

EMATER

Minas Gerais



RURALIDADE VIVA



**CATÁLOGO DE
PRODUTOS E
EXPERIÊNCIAS
TURÍSTICAS DA
AGRICULTURA
FAMILIAR E
PRODUTORES RURAIS**



RURALIDADE VIVA

CATÁLOGO DE PRODUTOS E
EXPERIÊNCIAS TURÍSTICAS
DA AGRICULTURA
FAMILIAR E
PRODUTORES RURAIS



www.emater.mg.gov.br

Ficha Técnica

GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Romeu Zema Neto

VICE-GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Mateus Simões

SECRETÁRIO DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Thales Almeida Pereira Fernandes

DIRETORIA EXECUTIVA DA EMATER-MG

Presidente

Otávio Martins Maia

Diretor Técnico

Gelson Soares Lemes

Diretor Administrativo Financeiro

Cláudio Augusto Bortolini

Diretor Infraestrutura

Vitório Alves Freitas

DEPARTAMENTO TÉCNICO – DETEC

Gerente do Departamento Técnico

Milton Flávio Nunes

Gerente da Divisão de Programas Especiais

José Henrique Chiarini

Gerente da Divisão de Desenvolvimento e Suporte

Bernardino Cangussu Guimarães

COORDENAÇÃO TÉCNICA ESTADUAL

Coordenadora Técnica Estadual de Turismo Rural e Artesanato

Thatiana Daniella Moura Garcia

Estagiária

Layla Bianca Ferreira Inácio

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO - ASCOM

Gerente

Bruna Alessandra Andrade Toledo

Projeto Gráfico e diagramação

Igor Bottaro

Fotos

Arquivo Emater-MG

Apresentação

A Essência do Turismo Rural e Artesanato com a Emater-MG

O projeto estratégico da Emater-MG, lançado em fevereiro de 2022, tem sido um verdadeiro sucesso, impulsionando o desenvolvimento do Turismo Rural e do Artesanato de Minas Gerais. Mais do que uma iniciativa, essa jornada tem fortalecido as comunidades rurais, valorizada a cultura local e criada novas oportunidades para agricultores familiares e artesões.

Nosso grande desafio é elevar a riqueza das tradições mineiras para novos patamares, promovendo parcerias estratégicas e integrando ações externas para o setor. A colaboração entre a Emater-MG e a Secretaria de Estado de Cultura e Turismo tem sido fundamental para ampliar o alcance desse trabalho e gerar impacto real nas comunidades. Para fortalecer esse movimento, investimos em capacitações para nossos extensionistas promovendo conhecimento técnico e troca de experiências. Além disso, realizamos imersões em propriedades rurais e comunidades que já desenvolvem o Turismo Rural e o Turismo de Base Comunitária, possibilitando aprendizado na prática.

A atuação da Emater-MG também se estendeu para seminários regionais, organizados em parceria com prefeituras, Instâncias de Governança Regionais (IGRs) e profissionais do setor. Nestes seminários, abordamos temas como Produção Associada ao Turismo Rural e oportunidades de negócios, promovendo debates e fortalecendo redes de colaboração. Complementando essas ações, realizamos rodadas de negócios, criando tecnologias entre produtores e a cadeia do turismo.

E agora, trazemos uma grande novidade!

Temos o prazer de apresentar a nova edição do RURALIDADE VIVA – Catálogo de produtos e experiências turísticas da agricultura familiar e produções rurais!

Nesta edição atualizada, reunimos 137 propriedades rurais que estão de portas abertas para receber visitantes. O catálogo apresenta experiências históricas que vão além do Turismo Rural, incluindo Agroindústria, Cooperativismo, Café, Queijos Artesanais e muito mais!

“Com o RURALIDADE VIVA, conectamos os visitantes às experiências óbvias da agricultura familiar mineira. Esta nova edição reflete o crescimento do turismo rural em Minas Gerais, valorizando o trabalho dos produtores e fortalecendo a economia local.”

A Emater-MG convida você a embarcar nessa jornada! Descubra a riqueza de nossas tradições, viva experiências inesquecíveis e contribua para o desenvolvimento das comunidades rurais. Estamos prontos para guiá-lo por um universo de inovações, cultura e criatividade, onde o turismo e o artesanato se encontram para transformar vidas!

Sumário

ALFENAS (Sul/ Sudoeste de Minas).....	11
Sítio Vargem do Amparo (Poço Fundo).....	11
Sítio Manacá da Serra (Poço Fundo).....	13
Sítio Jacarandá (Poço Fundo).....	15
Pousada Doutor Chico (Poço Fundo)	17
ALMENARA (Vale do Jequitinhonha)	19
Reserva Biológica da Mata Escura - Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade - Circuito Turístico Vale do Jequitinhonha (Jequitinhonha).....	19
BELO HORIZONTE (Metropolitana de BH)	21
Queijo Inconfidentes (Ouro Preto)	21
Pousada e Restaurante Carvalho (Itaverava)	23
Fazenda Cana Brasil (Itaverava).....	25
Mr. Melk (Queluzito).....	27
Balneário Cachoeira do Moinho (Belo Vale).....	29
Ruínas da Casa de Moedas (Moeda)	31
Cachoeira do Paiolino (Moeda).....	33
Cachaçaria Germana (Nova União)	35
Recanto da Zilda (Rio Acima).....	37
Pousada Sítio do Jacó (Rio Acima).....	40
Aranzé Comida Mineira (Rio Acima)	42
Nobar dos Montes (Cristiano Ottoni)	44
Pesque Pague Água Limpa (Cristiano Ottoni).....	46
Pousada Rávis (Sabará).....	48
Fazenda Pé no Chão (Taquaraçu de Minas)	50
Ecocentro - Terra das Águas (Rio Acima)	52
Pousada Rural Refúgio Entre Serras de Minas - Comunidade Serrinha Bom Jesus do Amparo-MG (Bom Jesus do Amparo)	54
CAPELINHA (Vale do Jequitinhonha).....	56
JequiSabor - Festival de Gastronomia e Cultura do Vale do Jequitinhonha (Capelinha)	56
CATAGUASES (Zona da Mata)	58
Estância Colibri (Piraúba).....	58
Um dia na roça (Goianá)	60

Cachaça Pereirinha (Guarará)	62
Sítio Veredas (Argirita).....	64
CURVELO (Central Mineira).....	67
Museu de Manuelzão (Três Marias)	67
DIAMANTINA (Vale do Jequitinhonha).....	69
Sítio Beira Rio (Felício do Santos).....	69
Rota das 10 Cachoeiras (Conceição do Mato Dentro)	71
Queijo Braunas - Turismo de Vivência (Diamantina).....	74
Vivência da Lapinha (Diamantina)	76
DIVINÓPOLIS (Oeste de Minas)	78
Centro de Qualidade do Queijo Minas Artesanal de Medeiros (Medeiros).....	78
Museu do Queijo Canastra Pedro Teixeira Nunes (Medeiros).....	80
GOVERNADOR VALADARES (Vale do Rio Doce).....	82
Mania do Lago Ecoturismo (Resplendor).....	82
Pousada Pedra Riscada (São José do Divino)	84
Clube Social Pesque e Pague Souto (Nova Belém).....	86
IPATINGA (Vale do Rio Doce)	88
Serra dos Cocais Roteiro Turístico (Coronel Fabriciano).....	88
Ipatinga Rural - Roteiro Turístico (Ipatinga).....	90
JANAÚBA (Norte de Minas)	92
Queijaria da Dinda (Serranópolis de Minas)	92
Requeijão Vó Luzia (Serranópolis de Minas)	94
JANUÁRIA (Norte de Minas)	96
Parque Nacional Cavernas do Peruaçu (Januária).....	96
JUIZ DE FORA (Zona da Mata)	98
Rancho Macota (Serranos)	98
Belos - Café Rural (Rio Preto)	100
Rancho da Caveira (Rio Preto).....	102
Sítio Primavera (Lima Duarte)	104
Pesqueiro do Tarcísio (Lima Duarte).....	106
Apiturismo/turismo de natureza e de experiência (Lima Duarte).....	108
Complexo da Cachoeira do Arco-íris (Lima Duarte)	110
Sítio Jolimont (Matias Barbosa).....	112
Pousada Rural Chalés Flórida (Simão Pereira).....	114

Cachoeira Vargem do Sobrado Restaurante, Bar, Lanchonete e Camping (Santa Rita de Jacutinga)	116
Ciganada Camping Rock (Bom Jardim de Minas).....	118
Complexo do Lu Cachoeira Esmeralda (Lima Duarte)	120
Ecoturismo Raiz: Beleza cênica do Caminho das Águas (Santa Rita de Ibitipoca).....	122
Fazenda das Cachoeiras (Santa Rita de Jacutinga)	124
Rancho Pé de Serra (Rio Preto).....	126
Hotel Fazenda Morro Grande (Simão Pereira).....	128
Hotel Fazenda Santa Helena (Simão Pereira).....	130
Pousada do Tiê (Rio Preto)	132
Recanto das Águas (Passa Vinte)	134
Sítio Cachoeira Água Limpa - Contemplando a Cachoeira Água Limpa (Santa Rita de Ibitipoca) ...	136
Trilha São Francisco de Assis - Bom Jesus do Vermelho (Santa Rita de Ibitipoca).....	138
Turismo Ecológico nas Serras da Água (Santa Santa Rita de Ibitipoca)	140
LAVRAS (Sul/ Sudoeste de Minas)	142
Café Sítio da Serra (Cambuquira)	142
Lavandas de Cambuquira (Cambuquira).....	144
Fazenda Catiguá (Cambuquira).....	146
Fazenda Pedra Preta (Cambuquira)	148
O Forasteiro (Cambuquira).....	150
Vivência Maranata (Virgínia).....	152
Brassaria Cerveja Artesanal (Cambuquira).....	154
Queijo Artesanal de Alagoa - Fazenda JM (Alagoa).....	156
Cultura e Arte na Roça - Fazenda Sá Mira (Lavras).....	158
Queijos Almeida Guimarães (Itanhadu).....	160
MANHUAÇU (Zona da Mata).....	162
Pedra Santa (Mutum)	162
Recanto da Serra (Vermelho Novo)	164
Sabores e Saberes da Fazendinha Coffee Gripp (Alto Jequitibá)	166
Sítio Imperial da Serra (Alto Jequitibá)	168
MONTES CLAROS (Norte de Minas).....	170
Cachoeira do Curiango (Itacambira).....	170
Vale do Gongo (Grão Mogol)	172
Recanto das Aves (Botumirim).....	174

Rancho Alma da Lua (Botumirim).....	177
MURIAÉ (Zona da Mata)	180
Fazenda Serrote (Santo Antônio do Aventureiro).....	180
Suítes no Paraíso (Espera Feliz).....	182
Caparaíso - Cafeteria e Turismo no Cafezal (Espera Feliz)	184
Café com Neli (Muriaé).....	186
Fazenda Monte Alegre (Rosário de Limeira)	188
Cachoeira do Engenho de Serra (Palma)	190
Sítio Mineiro do Pontão (Muriaé).....	192
Verde Aventuras Turismo (Muriaé)	194
PASSOS (Sul/ Sudoeste de Minas).....	197
Pousada Império de Minas (Capitólio).....	197
Tulha de Minas (Capitólio).....	199
Do Leite ao Queijo - QMA e Turismo (São João Batista do Glória).....	202
Queijaria Reserva do Lago (Delfinópolis).....	204
Cachoeira do Zezão (Cássia).....	206
Integração Queijaria e Turismo (Vargem Bonita)	208
Suite Colonial (Capitólio).....	210
Tamanduá Ecoturismo (São Roque de Minas).....	212
PONTE NOVA (Metropolitana de Belo Horizonte)	214
Pousada Alfié Real (São Domingos do Prata).....	214
POUSO ALEGRE (Sul/ Sudoeste de Minas).....	217
Chalé da Independência (Consolação).....	217
Morangos Lindsey (Piranguçu).....	219
Sítio 4 Irmãos - Frutas Orgânicas (Piranguçu)	221
Sítio São Salvador dos Campos (Piranguçu).....	223
Almoço Caipira - Casa da Tia Cida (Piranguçu).....	226
Fazenda Sagrada Família (Santa Rita do Sapucaí)	228
SÃO JOÃO DEL REI (Campo das Vertentes).....	230
Viola Matuta (Prados).....	230
Vem com nois Matutar (Prados)	232
Visitação à queijaria (São João Del Rei)	234
Taroco Flores (São João Del Rei)	236
Lazer & Natureza Catálogo (São João Del Rei)	238

Fazendinha Ecológica Três Irmãos (São João Del Rei).....	240
Fazenda Lua Dourada (São Tiago).....	242
Tratour Gastronômico/ Fazenda Serrinha (São Tiago).....	244
Cantinho da Tia Rosa (Desterro do Melo).....	246
Cachaça Século XVIII (Coronel Xavier Chaves).....	248
Queijaria Brumado (Coronel Xavier Chaves).....	250
Experiência Rural Fazenda Maracujá (Barbacena).....	252
Quinta Vogrande (Tiradentes).....	254
SETE LAGOAS (Metropolitana de Belo Horizonte).....	256
Degustação Vendinha Riachinho Queijaria (Santana do Riacho).....	256
Apiário e Meliponário Âmbar: Vivência no Cerrado (Santana do Riacho).....	258
Fazenda Martins Receptivo para Cavalgadas na Lapinha da Serra (Santana do Riacho).....	260
TEÓFILO OTONI (Vale do Mucuri).....	262
Sítio Boa Vista/ Brejauba (Teófilo Otoni).....	262
UBERABA (Triângulo Mineiro / Alto Paranaíba).....	264
Gruta dos Palhares (Sacramento).....	264
Queijaria Três Irmãos (Tapira).....	266
Quintal da Suelene (Tapira).....	268
Cachoeira do Dominginho (Veríssimo).....	270
Fazenda Rosa Branca (Campos Altos).....	272
UBERLÂNDIA (Triângulo Mineiro / Alto Paranaíba).....	274
Parque De Lazer E Turismo Da Cachoeira Córrego Do Cerrado (Canápolis).....	274
Serra Seios de Moça – Morrinhos – Escultura de N. Sra. do Carmo (Prata).....	276
Hotel Fazenda Solar dos Ipês (Prata).....	278
Rota do Queijo Artesanal do Triângulo Mineiro (Uberlândia).....	282
VIÇOSA (Zona da Mata).....	285
Projeto Aldeia da Vida - Turismo Ecológico (Canaã).....	285
Pousada do Tanque Hotel (Guiricema).....	287
Cães de Fazenda (Guiricema).....	289
Fazenda Fratello Sole & Sorella Luna (Guiricema).....	291

ALFENAS

Sítio Vargem do Amparo

Nome do proprietário:

Carlos Henrique Nogueira/ Maria Regina Mendes Nogueira

Telefone:

(35) 99747-5388

Redes sociais:

Instagram: [@reginamendesnogueira](https://www.instagram.com/reginamendesnogueira)

Município:

Poço Fundo

Rota que participa:

Rota Caminhos do Bem

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Regina e Carlinhos abrem sua propriedade e lavoura para receber os apaixonados por café, proporcionando uma experiência única de imersão na agricultura familiar sustentável, com destaque no processo de produção de cafés especiais. O sítio apresenta variação de altitude de mais de 1.000 metros e também possui uma plantação nova de Café Arara. Assim, os visitantes terão a oportunidade de conhecer o dia a dia dos produtores rurais, desfrutar de cafés especiais, comprar doces, quitandas e licor de rosas, visitar a lavoura de café sombreado Catuai (vermelho e amarelo), onde os visitantes poderão conhecer como são produzidos os cafés especiais, incluindo suas variações de altitude e espécies. Durante os meses de colheita, é possível participar ativamente do processo; há também vivência demonstrando a produção de uma horta sustentável, utilizando recursos próprios do sítio, destacando práticas de reciclagem e reaproveitando os resíduos gerados; e vivência de como produzir quitandas caseiras de maneira saudável, utilizando dos ingredientes do próprio sítio como ovo, banana, fubá, rapadura, leite, temperos locais e outros.

Tempo de duração da visita ou experiência:

5 horas



Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 5
- Máximo: ilimitado (a propriedade recebe ônibus de estudantes ou grupos de turistas)

Funcionamento:

Segunda a sábado - Mediante agendamento

Valores:

R\$100,00 por pessoa

Inclui:

- Café da manhã ou tarde
- Almoço
- Vivências (combinar com os proprietários)

Não inclui:

- Colha e pague - cobrado à parte
- Produtos como licor de rosas, doces e quitanda - cobrados à parte

Recomendação/dica:

Trazer chapéu ou boné, protetor solar, garrafa de água e sapato fechado.



Sítio Manacá da Serra

Nome do proprietário:

Rosângela de Souza Paiva e Luís Carlos de Paiva

Telefone:

(35) 99758-2395

Redes sociais:

Instagram: [@sitio.manaca.da.serra](https://www.instagram.com/sitio.manaca.da.serra)

Município:

Poço Fundo

Rota que participa:

Rota Caminhos do Bem

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Família Paiva abre as portas de sua propriedade para recebê-los com toda a hospitalidade mineira. Esta é uma oportunidade única para conhecer o dia a dia da agricultura familiar orgânica, aprendendo sobre o manejo, as dificuldades e motivações das agricultoras. Além disso, são oferecidas vivências na colheita de café especiais das espécies Paraíso e Arara, onde são produzidos cafés especiais orgânicos; oficinas de tomates orgânicos, horta com foco especial na produção de tomates utilizando os recursos naturais do sítio. Os participantes também terão a oportunidade de conhecer também a produção de sementes orgânicas e sementes crioulas, que são melhoradas geneticamente por D. Rosângela para desenvolver características singulares do sítio e sobre custos de produção e planejamento;

Tempo de duração da visita ou experiência:

5 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 5 pessoas
- Máximo: 10 pessoas.

Funcionamento:

Segunda, terça, quinta, sexta e sábado - Mediante agendamento



Valores:

R\$100,00 por pessoa

Inclui:

- Café da manhã
- Almoço
- Vivências (combinar com os proprietários)

Não inclui:

- Colha e pague da horta - cobrado à parte.
- Produtos como artesanato, café torrado, fubá orgânico de moinho d'água, frutas e quitandas - cobrados à parte.

Recomendação/dica:

Trazer chapéu ou boné, protetor solar, garrafa de água, sapato fechado e caneleira.



Sítio Jacarandá

Nome do proprietário:

Márcio Avelino Gonçalves / Eveline Aparecida Gonçalves

Telefone:

(35) 99938-9868

Redes sociais:

Instagram: @evelinescalco

Município:

Poço Fundo

Rota que participa:

Rota Caminhos do Bem



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Eveline e Sr. Márcio abrem as portas de sua propriedade e lavoura para receber os amantes de café, proporcionando uma experiência enriquecedora na agricultura familiar sustentável. Durante a visita, os participantes podem conhecer a lavoura de café, incluindo as espécies Catucaí, Catuai (vermelho e amarelo) e Arara. Localizadas a uma altitude superior a 1100 metros, essas lavouras proporcionam uma experiência única nos cafezais, mostrando como são produzidos os cafés especiais, com suas variações de altitude e diferentes espécies. Durante os meses de colheita, os visitantes têm a oportunidade de participar ativamente de todo o processo de colheita do café, também poderão explorar o dia a dia dos produtores rurais, suas criações e, é claro, desfrutar de café fresco e deliciosas quitandas e pratos típicos. Também são oferecidos “Colha e pague” na horta e no pomar; e passeios à cavalo.

Tempo de duração da visita ou experiência:

5 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 5 pessoas
- Máximo: 10 pessoas

Funcionamento:

Segunda a sábado - Mediante agendamento

Valores:

R\$ 100,00 por pessoa

Inclui:

Café da manhã, almoço e vivência.

Não inclui:

- Colha e pague na horta/ pomar e passeio à cavalo - cobrados à parte.
- Estão disponíveis para venda produtos como banana, mandioca, abóbora, frutas e quitandas.

Recomendação/dica:

Trazer chapéu ou boné, protetor solar, garrafa de água e sapato fechado.



Pousada Doutor Chico

Nome do proprietário:

Beatriz Maciel Tavares

Telefone:

(35) 99898-1029

Redes sociais:

- **Instagram:** [@pousadadrchico](#)
- **site:** www.pousadadrchico.com.br

Município:

Poço Fundo

Rota que participa:

Caminhos do Bem

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Bia abre as portas de sua Chácara e Pousada para receber os entusiastas do café, proporcionando uma oportunidade única de conhecer a agricultura familiar, o cotidiano das produtoras rurais e apreciar cafés especiais e as deliciosas quitandas ou pratos típicos da região. A pousada conta com vivências e hospedagens em um casarão histórico e com experiências da rota em um ambiente próximo da cidade. O acesso à lavoura de Café Feminino, onde se cultiva a espécie Catuaí vermelho, pode ser explorada caminhando pela trilha ou de carro. Durante a visita, os visitantes têm a oportunidade de aprender sobre a produção de cafés especiais feitos por mulheres. Durante os meses de safra, é possível participar de todo o processo da colheita do café. E, nos períodos sem colheita, os visitantes podem desfrutar da trilha pela serra, passeios no lago e visitar a ordenha de leite, enquanto apreciam a beleza natural que cerca o sítio.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

- Hospedagem: a depender da reserva
- Vivência: 5 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Vivência no mínimo 5 e no máximo 15 pessoas.



Funcionamento:

Todos os dias - Mediante agendamento

Valores:

- Hospedagem (incluso café da manhã):
- Quarto Canarinho: R\$ 80,00 por pessoa
- Quarto Bem-te-vi: R\$ 110,00 por pessoa
- Quarto Beija-flor: R\$ 250,00 por pessoa
- Vivência: R\$100,00 por pessoa

Inclui:

- Diárias incluindo hospedagem em um casarão histórico e café da manhã
- Vivências em lavoura de café feminino e orgânico, pomar e na criação de animais
- Café da manhã/ tarde e almoço

Não inclui:

Disponíveis para venda: geleias, café e manteiga.

Recomendação/dica:

Para vivência trazer chapéu ou boné, protetor solar, garrafa de água e sapato fechado



ALMENARA

Reserva Biológica da Mata Escura - Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade - Circuito Turístico Vale do Jequitinhonha

Nome do proprietário:

ICMBio - Instituto Chico Mendes da Biodiversidade

Telefone:

(33) 99907-8639

Redes sociais:

- **Instagram:** [@rebiomataescura](https://www.instagram.com/rebiomataescura)
- **e-mail:** rebiomataescura@gmail.com
- **WhatsApp:** (33) 99907-8639.

Município:

Jequitinhonha

Rota que participa:

Circuito Turístico Vale do Jequitinhonha

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Reserva Biológica da Mata Escura, criada pelo decreto federal s/n de 06/06/2003 e gerida pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio/MMA). É uma unidade de proteção integral no bioma da Mata Atlântica, destinada exclusivamente à pesquisa, educação ambiental e proteção da fauna e flora local. A Rebio da Mata Escura é a única unidade de conservação que tem o barbado-vermelho/bugio, miqui-do-norte, o macaco-prego-do-peito-amarelo - que são espécies ameaçadas. Como parte de visita com finalidade educativa, o Núcleo de Educação Ambiental oferece visitas com exposições, atividades, eventos e trilhas como a do Prego de Peito Amarelo e a Toca do Bugio com monitores ambientais. A trilha do Mirante do Muriqui permite visita sem acompanhamento de monitores.

Tempo de duração da visita ou experiência:

2 horas



Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Máximo por visitação: 40 pessoas

Funcionamento:

- Todos os dias, de 8h às 12h e 13h às 16h.
- Agendamento de grupos via formulário: <https://linktr.ee/rebiomataescura>

Valores:

Entrada franca.

Inclui:

Apoio de monitores para acompanhamento na trilha

Não inclui:

-

Recomendação/dica:

Não é permitido o uso de som e bebida alcoólica no local.



BELO HORIZONTE

Queijo Inconfidentes

Nome do proprietário:

Eduardo Luiz Rodrigues Pulier

Telefone:

(31) 98759-1445

Redes sociais:

- **Instagram:** [@queijo_inconfidentes_inconfidentes](#)
- **Facebook:** [quejojinconfidentes](#)

Município:

Ouro Preto

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O queijo Inconfidentes é produzido em Ouro Preto, em um sítio originário de propriedade rural de 1740, pertencente à época ao Cel. João Lobo Leite Pereira, componente do regimento de cavalaria de Vila Rica. A região possui clima ameno e altitude de 950m, ideais para a produção do queijo Minas Artesanal.

Tempo de duração da visita ou experiência:

2 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 4 a 16 pessoas

Funcionamento:

De segunda a sábado - Mediante agendamento

Valores:

- Os valores dependem da contratação ou não de transporte.
- Valor mínimo de R\$120,00 e máximo R\$195,00 por pessoa.

Inclui:

- Visitação e degustação de queijos e cafés.
- O transporte é uma opção de contratação

Não inclui:

Hospedagem, bebidas alcoólicas.

Recomendação/dica:

A visitação ocorre na área externa da queijaria e é recomendado uso de roupas e ou acessórios de acordo com o clima do dia.



Pousada e Restaurante Carvalho

Nome do proprietário:

Anderson Carvalho

Telefone:

(31) 9 9978-0096

Redes sociais:

Instagram: @carvalholazer

site: <https://restaurantecarvalho.com.br>

Município:

Itaverava

Rota que participa:

Via Gastronômica 482

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Carvalho tem uma história local com mais de 50 anos! É o lugar perfeito para espairecer e desfrutar de momentos de tranquilidade e lazer. Com uma localização privilegiada, a apenas 120 km da capital, o Carvalho é o destino ideal para casais, famílias e grupos de amigos.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Média de 5 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 50
- Máximo 2100

Funcionamento:

Todos os dias

Valores:

Day Use: R\$150,00 por pessoa



Inclui:

Day Use: inclui piscina, sala de Jogos, carruagem, pescaria, almoço e toda a estrutura e visitação do ambiente acolhedor com mais de 15.000 metros quadrados.

Não inclui:

Bebidas

Recomenda o/dica:

-



Fazenda Cana Brasil

Nome do proprietário:

Fazenda Cana Brasil

Telefone:

(31) 99878-5036 – (31) 99877-3636

Redes sociais:

- **Instagram:** @carvalholazer
- **site:** <https://restaurantecarvalho.com.br>

Município:

Itaverava

Rota que participa:

Rota Gastronômica BR 482



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Trata-se de uma Fazenda Escola em atividade desde 2003, especializada na produção de destilados: cachaça, rum, vodka e gin. Nesse sentido oferece cursos envolvendo essas cadeias produtivas e também vivências sensoriais com esses destilados, incluindo o destilado puro e armazenado ou acondicionado em diversas madeiras, conforme Portaria MAPA 539/2022. Caminhadas ecológicas, por trilhas em bioma de Mata Atlântica, e observação de aves também são praticadas na fazenda. No âmbito do turismo rural pode-se conhecer e vivenciar o cultivo da cana-de-açúcar e a silvicultura tanoeira, cultivo de espécies florestais tropicais com aptidão para armazenar e envelhecer bebidas.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Cursos: 1 a 4 dias. Demais atividades: 1 a 6 horas.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 02 pessoas
- Máximo: 20 pessoas

Funcionamento:

- Aberto de segunda à sexta de 8h às 16h. Todas as atividades são somente mediante agendamento prévio, podendo incluir os finais de semana.
- Agendamentos pelo telefone: (31) 99878-5036

Valores:

- Cursos: de R\$900 a R\$2.500,00 por pessoa
- Vivências sensoriais étlicas e ecológicas: R\$50,00 a R\$200,00 por pessoa

Inclui:

- **Cursos:** Conteúdos programáticos que combinam teoria e prática, proporcionando um Certificado de Conclusão ao término.
- **Vivências Sensoriais Étlicas:** Degustações orientadas e preparação de blends personalizados (bebidas autorais).
- **Vivências nas agroindústrias dos processos produtivos:** Desde o cultivo de cana-de-açúcar e árvores tanoeirias até a moagem, fermentação, destilação e o processo de armazenamento/envelhecimento.
- **Vivências Ecológicas:** Exploração de trilhas na biodiversidade da Mata Atlântica, cultivo de cana-de-açúcar e florestas de espécies tanoeirias, incluindo atividades durante as noites de lua cheia.
- **Oportunidade de observar aves,** com um levantamento feito pela Kaburé Ambiental identificando 67 espécies, como Trinca ferro, Saltator similis; Tziu, Volatinia jacarina; Saíra amarela, Stilpnia cayana; Chupim, Molothrus bonariensis; Risadinha, Camptostoma obsoletum.

Não inclui:

Produtos da loja, especialmente marcas de industrialização por encomenda, fabricadas na fazenda para vários estados (MG, SP, RJ, SC, PR, RO).

Recomendação/dica:

Recomendáveis calçados fechados, preferencialmente botas de cano curto ou longo, para todas as atividades.



Mr. Melk

Nome do proprietário:

Ligiane Copati

Telefone:

31 99700-7178

Redes sociais:

Instagram - [@mr.melk_lac](#)

Município:

Queluzito

Rota que participa:

Circuito Vilas e Fazendas

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A fazenda é produtora de leite e destina uma pequena parte para a produção de iogurtes artesanais saborizados com geleias. O iogurte não possui estabilizantes e conservantes e tem o teor reduzido de açúcar. Além de conhecer e se envolver no processo de fabricação, na experiência se conhece a parte produtiva, tendo acesso às vacas, que são criadas confinadas, mas possuem toda estrutura que as permitem bem estar animal.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

4 horas.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

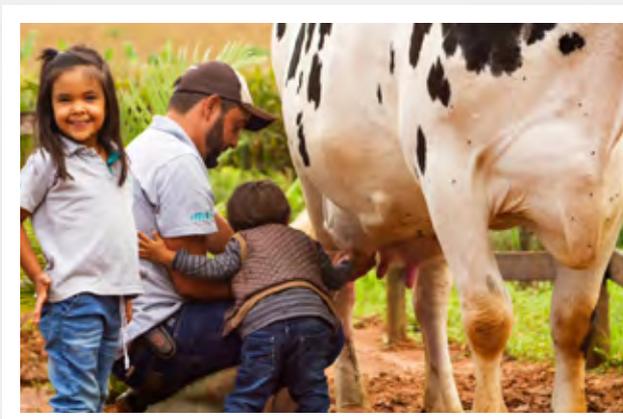
De 5 a 15 pessoas.

Funcionamento:

Todos os dias, exceto terça e quarta-feira que são dias de fabricação para comercialização - Mediante agendamento

Valores:

100,00 por pessoa



Inclui:

Visitação, degustação e café da manhã.

Não inclui:

Transporte.

Recomendação/dica:

Repelente e calçado fechado para visitar a fábrica e/ou curral.



Balneário Cachoeira do Moinho

Nome do proprietário:

Nanci Cristina Teixeira Sampaio

Telefone:

(31) 97135-3854

Redes sociais:

Instagram: [@balneariocachoeiradomoinho](https://www.instagram.com/balneariocachoeiradomoinho)

Município:

Belo Vale



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Somos uma réplica da tradicional fazenda mineira, onde pela manhã se tira o leite, colhe os ovos, trata dos animais e rega-se as plantas. Situado em uma região montanhosa e de rara beleza, com muitas nascentes, rochas e várias vistas panorâmicas inesquecíveis. Com um ambiente familiar, acolhedor, cercado por belas paisagens e clima rural, é uma ótima alternativa para você que quer descansar e se divertir ao mesmo tempo.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Day Use de 8h às 17h.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 01 a 600 pessoas

Funcionamento:

Todos os dias

Valores:

Day Use:

- R\$50,00 - adulto
- R\$15,00 - crianças de 5 a 10 anos
- Entrada gratuita para crianças de até 4 anos.

Inclui:

- Acesso ao parque aquático. Completo com toboáguas, rampa e piscinas;
- Trilhas de passeio;
- Temos churrasqueiras espalhadas para sua utilização (pedimos que traga a própria grelha e utensílios);
- Cachoeira e piscinas naturais;
- Sauna;
- Quadras poliesportivas;
- Sala de jogos.

Não inclui:

Alimentação, bebida e passeios à cavalo - vendas no local

Recomendação/dica:

É proibido a entrada de equipamento de som de qualquer modelo e tamanho e utensílios de vidro. O estacionamento é gratuito. Tem lanchonete e dois restaurantes no local.



Ruínas da Casa de Moedas

Nome do proprietário:

Prefeitura de Moeda

Telefone:

(31) 3575-1100

Redes sociais:

Site: Indisponível

Município:

Moeda



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O território que hoje integra o Município de Moeda, começa a criar forma no início dos anos de 1700, Brasil-Colônia, quando alguns portugueses, para fugir dos altos impostos do quinto do ouro, construíram no meio da mata, na base da Serra, em localização estratégica escondida dos novos caminhos da Estrada Real, um casarão denominado de “Fazenda Boa Memória” ou “Fazenda Boa Vista”. A construção tornou-se a primeira fundição clandestina de moedas falsas do país. Anos mais tarde, após prisão dos falsificadores, os moradores da região identificaram o casarão como “Fazenda da Moeda”. Após esse fato os moradores da região batizaram a serra, que, até então, era chamada de “Serra do Paraopeba”, passou a ser conhecida como “Serra da Moeda”.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Indeterminado

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Indeterminado

Funcionamento:

Todos os dias da semana e não precisa agendar.

Valores:

Gratuito

Inclui:

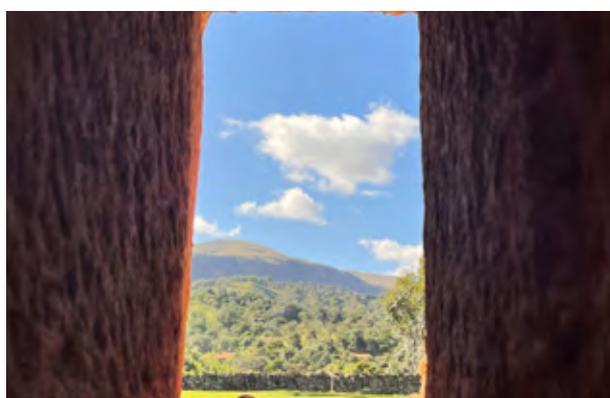
Visitação e contemplação da natureza.

Não inclui:

Alimentação, hospedagem, transporte.

Recomendação/dica:

Roupas confortáveis, sapato fechado, repelente e traga sua garrafinha de água.



Cachoeira do Paiolinho

Nome do proprietário:

Valdomiro José dos Santos (Baiano) e Edna Maria de Carvalho Santos

Telefone:

(31) 984627660 - apenas ligação.

Redes sociais:

Instagram: Indisponível

Município:

Bom Jesus do Amparo



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A cachoeira é administrada pela família Carvalho, local tranquilo e cercado por natureza. É possível identificar vestígios da época do período colonial como um muro de pedra próximo a cachoeira. Com sombreamento natural, banheiros com chuveiro, área de convivência com freezer. O local conta com uma área de camping que recebe visitantes com motorhome.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Indeterminado

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Indeterminado

Funcionamento:

Todos os dias de 7h às 16h - Não é necessário agendar.

Valores:

- Diária: R\$15,00 por pessoa.
- Camping: R\$50,00 diária por pessoa com o checkout até às 13:00.
- Crianças acima de 5 anos pagam.
- Pagamento em dinheiro.

Inclui:

Banho na cachoeira, banheiros, estacionamento.

Não inclui:

Alimentação, bebidas, utensílios de cozinha e fogão.

Recomendação/dica:

O visitante precisa levar tudo o que for utilizar (alimentos, bebidas, barracas, utensílios de cozinha). Mantenha o local limpo e caso precise de mesas e cadeiras basta solicitar que sejam disponibilizadas. Não é permitido o uso de som. Roupas de banho e repelente.



Cachaçaria Germana

Nome do proprietário:

Dirlene Maria Pinto

Telefone:

(31) 99445-7071

Redes sociais:

Instagram - @cachacagermana

Site: www.cachacagermana.com.br

Município:

Nova União

Rota que participa:

Circuito turístico Serra do Cipó

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O tropeiro Sergio Caetano, fundador da Germana, construiu uma marca que se mantém há mais de 100 anos. O fermento da cachaça é produzido num moinho de pedra movimentado pelas águas advindas do topo da montanha. É um sistema econômico que usa a gravidade como elemento de movimento. Na época, devido à instabilidade da energia, esse processo se tornou viável e de baixo custo, sendo ainda utilizado nos dias atuais. Em seu alambique de cobre, eram realizadas as primeiras destilações da cachaça, fruto de muito trabalho no campo. Naquela época, o corte da cana-de-açúcar era totalmente manual, e o transporte do canavial até o engenho era feito através do carro de boi, um artefato que pode ser encontrado até hoje na fazenda Germana. Na visita o turista poderá fazer uma visita guiada e conhecer todo o sistema de produção das cachaças, desde a produção do fermento em moinho de pedra até o processo de alambicagem e envelhecimento dos diferentes tipos de cachaça. Ao término da visita haverá uma deliciosa degustação das cachaças produzidas. Além disso, o turista poderá desfrutar de um lindo ambiente, perfeito para fotos e lazer.

Tempo de duração da visita ou experiência:

1 a 2 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Indefinido.



Funcionamento:

Segunda a domingo, de 10h às 16h - não é necessário agendar

Valores:

Gratuito com comercialização do produto ao final da experiência

Inclui:

Guias, visita à produção de cachaça e ao alambique, degustação das cachaças produzidas.

Não inclui:

Bebidas alcoólicas não estarão incluídas. Ao final da visita é possível adquirir os produtos na loja presente na cachaçaria.

Recomendação/dica:

Não se aplica.



Recanto da Zilda

Nome do proprietário:

Izildinha Aparecida Felix de Souza

Telefone:

(31) 991079996

Redes sociais:

Instagram - [@recantozilda](#)

Município:

Rio Acima

Rota que participa:

Rota Jaguará e Viajantes



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O empreendimento teve início como um sítio familiar e, ao longo do tempo e por necessidade, evoluiu para uma pousada. Durante esse processo, a família se comprometeu em unir esforços e realizou diversas melhorias no espaço. Atualmente, os hóspedes que optam pela hospedagem ou participam do Day Use encontram uma variedade de atrativos. Destacam-se a piscina aquecida, o playground ecológico, salão de jogos, entre outras atividades disponíveis. Esses espaços foram desenvolvidos para proporcionar uma experiência completa e diversificada aos visitantes.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Variável.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Hospedagem - mínimo: indefinido
Máximo: 44 pessoas.
- Day Use - mínimo: indefinido
- Máximo: 50 pessoas

Funcionamento:

Terça a domingo - Mediante reserva

Valores:

Os preços variam conforme as necessidades específicas, do tipo de hospedagem e dos serviços oferecidos, adaptando-se a casais, famílias e grupos de amigos.

- Day use, incluindo o almoço a R\$100 por pessoa;
- Diária de casal a partir de R\$490,00, com café da manhã incluso;
- Chalé com cozinha completa.

Para até 4 pessoas, os preços são os seguintes:

- sem café da manhã e sem roupa de cama: R\$ 690,00
- com café da manhã e roupa de cama inclusos: R\$890,00.

Bangalô (sexta a domingo), somente o espaço:

- Até 10 pessoas - R\$1490,00
- 06 pessoas - R\$1600,00
- 04 pessoas - R\$690,00 por casal.

Inclui:

- Opções de hospedagem que incluem café da manhã, exceto nos pacotes de bangalô e chalés onde essa opção não foi contratada.
- Espaço híbrido com parquinho infantil (com cama elástica, amarelinha, balanço, jogo da velha, e casinha), salão de jogos equipado com sinuca e totó, piscina aquecida e piscina natural, lareira, área de peteca, quadra de vôlei de praia e campinho de futebol.
- Wi-Fi.
- Podem ser fornecidos serviços adicionais de alimentação e hospedagem, conforme solicitado pelos clientes.

Não inclui:

Nos pacotes de hospedagem oferecidos (exceto no Day Use), não estão inclusas bebidas, almoço, lanche da tarde e jantar. Esses serviços podem ser adquiridos separadamente, com custo a partir de R\$39,90.

Recomendação/dica:

Sem recomendação



Pousada Sítio do Jacó

Nome do proprietário:

Jaconias Alves Flores

Telefone:

(31) 99713-6613 (somente *Whatsapp*)

Redes sociais:

Instagram: [@sitiodojaco](#)

Aplicativo: Viajantes APP

Município:

Rio Acima

Rota que participa:

Rota Jaguará



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Criado com intenção de proporcionar às famílias o contato com a natureza e a simplicidade da vida rural. Para clientes que estão à procura de uma boa comida, lazer com sauna, playground, piscina aquecida e pedalinho. Quartos com Wi-Fi, banheiro, TV, ventilador, frigobar. O nosso restaurante oferece uma deliciosa comida mineira, com opções de almoço, porções e petiscos. O visitante ainda pode levar seu alimento para preparar no jantar, caso prefira. Estamos pertinho da Serra do Gandarela e de suas belíssimas cachoeiras. Somos Pet friendly.

Tempo de duração da visita ou experiência:

- Day-use de 09h às 17h;
- Hospedagem - sexta à domingo, com check-in às 10h e check-out às 17h.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Máximo: 50 pessoas

Funcionamento:

Fins de semana (sexta a domingo), feriados e recessos - Mediante reserva.

Valores:

- Hospedagem: R\$300,00 a diária - casal, incluso café da manhã;
- Crianças de até 10 anos não pagam.
- Day-use: R\$35,00 por pessoa
Almoço R\$30,00/pessoa, self-service sem balança.

Inclui:

Contato com a natureza, observação de animais, lazer com sauna, playground, piscina aquecida, lago natural com pedalinho, wi-fi, estacionamento grátis.

Apenas para hospedagem - diárias com café da manhã, quartos com Wi-Fi, banheiro, TV, ventilador e frigobar.

Não inclui:

Nenhum dos pacotes inclui bebidas. No Day Use, os visitantes têm acesso apenas ao uso das instalações, sendo todas as refeições cobradas separadamente. Na hospedagem, refeições são cobradas à parte - exceto café da manhã.

Recomendação/dica:

As noites são mais frias, levar agasalhos, repelentes, sapato fechado e roupas de banho. Esteja ciente que pode se deparar com algum animal.



Aranzé Comida Mineira

Nome do proprietário:

Amaro Bezerra Aleixo de Brito

Telefone:

(31) 99530-7146

Redes sociais:

Instagram: [@bardoamaro](#)

Município:

Rio Acima



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O local começou como um destino para turismo equestre, mas com o gosto pela cozinha, começou a oferecer comidas, sanduíches, porções, sucos, entre outros. Atualmente, recebemos uma diversidade de grupos, incluindo caminhantes, idosos, escoteiros, turistas que buscam contemplação, ciclistas, cavaleiros e jipeiros. Os visitantes desfrutam de uma experiência completa que inclui gastronomia típica mineira preparada no fogão a lenha, um ambiente rural, passeios a cavalo, lagoas para pesca, cachoeiras e visitas às ruínas do século XVII. Também disponibilizamos uma área de acampamento exclusiva para nossos clientes (não aberta ao público geral), onde organizamos jantares, churrascos, música ao vivo com MPB e rodas de viola. Os serviços incluem banho e pernoite em barracas, seguido de um café-da-manhã antes que os visitantes continuem suas caminhadas. Tudo é negociado de maneira flexível para atender melhor as necessidades dos nossos hóspedes.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Média de 6 a 8 horas de permanência por dia.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 10 a 60 pessoas.

Funcionamento:

- Sábados, domingos e feriados são fixos, no horário de 9h às 18h;
- Durante a semana - Somente mediante agendamento prévio.

Valores:

- Para acampar: R\$20,00 por pessoa
- Banho: R\$20,00 por pessoa
- Alimentação à vontade: R\$45,00 por pessoa ou R\$55,00 para aqueles que preferirem frango caipira. Outras opções estão disponíveis no cardápio, com preços detalhados
- Passeio a cavalo: R\$50,00 por pessoa pelo período de 03 horas.

Inclui:

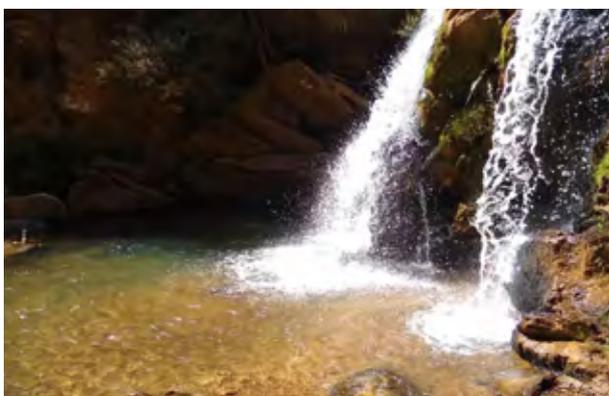
Toda a rota disponível no local - ambiente rural, lagoas para pesca, cachoeiras, passeio pelas ruínas do Século XVII

Não inclui:

- Tudo tem valores à parte. alimentação, acampamento, banho, passeios a cavalo, entre outros.
- Há opção de contratar guias de turismo - valor à parte

Recomendação/dica:

- Roupas leves, uso de repelentes, boné e chapéu.
- Pet friendly.



Nobar dos Montes

Nome do proprietário:

Ramon Alves de Souza

Telefone:

31 9 7153-4780

Redes sociais:

Instagram: [@nobardosmontes](#)

Município:

Cristiano Otoni

Rota que participa:

Projeto Rotas Vilas e Fazendas

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Situado às margens da rodovia AMG-405, próximo a cadeia montanhosa da Serra do Espinhaço, encontra-se um bar que se destaca pela gastronomia e pelas trilhas ecológicas com diversos graus de dificuldades.

Tempo de duração da visita ou experiência:

3 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Para acompanhamento na trilha, de 5 a 8 pessoas.

Funcionamento:

- O bar funciona de quarta a domingo
- Trilhas - mediante agendamento diretamente com o proprietário.

Valores:

- Passeio nas trilhas: R\$5,00;
- Consumo cobrado à parte.



Inclui:

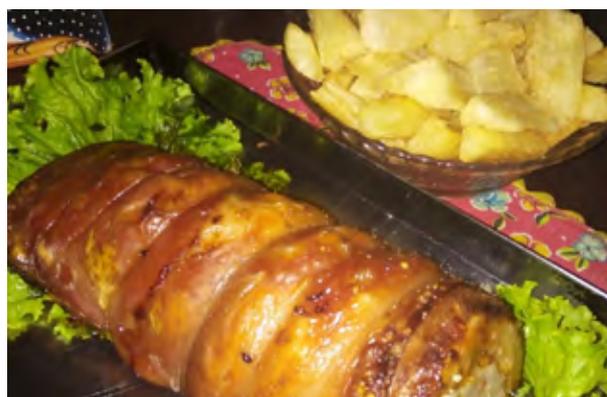
Somente o passeio nas trilhas.

Não inclui:

Alimentação e bebidas cobradas à parte.

Recomendação/dica:

O uso de calçados fechados e calças apropriadas para caminhada.



Pesque Pague Água Limpa

Nome do proprietário:

Kleber Fortuci

Telefone:

31 9 9583-3732

Redes sociais:

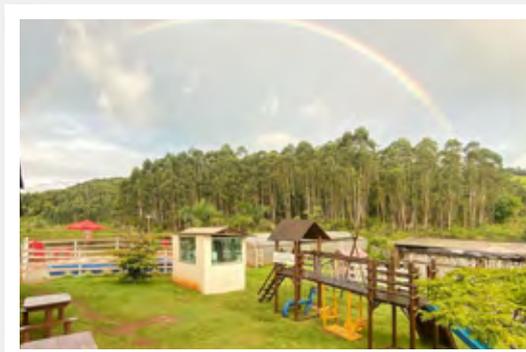
Instagram: [@agualimpapescaelazer](https://www.instagram.com/agualimpapescaelazer)

Município:

Cristiano Otoni

Rota que participa:

Projeto Rotas Vilas e Fazendas



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Localizado em Cristiano Otoni, no Pesque e Pague Água Limpa você encontra lazer para toda a família com piscinas, playground, fazendinha, além de um lugar tranquilo para praticar pesca esportiva. Para quem quiser se hospedar, possui chalés e restaurantes.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

O dia todo, com opção de se hospedar no local.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Indefinido.

Funcionamento:

- Aberto para pescaria de terça a domingo.
- Para área de lazer de quarta a domingo.

Valores:

- Dias de semana: R\$48,00 por pessoa
- Sábado, domingo e feriados: R\$58,00 por pessoa.

Inclui:

Utilização da área de lazer e área de pesca.

Não inclui:

Alimentação e bebidas - cobrados à parte.

Recomendação/dica:

Traje de banho para uso na área das piscinas.



Pousada Rávis

Nome do proprietário:

Márcio Campos e Ludmila Amaral

Telefone:

31 99138-3893

Redes sociais:

Instagram: [@pousadaravis](https://www.instagram.com/pousadaravis)

Município:

Sabará



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Uma pousada com cara de casa. Um lugar de aconchego e muitas experiências gastronômicas, exclusivamente para adultos. Essa é a proposta da Pousada Rávis, que fica em Ravena, e conta com apenas 4 quartos. A Lud e o Márcio, os anfitriões, cuidam de cada detalhe da recepção com um olhar atento e a hospedagem, que é pensão completa, tem todas as refeições preparadas por eles na cozinha da casa. Para garantir uma experiência incrível de sabores, eles fizeram um curso de gastronomia antes de abrir a pousada e hoje fazem questão de preparar pratos que encantam pelo aroma, pela qualidade dos ingredientes e pela apresentação. Possuem ótimas opções de bebidas e uma carta de vinhos exclusivamente mineiros. Silêncio, árvores, uma piscina e muita troca entre pessoas compõem os elementos de um final de semana marcante e memorável. Venha viver um momento diferente e curtir o sossego em boa companhia.

Tempo de duração da visita ou experiência:

De acordo com a reserva.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 02 pessoas
- Máximo: 15 pessoas

Funcionamento:

Quinta a domingo - mediante agendamento.

Valores:

Individual:

- quinta: R\$837,00
- sexta: R\$ 994,00
- sábado: R\$1072,00
- domingo: R\$837,00

Casal:

- quinta: R\$1059,00
- sexta: R\$ 1603,00
- sábado: R\$1729,00
- domingo: R\$1351,00

Para mais de uma diária, há outros valores.

Inclui:

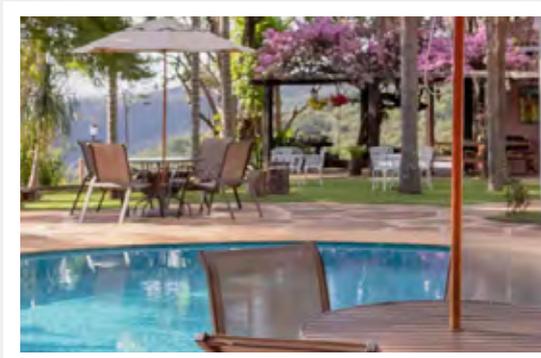
Hospedagem e quatro refeições.

Não inclui:

Bebida alcoólica.

Recomendação/dica:

No frio, levar agasalho.



Fazenda Pé no Chão

Nome do proprietário:

Dedson Luiz da Costa

Telefone:

31 99956-3047

Redes sociais:

Instagram: [@fazendapenochao](#)

Município:

Taquaraçu de Minas

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Sítio para aluguel a 60 minutos de BH. Cachoeira privativa, pesque pague, piscina, passeios de cavalo, árvores frutíferas, fogão a lenha. Tudo para um fim de semana perfeito.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Fica a critério do cliente

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Indefinido.

Funcionamento:

Mediante agendamento.

Valores:

De R\$300 a R\$1.390,00.

Inclui:

Estadia no sítio.

Não inclui:

- Alimentação e bebidas alcoólicas.
- Passeio a cavalo - cobrado à parte.



Recomendação/dica:

Trazar tudo que for consumir.



Ecocentro - Terra das Águas

Nome do proprietário:

Guilherme A. Sodré Nascimento

Telefone:

(31) 97114-2741 / **Whatsapp:** +33 6 52 41 94 29

Redes sociais:

Instagram: [@eco_terradasaguas](#)

Email: guilhermee.nascimento@gmail.com

Município:

Rio Acima

Rota ou circuito que participa:

Circuito Gandarela

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Lugar de reconexão consigo e com a natureza. Assim se destaca o Ecocentro - Terra das Águas. É realizado no local as seguintes atividades: pousada ecológica, restaurante consciente (alimentação vegetariana, sem uso de carne e leite nas receitas, para os intolerantes), visitas pedagógicas (day use), roteiros, cursos e palestras (autoconhecimento, autocuidado). Os pilares do Ecocentro são: ecologia, autonomia e pedagogia. Em meio a natureza, possui visita guiada com uma linda cachoeira e suas várias quedas.

Tempo de duração da visita ou experiência:

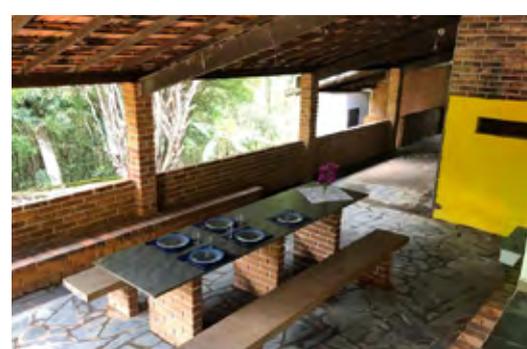
Pode ser desde 01 dia (day use) ou um final de semana, depende do cliente e da disponibilidade.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

20 - 30 pessoas

Funcionamento:

Todos os dias apenas mediante agendamento



Valores:

- Day use: R\$120,00;
- Diária: R\$250,00;
- Aluguel do espaço: R\$2500,00

Inclui:

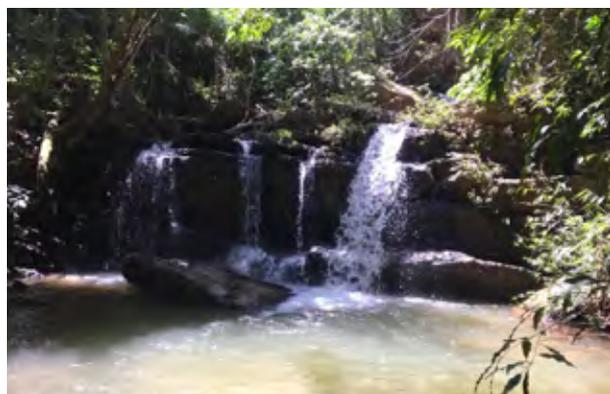
- Day use: Usufruir o espaço + alimentação (café da manhã e almoço)
- Diária: Hospedagem + café da manhã + usufruir o espaço
- Aluguel do espaço: sob medida

Não inclui:

O transporte não está incluído, na diária não estão incluídas as refeições, a alimentação é vegetariana e não se propõe bebidas alcoólicas.

Recomendação/dica:

Para o passeio, roupas leves, sapato fechado, uso de repelentes, traga garrafinha de água, leve roupa de banho, não leve bebida alcoólica.



Pousada Rural Refúgio Entre Serras de Minas - Comunidade Serrinha Bom Jesus do Amparo-MG

Nome do proprietário:

Robson Vilar e Heloisa Conceição Borges

Telefone:

(31) 99954-6131 (Whatsapp Comercial)

Redes sociais:

Instagram: [@refugioentreserrasdeminas](https://www.instagram.com/refugioentreserrasdeminas)

Município:

Bom Jesus do Amparo



Conte brevemente a história do local e o que o turista vivenciará na visitação (máximo de 1000 caracteres contando com espaços):

O estabelecimento Pousada Rural Refúgio Entre Serras de Minas localizado no KM 406 Br-381 Comunidade Rural Serrinha, Bom Jesus do Amparo/MG, 35908-000, Brasil está 60km da capital Belo Horizonte e tem como ponto de referência Parada do Mixidão, 1km de estrada de chão. Iniciou há 7 anos recebendo turistas de trekking e ciclismo que vinham apreciar as belezas da nossa região que passavam no local para tomar refeições e descansar. Assim veio a ideia e concretização de um espaço adequado e aconchegante para receber os turistas. Com isso o espaço foi ampliado com a construção de 1 cabana de madeira com estilo rústico com cozinha completa, banheira retrô e churrasqueira e 2 chalés em estilo rústico com cozinha gourmet. A piscina com água de nascente fica ao ar livre. Além disso, o salão de jogos e área gourmet são integrados a um deck com vista para a mata. Com direito a redes e espreguiçadeiras é o lugar ideal para se desligar da correria do dia a dia. A pousada familiar é aconchegante e oferece 06 acomodações todas com tv, Wi-Fi, frigobar e estacionamento aberto free. A escolha vai depender do que o turista está procurando, tem unidade com banheira retrô, cozinha, churrasqueira, varanda com rede. Cabana, chalés e suítes standard. É ideal para casais e ainda tem opção para família. Por fim, o Refúgio é conhecido pelo seu delicioso café artesanal servido nas acomodações e deliciosos caldos servidos a noite. Claro, sem falar no acolhimento dos anfitriões e nos bate papos a noite no aconchegante lounge com lareira compartilhado pelos hóspedes. O café da manhã é diferenciado, artesanal pois conta com sucos das frutas da época colhidas no pomar.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Varia de acordo com a necessidade do turista.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 1 a 20 pessoas.

Funcionamento:

Todos os dias disponíveis mediante agendamento prévio.

Valores:

Os valores da diária são a partir de R\$410,00 (quatrocentos e dez reais) com café da manhã. A opção de almoço e caldos à noite é solicitada com agendamento prévio.

Inclui:

Está incluído hospedagem e café da manhã nos chalés.

Não inclui:

Não está incluso o almoço, caldos, bebidas e porções. O hóspede tem a opção de locar a cabana com cozinha e fazer a sua própria refeição.

Recomendação/dica:

A recomendação para a vestimenta do hóspede varia de acordo com a época.



CAPELINHA

JequiSabor - Festival de Gastronomia e Cultura do Vale do Jequitinhonha

Nome do proprietário:

Ereni Pimenta dos Santos

Telefone:

(33) 991214269

Redes sociais:

Instagram: [@Jequisabor](https://www.instagram.com/Jequisabor)

Município:

Capelinha

Rota que participa:

Circuito das Pedras Preciosas

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O JequiSabor, Festival Gastronômico e Cultural do Vale do Jequitinhonha, destaca a gastronomia e a diversidade cultural da região, premiando bares, restaurantes, lanchonetes, docerias, profissionais e personalidades que contribuem para sua singularidade. Além de valorizar a cultura local, o evento oferece um palco para artistas da cultura popular, promovendo inovações artísticas e culturais que incluem comunidades rurais e quilombolas. É apresentada a Mostra da Culinária de Capelinha e das comunidades quilombolas, com demonstrações de preparos como requeijão moreno e biscoitos de goma, marmelada de caixinha, mexido mineiro na chapa, cozinha show com chef. Um espaço de artesanato em argila da própria região, que permite a observação da modelagem, pintura e queima em forno de barro. O festival também inclui um cortejo de grupos folclóricos, junto a bailarina folclórica com suas cores, danças, música, enriquecendo o ambiente com danças e músicas tradicionais. O circuito gastronômico conta com o envolvimento das diversas categorias que representam a culinária local - do Café aos produtos da feira livre e abrange cafés e produtos da feira livre, ampliando a experiência cultural e gastronômica dos participantes

Tempo de duração da visita ou experiência:

15 dias nos meses de junho e julho



Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 100 a 2.000 participantes.

Funcionamento:

Durante os 15 dias de realização do evento, ocorre programação diária.

Valores:

- As atrações culturais e oficinas são gratuitas.
- Nos restaurantes e similares, participantes do Festival oferecem preços promocionais dos pratos inscritos.

Inclui:

O público tem atrações gratuitas e pagam pelo seu consumo.

Não inclui:

O público tem atrações gratuitas e pagam pelo seu consumo.

Recomendação/dica:

Durante a visita nas comunidades rurais, recomenda-se roupas leves, tênis e ou sapatos fechados, repelente, água e protetor solar.



CATAGUASES

Estância Colibri

Nome do proprietário:

Frederico Alvim Salgado Vecchi

Telefone:

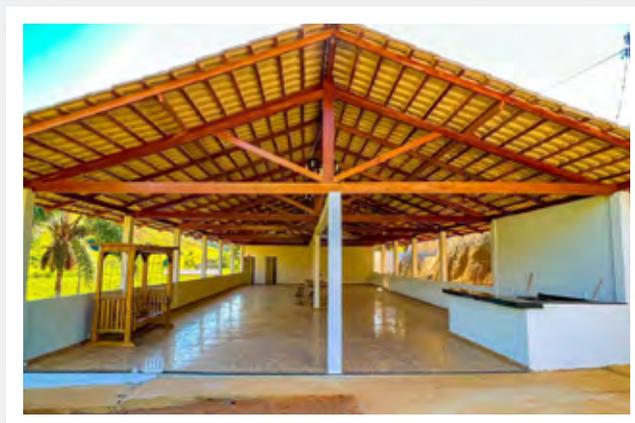
(32) 99998-7788

Redes sociais:

Instagram: [@estancia_colibri](https://www.instagram.com/estancia_colibri)

Município:

Piraúba



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Sítio de herança familiar, que a partir de 2019 passou por mudanças estruturais de reforma, visando a ampliação e estruturação para recepção de hóspedes. Local oferece um salão de festas completo (casamento, aniversário, datas comemorativas, hospedagem em geral), casa de dois andares com quatro suítes, área gourmet com churrasqueira e forno de pizza, piscina, campo de futebol, dois lagos para pesque pague, quiosque de spa à parte e área de mata nativa para trilha.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Indeterminado

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Máximo: 100 pessoas

Funcionamento:

Indeterminado - mediante agendamento

Valores:

A combinar.

Inclui:

Inclui suítes, campo de futebol, piscina, salão de festa, área gourmet, churrasqueira, pesque pague, local para trilha com mata nativa.

Não inclui:

- Alimentação e bebida
- Spa e pesque pague - cobrados à parte.

Recomendação/dica:

Levar roupa de banho e roupas leves para caminhada



Um dia na roça

Nome do proprietário:

Mário da Silva Cardoso Filho

Telefone:

(32) 99975-7577

Redes sociais:

- **Instagram:** [@pousadacantinhodoceugoianamg](https://www.instagram.com/pousadacantinhodoceugoianamg)
- **e-mail:** zelialamas@gmail.com

Município:

Goianá

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A pousada fica localizada em Goianá, na comunidade da Boa Esperança, aproximadamente 5 km da cidade e próximo ao Aeroporto Regional da Zona da Mata. O visitante pode aproveitar um passeio na roça com almoço (comida caseira), pesca esportiva, extração de leite de vaca leiteira, passeios de bicicleta, caminhada ecológica, brinquedoteca, playground, casinha na árvore, quadras (de vôlei, beach tênis e futebol) e piscina. Um ambiente sossegado, contando ainda com acomodações muito confortáveis e da agradável hospitalidade dos proprietários, o Mário, conhecido popularmente por Marinho e sua esposa Zélia. Como o próprio nome da pousada já diz é um Cantinho do Céu.

Tempo de duração da visita ou experiência:

10h às 16h

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo de 15 pessoas
- Máximo de 30 pessoas

Funcionamento:

Todos os dias da semana - mediante agendamento.



Valores:

- De segunda a quinta - R\$59,00 por pessoa.
- Essa atividade acontece nos demais dias da semana, mas o valor será diferente - a combinar

Inclui:

Uso da área de lazer da pousada, passeios e almoço.

Não inclui:

Bebidas alcoólicas e não alcoólicas e passeio a cavalo.

Recomendação/dica:

Roupas leves, tênis e meia, repelentes, protetor solar, boné, roupa de banho, toalhas de banho e garrafinhas de água.



Cachaça Pereirinha

Nome do proprietário:

Pedro Duim

Telefone:

(32) 999932134

Redes sociais:

Instagram: [@cachacapereirinha](#)

Site: www.cachacapereirinha.com



Município:

Guarara

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Uma família apaixonada pela cachaça, movida pela tradição e excelência. Desde 1963, quando a família Pereira lançou no mercado a Cachaça Pereirinha, a paixão por esse destilado brasileiro só cresceu. Em meados de 1970, Pedro Duim, um fazendeiro descendente de italianos, adquiriu a fábrica e assumiu o desafio de levar a Pereirinha para novos horizontes.

Com dedicação e trabalho árduo, a produção e o armazenamento da Cachaça Pereirinha foram aprimorados ao longo dos anos. Novos equipamentos foram adquiridos, como caldeiras e dornas de fermentação. São explorados tonéis de madeira cuidadosamente selecionados, como amburana, ypê e carvalho, para garantir um sabor autêntico e único.

Hoje, a família mantém o legado de Pedro Duim vivo, preservando a tradição e a excelência da Cachaça Pereirinha. Cada etapa do processo é acompanhada, desde o cultivo da cana até a embalagem final, para entregar uma experiência inigualável aos apreciadores dessa bebida tão especial. Aprecie de perto a história, a tradição e o sabor autêntico da Cachaça Pereirinha entre os municípios de Mar de Espanha e Guarará, na zona da mata mineira.

Tempo de duração da visita ou experiência:

30 minutos.

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

Até 15 pessoas.

Funcionamento:

Todos os dias mediante agendamento.

Valores:

Gratuito

Inclui:

Visitação e degustação.

Não inclui:

As bebidas adquiridas no alambique não poderão ser consumidas no local.

Recomendação/dica:

Para o passeio, faça uso de roupas leves e sapatos fechados.



Sítio Veredas

Nome do proprietário:

Neuza Tasca

Telefone:

(32) 99138-4041

Redes sociais:

Instagram: [@neuza.tasca](https://www.instagram.com/neuza.tasca)

Município:

Argirita

Rota que participa:

Roteiro Veredas



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Na Zona da Mata Mineira, município de Argirita, encontra-se o Sítio Veredas, um cantinho acolhedor. Neste sítio residem Neuza Tasca e seu esposo Marcos Tasca que encontraram uma maneira sustentável de melhorar sua economia doméstica através do turismo. Neuza é bananicultora, com uma plantação de mil pés de banana, que viu uma possibilidade de expansão de seus negócios abrindo sua propriedade para visitação. Ao visitar o Sítio Veredas, os turistas serão transportados para um ambiente rural encantador e naturalmente belo. Aqui estão algumas das experiências que eles podem esperar:

Passeio em Trilhas: Os visitantes podem explorar trilhas bem marcadas que cortam a exuberante paisagem. As trilhas oferecem vistas espetaculares de um córrego, lago, cachoeira e plantações, proporcionando uma oportunidade perfeita para observar a flora e a fauna locais.

Plantação de Banana: Os turistas terão a chance de aprender sobre o cultivo da banana e até mesmo colher algumas bananas frescas diretamente das árvores. Neuza explicará o processo de cultivo e como a plantação de banana se tornou uma parte importante de sua vida.

Cachoeira: Uma trilha cênica levará os visitantes a uma deslumbrante cachoeira que poderá ser contemplada.

Café da Roça: Após um dia cheio de atividades, os turistas terão a oportunidade de saborear um autêntico café da roça. Eles podem degustar a banana cultivada localmente e preparada com métodos tradicionais, acompanhado de deliciosos quitutes feitos a base de banana.

Uma visita ao Sítio Veredas oferece aos turistas uma experiência completa, desde o contato com a natureza até a oportunidade de aprender sobre a história agrícola da região, culminando em um gostoso café da roça. É um destino perfeito para quem busca relaxar, desfrutar da natureza e saborear produtos locais de alta qualidade.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

3 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

De 5 a 10 pessoas.

Funcionamento:

Todos os dias, apenas mediante agendamento.

Valores:

R\$50,00/pessoa

Inclui:

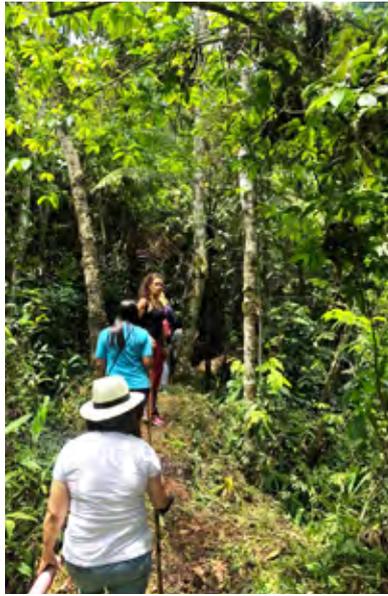
Visita guiada a plantação de banana, passeio na trilha que leva a cachoeira, degustação de produtos à base de banana.

Não inclui:

Bebidas alcoólicas e refrigerantes.

Recomendação/dica:

Roupas leves, sapato fechado, uso de repelente e garrafinha de água.



CURVELO

Museu de Manuelzão

Nome do proprietário:

Samarra (Sociedade dos Amigos do Memorial Manuelzão e de Revitalização de Andrequicé)

Telefone:

(38) 3754-8812

Redes sociais:

Instagram: [@memorialmanuelzao](#)

Município:

Três Marias

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Museu Manuelzão visa a preservação da história de Manuel Nardi, o Manuelzão, capitaz da viagem do escritor Guimarães Rosa em 1952, que, posteriormente, se tornou personagem de sua obra "Manuelzão e Miguilim". Os bens culturais que compõem o museu foram adquiridos da família de Manuel Nardi e representam os hábitos e costumes cotidianos de um vaqueiro do sertão mineiro. No museu também estão disponíveis os registros das homenagens e a participação de Manuelzão em eventos e mídias.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Depende do visitante.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Indefinido

Funcionamento:

Terça a domingo.

Valores:

Gratuito

Inclui:

Visitação guiada

Não inclui:

Alimentação e bebidas.

Recomendação/dica:

-



DIAMANTINA

Sítio Beira Rio

Nome do proprietário:

Milton Fernandes dos Santos

Telefone:

(38) 99905-5459

Redes sociais:

Somente Whatsapp.

Município:

Felício dos Santos



Rota que participa:

Estrada Real - Serra do Espinhaço

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A proposta de turismo se iniciou em 2018, através de uma iniciativa da Secretaria de Turismo do município em parceria com a Emater. Orientados em aproveitar as estruturas existentes para que com a reforma pudesse ser utilizada para recepção dos turistas. A região possui muitas belezas naturais, flora nativa endêmica (da transição Cerrado - Mata Atlântica em meio a Serra do Espinhaço), muitas flores, cachoeiras, cavernas, passeio a cavalo, culinária típica e outros. A estadia e as possibilidades de guia permitem ao turista vivenciar essa experiência integralmente. A comunidade se destaca pelo potencial de belezas naturais que a região possui. Além disso, a comunidade vem se estruturando para receber os turistas com diversas atividades.

Tempo de duração da visita ou experiência:

1 a 2 dias. Visita na cachoeira com volta no mesmo dia. Ou pernoite com retorno no dia seguinte.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 1 a 8 pessoas.

Funcionamento:

Todos os dias, apenas mediante agendamento.

Valores:

- Pernoite: R\$50,00 por pessoa
- Guia de turismo para passeio nas cachoeiras: R\$100 Reais até 10 pessoas

Inclui:

Hospedagem na pousada e café da manhã.

Não inclui:

- Guia de trilha para Cachoeira do Sumidouro, Cachoeira das Carrancas ou Cachoeira do Bode, Lapa Santa (gruta) e outras cachoeiras da região (cobrado à parte). Passeio a cavalo na região. Venda de produtos agro-industrializados: Requeijão, Doce de Leite, Iogurte, Mel e outros.
- Bebidas diversas: Cerveja, Vinhos, Refrigerantes e outros.

Recomendação/dica:

Levar roupa para fazer trilha, sapato fechado, chapéu e protetor solar. Nas cachoeiras tem possibilidade de banho, então levar roupa apropriada.



Rota das 10 Cachoeiras

Nome do proprietário:

Marcos Alexandre dos Santos - Associação Comunitária Rota das 10 Cachoeiras

Telefone:

(31) 99701-6767

Redes sociais:

Instagram: [@rotadasdezcachoeiras](https://www.instagram.com/rotadasdezcachoeiras)

Município:

Conceição do Mato Dentro

Rota que participa:

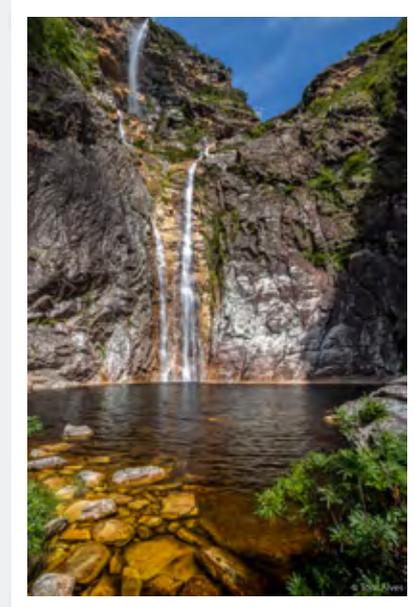
Rota das 10 Cachoeiras

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Consiste em um percurso de 34 km, que poderá ser percorrido a pé, a cavalo ou de bicicleta e que será também sinalizado. A Rota contempla em sua totalidade 10 cachoeiras. O percurso também contempla comunidades do entorno das áreas protegidas PESI e Parque Natural Municipal Tabuleiro (PNMT). Sendo as comunidades de Três Barras, Cubas, Tabuleiro, Parauninha, Candeias/Baú. O percurso da Rota se dá em um caminho saindo da MG 010, em Três Barras e segue contornando a porção leste da Serra do Espinhaço, no município de Conceição do Mato Dentro até a comunidade de Candeias/Baú. O trajeto evidencia o grande potencial turístico da região, com unidades de conservação, presença de comunidades tradicionais, além das paisagens cênicas constituídas de uma rica biodiversidade. Nos últimos dois anos já foram cadastrados 60 prestadores de serviços, com 110 atividades. Para facilitar o planejamento do roteiro, principalmente para o usuário que for fazer o percurso a pé, de bike ou cavalo, iremos dividir a indicação de prestadores de serviços por regiões, seguindo o sentido preferencial do percurso no sentido sul para o norte. As regiões ficaram divididas em Três Barras, Cubas, Tabuleiro, Parauninha e Candeias/Baú. Os serviços de apoio serão classificados em Hospedagens, Alimentação, Estacionamento, Condutores e Transporte. No que se refere a transporte, teremos apenas uma lista geral dos serviços de táxi, resgate e Vans.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Tempo estimado: 8 dias.



Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

Variável.

Funcionamento:

Antes de iniciar o percurso, agende com os prestadores de serviço locais as datas de pernoite, reserve o almoço antecipadamente e contrate o serviço de transporte para efetuar o retorno no final do percurso. Atualmente a rota é operacionalizada pelos condutores locais, e duas operadoras de turismo: SM Esportes e Aventura e Vida ao Ar Livre.

Valor:

Antes de iniciar o percurso, agende com os prestadores de serviço locais as datas de pernoite, reserve o almoço antecipadamente e contrate o serviço de transporte para efetuar o retorno no final do percurso. Atualmente a rota é operacionalizada pelos condutores locais, e duas operadoras de turismo: SM Esportes e Aventura e Vida ao Ar Livre.

Inclui:

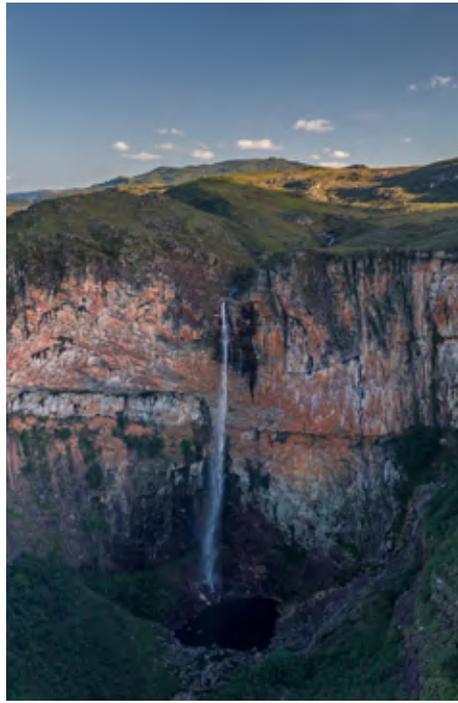
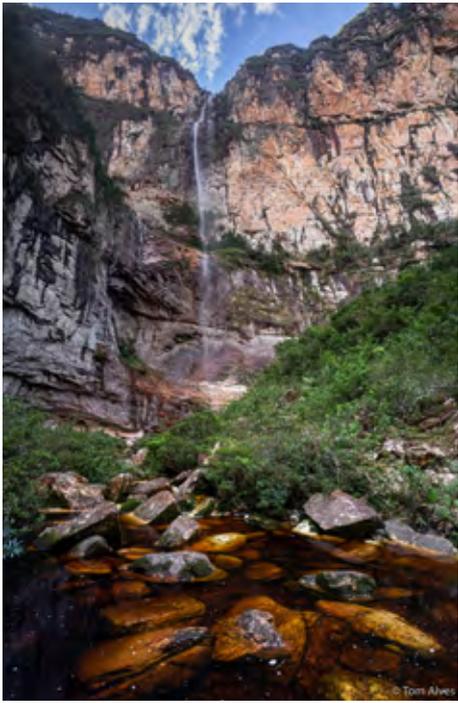
Antes de iniciar o percurso, agende com os prestadores de serviço locais as datas de pernoite, reserve o almoço antecipadamente e contrate o serviço de transporte para efetuar o retorno no final do percurso. Atualmente a rota é operacionalizada pelos condutores locais, e duas operadoras de turismo: SM Esportes e Aventura e Vida ao Ar Livre.

Não inclui:

Antes de iniciar o percurso, agende com os prestadores de serviço locais as datas de pernoite, reserve o almoço antecipadamente e contrate o serviço de transporte para efetuar o retorno no final do percurso. Atualmente a rota é operacionalizada pelos condutores locais, e duas operadoras de turismo: SM Esportes e Aventura e Vida ao Ar Livre.

Recomendação/dica:

Utilizar roupas leves que ofereçam proteção solar, protetores solares, óculos de sol, boné, roupas extras, calçados confortáveis, toalhas, roupas de banho, água, repelentes, alimentos mais leves, como sanduíches naturais, barras de cereal, frutas — frescas ou secas — e lanches que não precisem ficar acondicionados em baixa temperatura.



BEM VINDO A ROTA DAS 10 CACHOEIRAS

Legenda:

- ▲ Ponto de partida
- ▲ Ponto de chegada
- ▲ Ponto de observação
- ▲ Ponto de descanso
- ▲ Ponto de alimentação
- ▲ Ponto de abrigo
- ▲ Ponto de estacionamento
- ▲ Ponto de coleta de lixo
- ▲ Ponto de coleta de água
- ▲ Ponto de coleta de madeira
- ▲ Ponto de coleta de papelão
- ▲ Ponto de coleta de plástico
- ▲ Ponto de coleta de vidro
- ▲ Ponto de coleta de outros resíduos

Atenção: Não utilize o caminho das 10 cachoeiras para a prática de atividades recreativas, como ciclismo, corrida, caminhada, etc.

Objetivo: Apresentar a Rota das 10 Cachoeiras, uma iniciativa de conservação da paisagem, da biodiversidade e da cultura local, promovendo o turismo sustentável e a valorização do patrimônio natural e cultural da região.

Características: A Rota das 10 Cachoeiras é uma iniciativa de conservação da paisagem, da biodiversidade e da cultura local, promovendo o turismo sustentável e a valorização do patrimônio natural e cultural da região.

Itinerário: A Rota das 10 Cachoeiras é uma iniciativa de conservação da paisagem, da biodiversidade e da cultura local, promovendo o turismo sustentável e a valorização do patrimônio natural e cultural da região.

Distância total: 10,0 km

Tempo estimado: 2,0 horas

Observações: A Rota das 10 Cachoeiras é uma iniciativa de conservação da paisagem, da biodiversidade e da cultura local, promovendo o turismo sustentável e a valorização do patrimônio natural e cultural da região.

Perfil altimétrico: 0,0 km - 10,0 km

Queijo Braunas - Turismo de Vivência

Nome do proprietário:

Ewerton Sebastião de Almeida

Telefone:

(38) 98828-3760

Redes sociais:

Instagram: [@queijobraunas](#)

Município:

Diamantina

Rota ou circuito que participa:

Rota Artesanal Queijo, Vinho e Cerveja.

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O turista conhecerá de perto uma fazenda com produção constante de Queijo Minas Artesanal. Um regaste da produção queijeira de mais de século. O queijo Braúnas é fabricado em Diamantina-MG a 1300m de altitude, um terroir que propicia um queijo cremoso ganhador de duas medalhas do Prêmio Queijo Brasil e do Concurso Internacional de Araxá.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

2 Horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

Máximo de 30 pessoas, não há mínimo.

Funcionamento:

Todos os dias da semana, apenas agendamento.

Valores:

R\$70,00 por pessoa.



Inclui:

História desde o início da produção, apresentação detalhada do processo de fabricação e maturação do QMA, passeio na queijaria, degustação de queijos em várias fases de maturação e café colonial servido a frente da Fazenda Braúnas, utilizando produtos da fazenda e/ou almoço da culinária mineira feito em fogão a lenha.

Não inclui:

É ofertado apenas o café colonial e/ou almoço.

Recomendação/dica:

É um tour leve, recomendamos roupas e calçados confortáveis.



Vivência da Lapinha

Nome do proprietário:

AMA - Lapinha

Telefone:

(32) 99572-2494

Redes sociais:

Instagram: [@ama_lapinha](#)

Município:

Diamantina



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Lapinha é uma comunidade rural que há alguns anos tenta implementar o turismo ecológico e consciente para dar à comunidade meios de renda fixa, valorizando tudo de melhor que essa pequena roça tem a oferecer. Nossa abundância em água e mata, oferece aos visitantes distância de qualquer barulho e da correria das metrópoles, para que eles possam desfrutar da calma, dos banhos de cachoeira e trilhas pela mata.

Tempo de duração da visita ou experiência:

De 1 a 2 dias.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Mínimo: 12 pessoas; máximo: 20 pessoas.

Funcionamento:

Todos os dias, apenas mediante agendamento.

Valor:

R\$75,00 por pessoa

Inclui:

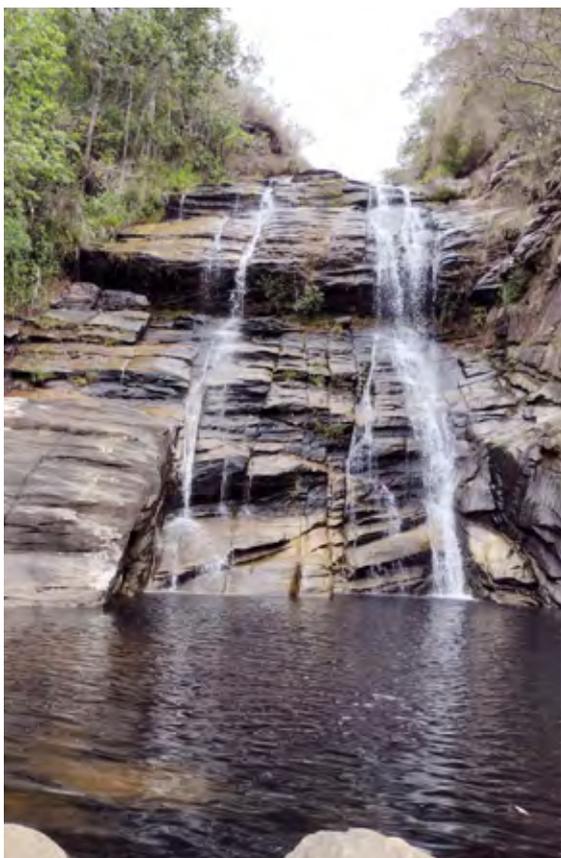
Por passeio está incluso: garrafinha de água, 2 frutas, condutor da comunidade e carro de apoio (dependendo do passeio) e almoço.

Não inclui:

Outros passeios fora da comunidade, passeio a cavalo e bebidas alcoólicas.

Recomendação/dica:

Roupas leves, sapatos fechados e confortáveis, boné ou chapéu, repelente, roupa de banho, levar barrinhas de cereais e mais alguma garrafa de água.



DIVINÓPOLIS

Centro de Qualidade do Queijo Minas Artesanal de Medeiros

Nome do proprietário:

EMATER (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais) e APROCAME (Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros)

Telefone:

- (37) 3434 5238 - fixo
- (37) 98839-8658 - WhatsApp

Redes sociais:

- **Instagram:** [@aprocamequeijocanastra](#)
- **Site:** aprocame.com.br

Município:

Medeiros



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Centro de Qualidade do Queijo Minas Artesanal de Medeiros foi concebido em 2007 por José Silva Soares da EMATER-MG e inaugurado em 2013 com apoio do MDA. Gerido pela APROCAME, o centro permitiu aos produtores expandir a venda de queijos para todo o Brasil, além de garantir conformidade com normas sanitárias, agregando valor ao produto “Queijo Canastra”, além de divulgar a tradição e cultura da região na produção do queijo Minas artesanal Canastra. Equipado com câmara climatizada, câmara fria, balanças, carrinhos de transporte, embaladora a vácuo, prateleiras de maturação, caixas de plástico, computador e impressora, móveis de escritório e um veículo com baú, atenderia de início 8 produtores associados à APROCAME, tendo uma capacidade de atender cerca de 20-25 produtores com média de produção de 20-30 quilos de queijo por dia e uma capacidade de armazenamento total de 12 toneladas de queijo maturados com 14 dias por mês. Este avanço valoriza o “Queijo Canastra” e promove a cultura local, atraindo turistas interessados na experiência gastronômica única da região. O visitante terá a possibilidade de conhecer um pouco da história da produção artesanal do Queijo Canastra e ter a satisfação de degustar um queijo com características ímpares jamais vistas em outras regiões do estado de Minas Gerais

Tempo de duração da visita ou experiência:

Aproximadamente 2 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Cerca de 10 pessoas

Funcionamento:

- Segunda a sexta - 7h às 11:30h e 13h às 17:30h
- Opcional: Ligar para ter certeza se estará funcionando no dia.

Valores:

Gratuito

Inclui:

Degustação de produtos.

Não inclui:

- Alimentação e bebida
Há venda dos queijos produzidos.

Recomendação/dica:

As visitas são realizadas apenas do lado de fora do Centro e em uma única sala que dá para ver toda a estrutura por dentro, portanto, não é permitido a entrada de visitantes dentro do estabelecimento.



Museu do Queijo Canastra Pedro Teixeira Nunes

Nome do proprietário:

Município de Medeiros

Telefone:

(37) 3434-5209

Redes sociais:

Não possui

Município:

Medeiros



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Inaugurado em dezembro de 2012, o Museu recebeu o nome de Pedro Teixeira Nunes em homenagem a um tradicional produtor de Queijo Canastra do município de Medeiros/MG. O Museu do Queijo Canastra conta um acervo importantíssimo doado pela comunidade medeirense, que explica a história e tradição da produção artesanal do Queijo Minas Artesanal. O projeto "Salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas", patrocinado pelo IPHAN e realizado pelo GT Slow Food de Queijos Artesanais e ITS trouxe para o Museu do Queijo de Medeiros a possibilidade de transformar-se em um centro de referência cultural dos queijos artesanais para toda a região da Canastra. A proposta de atuação e o nome do museu foram alterados para Museu do Queijo Canastra, mantendo-se o nome do homenageado. Com a abertura de uma exposição de textos, fotos e do acervo, em setembro de 2016, o Museu do Queijo Canastra se inaugura como um espaço de convergência e valorização dos saberes e fazeres tradicionais dos queijos de leite cru, dos produtores e suas famílias e dos apreciadores dessa saborosa iguaria que é um patrimônio cultural do Brasil.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Aproximadamente 40 minutos.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Até 06 pessoas

Funcionamento:

O estabelecimento não possui dias fixos de funcionamento. No entanto está em constante atividade e as visitas são agendadas na Secretaria Municipal de Cultura de Medeiros.

Valores:

Gratuito.

Inclui:

Visita ao museu.

Não inclui:

Alimentação e bebidas.

Recomendação/dica:

Levar roupa de banho e roupas leves para caminhada



GOVERNADOR VALADARES

Mania do Lago Ecoturismo

Nome do proprietário:

Josiel Rezende de Matos

Telefone:

(33) 999474691 / (33) 3263 1032

Redes sociais:

- **Instagram** - @maniadolagoecoturismo
- [Facebook.com/maniadolago](https://www.facebook.com/maniadolago)

Município:

Resplendor

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Passeio de trem até Resplendor, recepção na estação ferroviária com produtos regionais, traslado para a Cachoeira Mania do Lago e pousada, servido almoço, música e comidas típicas, passeio a cavalo, banho cachoeira, piscinas, repouso no chalé, visita ao museu Coisas da Roça, passeio na Orla sul - Mania do Lago, na chalana pelo rio, jet ski, bicicleta náutica, prancha de stand up, caiaques, visita a loja de artesanatos e produtos regionais e, passeio de trenzinho pela cidade.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Visitantes vindos de trem no bate e volta - 5h; hóspedes da pousada 2 dias;

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

300 a 500 pessoas por final de semana

Funcionamento:

- Pousada Recanto Mania do Lago - fim de semana;
- Vindo de trem - sábado/ domingo e feriados;
- Pousada e Hotel diariamente.



Valores:

- Vindo de trem pacote bate e volta - R\$178,00 por pessoa;
- Final de semana na Pousada - R\$378,00 por pessoa.

Inclui:

Três refeições diárias, passeios a cavalo, piscinas, passeio Jet ski, pranchas;

Não inclui:

Bebidas alcoólicas.

Recomendação/dica:

Roupas leves para o passeio, protetor solar, roupas de banho.



Pousada Pedra Riscada

Nome do proprietário:

Edmilson Duarte

Telefone:

(33) 98878-0808

Redes sociais:

Instagram: [@refugiopedrariscada](https://www.instagram.com/refugiopedrariscada)

Município:

São José do Divino

Rota que participa:

Trilhas do Rio Doce



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Refúgio Pedra Riscada, um abrigo de montanha localizado em São José do Divino-MG. Direcionado a grupos de pessoas que gostam de banhar em piscinas de águas naturais, encontros religiosos e eventos em geral. O Refúgio Pedra Riscada está a 5km de distância da face leste do maior monolito do mundo, a famosa "PEDRA RISCADA", e está também a 28km de distância da cidade de São José do Divino-MG. Este paraíso tornou-se referência mundial de apoio à escalada e é considerado, por vários praticantes nacionais e internacionais desse esporte, um dos melhores do mundo. Frequentar este local é viver duas situações antagônicas, muita alegria na chegada e muita tristeza na partida. No Refúgio Pedra Riscada você sente as boas energias de um lugar abençoado por Deus, onde abriga pessoas dos mais variados estilos, dos mais simples até as celebridades mais famosas do mundo da escalada.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Diária

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Mínimo: 30 pessoas; máximo: 50 pessoas

Funcionamento:

De segunda a sexta-feira - Mediante agendamento

Valores:

- 01 Diária (entrada 08:00, saída 17:00: R\$500,00
- 01 Pernoite (entrada 17:00, saída 17:00 do dia seguinte): R\$700,00
- Final de semana (entrada sábado 08:00, saída domingo 17:00): R\$900,00

Inclui:

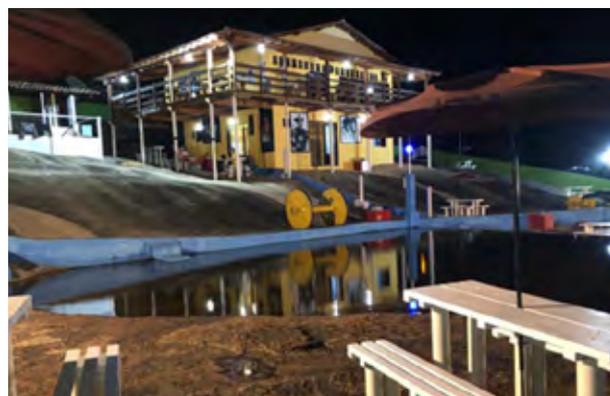
Visitação e passeio

Não inclui:

- Alimentação e bebida
- Roupas de cama
- Utensílios de cozinha
- Churrasqueira

Recomendação/dica:

Para pernoitar tem que trazer lençol para cama e fronha para travesseiro, carvão para churrasqueira, bebidas, temperos e mantimentos para cozinhar.



Clube Social Pesque e Pague Souto

Nome do proprietário:

Roberto Souto

Telefone:

(33) 98825-5034

Redes sociais:

Facebook: <https://www.facebook.com/SoutoPesquePague>

Município:

Nova Belém

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Localizado em um ambiente de clima frio, entre matas e lavouras de café, nosso destino oferece uma experiência completa para os visitantes. Pratos típicos da região, roteiros de rapel e clube recreativo com piscina e sauna. Para grupos, temos acomodações, refeições e diversas opções de lazer como torneios de futebol society, passeios de pedalinho em lagos tranquilos, áreas para pesque-pague, trilhas para ecoturismo e área de camping para uma conexão total com a natureza.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Diária

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Acomodações - 100 pessoas
- Pesque pague - 200 pessoas

Funcionamento:

Todos os dias

Valores:

A combinar.

Inclui:

Day use, café da manhã, sauna, pedalinho, piscinas

Não inclui:

- Almoço self-service e outras refeições - cobrados à parte
- Bebidas - cobrados à parte
- Pesque pague - cobrados à parte

Recomendação/dica:

Turismo de rapel somente usuários com experiência



IPATINGA

Serra dos Cocais Roteiro Turístico

Nome do proprietário:

Rosângela e Adriana

Telefone:

- (31) 98300-4367 - Whatsapp
- (31) 99541-9854

Redes sociais:

Instagram - [@serradoscocaisroteiroturistico](https://www.instagram.com/serradoscocaisroteiroturistico)

Município:

Coronel Fabriciano

Rota que participa:

Circuito Mata Atlântica de Minas

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Embarque numa jornada pela atmosfera única da Serra dos Cocais, região rural de Coronel Fabriciano-MG, onde o frescor das montanhas e a hospitalidade criam experiências acolhedoras e memoráveis para todos os visitantes. Saboreie a boa comida da localidade, seja durante o café ou almoço, e adquira os produtos locais também. Explore os arredores com passeios guiados de quadriciclo, proporcionando uma aventura única. A Serra dos Cocais Roteiro Turístico oferece momentos de descanso e lazer, destacando-se como um destino ideal para quem busca tranquilidade e contato com a natureza.

Tempo de duração da visita ou experiência:

O roteiro ajusta-se ao tempo disponível dos visitantes, proporcionando experiências que podem durar algumas horas, meio período ou um dia completo.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

A depender do empreendimento, podendo ser de 2 a 20 pessoas.



Funcionamento:

Mediante agendamento

Valores:

A combinar. Como o roteiro é ajustável, o valor varia de acordo com os serviços adquiridos, como café da manhã/tarde, almoço, organização de piquenique, passeios guiados de quadriciclo e trilha, transporte, condutor de turismo, degustação e compra de produtos locais.

Inclui:

Os serviços inclusos variam conforme a composição do pacote escolhido.

Não inclui:

- Produtos comercializados nos empreendimentos não estão incluídos.
- Outros itens dependerão do pacote e dos serviços contratados.

Recomendação/dica:

Usar roupas leves e confortáveis, sapatos fechados durante as trilhas, repelente, uma garrafinha de água, roupa de banho, caso queira aproveitar um banho de bica, protetor solar e chapéu. Como o clima é de montanha, recomendamos uma blusa de frio, pois a temperatura pode cair no final do dia.



Ipatinga Rural - Roteiro Turístico

Nome do proprietário:

Maria José da Fonseca Diniz Oliveira

Telefone:

(31) 988655212

Redes sociais:

- **Instagram:** [@ipatingaruralroteiroturistico](#)
- **site:** <http://www.ipatingarural.com.br/>

Município:

Ipatinga

Rota que participa:

Circuito Mata Atlântica de Minas - CTMAM

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Ipatinga Rural - Roteiro Turístico é formado por um conjunto de empreendedores rurais que oferecem ao turista atividades de lazer criativas em belas paisagens, repletas de natureza, tradição e cultura, em meio à Mata Atlântica. São atividades, entre caminhadas, oficinas de artesanato e culinária, banhos de cachoeira, visita a uma queijaria, degustação de comidas típicas mineiras e outras vivências.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Se adapta a necessidade de tempo do turista, podendo proporcionar experiências que duram apenas horas, meio expediente, de um dia ou mais dias.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 10 a 20 pessoas

Funcionamento:

Todos os dias - mediante agendamento

Valores:

A combinar. São oferecidos diversos pacotes, desde café da manhã ou da tarde à almoço, oficinas de culinária e artesanato e vivências rurais.

Inclui:

O Ipatinga Rural - Roteiro Turístico oferece um pacote exclusivo às necessidades de cada turista, dessa forma o valor e os itens inclusos são formatados conforme o seu desejo.

Não inclui:

Durante o passeio não estão incluídos os produtos comercializados nos empreendimentos que poderão ser adquiridos por pix, cartão ou em espécie. Os demais itens dependerão do pacote e serviços contratados.

Recomendação/dica:

Usar roupas leves, sapato fechado, boné ou chapéu, repelentes, protetor solar, traga sua garrafa de água e também muita disposição para “gastar a sola do sapato”, alegria e descontração.



JANAÚBA

Queijaria da Dinda

Nome do proprietário:

Eduarda Barbosa Santos

Telefone:

(38) 99923-0128

Redes sociais:

Instagram: [@queijariadinda](https://www.instagram.com/queijariadinda)

Município:

Serranópolis de Minas



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O turista poderá conhecer a história do queijo, andar a cavalo, degustar um delicioso café da manhã com todas as delícias produzidas na queijaria.

Tempo de duração da visita ou experiência:

01 hora

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 3 pessoas
- Máximo: 20 pessoas

Funcionamento:

Diário

Valores:

R\$30,00 por pessoa

Inclui:

Degustação, passeio, visita às instalações.

Não inclui:

Alimentação e bebidas.

Recomendação/dica:

Traga sua garrafa de água.



Requeijão Vó Luzia

Nome do proprietário:

Carlos Alessandro

Telefone:

(38) 99967-7446

Redes sociais:

Não possui

Município:

Serranópolis de Minas

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Degustação do requeijão moreno na fábrica e quitandas regional com vista da cachoeira do serrado, cartão postal da região

Tempo de duração da visitação ou experiência:

2 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Máximo: 20 pessoas

Funcionamento:

Sábado e domingo - mediante agendamento

Valores:

R\$25,00 por pessoa.

Inclui:

Café, requeijão, raspa de requeijão, quitandas variadas, frutas da região e passeio a cavalo.



Não inclui:

Bebidas alcoólicas.

Recomendação/dica:

Levar roupas leves para caminhada e garrafinha de água.



JANUÁRIA

Parque Nacional Cavernas do Peruaçu

Nome do proprietário:

Unidade de Conservação Ambiental coordenado pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade

Telefone:

(38) 3623-1042 / (38) 3613-1334 / (38) 3623-1038

Redes sociais:

Instagram: [@cavernasdoperuacu](https://www.instagram.com/cavernasdoperuacu)

Facebook: www.facebook.com/cavernasdeperuacu

Linktree: <https://linktr.ee/cavernasdoperuacu>

Município:

Januária

Rota que participa:

Parques Nacionais

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Parque Nacional Cavernas do Peruaçu é uma Unidade de Conservação, criada em 1999 que tem como principal objetivo proteger este valioso patrimônio geológico e arqueológico existente nesta região. Com uma área de 56 448,32 hectares, está localizado a aproximadamente 45 km do município de Januária e 15 km de Itacarambi, na região norte de Minas Gerais. Com acessos fáceis, estradas pavimentadas e em boas condições é possível chegar até a sua sede. Abriga mais de 140 cavernas, mais de 80 sítios arqueológicos e pinturas rupestres, além da tribo indígena dos Xakriabás, região com evidências humanas que datam há 11 mil anos. Também é deste período, o registro de pinturas nas grutas e cavernas locais.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Média de 05 horas por caverna.



Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 5 a 8 pessoas.

Funcionamento:

O Parque Nacional Cavernas do Peruaçu pode ser visitado o ano todo. De Quarta a domingo, de 08 às 18 horas, sendo que a entrada nos atrativos é permitida somente até as 14:00 horas. Exceto o Arco do André que tem a entrada permitida até as 12:00. Deve ser feito agendamento prévio através do e-mail: cavernas.peruacu@icmbio.gov.br

Valores:

R\$180,00 por grupo.

Inclui:

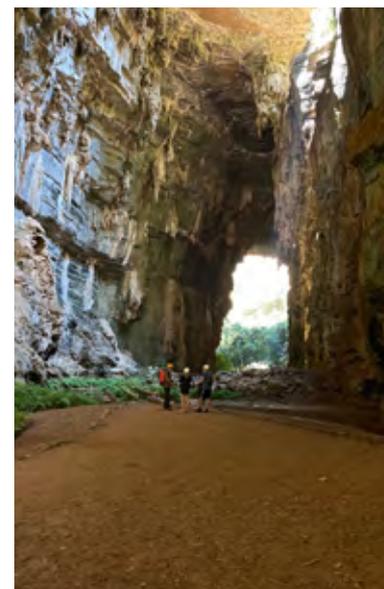
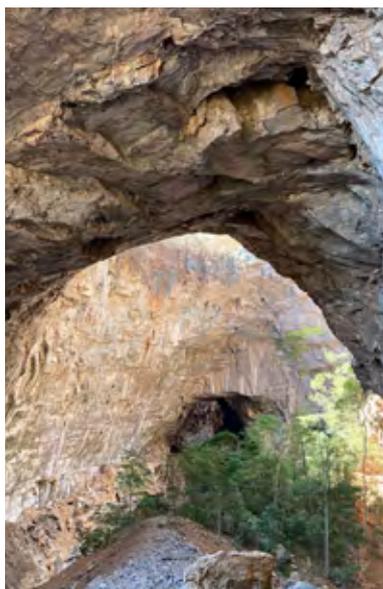
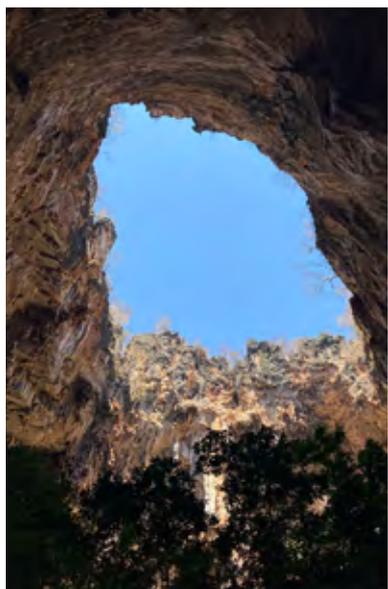
Incluído apenas o guia para visita.

Não inclui:

Alimentação, hospedagem e transporte.

Recomendação/dica:

É fundamental o uso de calça comprida, calçado próprio para trilhas, blusa de manga comprida e o uso de repelentes; levar garrafa de água.



JUIZ DE FORA

Rancho Macota

Nome do proprietário:

Ricardo Vilela da Silva

Telefone:

(35) 99981-6798

Redes sociais:

Instagram: [@ranchomacota](https://www.instagram.com/ranchomacota)

Município:

Serranos

Rota que participa:

Estrada Real

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Um local em meio a natureza com a possibilidade de viver diversas experiências diferentes. Contamos com lagos para pesca esportiva com diversas espécies de peixes de grande porte. Temos chalés disponíveis para hospedagem, piscina, playground, áreas para você fazer seu churrasco, pedalinho para um divertido passeio no lago, área coberta com jogos e mesa, temos disponíveis vários quiosques onde você e sua família pode ficar de forma aconchegante. Bar e restaurante onde servimos porções e refeições a la carte. Uma das atrações do estabelecimento é o labirinto. E o mais importante um atendimento especial e com locais magníficos para que os visitantes possam tirar as mais belas fotos. Tudo isso a apenas 1 km de Serranos, uma pequena cidade do Sul de Minas.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Variável

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Lotação máxima 700 pessoas



Funcionamento:

Finais de semana e feriado aberto de 10h às 18h. Quinta e sexta disponíveis por agendamento.

Valores:

Sob consulta

Inclui:

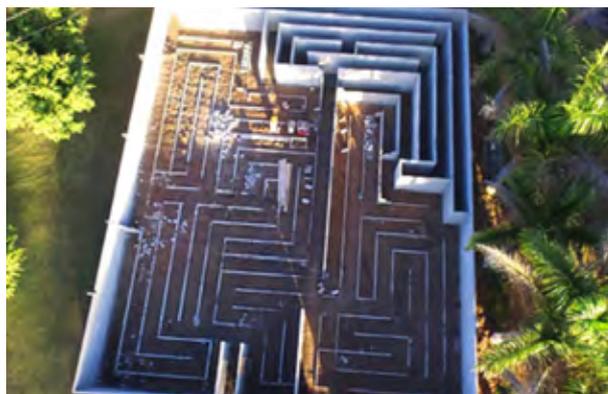
Sob consulta

Não inclui:

Consumo no bar e restaurante.

Recomendação/dica:

Trazer roupa de banho e materiais para pesca.



Belos - Café Rural

Nome do proprietário:

Jennifer Leiroz da Costa

Telefone:

(32) 98426-2215

Redes sociais:

Instagram: <https://www.instagram.com/belos.turismorural?igsh=MTdiYm9pMzcza-njxag==>

Município:

Rio Preto

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Nosso espaço está localizado em meio a natureza à beira rio. Com muito ar livre, cercado pela mata, oferecemos Café da manhã e tarde com produtos caseiros da roça fabricados na propriedade. Também servimos almoço mineiro da roça e há ainda a possibilidade de visita à nossa criação de búfalos.

Tempo de duração da visita ou experiência:

3 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 3 a 50 pessoas

Funcionamento:

Todos os dias - mediante agendamento

Valores:

- Café: R\$40,00 por pessoa
- Almoço: R\$40,00 por pessoa

Inclui:

Visitação e a refeição

Não inclui:

Produtos da roça que podem ser encomendados com antecedência.

Recomendação/dica:

Roupas leves para dias de calor; agasalho para dias frios. Repelente



Rancho da Caveira

Nome do proprietário:

Júlio César de Lima Maria

Telefone:

(21) 98136-6809

Redes sociais:

site: <https://www.ranchodacaveira.com>

Município:

Rio Preto

Rota que participa:

Serra do Funil

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Rancho da Caveira é um espaço com o objetivo de proporcionar e viabilizar ações junto à comunidade local e visitantes, promovendo uma integração cultural que influencia e transforma o cotidiano daqueles que estejam envolvidos. Estamos empenhados em estimular o desenvolvimento cultural da região. Além disso, valorizamos o turismo de base comunitária, a conscientização ecológica e a preservação do meio ambiente. Acreditamos que a cultura é um elemento fundamental para o desenvolvimento humano, gerando valor e impactando positivamente a vida das pessoas. Por isso, oferecemos atividades culturais como: shows musicais, exposições de arte, palestras, oficinas e culinária, além de trilhas ecológicas. Nosso espaço também está disponível para locação, sendo um ambiente perfeito para a realização de casamentos, festas de aniversário, eventos corporativos, entre outros. É um lugar onde a natureza, a arte e a cultura se misturam proporcionando momentos únicos e inesquecíveis na Serra do Funil.

Tempo de duração da visita ou experiência:

4 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Mínimo: 1. Máximo: 60 pessoas.



Funcionamento:

Finais de semana. Em outras datas mediante agendamento.

Valores:

R\$20,00 por pessoa

Inclui:

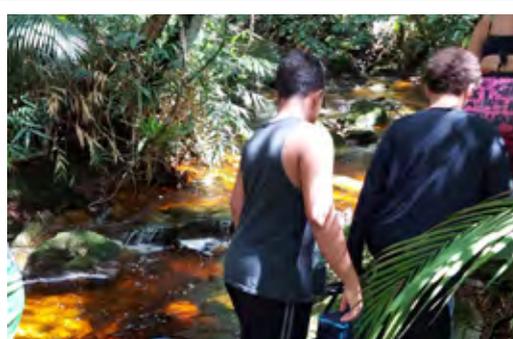
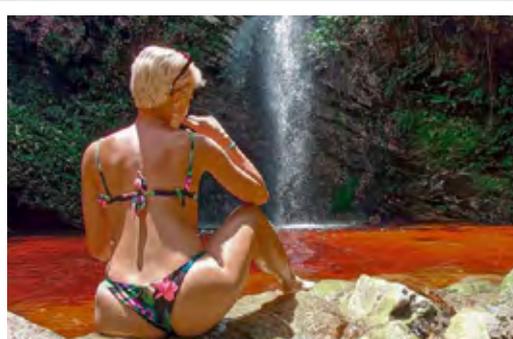
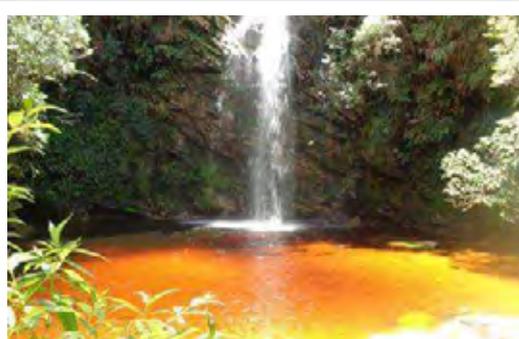
Passeio e visitação.

Não inclui:

Bebidas e alimentação são cobradas à parte.

Recomendação/dica:

Hidratação, proteção solar, se informar sobre a dificuldade das trilhas, realizar avaliação médica, ficar atento à alegrias, carrapatos e serpentes.



Sítio Primavera

Nome do proprietário:

Jorge Luiz Coutinho Bezerra

Telefone:

(21) 99997-8383

Redes sociais:

Instagram: [@sitioprimerald](https://www.instagram.com/sitioprimerald)

Município:

Lima Duarte

Rota que participa:

Associação Entre Serras - Turismo no Meio Rural de Lima Duarte

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

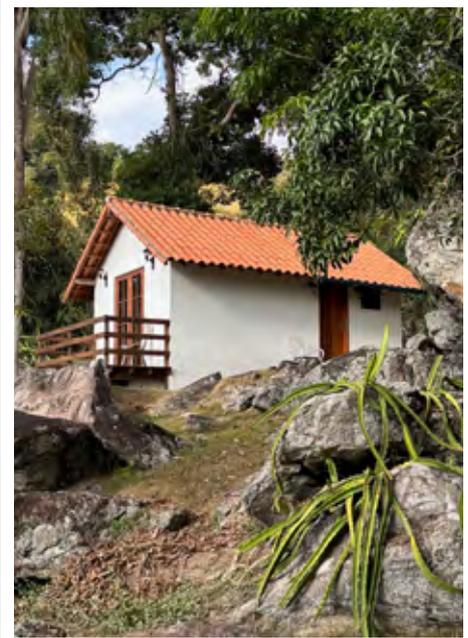
O Sítio Primavera desenvolve a bovinocultura de leite e produção de Queijo Minas Artesanal, premiado em 2021 em algumas categorias do concurso internacional de queijos em Araxá/MG e também o requeijão Lírio Branco, Super Ouro no concurso internacional em São Paulo, em 2024. Além de visitar a queijaria, o curral, a ordenha de leite, o visitante pode se hospedar na propriedade, que disponibiliza chalés privativos e apaixonantes, rodeados de paisagens deslumbrantes para serem admiradas das janelas das acomodações, caminhar por trilhas ecológicas na propriedade, usufruir de uma piscina aquecida e realizar passeios externos no Pico do Pão de Angu e no antigo ramal ferroviário. A propriedade rural se destaca pela preservação do meio ambiente, onde as nascentes de água são protegidas, os dejetos são tratados em fossa séptica biodigestora, e a energia elétrica é obtida através de placas fotovoltaicas.

Tempo de duração da visita ou experiência:

- Trilhas internas guiadas na propriedade: 2 horas.
- Passeios externos: agendados previamente na propriedade, com duração mínima de 4 horas.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 2 a 15 pessoas.



Funcionamento:

Todos os dias - Mediante agendamento prévio.

Valores:

- Hospedagem nos chalés e suítes: Diária de R\$200,00 por casal
- Hospedagem na casa do vale: consultar valores na propriedade
- Café da manhã e da tarde avulso: R\$30,00 por pessoa (mínimo de 4 pessoas)
- Queijos variados: entre R\$30,00 e R\$80,00.
- Passeio ao Pico do Pão de Angu: R\$ 120,00, máximo de 10 pessoas
- Passeio ao antigo ramal ferroviário de Lima Duarte:
 - ▶ Em veículo do hóspede R\$50,00 o passeio.
 - ▶ Em veículo da propriedade, até 4 pessoas R\$120,00 por grupo.
- Passeio a cavalo: R\$50,00 a hora.

Inclui:

A hospedagem inclui: roupa de cama e banho, café da manhã, degustação dos queijos, utilização da sauna, da piscina, guia para as trilhas internas, visitas guiadas ao curral e queijaria.

Não inclui:

- Bebidas alcoólicas e alimentação - exceto café da manhã
- Para hospedagem, o mínimo são duas diárias.

Recomendação/dica:

- Para trilhas e passeios, utilização de roupas e sapatos adequados.
- Consultar a propriedade em relação às temperaturas de acordo com a época do ano.



Pesqueiro do Tarcísio

Nome do proprietário:

José Tarcísio de Paula Pepino e Maria Veronice de Paula

Telefone:

(32) 99998-3884 / (32) 98835-3261

Redes sociais:

Instagram: [@pesqueirodotarcisio](https://www.instagram.com/pesqueirodotarcisio)

Município:

Lima Duarte

Rota que participa:

Entre Serras Turismo no Meio Rural de Lima Duarte

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Pesqueiro do Tarcísio tem 30 anos de existência. Iniciou de forma simples, com uma lanchonete e bar, e aos poucos foi estruturando a propriedade com uma horta, pomar, criação de frango caipira, produção de mel e criação de peixes, criando tanques a partir do aproveitamento da água da chuva. Além disso, o proprietário oferecia assistência técnica aos vizinhos, porque já foi professor na escola agrícola, e é um parceiro de longa data da Emater-MG. O turista aproveitará o pesque-pague com três lagos, a tranquilidade, o contato visual e físico com a natureza, e as delícias produzidas pelo Tarcísio e família: almoço caseiro, peixe frito, doces, ovos, frango caipira, mel, frutas, legumes, verduras. O bar conta com cerveja gelada e pinga, tudo regado a uma boa conversa. É possível também hospedar-se mediante agendamento prévio. Está localizado na BR 167, km 152.

Tempo de duração da visita ou experiência:

A depender do cliente. Uma manhã, uma tarde, ou o dia inteiro.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Máximo para hospedagem: 6 pessoas
- Máximo para visita à produção rural do Pesqueiro: 15 pessoas



Funcionamento:

Todos os finais de semana, de 8h às 18h. Outros dias e horários mediante agendamento

Valores:

- Diária de hospedagem (quarto de casal): R\$130,00 por casal
- Almoço: R\$39,00 self-service à vontade.
- Pesque-pague: R\$ 38,00, o quilo do peixe
- Visitação a todas as áreas de produção rural, para pessoas ou grupos que não estão hospedados: R\$ 30,00 por pessoa

Inclui:

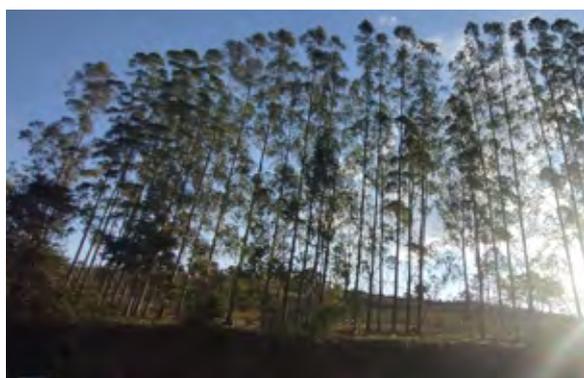
Hospedagem: café da manhã incluso e visitação à Casa de Mel, curral e lagos. Cortesia do almoço self-service: sobremesa com doces produzidos na propriedade. Possibilidade de pesque-e-solte.

Não inclui:

Almoço, jantar e consumo no bar são cobrados à parte. É necessário trazer roupa de cama e banho.

Recomendação/dica:

Para visitação às áreas de produção rural, usar sapatos fechados e adequados, roupas leves, uso de repelentes.



Apiturismo/turismo de natureza e de experiência

Nome do proprietário:

Sérgio Nogueira Pereira/Renata Falcão Rabello da Costa

Telefone:

(32)984881611 / (21) 999137520

Redes sociais:

- [@beenectarbrasil](https://www.instagram.com/beenectarbrasil)
- www.beenectarbrasil.com

Município:

Lima Duarte

Rota que participa:

Associação Entre Serras

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Reserva Andirá situa-se numa vasta área de Mata Atlântica intacta, em São Sebastião do Monte Verde, Lima Duarte/MG, onde está uma parte dos apiários e meliponários. Em 2019, foram registrados a marca Bee Nectar e os produtos apícolas (mel e derivados). Os visitantes vão se encantar com momentos de doçura, contemplação e tradição. A experiência inclui um café mineiro, com degustação e venda de produtos da Bee Nectar (mel e derivados; saboaria; bebidas artesanais), além da incrível oportunidade de conhecer de perto os apiários e meliponários, com possibilidade de colher o mel diretamente das colmeias. Aliada à atividade de criação de abelhas, a Reserva Andirá vem trabalhando na conservação da palmeira Juçara, ameaçada de extinção. O turista terá oportunidade de conhecê-la e até degustar um delicioso suco feito com sua polpa.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Uma manhã (3 a 4h)

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Mínimo 5; Máximo 10 pessoas.



Funcionamento:

Fins de semana e feriados - Mediante agendamento

Valores:

- \$45,00 por pessoa
- Produtos à parte

Inclui:

Visita ao apiário, e meliponário, degustação de produtos de mel e derivados, incluindo colheita de favo de mel e café mineiro

Não inclui:

A compra de produtos (mel e derivados; saboaria e bebidas artesanais) será cobrada à parte.

Recomendação/dica:

A visitação ao apiário mediante preenchimento de formulário específico. Pessoas com alergia a insetos ou a picada de abelhas não poderão participar da visita ao apiário.



Complexo da Cachoeira do Arco-íris

Nome do proprietário:

Sebastião Ronaldo de Almeida Alves e Marilea Cristina de Oliveira Alves

Telefone:

(32) 99136-4503 / (32) 99104-7835

Redes sociais:

Instagram: [@cachoeira_do_arco_iris_mg](https://www.instagram.com/cachoeira_do_arco_iris_mg)

Município:

Lima Duarte

Rota que participa:

Entre Serras de Lima Duarte



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O complexo da Cachoeira do Arco-íris conta com 5 cachoeiras de grande beleza e diferentes níveis de acessibilidade, sendo a primeira queda, a do Arco-íris, a de mais fácil acesso. As outras quedas são: Cachoeira do Salto, Cachoeira da Garganta, Cachoeira do Y e Cachoeira do Pilão. O complexo está localizado em uma propriedade particular, um lugar simples, familiar e rústico, que oferece aos visitantes a oportunidade de estar em contato com a natureza e ainda se alimentar com uma deliciosa comida caseira mineira. O acesso se dá pela Rodovia BR-267, km 163, e depois são mais 13km por uma estrada de terra.

Tempo de duração da visita ou experiência:

O passeio pela trilha dura em torno de 3 horas para visitar as 5 quedas. A distância é 7 km total ida e volta, uma experiência inesquecível em contato direto com a natureza.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 10 a 150/200 pessoas (a depender da estação do ano)

Funcionamento:

Funciona aos sábados, domingos e feriados de 8:30 as 17:00. Dia de semana com agendamento pelo whatsapp.

Valores:

A visita ao espaço custa R\$20,00 por pessoa (criança menor de 7 anos não paga). Grupos devem avisar com antecedência. • Almoço comida mineira caseira servida no fogão a lenha: R\$64,90 o quilo

Inclui:

Acesso às 5 quedas

Não inclui:

Porções e salgados são cobrados à parte.

Recomendação/dica:

Usar roupas leves, trazer roupa de banho, repelentes, sapatos adequados para trilhas.



Sítio Jolimont

Nome do proprietário:

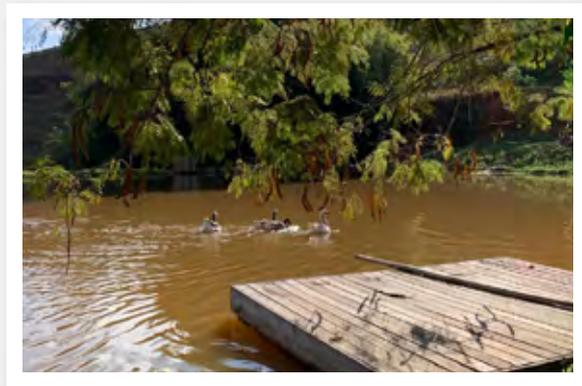
Francilara Eliza Silva dos Reis Resende

Telefone:

(32) 98871-8602

Redes sociais:

- **Instagram:** [@sitiojolimont_pousada_rural](https://www.instagram.com/sitiojolimont_pousada_rural)
- **Threads:** https://www.threads.net/@sitiojolimont_pousada_rural



Município:

Matias Barbosa

Rota que participa:

Circuito Turístico Caminho Novo

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O turista vivenciará experiências com pesca esportiva, trilha ecológica, passeio a cavalo, leite ao pé da vaca, passeio de balsa, cantinho do silêncio. Poderá ter experiências gastronômicas, poderá adquirir souvenirs, como canecas customizadas e camisas com animais do Sítio Jolimont. Tudo orgânico. Feito no fogão à lenha.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Day use ou vários dias, conforme combinado com antecedência.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

02 pessoas e para grupos: 10-20 pessoas

Funcionamento:

Mediante agendamento

Valores:

- Day use com almoço: R\$99,00
- Diária para casal com café da manhã: R\$299,00

Inclui:

Degustação, passeio, visitação.

Não inclui:

Bebidas alcoólicas e passeio a cavalo serão cobrados   parte.

Recomenda o/dica:

Levar roupas leves, sapato fechado, uso de repelentes, garrafinha de água e roupa de banho.



Pousada Rural Chalés Flórida

Nome do proprietário:

Danilo, Ana Paula e Carol.

Telefone:

(32) 99121-3196

Redes sociais:

Instagram: <https://www.instagram.com>chalesflorida>

Município:

Simão Pereira

Rota que participa:

Circuito Turístico Caminho Novo

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Day Use, locação de chalés, espaço para festas e eventos. Ambiente acolhedor, no meio da natureza, propício para relaxar com a família e ou grupo de amigos, com ótima infraestrutura. Pode fazer cavalgada, se deliciar com a paisagem, saborear autêntica culinária mineira em meio de paisagens deslumbrantes ou simplesmente relaxar lendo um bom livro e mergulhando na piscina.

Tempo de duração da visita ou experiência:

A depender do visitante.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 02 a 30 pessoas.

Funcionamento:

Finais de semana - mediante agendamento para outros dias.

Valores:

Day use: R\$80,00 por pessoa. Para mais dias será mediante agendamento.



Inclui:

Lanches e passeio

Não inclui:

Bebidas alcoólicas e passeio a cavalo será cobrado a parte

Recomendação/dica:

Levar roupas leves, sapato fechado, uso de repelentes, garrafinha de água e roupa de banho.



Cachoeira Vargem do Sobrado Restaurante, Bar, Lanchonete e Camping

Nome do proprietário:

Michelle Urias e Aderbal David Junior

Telefone:

(12) 99138-4413 / (32) 98452-4964

Redes sociais:

Instagram: [@cachoeiravargemdosobrado](#) / [@receptivopedrabruta](#)

Município:

Santa Rita de Jacutinga

Rota ou circuito que participa:

Circuito Turístico Serras de Ibitipoca

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Estar em meio a natureza exuberante, próximo da cidade e com atendimento familiar, tudo isto você vai encontrar na Cachoeira da Vargem do Sobrado, onde a família pode unir lazer e comodidade. Servimos refeições, porções e bebidas. Com direito a contemplação e banho na Cachoeira. Temos também a opção de reserva para eventos ou grupos de turistas com exclusividade na cachoeira. Abrimos visita também na fazenda, temos a opção da trilha das ondinas onde pode se banhar em outra Cachoeira.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Sem limites (Prazo)

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 1 a 80 pessoas

Funcionamento:

Horário de funcionamento das 09h às 16h de sexta a domingo ou por agendamento; demais dias da semana apenas mediante agendamento.

Valores:

R\$ 5,00 Taxa de entrada (Manutenção)

Inclui:

Banho na cachoeira, mesa e cadeiras e estacionamento.

Não inclui:

Refeições e bebidas que deverão ser adquiridas no local

Recomendação/dica:

Traje de banho, toalhas, repelente, protetor solar, calçados apropriados para trilha. Não é permitido fazer churrasco a não ser com agendamento prévio consultado valores e local disponível, não é permitido pescar, pet somente na guia.



Ciganada Camping Rock

Nome do proprietário:

Rony Medeiros Carvalho

Telefone:

(32) 99844-2536

Redes sociais:

[@campingciganada](#)

Município:

Bom Jardim de Minas

Rota ou circuito que participa:

Rota do Comércio, circuito serras de Ibitipoca, Bom Jardim de Minas e região

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Área de Camping com toda estrutura para o campista, com uma vasta área de turismo de aventura da cidade e região com trilhas de montanha, cachoeiras terá um pequeno conhecimento sobre a fauna e flora da região, acampamento selvagem, uma grande experiência em contato com a natureza. Em diversas trilhas e passeios há uma parceria com produtores locais para o fornecimento de lanches, cafés da manhã e/ou almoço aos turistas.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Tempo determinado pelo contratante

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

De 2 a 20 pessoas.

Funcionamento:

Aberto diariamente



Valores:

- Diária do camping: R\$40,00 por pessoa, menores até 11 anos não pagam, de 12 a 15 pagam meia, dos 16 anos em diante valor integral.
- Aluguel de barraca R\$ 20,00 reais por pessoa/diária
- Café da manhã mineiro completo: R\$25,00 por pessoa
- Guiamento nas trilhas da região: R\$30,00 por pessoa

Inclui:

Diária de camping: Valor incluso a área de camping iluminada com pontos de energia, cozinha compartilhada completa, banheiros individuais com água quente e varandão para refeições

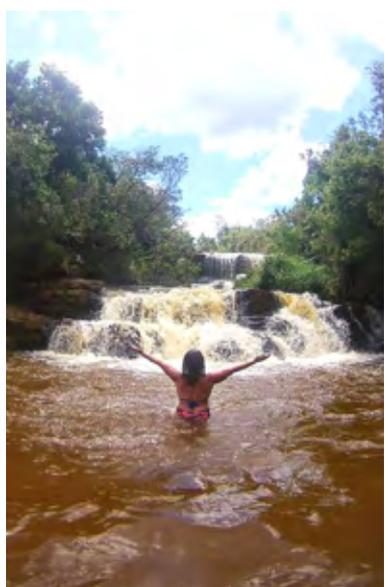
Café da manhã, guiamento e aluguel de barraca cobrados à parte.

Não inclui:

Café da manhã mineiro completo, guiamento em trilhas e aluguel de barraca cobrados à parte.

Recomendação/dica:

Levar roupas de cama para o acampamento, roupas leves para trilha , calçados adequados para atividades ao ar livre, viseiras, bonés, protetor solar, água, lanches de trilha, condicionamento físico, cuidado nas trilhas.



Complexo do Lu Cachoeira Esmeralda

Nome do proprietário:

Luciano Ferreira Carvalho

Telefone:

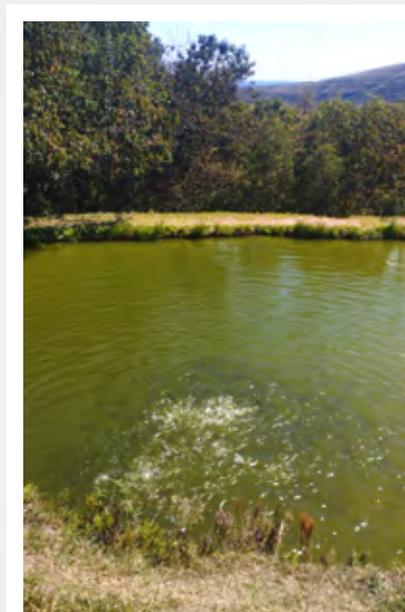
(35) 99990-8777

Redes sociais:

Instagram: [@esmeraldacachoeira](#)

Município:

Luminárias



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

É uma antiga fazenda de leite localizada no alto da Serra Grande com uma paisagem deslumbrante, devido a procura pelo turismo de cachoeiras, percebeu-se potencial para transformação em um ponto turístico. O local oferece roteiro para visitação em diversas cachoeiras próximas e dentro da propriedade, fazendo parte do Mirante Pico do Cruzeiro. A propriedade possui dois chalés, áreas de camping e piscina de água natural, visitas ao curral na hora da ordenha, pesque pague com diversas variedades de peixe como tambaqui, matrinchã, pintado, pacu, entre outras espécies. O restaurante oferece almoço com comidas típicas mineiras, como a famosa carne de porco na lata, porções de peixe, frango caipira e bebidas em geral.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Indeterminado

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

Indeterminado

Funcionamento:

Aberto ao público de 8h às 19h; reservas antecipadas para os chalés pelo telefone.

Valores:

- Chalés: R\$300,00 o casal
- Pesque pague: a partir de R\$15,00
- Almoço a la carte varia de acordo com o pedido

Inclui:

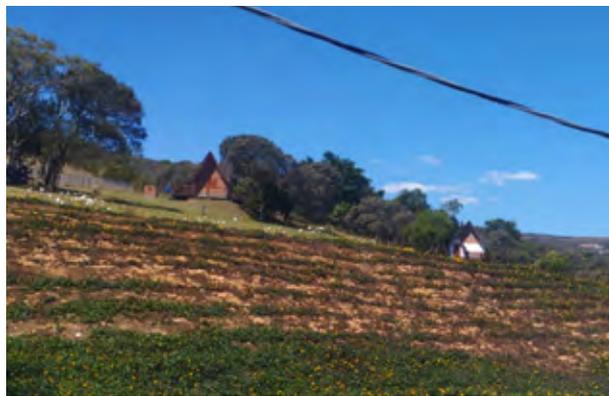
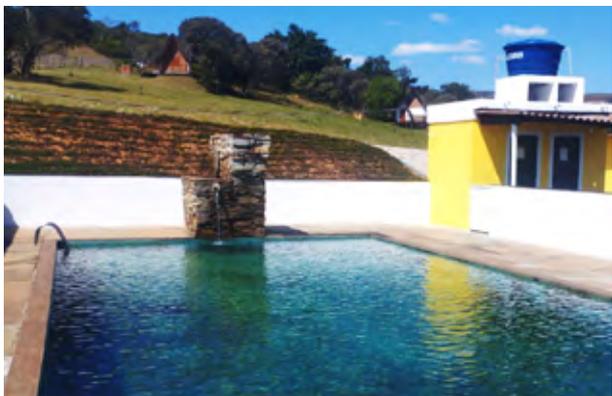
Para os hóspedes oferece café da manhã e visita ao curral. Demais visitantes piscina e banho na cachoeira dentro da propriedade, passeios que não necessitam de guia

Não inclui:

Bebidas, almoço, porções e guia.

Recomendação/dica:

Ir de tênis e levar roupas para banho de cachoeira.



Ecoturismo Raiz: Beleza cênica do Caminho das Águas

Nome do proprietário:

Osnir L.Souza, Elenice, Ochidanny e Ochimary

Telefone:

(32) 99935-9677 Osnir (32) 99822-0439 Elenice

Redes sociais:

Ainda não possui

Município:

Santa Rita do Ibitipoca

Rota ou circuito que participa:

Caminho das Águas.

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Rota “Caminhos das Águas” – A beleza cênica do “Caminho das Águas” O Sítio Teixeiras, localiza-se ao fundo das Serras do Ibitipoca, na região do Rio Vermelho, município de Santa Rita de Ibitipoca MG. A área apresenta terrenos íngremes com altitudes elevadas, planícies, rios, nascentes que formam cursos d’água, que em diversos pontos formam corredeiras, cachoeiras que são de grande beleza cênica. A Rota Caminhos das Águas é um paraíso de águas tranquilas, contrastando com o barulho de cachoeiras e pássaros cantando na natureza; marcada pela beleza e abundância deste recurso natural fundamental à vida. Tanto as águas superficiais quanto subterrâneas, formam o Caminhos das Águas, inesquecíveis ao longo do sítio, com belas nascentes, corredeiras e a bela Cachoeira 2 Paredões, escondida no meio da mata nativa para quem procura por um pouco de aventura em meio à natureza. É um empreendimento da agricultura familiar que atua na produção agrícola e pecuária, e no turismo rural. A região encanta por suas belezas naturais, pela preservação do local e pela gastronomia. A Trilha, Caminho das Águas é um ambiente ideal para famílias, observadores de pássaros e amantes da natureza. Ideal para trilhas, fazer piquenique, camping, ensaios fotográficos, eventos ao ar livre e escalada em paredões.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

6 horas



Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 4 a 20 pessoas

Funcionamento:

Finais de semana e feriados, mediante agendamento

Valores:

Sábado, domingos e feriados: R\$ 50,00

Inclui:

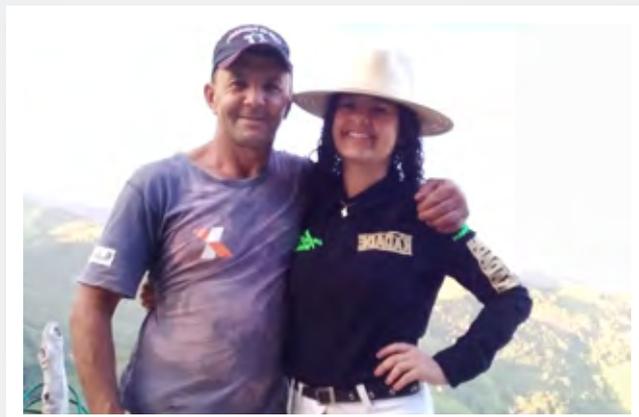
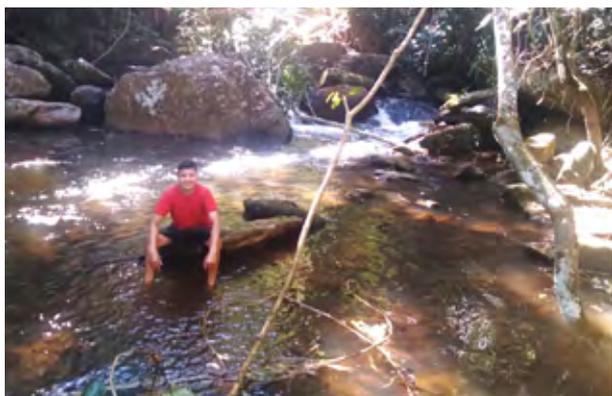
Café da manhã da roça, um delicioso Almoço caseiro com água e suco, sobremesas com deliciosos doces caseiros, queijos e Passeio nas Trilhas Caminho das Águas.

Não inclui:

Bebidas alcoólicas e o passeio a cavalo serão cobrados a parte

Recomendação/dica:

Sugere-se para a trilha: roupas leves, levar botas, sapatos fechados, chapéu ou boné, protetor solar, repelente, garrafinha de água e roupa de banho para refrescar-se. Para escalada nos paredões, roupas apropriadas, equipamento de escalada. Na propriedade não tem guia para escalada.



Fazenda das Cachoeiras

Nome do proprietário:

José Francisco de Castro Mendonça

Telefone:

(32) 98415-4621

Redes sociais:

Instagram: [@fazendadascachoeiras](https://www.instagram.com/fazendadascachoeiras)

Município:

Santa Rita de Jacutinga

Rota ou circuito que participa:

Circuito Turístico Serras de Ibitipoca

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Fazenda das Cachoeiras em Santa Rita de Jacutinga MG, é um lugar cheio de encanto e beleza, onde mora a tranquilidade e o aconchego. Aqui o visitante pode avistar a cachoeira do quintal, saborear as delícias de Minas no restaurante da família que serve além de um belo café da manhã, almoço memorável. O passeio pelas cachoeiras começa com a do quintal que está junto à sede da fazenda e que permite banho e refrescar nas bacias naturais de pedra que a compõem. Já as do João Bento e a das Andorinhas, oferecem oportunidade para um belo passeio por uma trilha que leva os visitantes a seus pés para uma contemplação especial das cachoeiras. Para as crianças é possível um passeio à cavalo pelas proximidades. Estamos a 14 km da sede do município com acesso todo em asfalto.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Termina ao anoitecer

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

De 1 a 50 pessoas

Funcionamento:

Sábado, Domingo e dias da semana pré-agendados



Valores:

R\$ 5,00 Taxa de entrada (Manutenção)

Inclui:

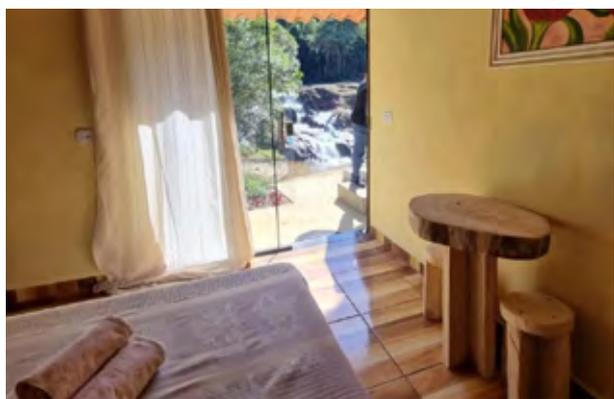
Passeio pelas trilhas de acesso às cachoeiras, com acompanhamento de um guia (Se solicitado), banho e contemplação nas cachoeiras, passeio a cavalo para crianças.

Não inclui:

Refeições e bebidas que deverão ser adquiridas no local.

Recomendação/dica:

Traje de banho, toalhas, repelente, protetor solar, calçados apropriados para trilha.



Rancho Pé de Serra

Nome do proprietário:

Jussara Marília Oliveira Dias Damasceno

Telefone:

(32) 98404-6473

Redes sociais:

Instagram: Ra-chopeserrafunil

Facebook: ranchopeserra

Município:

Rio Preto

Rota ou circuito que participa:

Sertão Proibido

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Rancho Pé de Serra, localizado no município de Rio Preto, oferece restaurante com deliciosa comida típica mineira e área de camping, com acesso à internet e banheiros com chuveiro inclusos no valor. Além disso, dentro da propriedade existem trilhas que contam com várias opções de lindas cachoeiras e grutas disponíveis para a visita.

Tempo de duração da visita ou experiência:

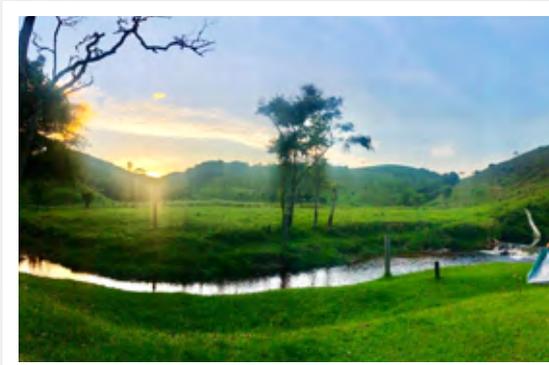
Dia inteiro

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Máximo de 80 pessoas

Funcionamento:

Aberto ao público em finais de semana e feriados, mediante agendamento de segunda a sexta-feira



Valores:

- Visitação: R\$15,00 por pessoa
- Camping: R\$20,00 por pessoa com banho de chuveiro incluído

Inclui:

Visitação: trilha para cachoeiras e vários passeios.

Não inclui:

Bebidas e almoço à parte.

Recomendação/dica:

Que os pais acompanhem os filhos pequenos nos banhos de rio, não retire plantas do locais visitados, tomem cuidado com animais peçonhentos, pois se trata de lugar preservado. É proibido carro de som no estabelecimento.



Hotel Fazenda Morro Grande

Nome do proprietário:

Carlos Gama

Telefone:

(32) 98408-8406

Redes sociais:

reserva@hotelmorrogrande.com

Município:

Simão Pereira

Rota que participa:

Caminho Novo



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A menos de 2km do centro de Simão Pereira. Tranquilidade, cavalgadas, trilhas, piscina e muito mais. Situado em meio a natureza com muito charme, sauna, espaço fitness, caminhadas, pescarias, cavalgadas, guias em passeios de trilhas na mata e visitas às cachoeiras. Gastronomia de qualidade. O hotel também pode ser contactado para eventos inesquecíveis e de sucesso.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

De um dia a quantos os hóspedes quiserem permanecer

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

Até 100 pessoas.

Funcionamento:

De segunda a segunda feira.

Valores:

- Diária para casal: R\$504,00.
- Somente durante o dia, sem pernoite: R\$75,00.

Inclui:

Degustação de cafés, almoços, lanches, piscinas entre outros

Não inclui:

Bebidas alcoólicas são cobradas a parte.

Recomendação/dica:

Roupas leves no verão, calçados fechados para cavalgadas e pescarias, uso de repelentes



Hotel Fazenda Santa Helena

Nome do proprietário:

Luiz Homem de Faria Filho

Telefone:

(32) 3799-2618

Redes sociais:

reserva2014@hotelfazendasantahelena.com

Município:

Simão Pereira

Rota que participa:

Caminho Novo



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Passeios pela estrada real por onde passaram Dom Pedro, Tiradentes e o Caminho do Ouro. Divisa histórica Minas Rio, na Famosa Ponte de Paraibuna. Onde se encontra o Casarão, onde Dom Pedro hospedava-se e a famosa Rocinha da Nega onde Tiradentes tinha suas amantes. Passeios, trilhas, tranquilidade, excelente comida. Há 400m do Hotel, se encontra o Museu Rodoviário da América Latina. Podendo visitar no centro de Simão Pereira o famoso chafariz na Praça em frente à Igreja Nossa Senhora da Glória.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

O Hóspede pode ficar de um a vários dias.

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

Máximo de 120 pessoas.

Funcionamento:

Todos os dias

Valores:

Diária R\$78,00 SEM PERNOITE. Com pernoite, depende de negociação de número de pessoas e número de dias.

Inclui:

Piscina, café, lanche, cavalgada, almoço

Não inclui:

Bebidas alcoólicas, pernoite, passeios ao cemitério, passeio ao centro de Simão Pereira.

Recomendação/dica:

Uso de repelentes, sapato fechado para caminhada e roupa de banho.



Pousada do Tiê

Nome do proprietário:

Leila Valeria Nunes

Telefone:

(32) 98400-9420

Redes sociais:

Instagram: [@pousadadotieng](#)

Facebook: @pousadadotieng

Município:

Rio Preto

Rota ou circuito que participa:

Volta das transições

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Situada aos pés do Parque Estadual Serra Negra da Mantiqueira, de ambiente tranquilo e acolhedor, a pousada do Tiê leva o nome de um dos mais belos pássaros avistados na região. Localidade bucólica com paisagens de tirar o fôlego! Cercada por vales e montanhas, onde escondem belíssimas cachoeiras de águas cristalinas e matas conservadas de onde se ouvem os macacos (sauá), fazendo alvoroço. Perfeito para trilhas, passeios ciclísticos, observação de pássaros e meditação. Oferecemos ao turista oportunidade de estar diretamente em contato com a natureza - apreciar as belezas naturais da serra negra - ter o prazer de vivenciar a simplicidade e informalidade da vida na roça.

Tempo de duração da visita ou experiência:

24 horas mínimo

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 1 a cerca de 25 pessoas

Funcionamento:

Todos os dias mediante agendamento.



Valores:

De R\$100,00 a R\$125,00 por pessoa diária incluso café da manhã

Inclui:

Café da manhã, roupa de cama e banho

Não inclui:

Não está incluso bebidas e serviços de guia.

Recomendação/dica:

Roupas leves específicas para caminhadas e calçados apropriados. Material de pescar traíras que tem no lago. Em caso de alergias a lactose e glúten, trazer opções. Alguns remédios importantes e necessários.



Recanto das Águas

Nome do proprietário:

Ronaldo Carvalho de Oliveira

Telefone:

(32) 98464-9504

Redes sociais:

Instagram - [@recantodasaguaspvinte](#)

Município:

Passa Vinte



Rota ou circuito que participa:

Circuito Montanhas Mágicas da Mantiqueira

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A propriedade tem como atividade principal a pecuária de leite e a partir de 2015 investiu no Turismo Rural. O turista vivenciará o contato com a natureza exuberante da Serra da Mantiqueira, a propriedade oferece chalés mobiliados, área de camping, espaço para locação de eventos, acesso a corredeiras do Rio das Pedras, lago, trilhas, roteiro de bike, etc.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

O dia todo

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

De 10 a 100 pessoas.

Funcionamento:

Todos os dias, mediante agendamento.

Valores:

Valor a combinar de acordo com o serviço solicitado a ser prestado (por exemplo: almoço)

Inclui:

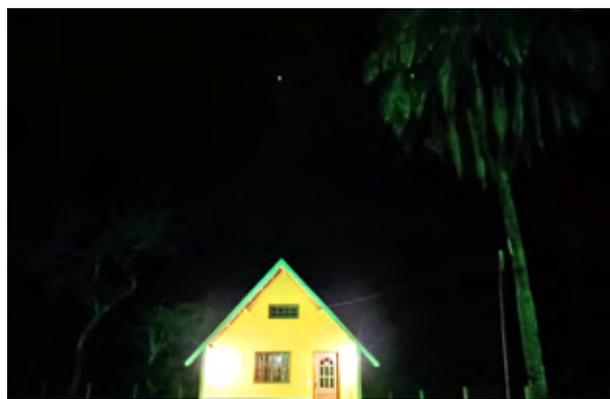
O pacote é montado de acordo com a vontade do cliente

Não inclui:

O pacote é montado de acordo com a vontade do cliente

Recomendação/dica:

Repelente, roupas leves no verão e agasalhos no inverno.



Sítio Cachoeira Água Limpa - Contemplando a Cachoeira Água Limpa

Nome do proprietário:

Bernadete Maria do Nascimento

Telefone:

(32) 99806-4759

Redes sociais:

Não tem

Município:

Santa Rita de Ibitipoca



Rota ou circuito que participa:

Rota Janela do Céu por Baixo

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Sítio Cachoeira Água Limpa está inserido na rota da Cachoeira Janela do Céu por baixo, nas margens do Parque Estadual de Ibitipoca, Vila dos Moreiras, em Santa Rita de Ibitipoca.

Cachoeiras são ótimos destinos para relaxar e se desconectar do mundo. No sítio temos duas cachoeiras para apreciação. A menor, Cachoeira Benjamin foi descoberta recentemente escondida no meio da mata e a já frequentada, Cachoeira Água Limpa. Cachoeiras são gratificantes e uma das experiências mais emocionantes para quem busca a paz, ouvir o barulho das águas e o cantar dos pássaros. Impossível segurar a emoção ao presenciar a força das águas que caem na Cachoeira Água Limpa. Além de ser linda, o acesso é por baixo, e a trilha até a Cachoeira é fácil com grau de dificuldade leve a moderado. A queda d'água é relaxante e a piscina que se forma é maravilhosa, é mesmo de se apaixonar. O passeio na trilha inicia com a recepção dos visitantes na porteira do sítio seguindo a sede e a cachoeira. Este trecho é de contemplação, mas é uma ótima pedida para quem gosta de estar em meio à natureza.

Aproveite o seu fim de semana, feriados, férias ou qualquer folguinha para recarregar as energias com um revigorante mergulho na Cachoeira. Você merece! A Cachoeira Água Limpa está à sua espera e aprenda conosco a moldar peças de artesanato em argila. Você vai amar colocar a mão na massa! E no seu retorno poderá levar delícias da nossa propriedade.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

6 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

De 4 a 30 pessoas.

Funcionamento:

Finais de Semana, feriados, mediante agendamento

Valores:

R\$50,00 por pessoa e R\$25,00 crianças até 12 anos

Inclui:

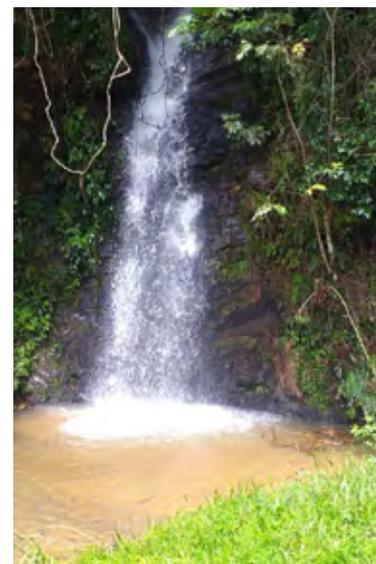
Entrada, visitação, um delicioso Almoço Caseiro com produtos agroecológicos cultivados na horta do sítio e o aconchegante Banho de cachoeira.

Não inclui:

Bebidas alcoólicas, porções e guia.

Recomendação/dica:

Roupas leves, sapato fechado, uso de repelentes, filtro solar, traga garrafinha de água, traga roupa de banho, bonés e chapéu.



Trilha São Francisco de Assis - Bom Jesus do Vermelho

Nome do proprietário:

Maria Aparecida de Oliveira Sena e Sergio Bernardo de Sena

Telefone:

(11) 97278-3616 - (32) 99917-0631

Redes sociais:

Instagram: [@recanto_sape](#)

Município:

Santa Rita de Ibitipoca



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Na Experiência Trilha São Francisco de Assis, os visitantes são convidados a imergir em uma nova cultura e na natureza. Logo na chegada, desfrutam de uma agradável prosa e contemplação. O espaço é aconchegante, com atrativos cuidadosamente preparados pelos anfitriões. Para enriquecer ainda mais a experiência, é possível realizar o percurso com monitores a pé, explorando uma parte das margens do rio Vermelho. Nesse momento, os turistas podem apreciar a rica fauna e flora, conectar-se com a natureza ao seu redor e meditar com a Oração de São Francisco de Assis, gravada em placas de madeira. Ao término da trilha, os visitantes são recepcionados por uma belíssima piscina natural, onde podem relaxar ao som da água, dar um mergulho e admirar o fascinante mundo das abelhas nativas. Na despedida, os turistas têm a oportunidade de levarem deliciosas iguarias da gastronomia local.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Aproximadamente 2 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

De 2 a 15 pessoas.

Funcionamento:

- A trilha está aberta diariamente ao público.
- Monitoria rural, iguarias da gastronomia, apicultura e meliponicultura disponíveis somente mediante agendamento em finais de semana e feriados.

Valores:

Sob consulta

Inclui:

Visitação, trilha, mergulho, monitoria rural, educação ambiental e água.

Não inclui:

Produtos apícolas, iguarias da gastronomia local. Não fornecemos certificado.

Recomendação/dica:

Os visitantes devem usar calçados apropriados para trilha, repelente, levar roupa de banho e toalha. Há opção de hospedagem coletiva, grupo de no máximo 10 pessoas.



Turismo Ecológico nas Serras da Água Santa

Nome do proprietário:

Rafael Botti e Pasqualle

Telefone:

(32) 9997-0010 - Pasqualle

Redes sociais:

Instagram: [@ibitipocaaguasanta](#)

Facebook: www.facebook.com/ibitipocaaguasanta2019

Município:

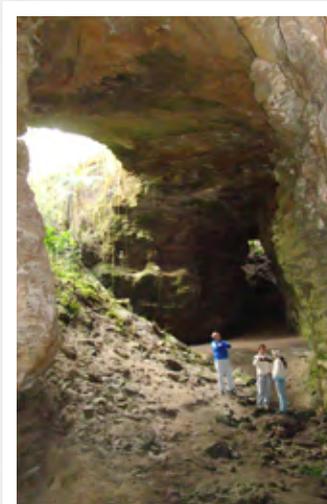
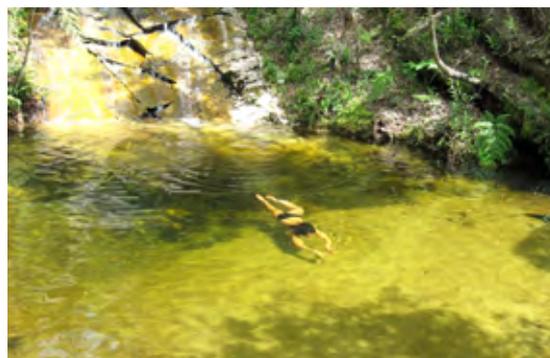
Santa Rita do Ibitipoca

Rota ou circuito que participa:

Serras do Ibitipoca- Rota da Janela do Céu, por baixo

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A fazenda Água Santa localiza-se no município de Santa Rita do Ibitipoca, a cerca de 20 km do Parque Estadual do Ibitipoca. A topografia do local é bastante acidentada, apresenta diversas nascentes que formam curso d'água, que em diversos pontos formam cachoeiras e poços, de grande beleza cênica. Devido a altitude local, é possível ter uma visão panorâmica da região, a qual apresenta grande beleza, podendo-se vislumbrar o que se denomina "mar de montanhas" é um dos pontos culminantes da região, contraforte do maciço do Ibitipoca. A Serra da Água Santa é palco de antigas lendas populares e reúne diversos cenários naturais em seu local, com possibilidades que incluem o ecoturismo e ainda o turismo de aventura, com belas grutas, cachoeiras, piscina natural, além de um patrimônio histórico-cultural riquíssimo, que resgata fatos da história do município de Santa Rita de Ibitipoca. Um fato evidenciado em uma das grutas; a da Água Santa que dá nome a fazenda, além de grande beleza, agrega valores religiosos, onde jorra uma nascente, atribuída e procurada pela comunidade local, como "milagrosa". A Serra da Água Santa é um daqueles lugares típicos entrelaçados na história do município, parada de tropeiros, rota de escravos, esconderijo de escravos fugitivos. A fazenda Água Santa guarda histórias, lendas, que são riquezas culturais e peculiaridades que remontam ao triste passado da escravidão. Lá está um marco divisório, a Cerca e ou Muro de Pedras da época dos escravos que inicia no mirante do Lobo há 1.412 m, descendo a serra e é de extrema beleza. A Praça do Lobo, que tem a maior escultura de lobo guará do Brasil, medindo 4 metros de altura, com uma paisagem incrível. Devido a altitude local de 1.412 m, é possível ter uma visão panorâmica das Serras do Ibitipoca, de grande beleza cênica, podendo-se vislumbrar com o "mar de montanhas" mineiras e um belíssimo pôr do sol.



Tempo de duração da visitação ou experiência:

4 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

De 4 a 50 pessoas.

Funcionamento:

Diário, finais de semana e feriados. Mediante agendamento para grupos.

Valores:

R\$ 30,00 somente passeio

Inclui:

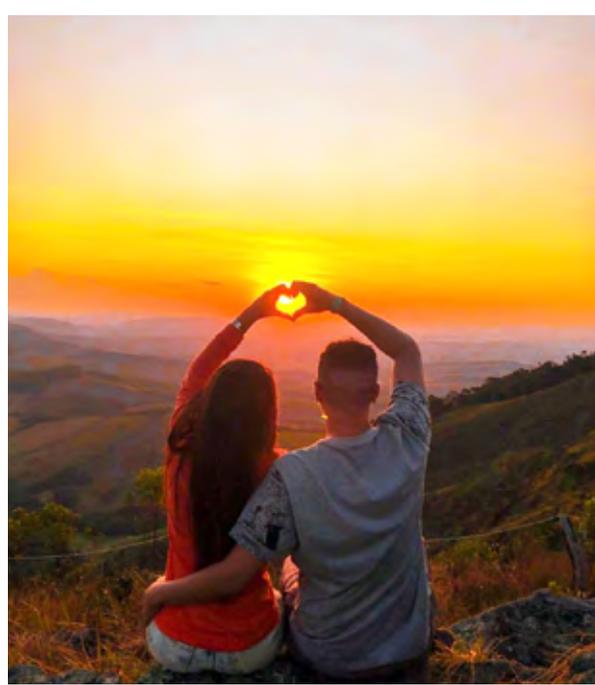
Trilhas e ou subir a Serra de 4x4, Banhos de cachoeiras, visitação a grutas, Contemplação da natureza, trilhas interpretativas.

Não inclui:

Guias, Almoço, jantar e hospedagem (Mediante agendamento, na Vila dos Moreiras)

Recomendação/dica:

Para as trilhas: Chapéu e boné, usar roupas leves, sapato fechado, filtro solar, repelentes, levar garrafinha de água, roupa de banho, binóculos e câmeras fotográficas.



LAVRAS

Café Sítio da Serra

Nome do proprietário:

Leila do Carmo Lemes e Margarida Camarini

Telefone:

(35) 98813-7575

Redes sociais:

Facebook: <https://www.facebook.com/sitiodaserracafes>

Município:

Cambuquira

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Conhecer o Sítio da Serra Cafés é a oportunidade de viver a experiência dos processos de produção e da degustação de seus cafés especiais.

Tempo de duração da visita ou experiência:

- Produção de cafés - 30 a 40 minutos
- Métodos de extração e degustação do café 2 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 3 a 7 pessoas.

Funcionamento:

Todos os dias - mediante agendamento

Valores:

Sob consulta.

Inclui:

Visita e degustação

Não inclui:

Sob consulta.

Recomendação/dica:

Leve o seu bom humor



Lavandas de Cambuquira

Nome do proprietário:

Antônio Carlos de Abreu e Luciana de Abreu

Telefone:

(35) 98882-7419

Redes sociais:

site: www.lavandasdecambuquira.com.br

Município:

Cambuquira

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A 1100 metros de altitude, em meio às montanhas do sul do estado, a Lavanda Dentata é a grande protagonista do Sítio Saturno. O local produz cafés especiais, lavanda, óleos artesanais, chás e produtos tradicionais de seus derivados. Você pode optar por várias experiências como massagem, yoga, astro turismo, ensaio fotográfico, conforme agendamento.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Indefinido

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Sob consulta.

Funcionamento:

Todos os dias - mediante agendamento

Valores:

Sob consulta.

Inclui:

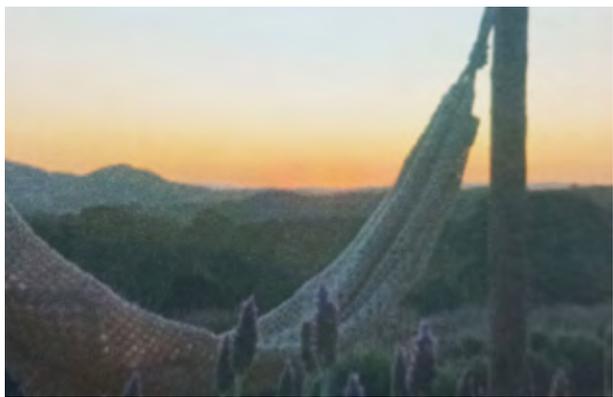
Sob consulta.

Não inclui:

Sob consulta.

Recomendação/dica:

Sob consulta.



Fazenda Catiguá

Telefone:

(35) 98876-3132

Redes sociais:

Instagram @fazenda_catigua

Município:

Cambuquira



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Uma fazenda com produção de cafés especiais onde você vai conhecer todo o processo do cultivo como lavouras, colheita, secagem dos grãos através de vários processos, inclusive em estufas e depois degustá-lo em um laboratório com provadores habilitados e aprender a separar o café ruim do café de qualidade. Para finalizar, você poderá apreciar da cafeteria a vista panorâmica, na companhia de um delicioso café e quitutes produzidos na fazenda

Tempo de duração da visita ou experiência:

De 30 min a 90 min.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Máximo: 4 pessoas

Funcionamento:

Mediante agendamento

Valores:

Sob consulta

Inclui:

Sob consulta

Não inclui:

Sob consulta

Recomendação/dica:



Fazenda Pedra Preta

Nome do proprietário:

Ivanyse Borges de Carvalho Bernardi

Telefone:

(35) 98815-4275

Redes sociais:

Instagram [@fazenda_catigua](#)

Município:

Camбуquira

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Venha curtir a natureza com belas paisagens, tomar água direto da nascente e se quiser, ainda se aventurar com escaladas pelas pedras com acompanhamento de profissional, através de agendamento prévio.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

2 a 5 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Máximo: 10 pessoas

Funcionamento:

Finais de semana - Mediante agendamento

Valores:

Sob consulta

Inclui:

Sob consulta

Não inclui:

Sob consulta

Recomendação/dica:



O Forasteiro

Nome do proprietário:

Fernando Arienti Lázaro

Telefone:

(35) 99872-2622

Redes sociais:

Facebook: Do Forasteiro - Turismo Rural

Município:

Cambuquira

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Passeios a cavalo e charrete, aulas de equitação, colônia de férias rural, almoço e compra e venda de equinos.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Mínimo uma hora e máximo, de acordo com a escolha do grupo.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Máximo: 20 pessoas

Funcionamento:

Todos os dias - Mediante agendamento

Valores:

Conforme atividade, entrar em contato

Inclui:

Sob consulta

Não inclui:

Sob consulta

Recomendação/dica:

Varia conforme atividade



Vivência Maranata

Nome do proprietário:

Carlos Henrique Gugler Lamim

Telefone:

(35) 99809-2807

Redes sociais:

Instagram: [@rancho_maranata](#)

Município:

Virgínia

Rota que participa:

Roteiro em construção: Circuito Terras Altas da Mantiqueira

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Queijaria Rancho Maranata se encontra em meio a Serra da Mantiqueira, em Virgínia-MG. Além do Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas, aqui são produzidos manteiga, creme de queijo e queijo do tipo 'emmental'. O nome da queijaria é proveniente da expressão bíblica que significa 'Vem Senhor Jesus'. Na Vivência Maranata, o turista poderá colocar a 'mão na massa', aprendendo desde conhecer técnicas de ordenha como aprender a importância da qualidade do leite até técnicas de salga e maturação, na teoria e prática. Conhecerá ainda sobre a fabricação do queijo artesanal Mantiqueira de Minas - característico da região - além da produção do queijo Reserva da Mantiqueira. O turista pode optar por duas opções de pacote, que incluem além da visita, refeições com o melhor da culinária tipicamente mineira.

Tempo de duração da visita ou experiência:

7 horas, com um intervalo 1 hora para almoço.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Mínimo: 1 pessoa; máximo: 4 pessoas

Funcionamento:

- De segunda a sexta-feira: aberto ao público.
- Sábados e domingos: apenas mediante agendamento



Valor:

- Pacote de pernoite: R\$980,00
- Pacote de duas noites: R\$1180,00

Inclui:

Refeições (café da manhã, almoço e jantar), visitação na queijaria e acomodação

Não inclui:

Bebidas Alcoólicas e traslado

Recomendação/dica:

Roupas leves e sapato fechado.



VIVÊNCIA MARANATA

Mão na massa!

- 08:00 hrs - Queijaria: Importância da qualidade do leite e análises
- 09:00 hrs - Produção do Mantiqueira de Minas
- 12:00 hrs - Almoço/Intervalo
- 13:00 hrs - Produção do Reserva de Mantiqueira
- 15:00 hrs - Técnicas de salmoura e maturação
- 17:00 hrs - Fim das atividades na queijaria

Nossas opções:

- 1 Pernoite	\$ 980,00	- 2 Pernoites	\$ 1180,00
Dia 1: Check-in: A partir das 14:00h Jantar: 20:00h		Dia 1: Check-in: A partir das 14:00h Jantar: 20:00h	
Dia 2: Café da manhã: 07:00h Vivência: Das 8:00h as 17:00h Check-out: 17:00h		Dia 2: Café da manhã: 07:00h Vivência: Das 8:00h as 17:00h Jantar: 20:00h	
		Dia 3: Check-out: Após café da manhã	

Endereço: Estrada de Acesso à Serra da Mantiqueira, 1000 - Mantiqueira, SP

Brassaria Cerveja Artesanal

Nome do proprietário:

Brassaria Cambuquira

Telefone:

(35)985211421 e (35) 988113502

Redes sociais:

Instagram: <https://www.instagram.com/cambuquirabrassaria>

Município:

Cambuquira

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Da terra da melhor água mineral das Américas nasceu a Brassaria Cambuquira (do francês Brasserie-Fábrica de Cervejas). Localizada em uma fazenda no interior do Sul de Minas Gerais, a Brassaria Cambuquira se orgulha de aliar à água de qualidade insumos selecionados, muitos deles cultivados em suas próprias dependências. Os lúpulos, grãos e frutas plantados em suas terras e usados como ingredientes fazem com que as cervejas especiais possuam um paladar elaborado e único. Cervejas repletas de personalidade. Orgulho de ser Mineira!

Tempo de duração da visita ou experiência:

Indefinido

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Máximo: 300 pessoas

Funcionamento:

Mediante agendamento

Valores:

Sob consulta

Inclui:

Sob consulta

Não inclui:

Sob consulta

Recomendação/dica:



Queijo Artesanal de Alagoa - Fazenda JM

Nome do proprietário:

Ademir Mendes de Andrade Primo

Telefone:

(35) 99734-8675

Redes sociais:

Instagram: [@fazendajmalagoa](https://www.instagram.com/fazendajmalagoa)

Município:

Alagoa



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Por volta de 1945, meu avô construiu um laticínio para a produção de queijo ao se inspirar no italiano Pascoal Polpa. Logo que chegou em Alagoa junto com João Luiz, começou a fabricar os primeiros queijos, na época conhecidos como parmesão. Após o falecimento do meu avô, meu pai e meu tio deram continuidade à fabricação. Em 1979, meu pai começou a fabricar queijos em sua própria propriedade, hoje administrada por mim e meus filhos. Através da Secretaria de Agricultura e pelo Serviço de Inspeção Municipal, conseguimos o Selo de Inspeção, em 2021 e começamos a participar de concursos. No mesmo ano, ganhamos duas medalhas de ouro e uma de prata na Expo Queijo Brasil; em 2022, uma medalha de prata no Concurso de Melhor Queijo de Alagoa e uma de ouro na Expo Queijo Brasil e em 2023 ficamos em quinto lugar no Concurso de Coromandel, ganhamos medalhas de bronze na Expo Queijo Brasil e no Concurso de melhor queijo de Alagoa. Devido a demanda solicitamos o Selo Arte, que, em breve, nos permitirá comercializar fora do município. Nossa história e nossas premiações, podem ser contadas para você com muito mais detalhes enquanto tomamos um cafezinho e degustamos o delicioso Queijo Artesanal de Alagoa da Fazenda JM. Nossa queijaria está de portas abertas para te receber.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

1 hora

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Sem limite

Funcionamento:

Todos os dias - mediante agendamento.

Valores:

R\$15,00 por pessoa

Inclui:

Visita à queijaria, prosa, degustação dos queijos e café

Não inclui:

Não oferece outras bebidas ou comidas nem passeios além da queijaria

Recomendação/dica:

-



Cultura e Arte na Roça - Fazenda Sá Mira

Nome do proprietário:

Ricardo Sousa Sette

Telefone:

(35) 99996-1777

Redes sociais:

Instagram: [@fazendasamira](https://www.instagram.com/fazendasamira)

Município:

Lavras



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Fazenda Sá Mira, onde uma jornada única e enriquecedora os aguarda. A experiência começa com um caloroso café da manhã, com produtos da roça e sabores da região, depois há histórias fascinantes sobre a fazenda, seguido por uma visita a uma coleção de obras de marchetaria espalhadas pela propriedade, um museu a céu aberto. Para os que gostam de aventura, oferecem-se passeios à cavalo, além de poderem se conectar com a comunidade local e ouvir causos autênticos da região, enriquecendo ainda mais sua experiência. À noite todos são convidados a uma animada roda de viola, músicas tradicionais e uma deliciosa costela ao fogo de chão, proporcionando um sabor autêntico da culinária regional. A Fazenda Sá Mira, a promessa de uma experiência rica em cultura, arte, aventura e gastronomia, que encanta os sentidos e enriquece a alma.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

O dia inteiro (podendo ser personalizado de acordo com o grupo)

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 2 a 12 participantes.

Funcionamento:

Qualquer dia, mediante agendamento.

Valores:

Sob consulta (depende do pacote escolhido)

Inclui:

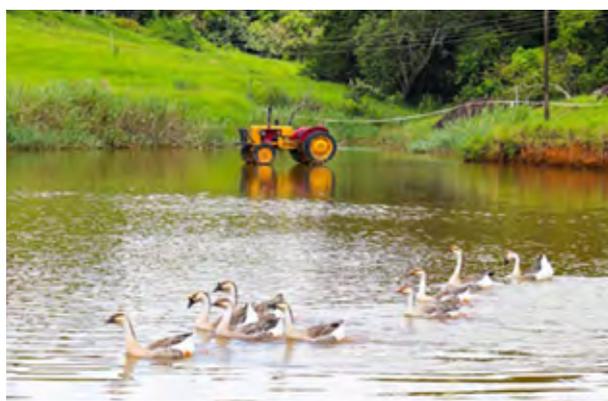
Passeio na fazenda passando pelas principais obras de arte, café-da-manhã, almoço da roça, jantar, fogo de chão e roda de viola e opções de hospedagem (depende do pacote escolhido).

Não inclui:

Sob consulta.

Recomendação/dica:

Levar repelente.



Queijos Almeida Guimarães

Nome do proprietário:

Adriana Maria de Almeida

Telefone:

(35) 99139-1293

Redes sociais:

Instagram: [@queijosalmeidaguimaraes](https://www.instagram.com/queijosalmeidaguimaraes)

Município:

Itanhandu

Rota que participa:

Rota do Queijo

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Nós, Luis e Adriana, fazemos os Queijos Artesanais Almeida Guimarães, no Sítio Recanto Santa Maria. Queijo feito com leite cru para criar produtos com sabor incomparável e pela textura firme embalados com um brasão e uma fonte que evocam tradição. Nossas receitas ancestrais preservam a cultura local e destacam Itanhandu como um centro de produção significativo na região. Situados a 1200m de altitude na Serra da Mantiqueira, nossos produtos refletem as características únicas da topografia local. A simplicidade e a naturalidade são marcas registradas de nosso trabalho, que é realizado à mão e sem aditivos químicos. Oferecemos uma variedade que inclui opções frescas, curadas, e com infusões de azeite, alecrim, pimenta, grãos de café, hortelã, manjericão e cachaça, além de versões pintadas em diversas cores. Os sobrenomes "Almeida" e "Guimarães" vêm de duas famílias unidas pelo amor entre Luiz e Adriana, resultando na criação da marca em 2014. Esse amor é transmitido através de cada produto, simbolizando a realização de um sonho compartilhado. Para nós, o amor pelo que fazemos trouxe uma qualidade de vida enriquecedora e a satisfação de proporcionar bem-estar a amigos e clientes. Ter um Queijo Mantiqueira de Minas Almeida Guimarães em casa é, sem dúvida, um verdadeiro prazer.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

2 horas



Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 5 a 30 participantes.

Funcionamento:

Segunda a sexta - mediante agendamento de 8h às 11h.

Valores:

R\$30,00 por pessoa.

Inclui:

Café e degustação no Empório e visitação na sala de maturação e fabricação artesanal dos queijos

Não inclui:

Bebidas.

Recomendação/dica:

No verão roupas leves / no inverno agasalhos



MANHUAÇU

Pedra Santa

Nome do proprietário:

Desconhecido

Telefone:

(33) 99808-3059

Redes sociais:

Instagram - [@pedra.santa2023](https://www.instagram.com/pedra.santa2023)

Município:

Mutum

Rota que participa:

Rota de fé

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Pedra Santa é um dos pontos mais altos do município de Mutum, com aproximadamente 1300 metros de altitude, localizado no distrito de Imbiruçu, na divisa com o Espírito Santo. A região é berço de inúmeras nascentes que abastecem a bacia hidrográfica do Rio São Manoel. O local é ponto de peregrinação, sendo muito visitado por mineiros e capixabas, e ainda, por praticantes de esportes de aventura, como o montanhismo, voo livre e moto-trilha. A cafeicultura é a principal atividade econômica no distrito e a mineração de pedras de granito também vem crescendo nas adjacências da Pedra.

Tempo de duração da visita ou experiência:

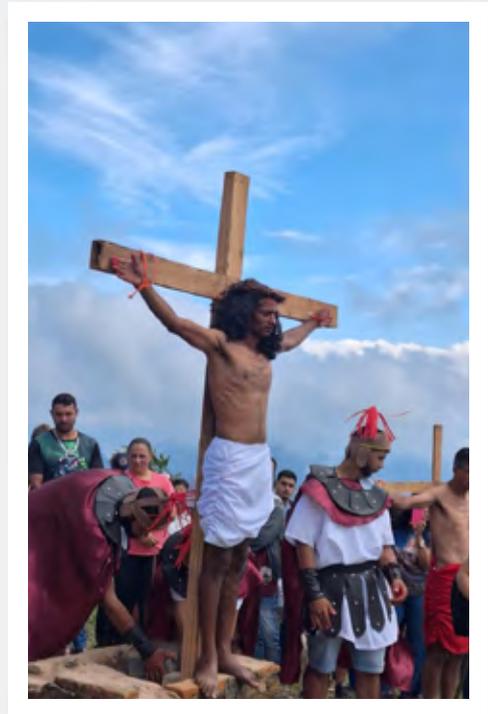
Indefinido

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Indefinido

Funcionamento:

Finais de semana e feriados comemorativos religiosos.



Valores:

Gratuito

Inclui:

-

Não inclui:

-

Recomendação/dica:

Levar roupas leves para caminhada, sapatos confortáveis e garrafinha de água.



Recanto da Serra

Nome do proprietário:

José Teixeira de Oliveira

Telefone:

(33) 99964-0264

Redes sociais:

Instagram: [@recantoda_serra](#)

Município:

Vermelho Novo



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Clube Recanto da Serra, fica localizado em Vermelho Novo, seguindo pela estrada do distrito de Dom Corrêa (Manhuaçu), com acesso pela BR 116. A Estrada que dá acesso ao local tem entrada no Córrego dos Vitorinos (com outdoor indicando local) e seguindo por aproximadamente 1,8 km. É um ponto de fácil chegada e localização, com estrada em boas condições de tráfego. O Clube está localizado em meio a áreas de floresta e propriedades rurais de agricultura familiar. No empreendimento é possível encontrar diversas piscinas em diferentes formatos e tamanhos, seguindo o relevo em declive do local. Há presença também de diversos toboáguas e escorregadores para a diversão do público de diversas idades. Há também no local pequenas quedas d'água instaladas em diversos pontos para refrescar os usuários. O Recanto da Serra conta com área de alimentação e diversos guarda-sois para desfrutar do público. Na entrada há ainda um largo estacionamento gramado. O clube conta com 3 novas piscinas totalizando 9 piscinas na área e 4 toboáguas. Aos sábados e domingos a visitação pela população local e de outros municípios é bastante ampla, trazendo satisfação a todos que o visitam. O estabelecimento vende marmitex.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Day use

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

-

Funcionamento:

Outubro a Abril

Valores:

- R\$30,00 Adulto e crianças acima de 11 anos;
- R\$20,00 de 05 a 10 anos;
- Abaixo de 04 anos não paga

Inclui:

Uso dos equipamentos do parque aquático e brinquedos.

Não inclui:

Alimentação e bebidas.

Recomendação/dica:

Levar roupas leves e de banho



Sabores e Saberes da Fazendinha Coffee Gripp

Nome do proprietário:

Paula Luiza Cotrim Gripp

Telefone:

(33) 99962-4015

Redes sociais:

Instagram - [@coffeegripp](https://www.instagram.com/coffeegripp)

Município:

Alto Jequitibá

Rota que participa:

Pico da Bandeira - Caparaó

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

No ano de 2018, nasceu a marca Coffee Gripp, iniciando uma linda jornada pelo universo dos cafés especiais, na região do Caparaó. Nossa família produz cafés desde 1890. Depois de 10 anos fora da propriedade, em 2016 retornamos às nossas origens com uma mentalidade diferente, buscando entender e produzir cafés especiais, e trabalhar o turismo rural de forma sustentável.

Tempo de duração da visita ou experiência:

De 40 min a 3 horas.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Mínimo 8 , máximo 35 pessoas

Funcionamento:

Todos os dias- Mediante agendamento prévio de 1 (um) dia.

Valores:

R\$80,00 a R\$190,00
Dependendo do pacote de produto escolhido.



Inclui:

Café da manhã, passeios dentro da propriedade.

Não inclui:

Translado para outras propriedades (mas existe a possibilidade de contratação)

Recomendação/dica:

Venha de coração aberto para viver uma experiência única, que certamente vai marcar sua vida, estamos em uma região que é rica em belezas naturais, pessoas e cafés especiais, esperamos por vocês aqui na fazendinha Coffee Gripp.



Sítio Imperial da Serra

Nome do proprietário:

Silmara Lopes

Telefone:

(33) 99815-0544

Redes sociais:

Instagram - [@sitioimperialdaserra](https://www.instagram.com/sitioimperialdaserra)

Município:

Alto Jequitibá

Rota que participa:

Pico da Bandeira - Caparaó



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Somos agricultores familiares, cafeicultores, de Alto Jequitibá – MG, sempre produzimos café, mas em 2019 iniciamos nossa jornada com os cafés especiais. Nosso café já se destacou em vários concursos regionais e nacionais. Prezamos pela qualidade e sustentabilidade do nosso produto. Atualmente nossos filhos já estão inseridos na produção, torra e comercialização do café, dando continuidade à nossa jornada. Na visita à propriedade, queremos proporcionar a experiência de conhecer o café da planta à xícara e entender um pouco da nossa história através do cultivo do café.

Tempo de duração da visita ou experiência:

De 14h às 18h.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Mínimo 1 máximo 10. Grupos maiores a combinar

Funcionamento:

Todos os dias - Mediante agendamento prévio.

Valores:

R\$ 40,00

Inclui:

Degustação de diferentes perfis de cafés especiais, bolos, visita na lavoura de café, colheita e pós colheita nos meses de safra.

Não inclui:

Almoço e hospedagem

Recomendação/dica:

Utilizar calçado fechado, roupas leves, boné/chapéu e repelente.



MONTES CLAROS

Cachoeira do Curiango

Nome do proprietário:

Dino

Telefone:

(38) 99820-8942

Redes sociais:

Não possui

Município:

Itacambira

Rota que participa:

Rota de Fé

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Cachoeira do Curiango linda paisagem , flores, belíssima cachoeira, nascentes.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Indefinido

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

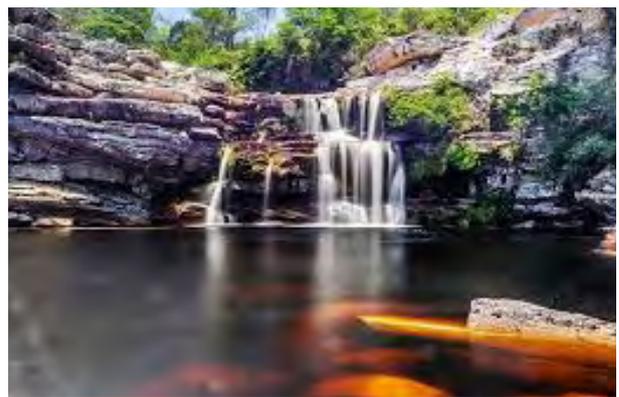
Indefinido

Funcionamento:

Finais de semana (sábado e domingo)

Valores:

R\$5,00



Inclui:

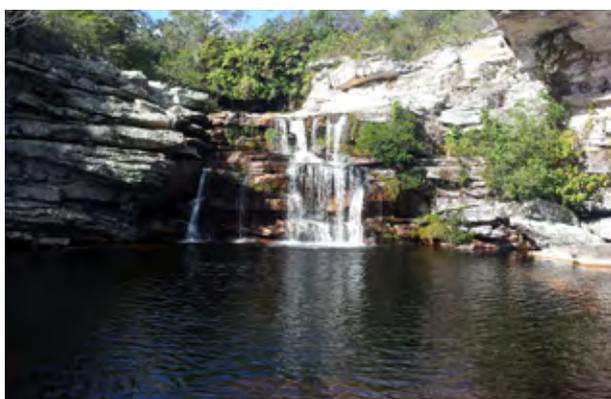
Visitação

Não inclui:

- Alimentação e bebidas não inclusas.
- Passeio a cavalo - cobrados à parte

Recomendação/dica:

Levar roupas leves para caminhada, roupas de banho, sapatos confortáveis e garrafinha de água.



Vale do Gongo

Nome do proprietário:

Alexandre

Telefone:

(38) 99106-3436

Redes sociais:

Instagram - [@valedogongo](#)

Município:

Grão Mogol

Rota que participa:

Rota dos Vinhos, Rota Norte de Minas e Turismo Rural no Norte de Minas

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Vale do Gongo, é especialista na produção de Vinhos no norte de Minas, com produção de uvas e fabricação de vinhos e outras iguarias próprias do norte de Minas, situa-se no município de Grão Mogol, com visitas orientadas e programadas.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Visitas programadas de 1 a 2 dias.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

70 pessoas.

Funcionamento:

Somente mediante agendamento.

Valores:

Sob consulta.

Inclui:

Degustação, passeio, visitação e 1 (um) jantar.



Não inclui:

Sob consulta.

Recomendação/dica:

Levar agasalhos.



Recanto das Aves

Nome do proprietário:

Ivanilde de Cássia Ferreira Barral

Telefone:

(38) 99724-5121

Redes sociais:

Instagram - [@recantodasavesbotumirim](https://www.instagram.com/recantodasavesbotumirim)

Município:

Botumirim

Rota que participa:

Circuito Cordilheira do Espinhaço

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Recanto das Aves, receptivo rural localizado em Botumirim-MG, surgiu do sonho e da vontade de Ivanilde Barral (Nide) de oferecer aos turistas uma alternativa para se integrarem à natureza e terem uma imersão cultural. A proposta é valorizar a conexão com as raízes e o compromisso com o desenvolvimento sustentável. O receptivo oferece serviços de hospedagem rural e modalidade "Day Use" para quem quer fugir da correria e comer uma fruta no pomar, apreciar a paisagem e se banhar nas águas refrescantes da cachoeira. Oferece, também, a melhor experiência para observação de aves, sendo um diferencial a tranquilidade para bem ouvir e observar as aves e outros animais e a possibilidade de realizar trilhas guiadas a áreas de preservação ambiental (SAVE e Parque Estadual de Botumirim). Para os apreciadores da culinária tradicional é uma oportunidade de saborear deliciosas refeições preparadas no fogão à lenha.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Existe a flexibilidade de receber hóspedes tanto para estadias curtas quanto longas.
Recomendação: Duas noites

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

O número de participantes varia de acordo com o intuito do passeio.



Funcionamento:

Todos os dias - mediante agendamento prévio.

Valores:

Quarto simples (diária com café da manhã):

- individual: R\$ 120,00
- duplo: R\$ 200,00
- triplo: R\$270,00.

Suíte (diária com café da manhã)

- individual: R\$ 140,00
- duplo: R\$240,00.

Outros serviços (por pessoa) -

- Day use: R\$ 60,00,
- Refeição: R\$ 45,00
- Refeição com suco e sobremesa: R\$ 60,00
- Suco de fruta natural copo: R\$ 7,00
- Suco de fruta natural jarra de 1 litro: R\$21,00
- Sobremesa do dia: R\$10,00.

Inclui:

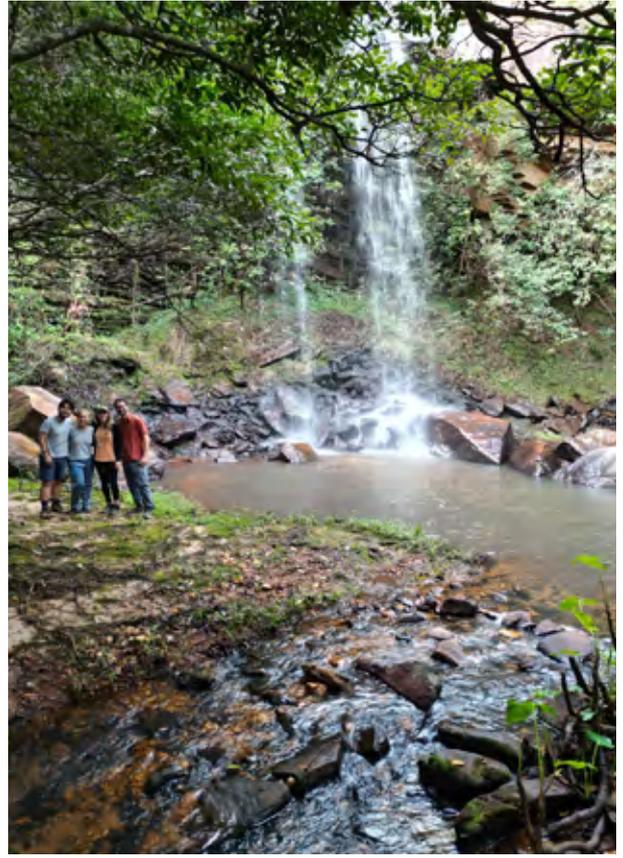
- Hospedagem: roupa de cama e café da manhã local.
Refeição completa: self-service, e repetir se quiser, além de suco natural e sobremesa.
Day use: acesso às instalações externas da casa (varanda e banheiros), pomar e jardim, rio e cachoeira.

Não inclui:

Existe tabela para hospedagem (variando de acordo com a instalação escolhida), para o day use e para a refeição completa. Além disso, servem-se refeições mediante encomenda, bem como bebidas, petiscos, serviços de lavagem de roupa (à combinar) e guias da região.

Recomendação/dica:

Levar roupas leves, sapatos fechados, casacos, repelente, protetor solar e roupa de banho. Tragam remédios controlados e de uso rotineiro, pois o empreendimento se localiza na zona rural. Para aqueles que querem se divertir à noite, é bom trazer jogos e instrumentos musicais.



Rancho Alma da Lua

Nome do proprietário:

Rafael de Nassau e Braga / Zélia Almeida dos Santos Braga

Telefone:

(38) 99852-6971 e (38) 99733-1831

Redes sociais:

Instagram - [@ranchoalmaalua](https://www.instagram.com/ranchoalmaalua)

Município:

Botumirim

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Com o início da pandemia, os proprietários Rafael e Zélia decidiram mudar para a zona rural. Atentos às belezas do local, o potencial turístico da região, aliados à vontade de criar um empreendimento familiar foi criado, em meados de 2023, o Rancho Alma da Lua. O empreendimento rural se encontra situado em meio a natureza, próximo a cidade (cerca de 4 km, sendo apenas 600m de estrada de chão de bom acesso), nas margens do Rio Bananal, onde possui atrações como banho de rio, quadra de vôlei, beach tênis e peteca, jogos como sinuca, ping pong, piscina com cascata, playground, passeios a cavalo, visita ao apiário, trilha ao longo do rio, visitas às plantações, música ao vivo no período da noite, o folclórico teatro da lenda do velho do rio e conto de causos. O local tem parcerias com guias locais para visita de atrativos turísticos como o rio do peixe, a cachoeira do Bananal (no período de chuvas), a cachoeira Quatro Oitavas e a trilha da Campina.

Tempo de duração da visita ou experiência:

O empreendimento conta com três tipos de visita:

- Day use: somente o dia
- Diária: o dia e um pernoite
- Aluguel de espaço para eventos: a combinar

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Para hospedagem - 4 (quatro) famílias, podendo ser mais, de acordo com remanejamento dos quartos. Para visita durante o dia, em torno de 60 pessoas.

Funcionamento:

Todos os dias - mediante agendamento.

Valores:

- Diária: passar somente o dia, com alimentação por conta do visitante (day use): R\$ 15,00 por pessoa (e se quiser almoçar no local, combinar antes no valor de R\$ 35,00 por pessoa)
- Diária: com alimentação inclusa e pernoite no pacote: R\$ 90,00 por pessoa com café da manhã e mais R\$ 35,00 por pessoa nas demais refeições;
- Aluguel de espaço para eventos: R\$ 500,00 a diária

Inclui:

- Day use: banho de rio, acesso a quadra de areia e a sala de jogos, playground para crianças, churrasqueira e piscina com cascata;
- Diária: alimentação inclusa e pernoite no pacote: banho de rio, visitas ao apiário, acesso a quadra de areia e a sala de jogos, playground para crianças, a churrasqueira e piscina com cascata, passeios a cavalo, trilha ao longo do rio, música ao vivo no período da noite com o folclórico teatro da lenda do velho do rio e conto de causos, visitas às plantações e pomar da fazenda;
- Aluguel de espaço para eventos: banho de rio, acesso a quadra de areia e a sala de jogos, playground para crianças, acesso a churrasqueira e piscina com cascata.

Não inclui:

Bebidas alcoólicas não são vendidas no local, porém, o turista que faz a visita pode trazer por conta própria. É cobrado à parte apenas produtos da própria fazenda, como mel, hortaliças, frutas, ovos, frangos caipiras, picolés e sorvetes.

Recomendação/dica:

Trazer roupa de banho, protetor solar, repelente, garrafa de água e no inverno, roupas de frio. O local tem internet, porém, só tem sinal para ligação da operadora VIVO.



MURIAÉ

Fazenda Serrote

Nome do proprietário:

Flavio

Telefone:

(21) 989323536

Redes sociais:

Instagram: [@fazendadoserrote](https://www.instagram.com/fazendadoserrote)

Município:

Santo Antônio do Aventureiro

Rota que participa:

Circuito Serras e Cachoeiras

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Hospitalidade é a marca registrada da Fazenda. Propomos uma hospedagem baseada numa experiência sensorial completa. É um convite para se desligar dos hábitos urbanos conectando-se à natureza. Durante o dia, aqueles que querem manter a boa forma podem exercitar-se na academia, usar a quadra de tênis e caminhar ou correr por ótimas trilhas, além de participar das famosas cavalgadas comandadas pelo Flávio. Para os banhos naturais, você tem a Prainha e o Baixo Serrote, com banhos de cascata, piscinas aquecidas, sauna a lenha e um varandão para um descanso energético entre pedras gnaiesses datadas de 2 bilhões de anos. Você vai relaxar na Varanda Gastronômica do Jequiti Bar, aproveitar a sala de jogos e a sala de TV. À noite, enquanto os adultos aproveitam a programação cultural e gastronômica, os pequenos têm o Clubinho e as atividades com os recreadores até às 22h.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Tempo mínimo de 2 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Indefinido



Funcionamento:

De segunda a domingo - Mediante agendamento.

