

Rota Gourmet das Terras Altas da Mantiqueira

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 Gourmet das Terras Altas da Mantiqueira

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 Gourmet das Terras Altas da Mantiqueira

A Rota Gourmet das Terras Altas da Mantiqueira é essencialmente rural, onde é possível vivenciar um estilo de vida que tem na produção artesanal e na tradição de antigas receitas familiares uma forma de obter os melhores produtos da gastronomia mineira. Além disso, essa vivência acontece num território das mais belas paisagens naturais da imponente Serra da Mantiqueira. O visitante será convidado a conhecer as nuances deste terroir, adentrando a cadeia produtiva dos produtos típicos da montanha, experimentando novos sabores e harmonizações sensoriais em um ambiente de rara beleza, onde a natureza foi extremamente generosa com seus moradores, em sua maioria pequenos produtores da agricultura familiar.



Venha conhecer essa rica qualidade e diversidade gastronômica que levaram muitos destes produtos ao destaque em premiações nacionais e internacionais. Temos produtos e experiências diferenciadas, combinadas a uma região tradicionalmente hospitaleira, localizada em Minas Gerais e na divisa com os estados de SP e RJ, o que fizeram desse território, há muitos anos, local de interesse de visitantes regionais e nacionais.

Janeiro de 2022

SUMÁRIO

As experiências da Rota Gourmet das Terras Altas da Mantiqueira

Cerveja no Jardim Bella Flora Sítio Bella Flora	p. 7
Fazenda 2M/Queijo D'Alagoa-MG: experiências da fazenda para a mesa Fazenda 2M – Queijo D'Alagoa	p. 9
Visite nossa fazenda e vivencie nosso dia-a-dia Sítio Corguinho	p. 11



CERVEJA NO JARDIM BELLA FLORA

Sítio Bella Flora

Aiuruoca | MG



Experiência:

Uma experiência única com muitas sensações em um ambiente integrado à natureza e em uma relação direta com os produtores e sua família. O turista também aprenderá sobre a harmonização das cervejas, sobre sua produção, a origem do estilo e de seus ingredientes; incluindo a história e origem dos acompanhamentos ou petiscos. Será memorável a experiência de tomar uma cerveja artesanal em um jardim, com produtos locais e únicos com seus sabores e saberes, além de toda a experiência o turista terá a oportunidade de comprar os produtos do sítio e de produtores locais.



André Luiz Costa
Yara Kabadayan

Alê Kabadayan | anfitriões



CERVEJA NO JARDIM BELLA FLORA

Sítio Bella Flora

André Luiz Costa, Yara Kabadayan & Alê Kabadayan |

anfitriões

Informações:

Tempo de duração: 2 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: de 2 a 12 participantes;

Disponibilidade: Fins de semana e feriados, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Inclui 4 cervejas com seus respectivos acompanhamentos e um passeio guiado pelo sítio; não inclui equipamentos para proteção do sol e da chuva, assim como todos os equipamentos do protocolo da Covid;

Preço*: R\$150,00 por pessoa;

Instagram: [@sitiobellaflora](https://www.instagram.com/sitiobellaflora) | **Whatsapp:** (11) 99140-7379



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

FAZENDA 2M/QUEIJO D'ALAGOA-MG: EXPERIÊNCIAS DA FAZENDA PARA A MESA

Fazenda 2M – Queijo D'Alagoa

Alagoa | MG



Experiência:

Começaremos na queijeria com uma breve explicação do processo de fabricação do queijo, onde é feito um dos melhores queijos artesanais do mundo e o melhor queijo artesanal feito de leite cru do Brasil. Logo após será preparado um macarrão com molho branco feito na panela de @queijodalagoamg. Finalizaremos com uma degustação orientada na loja física da Queijo D'Alagoa MG.



Sophia Diniz Lopes |
anfitriã



FAZENDA 2M/QUEIJO D'ALAGOA-MG: EXPERIÊNCIAS DA FAZENDA PARA A MESA

Fazenda 2M – Queijo D'Alagoa

Sophia Diniz Lopes | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: 3 a 4 horas (Das 13h às 16h);

Número mínimo e máximo de participantes: de 2 a 10 participantes;

Disponibilidade: Fins de semana e feriados, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Inclui o macarrão feito na panela de queijo, as degustações, e a visita a fazenda; não inclui bebidas.

Preço*: R\$120,00 por pessoa;

Instagram: [@queijodalagoamg](https://www.instagram.com/queijodalagoamg) | **Whatsapp:** (35) 9987-4570



Dicas: Leve filtro solar, óculos de sol, chapéus e bonés.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

VISITE NOSSA FAZENDA E VIVENCIE NOSSO DIA-A-DIA

Sítio Corguinho

Alagoa | MG



Experiência:

Conheça o nosso dia-a-dia e passe pela experiência de um dia de produtor. Venha sentir que o queijo é muito mais que somente ingredientes em uma tacha. Se envolva em nossa história e sinta toda a energia de uma família que se dedica todos os dias a cuidar de seus animais com carinho e respeito, além de uma boa alimentação para se ter um produto de qualidade. Passe horas inesquecíveis e ainda aprenda sobre a origem do alimento que chega em sua mesa. Você conhecerá além de nossa história, a nossa propriedade, desde a sala de ordenha, espaço externo, queijaria e até a maturação.



Francisco Humberto
| anfitrião



VISITE NOSSA FAZENDA E VIVENCIE NOSSO DIA-A-DIA

Sítio Corguinho

Francisco Humberto | anfitrião

Informações:

Tempo de duração: 6 horas (Das 7h às 13h);

Número mínimo e máximo de participantes: Vivência: até 5 participantes; Visitação guiada: até 15 participantes;

Disponibilidade: Qualquer dia, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Inclui café da manhã e almoço. Produtos de proteção (máscara, touca e avental descartável para entrada na queijaria);

Preço*: Vivência: R\$150,00 por pessoa; Visitação guiada: R\$30,00 por pessoa;

Instagram: [@queijocapital](https://www.instagram.com/queijocapital) | **Whatsapp:** (35) 99834-8638



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.



Experiências do
BRASIL RURAL

Rota Gourmet das Terras Altas da Mantiqueira



Experiências do
BRASIL RURAL



Universidade
Federal
Fluminense

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

MINISTÉRIO DO
TURISMO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL