

Rota do Queijo Terroir Vertentes

CATÁLOGO DE
EXPERIÊNCIAS



Experiências do
BRASIL RURAL



Universidade
Federal
Fluminense

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

MINISTÉRIO DO
TURISMO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

Rota do Queijo Terroir Vertentes

CATÁLOGO DE EXPERIÊNCIAS

Ficha técnica

Presidente da República Federativa do Brasil
Jair Messias Bolsonaro

Vice-Presidente da República Federativa do Brasil
Hamilton Mourão

Ministério do Turismo
Ministro do Turismo
Gilson Machado Neto

Secretário Nacional de Desenvolvimento e Competitividade do Turismo
Fábio Augusto Oliveira Pinheiro

Diretora do Departamento de Inteligência Mercadológica e Competitiva do Turismo
Nicole Ferreira Facuri

Coordenadora-Geral de Turismo Responsável
Rafaela Levay Lehmann Herrmann

Coordenadora de Produção Associada ao Turismo
Anna de Oliveira Modesto

Coordenadora de Turismo Social
Carolina Fávero de Souza

Analistas
Técnico-Administrativos
Ana Márcia Faria Valadão
Rodrigo Moreles Canez

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Ministra Da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Tereza Cristina Correa da Costa Dias

Secretário Nacional de Agricultura Familiar e Cooperativismo
Marcio Candido Alves

Diretor Departamento de Cooperativismo e Acesso a Mercados
Marcio de Andrade Madalena

Coordenador-Geral de Acesso a Mercados
Mateus Soares da Rocha

Coordenadora de Acesso a Mercados Privados
Mônica Batista de Souza

Universidade Federal Fluminense
Reitor
Antonio Claudio Lucas da Nobrega

Diretor da Faculdade de Turismo e Hotelaria
João Evangelista Dias Monteiro

Ficha técnica

Equipe técnica

Coordenadores Geral do Projeto
Osiris Ricardo Bezerra Marques
André Augusto Pereira Brandão

Pesquisadores Docentes

Adriana de Souza Lima
Diana Costa de Castro
Fátima Priscila Morela Edra
Helena Catão Henriques Ferreira
José Carlos de Souza Dantas
Manoela Carrillo Valduga
Marcello de Barros Tomé Machado
Verônica Feder Mayer

Pesquisadora Discente de Doutorado – PPGS/UFF

Amanda Lacerda Jorge

Pesquisadores Discente De Mestrado – PPGTUR/UFF

Beatriz Carvalho Tavares
Eduardo Silva Sant'Anna
João Victor Hortencio Silva
Marllon Santos da Silva
Natalia Spitz Gaspary
Ricardo Luis da Silva
Romário Loffredo de Oliveira
Valério Rodrigues de Souza Neto

Pesquisadores Discentes de Graduação – FTH/UFF

Bernardo Fortuna Albarello
Lizandra Barcellos Ladeira
Igor Moura Barbosa Eiras
Samantha Coelho Bastos

Apoio Técnico

Claudia Valéria Pimentel
Vinicius Neves Gonçalves

APRESENTAÇÃO

Bem-vindo à Rota do Queijo – Terroir Vertentes

A Rota do Queijo - Terroir Vertentes é composta pelos municípios mineiros de Barbacena, Barroso, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Entre Rios de Minas, Lagoa Dourada, Nazareno, Piedade do Rio Grande, Prados, Resende Costa, Ritápolis, São João del-Rei, São Tiago e Tiradentes. Neste roteiro, os turistas embarcam em uma deliciosa descoberta dos sabores da região e conhecem as raízes da famosa gastronomia mineira, com muito queijo! Patrimônio imaterial de Minas Gerais, o queijo atrai turistas de diversas partes do país e do mundo para as fazendas do interior do Estado.



Quem visitar a região poderá vivenciar a rotina dos produtores locais do famoso Queijo Minas Artesanal (QMA) e de queijos finos, conhecendo suas tradições e técnicas, enquanto se deliciam das iguarias mineiras. Vale destacar que o roteiro abrange diversos queijos com prêmios nacionais e internacionais, produzidos em fazendas de criação de vacas, cabras e búfalas. Mas nem só de queijo é feita a rota, há fazendas de café, passeios a cavalo, caminhadas diurnas e noturnas, tudo em meio a cenários naturais encantadores.

Venha viver experiências incríveis junto ao modo de vida tradicional rural mineiro!

Janeiro de 2022

SUMÁRIO

As experiências memoráveis da Rota do Queijo – Terroir Vertentes

Tarde Mineira	p. 7
Sítio Nova Era	
Vivendo experiências: Capril Rancho das Vertentes	p. 9
Capril Rancho das Vertentes	
De vacas e búfalas: Contando histórias e raspando o tacho	p. 11
Fazenda Maracujá	
Passeio para Contemplação Noturna	p. 13
Fazenda da Serra	
Tratour Gastronômico	p. 15
Fazenda Serrinha	
Café & Galope	p. 17
Fazenda do Engenho	
Entardecer Gastronômico dos Tarôcos	p. 19
Queijos Tarôco	
Por-co-quinho - porcos que comem coquinhos	p. 21
Fazenda Luiziânia	
O queijo mineiro: do pasto ao fogão de lenha	p. 23
Fazenda Pimenta	
Sunset na Fazenda	p. 25
Fazenda das Vertentes	
Harmonização do Doce de Leite DuJapa	p. 27
Fazenda DuJapa	
Vem com nós matutar	p. 29
Sítio Água no Pote	



TARDE MINEIRA

Sítio Nova Era

Barbacena – Minas Gerais



Experiência:

Na experiência Tarde Mineira, os visitantes são convidados a fazer parte de uma típica família rural do interior de Minas Gerais. Já na chegada, os turistas serão recebidos com um delicioso café da manhã, quando se terá a oportunidade de degustar os deliciosos queijos e doces de leite feitos na propriedade. Após a refeição, os membros da família irão guiar os turistas até o topo de um dos morros que compõem a paisagem do sítio, que proporcionará uma visão deslumbrante das belezas naturais da região. No retorno à sede do sítio, será servido um almoço rústico, feito no fogão à lenha, recheado de diversos pratos típicos da família rural mineira, incluindo a galinha caipira e o angu. Durante a estada no sítio, todos poderão vivenciar as práticas agropecuárias da propriedade, acompanhando o manejo com os bovinos durante a ordenha.



Stefany Martins
anfitriã



TARDE MINEIRA

Sítio Nova Era

Stéfany Martins | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 3 horas;

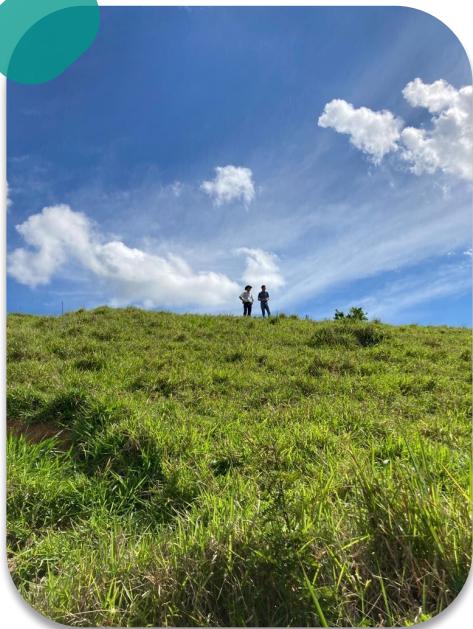
Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 8 participantes;

Disponibilidade: Fins de semana e feriados, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Inclui caminhada pela propriedade, almoço com água e suco natural e café da manhã;

Preço*: Adultos: R\$ 80,00; De 6 a 10 anos: R\$ 40,00; Menores de 6 anos não pagam;

Instagram: @queijariadiplomata | **Whatsapp:** (32) 99939-5434



Dicas: Leve protetor solar, chapéu e água para a caminhada na montanha, além de muito fôlego! Há opção de hospedagem a ser verificada com os responsáveis.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

VIVENDO EXPERIÊNCIAS: CAPRIL RANCHO DAS VERTENTES

Capril Rancho das Vertentes

Barbacena – Minas Gerais



Experiência:

A programação no Capril Rancho das Vertentes começa às 9h com a visitação aos animais, em pequenos grupos a fim de não estressar as cabras, quando serão explicados os processos de criação, cuidados na ordenha e alimentação. Nesse momento, os visitantes terão contato direto com esses curiosos e ativos animais! Enquanto isto, os outros visitantes terão a oportunidade de degustar o frescal e o iogurte produzidos no local, acompanhados de um cafezinho, mel e geleias artesanais produzidas na região. Após a visita aos animais, durante a caminhada ao redor da área de produção dos laticínios, será explicado como ocorrem os processos de transformação do leite. Ao final da visitação, a anfitriã oferecerá uma harmonização dos premiados queijos com vinhos ou cachaças, produzidos em Minas Gerais. É um momento de relaxamento, integração com o espaço natural e muitas histórias para contar.



**Sandra Canton &
Edson Cardoso**
anfitriões



VIVENDO EXPERIÊNCIAS: CAPRIL RANCHO DAS VERTENTES

Capril Rancho das Vertentes

Sandra Canton & Edson Cardoso | anfitriões

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 2 horas e meia;

Número mínimo e máximo de participantes: De 6 a 20 participantes;

Disponibilidade: Fins de semana e feriados, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Está incluso água, café, iogurte, torradas, queijos para degustação com mel e geleias, vinho;

Preço*: R\$ 150,00;

Instagram: @ranchodasvertentes | **Whatsapp:** (21) 97528-4257



Dicas: O visitante deverá trazer máquina fotográfica, boné, caso esteja sol, e guarda chuva, caso esteja nublado.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

DE VACAS E BÚFALAS: CONTANDO HISTÓRIAS E RASPANDO O TACHO

Fazenda Maracujá

Barbacena – Minas Gerais



Experiência:

Os turistas serão recebidos na sede da fazenda, onde terá início um *tour*, contemplando, além da beleza cênica do local, as diversas fases de criação dos animais da propriedade (vacas e búfalas). Concomitantemente, a história de criação que envolve toda a família será relatada com detalhes, visto que são aproximadamente 50 anos na lida com os animais leiteiros, com direito a muitos “causos pra contar”. O ponto alto da visita acontece na fábrica de laticínios, onde o doce de leite é produzido e os visitantes, além de conhecerem o processo produtivo, poderão prová-lo, raspando o tacho!



Arthur Bello
anfitrião



Experiências do
BRASIL RURAL

DE VACAS E BÚFALAS: CONTANDO HISTÓRIAS E RASPANDO O TACHO

Fazenda Maracujá

Arthur Bello | anfitrião

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 2 horas e meia;

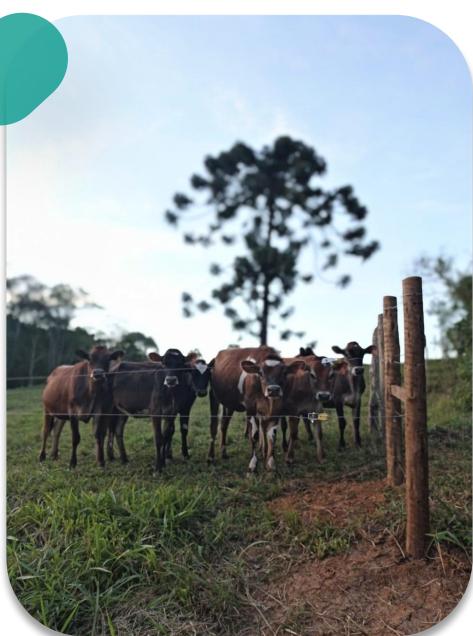
Número mínimo e máximo de participantes: De 6 a 10 participantes;

