

# 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



Experiências do  
**BRASIL RURAL**



Universidade  
Federal  
Fluminense

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO

MINISTÉRIO DO  
TURISMO



PÁTRIA AMADA  
**BRASIL**  
GOVERNO FEDERAL

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



# 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.



**Stéfany Martins**  
anfitriã





# TARDE MINEIRA

## Sítio Nova Era

**Stéfany Martins** | anfitriã

### Informações:

**Tempo de duração:** Aproximadamente 3 horas;

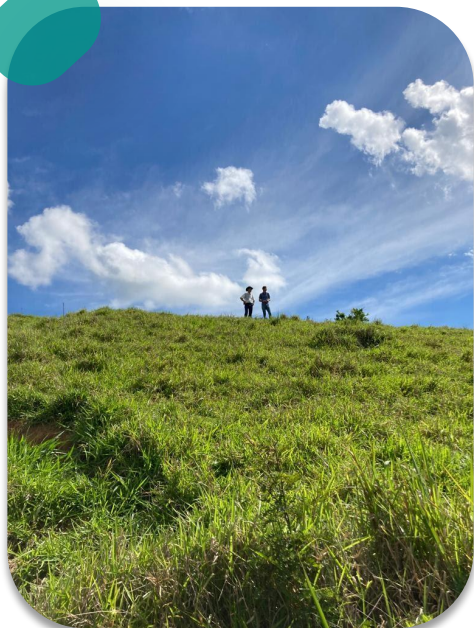
**Número mínimo e máximo de participantes:** De 1 a 8 participantes;

**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 visita 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 visita, 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





# 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 alcoólicas 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



# 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\_saotiagomg | **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 baias, 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



# 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:** @fengengo | **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 visita 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



# 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 visita 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 "cafézim" 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:** @queijariaqverde | **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 visita, ao doce de leite. A seguir, haverá um momento para a degustação dos doces de 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



# 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.



**Marciel 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



PÁTRIA AMADA  
**BRASIL**  
GOVERNO FEDERAL