os encontros, o público participante também poderá fazer perguntas e conversar com os pesquisadores sobre o tema da noite e outras dúvidas que surgirem. “A ideia de trazer o Festival para Bento foi abrir esse novo canal direto entre os cientistas e o público geral e apresentar assuntos interessantes de uma forma leve”, destaca Marcos Botton, chefe adjunto de Transferência e Tecnologia da Embrapa Uva e Vinho e coordenador do evento em Bento Gonçalves. “Vamos provar que na taça do vinho também tem muita ciência”, brinca ele ao fazer uma alusão ao nome do Festival, pois o Pint (pronuncia-se paint) nada mais é do que um tradicional copo de cerveja muito comum em países Europeus e nos Estados Unidos.

Como participar:

O Pint of Science é um evento informal, sem inscrição prévia, sem o pagamento de nenhuma taxa e com vagas limitadas. O único custo é a consumação individual. Todos os bate-papos começam às 19h30min, mas se recomenda chegar mais cedo, já que não há reserva de lugar. A programação completa pode ser conferida em: <http://pintofscience.com.br/events/bentogoncalves>

Serviço:

Pint of Science Bento 2019

Horário: a partir das 19h

20 de maio de 2019 – “Uvas e vinhos: frutos da natureza e tecnologia”

“A vida e o vinho a partir do sol!”, com Henrique Pessoa dos Santos (Embrapa Uva e Vinho) e Leonardo Cury (IFRS)

– “A precisão que vem do céu: uma nova Viticultura”, com Rodrigo Monteiro (IFRS)

Local: *Boteco Sports*

21 de maio – “Entre leveduras e formigas: segredos da ciência”

– “A vida secreta das formigas”, com Aline Nondillo (IFRS)

– “Pequenas notáveis: uma brinde às leveduras”, com Bruna Carla Agustini (Embrapa Uva e Vinho)

Local: *Botequim São Bento*

22 de maio de 2019 – “O sabor do vinho brasileiro”

– “Carvalho: sabores e aromas do vinho”, com Mauro Celso Zanus (Embrapa Uva e Vinho)

– “O gosto do Terroir”, com Jorge Tonietto (Embrapa Uva e Vinho)

Local: *MR Red*

Fonte: Assessoria de Imprensa / Foto: Reprodução Internet