Disponibilidade: Qualquer dia, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Serão fornecidos EPI's para acesso à área de produção, durante a "rapa do tacho". Traga sua bota plástica para acesso às áreas de criação dos animais;

Preço*: Adultos: R\$ 100,00; De 9 a 12 anos: R\$ 60,00; Menores de 9 anos não pagam;

Instagram: @blualimentos | **Whatsapp:** (32) 9983-3621



Dicas: O local oferece espaço gastronômico e há cabanas para hospedagem em construção. Por segurança, pets não são permitidos!

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

PASSEIO PARA CONTEMPLAÇÃO NOTURNA

Fazenda da Serra

Piedade do Rio Grande - Minas Gerais



Experiência:

Para a atividade na Fazenda da Serra, os turistas serão recebidos a partir das 17h, com uma farta mesa de café e quitandas da fazenda. A caminhada de subida da serra será feita a partir das 19h, com chegada prevista à pedreira às 19h30. A observação noturna terá o tempo médio de 2 horas, podendo ser ampliado se o grupo desejar. Na pedreira, serão disponibilizados um telescópio, um tablado de madeira com colchonetes para quem quiser observar a via láctea deitado, além de uma mesa com pães, queijos e vinhos. Caso o grupo tenha músicos, violão ou outros instrumentos poderão ser levados. O retorno será às 21h30, com chegada à sede da fazenda às 22h. É importante o turista ir protegido com casaco, calça comprida, bota, cajado, garrafa para água e lanterna. *Neste primeiro momento, não será oferecida hospedagem.



Janete Ribeiro
anfitriã



PASSEIO PARA CONTEMPLAÇÃO NOTURNA

Fazenda da Serra

Janete Ribeiro | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 4 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: De 4 a 10 participantes;

Disponibilidade: Entre os meses de abril e setembro, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Entrada, refeições (lanche da tarde e ceia), cajados, lanternas, capas de chuva e um telescópio para a observação; Bebidas alcóolicas à parte;

Preço*: Sábado: R\$ 120,00, domingos e feriados: R\$ 150,00;

Whatsapp: (31) 98270-2992



Dicas: Os visitantes devem levar casaco, botas ou tênis de trilha, equipamento de fotografia, álcool-gel, máscaras. Não há opção de hospedagem, checar com os responsáveis acomodações próximas.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

TRATOUR GASTRONÔMICO

Fazenda Serrinha

São Tiago – Minas Gerais



Experiência:

Os turistas serão recebidos em um pátio da fazenda, onde poderão se refrescar com água saborizada e sucos naturais, enquanto ouvem um pouco sobre a história do café. A seguir, haverá um passeio em uma carretinha puxada por trator ao redor da propriedade, com uma exuberante vista panorâmica, passando por caminhos da fazenda de café, inclusive em áreas de reserva ambiental. Após o passeio no trator, em meio ao cafezal, é realizada uma explicação do manejo cafeeiro, do pé à xícara, seguida da degustação de cafés, quitandas da fazenda, queijos, assim como outros produtos de parceiros locais em um belo café da manhã ou da tarde, no meio da natureza.



**Sheila Rangel &
Fernando Boleto**
anfitriões



Experiências do
BRASIL RURAL

TRATOUR GASTRONÔMICO

Fazenda Serrinha

Sheila Rangel e Fernando Botelho | anfitriões

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 2 horas e meia;

Número mínimo e máximo de participantes: De 6 a 15 participantes;

Disponibilidade: Qualquer dia, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Passeio de carretinha puxada por trator pela propriedade, visita ao mirante e passeio pelo cafezal, parada para degustação de café da propriedade e quitandas locais;

Preço*: R\$ 100,00;

Instagram: @fazendaserrinha_saotagomg | **Whatsapp:** (35) 99880-0050



Dicas: Leve protetor solar e chapéu para o passeio na carretinha! Há a opção extra de workshops sobre café especiais. Opções de hospedagem em breve, verificar com os responsáveis.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

CAFÉ & GALOPE

Fazenda do Engenho

São Tiago– Minas Gerais



Experiência:

Como o nome da experiência já diz, os turistas serão recebidos para tomar um delicioso café mineiro e para andar a cavalo! Ao chegarem, os visitantes poderão provar um delicioso café mineiro, servido com todos os produtos da fazenda. O local é convidativo para um bate-papo, relaxamento e contemplação da natureza, antes de seguir para as baías, espaço onde estão os cavalos à espera dos seus visitantes! Na sequência, os turistas poderão escovar, raspar, selar e iniciar o contato com os animais. Esses cavalos seguirão para a pista onde o turista terá a oportunidade de se relacionar e montá-los, sempre sob a supervisão dos experientes fazendeiros. Ao final, retorna-se ao local do café, onde os turistas terão a oportunidade de adquirir os produtos locais!



Lilian Mafra
anfitriã



Experiências do
BRASIL RURAL

CAFÉ & GALOPE

Fazenda do Engenho

Lilian Mafra | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 2 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: De 2 a 8 participantes;

Disponibilidade: Qualquer dia, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Inclui café colonial com produtos locais e os instrumentos necessários para os cuidados com os cavalos;

Preço*: R\$ 90,00;

Instagram: @fengenho | **Whatsapp:** (32) 99922-4906



Dicas: É necessário que o turista venha vestido com calças compridas, botas, ou tênis, traga boné e protetor solar. Há opções de hospedagem, checar com os responsáveis.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

ENTARDECER GASTRONÔMICO DOS TARÔCOS

Queijos Tarôco

São João Del Rei – Minas Gerais



Experiência:

A propriedade dos Tarôco recebe os visitantes em casa para compartilhar uma refeição deliciosa, preparada no local com a receita de família, que leva o Queijo Minas Artesanal Tarôco como principal ingrediente. A interação ocorre ao ar livre, com muita alegria, música e boa prosa. Enquanto se espera o cozimento das carnes, é realizada uma visitação ao redor da queijaria, com direito a visualização da sala de maturação e degustação do Queijo Tarôco. Os visitantes aprenderão também sobre o manejo sustentável da propriedade, enquanto acompanham a preparação de todas as etapas da refeição. Será servida uma típica receita de risoto italiano, criada há mais de cem anos pelos descendentes Tarôco. Em seguida, para a sobremesa, todos poderão provar um delicioso doce de leite artesanal de produção local.



Joelma Tarôco
anfitriã



ENTARDECER GASTRONÔMICO DOS TARÔCOS

Queijos Tarôco

Joelma Tarôco | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 3 horas e meia;

Número mínimo e máximo de participantes: De 10 a 20 participantes;

Disponibilidade: Fins de semana, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Visitação ao redor da Queijaria com visualização da sala de maturação e degustação de Queijo Tarôco. Refeição composta de risoto, salada e carne.

Sobremesa: Doce de leite com queijo. Bebidas: água, sucos e cachaça artesanal mineira.

Outras bebidas sob consulta;

Preço*: R\$ 70,00; **Instagram:** @queijos_taroco | **Whatsapp:** (32) 98445-8793



Dicas: O visitante deverá trazer repelente, casaco e câmera fotográfica.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

POR-CO-QUINHOS: PORCOS QUE COMEM COQUINHOS

Fazenda Luiziânia

Entre Rios de Minas – Minas Gerais



Experiência:

A Fazenda Luiziânia proporciona aos turistas uma imersão na natureza, contando com vasta área de proteção ambiental. Os visitantes serão recebidos no espaço do laticínio e dali, seguirão a pé por um trecho de aproximadamente 1 km, em torno da área onde os porquinhos se encontram, dentro da propriedade. Nesse momento os turistas poderão observar a interação e alimentação dos animais, além de poderem sentir a natureza ao seu redor e aprender sobre o manejo da fazenda. Ao final do trecho, agora de volta à sede, haverá uma degustação de produtos de charcutaria e cachaça produzidos por um parceiro convidado. Também serão servidos os queijos, mel, geléia e pão artesanal produzidos na propriedade.



**Iara Rolim &
Euler Ribeiro**
anfitriões



Experiências do
BRASIL RURAL

POR-CO-QUINHOS: PORCOS QUE COMEM COQUINHOS

Fazenda Luiziânia

Iara Rolim & Euler Ribeiro | anfitriões

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 2 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: De 8 a 12 participantes;

Disponibilidade: Qualquer dia, mediante agendamento;

O que está incluído: Entrada, passeio por parte da fazenda, degustação de 4 tipos de charcutaria, 4 tipos de queijo, mel, geléia, pão artesanal, cachaça e água;

Preço*: R\$ 150,00;

Instagram: @clubedoqueijodoeuler | **Whatsapp:** (31) 99968-9205



Dicas: Há opções de hospedagem! Checar com os responsáveis. Sugere-se levar botas, chapéu ou boné, além de proteção para dias chuvosos.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

O QUEIJO MINEIRO: DO PASTO AO FOGÃO A LENHA

Fazenda Pimenta

Resende Costa – Minas Gerais



Experiência:

A experiência terá início com a visitação ao entorno da sede da Fazenda Pimenta, a começar pelo pasto, curral e queijaria, onde serão explicados os processos que envolvem a criação do gado e a produção do leite e do queijo. Após a apresentação de um pequeno vídeo, será fornecida uma degustação do Queijo Minas Artesanal (QMA), em seus diferentes estágios de maturação. Em seguida, o passeio continua pelas demais dependências da propriedade: galinheiro, paiol de milho, casinha do "munho" de pedra, chiqueiro, poço de peixes, pomar, lavoura e horta, ocasião em que os visitantes poderão inclusive colher frutos e vegetais que farão parte do café, almoço, brunch ou jantar, com ingredientes produzidos na fazenda (incluindo a charcutaria). Depois, hora de se aconchegar ao redor do fogão de lenha, na cozinha externa com vista para a mata, onde será finalizada a refeição, de acordo com o combinado. Também estarão disponíveis bebidas locais como cachaça, cerveja e vinho mineiro. Após a refeição e a sobremesa com doces caseiros, ainda é servido um "cafázim" na vendinha da fazenda, onde estarão disponíveis os produtos e um pequeno artesanato local.



Claudio Ruas & Amana Torres (Casal Gastrô) anfitriões



O QUEIJO MINEIRO: DO PASTO AO FOGÃO DE LENHA

Fazenda Pimenta

Claudio Ruas & Amana Torres | anfitriões

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 3 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: De 6 a 12 participantes;

Disponibilidade: Qualquer dia, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Visitação, degustação de queijos, conhecimento e a refeição com café e água. Demais bebidas são cobradas à parte.

Preço: Sob consulta;

Instagram: @casalgastromg | **Whatsapp:** (31) 99967-4467



Dicas: Leve protetor solar, câmera, repelente, álcool em gel e calçado apropriado para ambiente rural.

SUNSET NA FAZENDA

Fazenda das Vertentes

Entre Rios de Minas – Minas Gerais



Experiência:

Os visitantes serão recebidos dentro da sede da Fazenda das Vertentes para apresentações das anfitriãs e do grupo. A seguir, terá início o tour pela propriedade, começando com uma caminhada até o curral, onde será feita uma pequena explanação sobre o funcionamento da fazenda e aspectos sustentáveis da criação de animais. Seguiremos para a queijaria, onde será feita uma explicação sobre o processo de produção e os devidos cuidados com o queijo artesanal orgânico. Na sequência, retorna-se para a sede da fazenda, onde os visitantes serão direcionados ao local do sunset para uma pequena degustação de queijos e vinhos, quando será contada a história do queijo e todo o projeto da propriedade.



**Andreia & Adriana
Bicalho**
anfitriãs



SUNSET NA FAZENDA

Fazenda das Vertentes

Andreia & Adriana Bicalho | anfitriãs

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 3 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: Até 10 participantes;

Disponibilidade: Quintas, sextas e sábados, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Visitação, aprendizado e degustação. Não fornecemos certificados;

Preço: Sob consulta;

Instagram: @queijariaqverte | **Whatsapp:** (31) 98634-9302



Dicas: Leve agasalho e repelente. Há opção de hospedagem a ser verificada com os responsáveis.

Harmonização do Doce de Leite DuJapa

Fazenda DuJapa

Coronel Xavier Chaves – Minas Gerais



Experiência:

A produtora, do premiado queijo Jacuba, apresenta a propriedade, através de uma caminhada, para que as pessoas consigam entender como, gradualmente, constroem uma propriedade auto sustentável, com destaque, na visitação, ao doce de leite. A seguir, haverá um momento para a degustação dos doces leite DuJAPA (tradicional e saborizado com: limão e café), onde será sugerido aos visitantes prepararem e experimentarem diferentes combinações de iguarias junto aos doces de leite, que transformam e complementam o seu sabor como: chocolate em copinho, mini figo, pão de queijo, canudinho, queijo curado, castanha do pará triturada, café líquido e em pó.



Maria Teresa Boari
anfitriã



Experiências do
BRASIL RURAL

Harmonização do Doce de Leite DuJapa

Fazenda DuJapa

Maria Teresa Boari | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 3 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: De 10 a 16 participantes;

Disponibilidade: Qualquer dia, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Caminhada pela propriedade e degustação dos produtos.

Não é permitido levar nenhum produto da degustação. EPIs não estão inclusos.

Preço*: Sob consulta;

Instagram: @fazendadujapa | **Whatsapp:** (32) 99832-6609



Dicas: Leve protetor solar e chapéu! Há opção de hospedagem a ser verificada com os responsáveis.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

Vem com nós matutar

Sítio Água do Pote

Prados – Minas Gerais



Experiência:

O objetivo desta experiência é trazer o turista para o mundo do matuto através dos sabores dos queijos incorporados em diferentes receitas e acompanhamentos. Ao chegar à propriedade, o turista irá se deparar com um espaço onde há uma mesa de café da manhã (ou da tarde) e um fogão à lenha, que será utilizado para ferver a água de preparo do café moído ao decorrer da experiência. Cada turista matuto terá um lugar à mesa decorada com toalhas artesanais confeccionadas na propriedade. A seguir, o café será servido em caneca esmaltada e, como acompanhamento, serão apresentados os queijos do matuto e outras receitas. Para finalizar, os turistas conhecerão o entorno da queijaria, onde se concretiza a produção do queijo do matuto.



Marcel Moraes
anfitrião



Vem com nós matutar

Sítio Água do Pote

Marciel Moraes | anfitrião

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 3 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: De 4 a 10 participantes;

Disponibilidade: Qualquer dia, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Estão incluídos, no mínimo, 4 tipos de queijo para a degustação, além de itens como geléia, leite, pão de queijo, bolo, entre outros contemplados em cafés da manhã. Os turistas devem trazer suas próprias máscaras

Preço*: Sob consulta;

Instagram: @queijo.matuto.artesanal | **Whatsapp:** (32) 98417-7203



Dicas: Vá de máscara e leve equipamento fotográfico!

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.



Experiências do
BRASIL RURAL

Rota do Queijo Terroir Vertentes



Experiências do
BRASIL RURAL



Universidade
Federal
Fluminense

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

MINISTÉRIO DO
TURISMO