Valores:

Sob consulta.

Inclui:

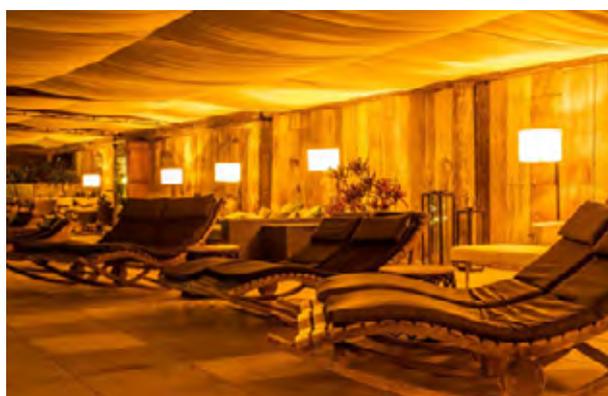
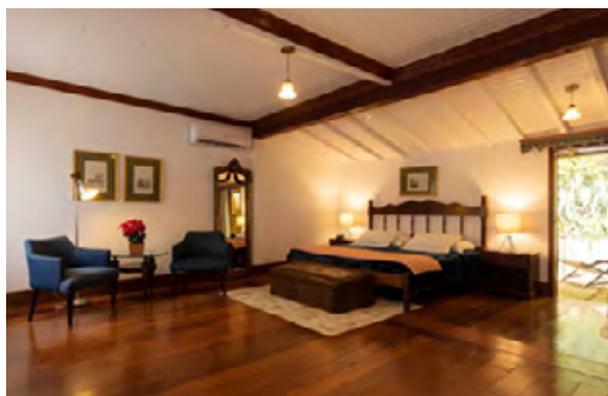
Pernoite, cavalgada, recreação, pesca e alimentação.

Não inclui:

Bebidas alcoólicas.

Recomendação/dica:

Roupas leves durante o dia, roupas de banho e roupa de frio durante a noite devido ao clima ameno.



Suítes no Paraíso

Nome do proprietário:

Luis Carlos Coelho Flora

Telefone:

(32) 99837-0894

Redes sociais:

- **Instagram:** [@sitiogomesflora](#)
- **Reservas:** <https://www.booking.com/Share-tgqg6i>



Município:

Espera Feliz

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Pousada Gomes Flora, cama e café da manhã, preparado com produtos da agricultura familiar, tenha uma experiência única de se sentir em casa ao se hospedar em um sítio de produtores de café. Tem a comodidade de estar próximo do centro comercial e das atrações turísticas, acesso facilitado a todo entorno do Parque Nacional do Caparaó, trilhas, cachoeiras e Parque Aquático Cachoeira do Chiador.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Visitação por reserva, tempo definido de acordo com demanda do hóspede

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Máximo: 10 pessoas

Funcionamento:

Todos os dias - Mediante agendamento.

Valores:

Sob consulta.

Inclui:

Hospedagem e café da manhã.

Não inclui:

Consumo individual.

Recomendação/dica:

De acordo com o tipo de visitação, o proprietário disponibiliza informa es sobre as atra es locais.



Caparaíso - Cafeteria e Turismo no Cafezal

Nome do proprietário:

Anadison de Souza

Telefone:

(28) 999403222

Redes sociais:

Instagram: [@caparaíso_coffee](https://www.instagram.com/caparaíso_coffee)

Município:

Espera Feliz

Rota que participa:

Rota do Café Especial do Brasil

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Venha vivenciar a experiência do café, da colheita à xícara, onde o visitante poderá vivenciar e participar de cada etapa desse processo tão especial, para produção de cafés especiais. Passeio de tobata, visita ao mirante para as montanhas do Caparaó e degustar um delicioso café produzido em altitude, próximo ao Parque Nacional do Caparaó.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

2 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 2 pessoas
- Máximo: 10 pessoas.

Funcionamento:

Aberto ao público todos os dias, preferencialmente por agendamento.

Valores:

Sob consulta.



Inclui:

Experiência completa, incluindo passeio e degustação do café.

Não inclui:

São vendidos cafés em pacotes produzidos na propriedade.

Recomendação/dica:

Utilizar calçados e roupas adequados para trilha, boné ou chapéu e protetor solar.



Café com Neli

Nome do proprietário:

Neli de Fátima Silva Calais

Telefone:

(32) 99954 9683

Redes sociais:

Instagram: [@produtosd.josina](#) / [@nelisilvacalais](#)

Município:

Muriaé

Rota que participa:

Circuito Serra do Brigadeiro

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Para quem busca um ambiente de paz e tranquilidade, o Café Rural da Neli é a escolha ideal. No local, os visitantes podem desfrutar de produtos caseiros, livres de conservantes, produzidos diretamente no sítio, com direito a um delicioso caldo de cana feito na hora. Além disso, é possível apreciar a natureza de perto e conhecer um pouco da cultura local, já que a maior parte da matéria-prima é produzida na própria propriedade. O Café Rural da Neli oferece um ambiente familiar, perfeito para receber amigos e familiares com muito carinho. Com um atendimento acolhedor e um ambiente encantador, é o lugar ideal para começar o dia de forma saborosa e agradável.

Tempo de duração da visita ou experiência:

2 horas - De 9:00h às 11:00hs

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 5 pessoas
- Máximo: 30 pessoas

Funcionamento:

Sexta a domingo e feriados - Mediante agendamento.



Valores:

- R\$30,00 por pessoa para grupos maiores de 15 pessoas.
- Para grupos menores: R\$40,00

Inclui:

Café da manhã com visitação na propriedade; participação da moagem e provar o produto feito na hora o caldo e conhecer a lavoura.

Não inclui:

-

Recomendação/dica:

Calçado fechado e uso de repelente.



Fazenda Monte Alegre

Nome do proprietário:

Miguel Eugênio Monteiro de Barros

Telefone:

(22) 99205-0662

Redes sociais:

Instagram: [@miguelbarros_](https://www.instagram.com/miguelbarros_)

Município:

Rosário da Limeira

Rota que participa:

Circuito Serra do Brigadeiro - APA Serra das Aranhas (Ariranhas)

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Fazenda foi fundada em 1984 e conta atualmente com uma área de 337 hectares, com altitude média de 900m e clima agradável. É produzido leite e café, tem-se uma área de 150 Ha de matas preservadas, contando com nascentes que formam várias cachoeiras de águas cristalinas ao longo de seu percurso. A natureza é exuberante e pode ser explorada através de 3 (três) trilhas: Trilha da Cachoeira; Trilha dos Puris e Trilha do Cruzeiro. Há uma grande diversidade de pássaros que podem ser observados durante a caminhada. Decidiram recentemente compartilhar essas belezas com os amantes da paz e da natureza. Também é colocado à disposição dos visitantes as atividades rurais da fazenda.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

De 06:00h às 17:00h

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 5 a 10 pessoas.

Funcionamento:

Finais de Semana - Mediante agendamento por Whatsapp



Valores:

A combinar.

Inclui:

Acesso às trilhas com guia, Trilha da Cachoeira; Trilha dos Puris e Trilha do Cruzeiro; Banho de cachoeira na propriedade; passeio de barco na represa; acesso a área de lazer e descanso; visita as atividades rurais da propriedade (produção de leite e café); café da manhã e almoço tradicional mineiro com produtos da região.

Não inclui:

Bebidas alcoólicas e refrigerantes são cobrados à parte.

Recomendação/dica:

Roupas leves durante o dia, roupas de banho e roupa de frio durante a noite devido ao clima ameno.



Cachoeira do Engenho de Serra

Nome do proprietário:

Maria da Graças Ferreira Lima
Lourival Oton Oliveira Lima

Telefone:

(32) 98439-6207 / (22) 99741-9577

Redes sociais:

Instagram: [@cachoeiradogui](#)

Município:

Palma



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Cachoeira única com águas refrescantes e com muita natureza; piscina com águas correntes; galpão para festas onde acontecem shows de artistas locais e da região; tira gostos como: porções de peixes fritos, churrasco, salgados, fritas, frios, sucos e bebidas em geral; 2 quartos para hóspedes com ar condicionado, wifi e uma vista perfeita de toda cachoeira; sombreamento natural com mesas a disposição para melhor atender os clientes; orquidário, plantas ornamentais, galinhas exóticas, produtos como ovos caipira e verduras para venda. Um ambiente extremamente relaxante para quem gosta de curtir a natureza e curtir a vida.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

O dia todo.

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

De 5 a 100 participantes.

Funcionamento:

Todos os dias com e sem agendamento.

Valores:

De acordo com o consumo do cliente.

Inclui:

-

Não inclui:

-

Recomendação/dica:

Roupa de banho, repelente e se preferir pode trazer sua garrafa d'água.



Sítio Mineiro do Pontão

Nome do proprietário:

Alessandra Maria dos Santos

Telefone:

(32) 99829-7687

Redes sociais:

Instagram: [@sitiomineiropontao](https://www.instagram.com/sitiomineiropontao)

Município:

Muriaé

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Com 40 anos de existência, o Sítio do Pontão iniciou suas atividades com o cultivo do café e após 30 anos migrou para plantação de hortaliças e banana. A partir de 2020, a vontade de desenvolver a propriedade para receber visitantes saiu do papel. O sítio, que está em constante evolução, é um lindo e aconchegante lugar para vivenciar experiências rurais e recuperar as energias, pois oferece espaços de descanso e a possibilidade de conhecer além de estar próximo de diversos atrativos turísticos.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Depende do pacote, varia de 2 horas a 2 dias.

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

Até 30 pessoas.

Funcionamento:

Todos os dias mediante agendamento.

Valores:

A combinar. Oferecem desde visitas simples até pernoites.

Inclui:

Depende do pacote contratado.



Não inclui:

Depende do pacote contratado.

Recomendação/dica:

-



Verde Aventuras Turismo

Nome do proprietário:

Eliab Souza Clemente

Telefone:

(32) 98439-1995

Redes sociais:

Instagram: [@verdeaventurasturismo](https://www.instagram.com/verdeaventurasturismo)

Município:

Muriaé

Rota ou circuito que participa:

Circuito Turístico Serra do Brigadeiro

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Verde Aventuras Turismo oferece um leque variado de experiências, entre elas trilhas e hiking, mountain biking guiado, imersão em atividade apícola e kaiaking. A atividade eco turística guiada, que consiste em caminhadas nas adjacências da ala sul do Parque Estadual da Serra do Brigadeiro bem como dentro da unidade de conservação (UC – Brigadeiro). Além do serviço de condução, toda logística que a atividade demanda fica a cargo da agência operadora. A avaliação de cada trilha explorada passou, por meio da operadora, pela análise técnica da normativa da ABNT 15505/2008 sendo variáveis os traçados entre moderado e severo, avaliando os critérios de: Severidade do meio, intensidade de esforço físico, condições de terreno e orientação do percurso.

Para aqueles que desejam conhecer a região usando o modal que mais cresce no Brasil, a bicicleta, ofertamos o Mountain Biking Guiado com bike guia local, portanto caso seu intento seja utilizar um meio de transporte limpo para conhecer as serras, os vales, os fragmentos de mata atlântica, cachoeiras e outros atrativos do setor sul e central do Parque do Brigadeiro, pode contar com a gente.

A Imersão em Atividade Apícola é uma experiência in-loco de forma responsável, divertida e segura com abelhas africanas. O visitante ou turista terá oportunidade de um verdadeiro mergulho doce na cultura, conhecendo sobre manejo, organização da colmeia e os principais produtos extraídos da atividade.

O Kaiaking é uma experiência com alta temporada entre os meses de setembro e março, quando o Rio Fumaça apresenta melhor volume hídrico. Atividade onde o grau de caudaliosidade das águas varia de 1 a 3, sendo a maior parte do trajeto em grau 1, ou seja, uma atividade passível de ser feita por variado perfil de pessoas.



Tempo de duração da visitação ou experiência:

- Trilhas / Hiking: 1 a 6 horas de duração
- Mountain biking Guiado: 1 hora a 2 dias de duração.
- Imersão em Atividade Apícola: 1h30 a 2 horas de duração
- Kaiaking: 1h30 a 2 horas de duração

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

- Trilhas / hiking e mountain biking guiado: máximo de 10 pessoas.
- Imersão em Atividade Apícola: de 2 a 4 pessoas
- Kaiaking: máximo de 2 pessoas

Funcionamento:

Todos os dias, exceto de 16h30 da sexta – 18h30 do sábado. Mediante agendamento e avaliação meteorológica. Atividade apícola exceto aos sábados.

Valores:

- Trilhas / Hiking: valor para grupo varia de R\$30,00 a R\$250,00. A depender do local a ser explorado.
- Mountain biking guiado: valor para grupo varia de R\$100,00 a R\$250,00. A depender do local a ser explorado.
- Imersão em Atividade Apícola e Kaiaking: valor Individual: R\$70,00

Inclui:

- Trilhas / Hiking: guia credenciado pela unidade de conservação, e trâmite de logística e kit lanche montanha (mimo)
- Mountain biking Guiado: Biker guia, transporte em caso de problemas mecânicos ou com o ciclista
- Imersão em Atividade Apícola: traslado, 2 monitores e equipamento de segurança (calça, jaleco com máscara, botas e luvas específicas)

Não inclui:

- Trilhas / Hiking: refeições e transporte – Ambos itens a combinar.
- Mountain biking Guiado e kaiaking: refeições e estadia.
- Imersão em atividade apícola: refeições

Recomendação/dica:

- Trilhas / Hiking: calça, camisa manga longa, chapéu ou boné, repelente, lanterna, bota ou tênis de hiking, mochila de hidratação ou squeeze, lanche muito bom humor e disposição.
- Mountain biking Guiado: equipamentos específicos demandados pela atividade ciclística, capacete, luvas, squeeze ou mochila de hidratação, lanche, muito bom humor e disposição.
- Imersão em atividade apícola: calça comprida, camisa manga comprida, chapéu ou boné, repelente, muito bom humor e disposição
- Kaiaking: bermuda leve, camisa manga longa, chapéu ou boné, repelente, chinelos, squeeze, muito bom humor e disposição.



PASSOS

Pousada Império de Minas

Nome do proprietário:

Adriana das Graças Leite

Telefone:

(37) 99133-3850

Redes sociais:

Instagram: [@pousadaimperiodeminas](https://www.instagram.com/pousadaimperiodeminas)

Município:

Capitólio

Rota que participa:

Roteiro do Grotão

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Pousada Império de Minas está localizada na zona rural de Capitólio - MG, e reúne características únicas, por estar entre duas grandes serras onde os turistas poderão contemplar belíssimos momentos, podendo observar o nascer e o pôr do sol e o cantar dos pássaros. Possui o memorial Império de Minas que constitui em acervo com ícones que remete a vida rural e como as ferramentas e atividades eram realizadas no passado. Outro atrativo é a visita a um moinho de fubá construído a mais de 80 anos, que mostra a forma que os antepassados produziam os derivados do milho utilizando a água para movimentar o moinho. No lugar o turista também tem a possibilidade de se hospedar em um ambiente onde se encontra tranquilidade e hospitalidades dos anfitriões.

Tempo de duração da visita ou experiência:

1 hora

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 2 a 10 pessoas.



Funcionamento:

Apenas mediante agendamento.

Valores:

- Visitação R\$20,00
- Café colonial R\$25,00
- Diária: R\$215,00.

Inclui:

Visitação: o turista poderá visitar as instalações da propriedade, como o memorial e o moinho. Café Colonial: existe a opção de servir café colonial aos visitantes, em que poderão degustar de quitutes como quitandas, bolos e broas.

Não inclui:

Existe a possibilidade de vendas de produtos locais e regionais como doces caseiros, cafés, queijos e quitandas. Também é oferecido o serviço de hospedagem.

Recomendação/dica:

Roupas leves e sapato fechado.



Tulha de Minas

Nome do proprietário:

Mercês Goretti Leite Terra e João Leite Machado

Telefone:

(37) 99938-3526

Redes sociais:

- **e-mail:** tulhademinas@gmail.com
- **site:** www.tulhademinas.com.br
- **Instagram:** [@tulhademinas](https://www.instagram.com/tulhademinas)
- **Facebook:** [@tulhademinas](https://www.facebook.com/tulhademinas)
- **Linkedin:** [linkedin.com/in/tulha-de-minas-turismo-e-cafe-especial-90b376213](https://www.linkedin.com/in/tulha-de-minas-turismo-e-cafe-especial-90b376213)

Município:

Capitólio

Rota que participa:

Roteiro do Grotão

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

- Experiência do Café - Conhecer o processo sustentável de produção do café na lavoura e no terreiro, desfrutando uma vista panorâmica 360° do Vale do Grotão e seus paredões. Acesso por caminhada ou veículo para pessoas com dificuldade. Moer, coar e degustar o café.
- Museu Rural - A história da Fazenda Grotãozinho, contada a partir do terreiro de secagem e da tulha de madeira, construídos na década de 1950 pelo casal Sudário Leite Machado e Geralda Leite Frazão. Acervo com ferramentas, móveis e utensílios utilizados pela família.
- Nas varandas da casa sede, com panorâmica do Vale do Grotão e da Tulha de Minas, vista do curral e paiois de madeira, degustações:
 - ▶ Café especial com quitandas de fazenda - a simplicidade do café especial de produção própria, servido com quitandas que fizeram parte da criação da família, cujas receitas foram resgatadas.
 - ▶ Almoço caipira - servido ao pé do fogão a lenha. Opções de frango caipira e carne de porco na lata.

Tempo de duração da visita ou experiência:

- Experiência do Café e Museu Rural: 2 horas;
- Experiência do Café e Museu Rural + Quitandas (Mínimo de 8 pessoas): 3 horas;
- Experiência do Café e Museu Rural + Almoço Caipira (Mínimo de 4 pessoas): 3 horas;
- Completo: Experiência do Café e Museu Rural + Almoço Caipira + Quitandas (Mínimo de 8 pessoas): 3 horas.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Café e Museu Rural + Quitandas - mínimo de 8 pessoas
- Café e Museu Rural + Almoço Caipira - mínimo de 4 pessoas
- Completo: Experiência do Café e Museu Rural + Almoço Caipira + Quitandas - mínimo de 8 pessoas

Funcionamento:

- Quarta feira e quinta feira: Experiência do Café e Museu Rural;
- Sábado e domingo: Experiência do Café, Museu Rural, Almoço Caipira e Quitandas. Todos acima mediante agendamento.
- Sendo possível agendar em outros dias da semana, quando houver possibilidade de conciliar os serviços da fazenda com o turismo rural.

Valores:

- Experiência do Café e Museu Rural: R\$30,00 por pessoa
- Experiência do Café e Museu Rural + Quitandas: R\$80,00 por pessoa
- Experiência do Café e Museu Rural + Almoço Caipira: R\$100,00 por pessoa
- Completo: Experiência do Café e Museu Rural + Almoço Caipira + Quitandas: R\$150,00 por pessoa

Inclui:

Em todos os passeios, degustação do café especial Tulha de Minas coado.

Não inclui:

- Bebidas alcoólicas e não alcoólicas, alimentação - cobrados à parte
- Há vendas de:
 - ▶ Frutas de épocas e ovos caipira
 - ▶ Produtos do bazar
 - ▶ Café especial Tulha de Minas torra média a clara (250g); Grão (250g); Pó 10 cápsulas sistema nespresso)
 - ▶ Xícaras de porcelana tipo ágata personalizadas Tulha de Minas 91
 - ▶ Bonés personalizados Tulha de Minas

Recomendação/dica:

- Roupas leves, calça comprida, calçado fechado e repelente.
- Somos Pet friendly, recomendamos trazer uma coleira para a própria segurança do pet.



Do Leite ao Queijo - QMA e Turismo

Nome do proprietário:

Nilseia e Renato

Telefone:

(35) 99225-9171

Redes sociais:

- **email:** quintaldogloria@gmail.com
- **Instagram:** [@queijo_quintal_do_gloria](https://www.instagram.com/queijo_quintal_do_gloria)

Município:

São João Batista do Glória

Rota que participa:

Rota da Canastra

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Queijaria Quintal do Glória está aberta para o Turismo Rural, em apenas 2 km da praça da Igreja Matriz de São João Batista do Glória, é de fácil acesso a Queijaria Quintal do Glória, recebemos os turistas com um cafezinho e uma degustação de queijo, onde será orientado a entender a diferença que o tempo de maturação que traz para o Queijo Canastra. Além de conhecer todo o processo de produção juntamente com um bate papo divertido sobre o mundo do Queijo Canastra, mostrando o valor da tradição e da produção. É uma experiência gostosa e divertida, venha nos visitar e conhecer os nossos queijos, serão todos muito bem vindos. Oferecemos a experiência de produzir seu próprio queijo, acompanhando todo o processo e colocando a mão na massa, e terminamos com um café do Quintal do Glória.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

40 minutos

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 1 a 15 pessoas.

Funcionamento:

Todos os dias - mediante agendamento.



Valores:

A combinar.

Inclui:

Experiência de produção do queijo, degustação e café do Quintal do Glória,

Não inclui:

Bebidas e artesanato no local.

Recomendação/dica:

Só para quem quer apreciar um bom queijo Canastra e uma boa prosa.



Queijaria Reserva do Lago

Nome do proprietário:

Thiago Vilela Tristão

Telefone:

(34) 99988-9256

Redes sociais:

Instagram: [@queijariareservadolago](https://www.instagram.com/queijariareservadolago)

Município:

Delfinópolis

Rota que participa:

Rota do Queijo Canastra

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Nossa queijaria está situada na microrregião Canastra, no município de Delfinópolis - às margens da Represa de Peixoto. Abrimos as portas para a vivência rural, com explicação de todo o processo de fabricação de nossos produtos, assim como a degustação do mesmo. Disponibilizamos também almoço mineiro para grupos pré agendados.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

40 min a 60 min.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Até 30 pessoas por grupo.

Funcionamento:

Todos os dias - para o almoço em grupos faz-se necessário o prévio agendamento. Para a visitação estamos aptos a recebê-los no momento da chegada.

Valores:

- Visitação à queijaria: R\$15,00
- Almoço mineiro: R\$120,00



Inclui:

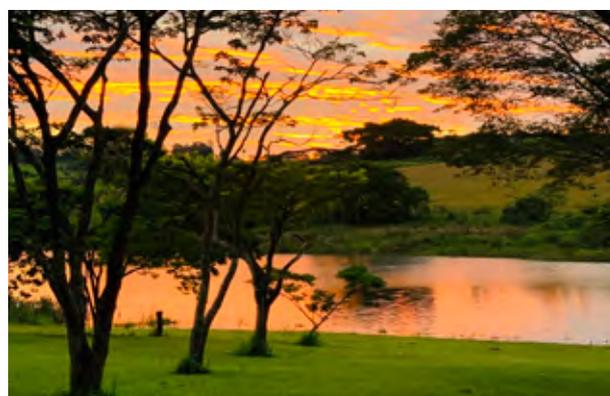
- Visitação à queijaria - explicação sobre o dia a dia e degustação dos produtos, que vão desde os queijos, doces e charcutaria. Também está incluso a apresentação da queijaria, os animais e uma linda capela que pode ser para uma pausa e oração.
- Almoço mineiro: um autêntico almoço mineiro no fogão a lenha, sobremesa, um bate papo que pode se estender até o pôr do sol com vista para a represa e o uso da piscina, caso seja de interesse. (Para crianças, somente com o acompanhamento dos pais).

Não inclui:

Bebidas cobradas à parte.

Recomendação/dica:

- Para a visitação na queijaria, roupa convencional, lembrando que estamos na zona rural e no final do dia é de extrema importância o uso de repelentes.
- Para o almoço, caso deseje usar a piscina, trazer roupa de banho.



Cachoeira do Zezão

Nome do proprietário:

Lucimar Gomes Costa Silva

Telefone:

(16) 99392-5792

Redes sociais:

Facebook: Cachoeira do Zezão

Município:

Cássia



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Os agricultores familiares resolveram a pouco tempo explorar comercialmente a cachoeira linda e aconchegante que fica no quintal da propriedade deles. O turista ao visitá-la encontrará privacidade e uma beleza ímpar. Hoje oferecem uma área de camping com churrasqueira, ou seja, o visitante tem que levar tudo o que for usar. Os proprietários, Lucimar e José Antonio, visam mais a frente construir chalés e um bar. A visita é por família ou grupo de amigos. Sempre com um número pré definido de visitantes.

Tempo de duração da visita ou experiência:

A combinar com o proprietário.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

A combinar com o proprietário.

Funcionamento:

Mediante agendamento

Valores:

Ver com o proprietário.

Inclui:

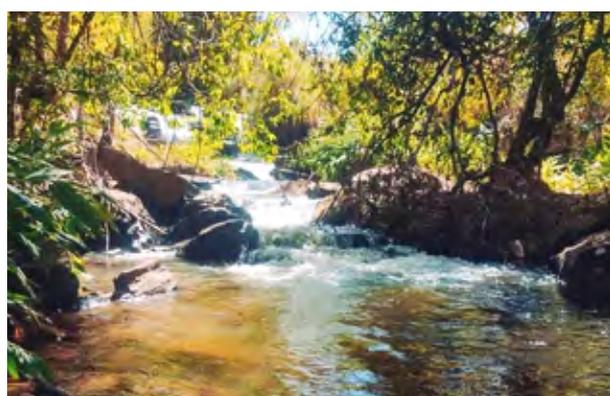
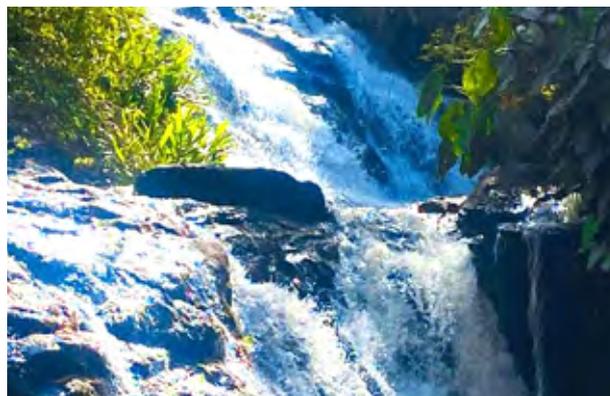
Visitação

Não inclui:

Comida e bebida

Recomendação/dica:

Roupas de banho, repelente e alimentos e bebidas em geral.



Integração Queijaria e Turismo

Nome do proprietário:

Maria Cristina da Costa Faria

Telefone:

(37) 99875-7449

Redes sociais:

Instagram: [@queijodacristina](https://www.instagram.com/queijodacristina)

Município:

Vargem Bonita



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Queijo da Cristina é produzido na Fazenda Palmital há mais de 20 anos. É uma produção familiar que recentemente ganhou o prêmio de melhor queijo de Vargem Bonita, melhor queijo de toda a Região da Serra da Canastra, e foi o grande campeão do Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal de 2022. Quem visitar a propriedade poderá ver a fabricação dos queijos além de poder degustar um pedaço de queijo com um cafezinho genuinamente mineiro.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

15 minutos

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

Mínimo: 1 pessoa; máximo: 10 pessoas.

Funcionamento:

Todos os dias.

Valores:

Gratuito.

Inclui:

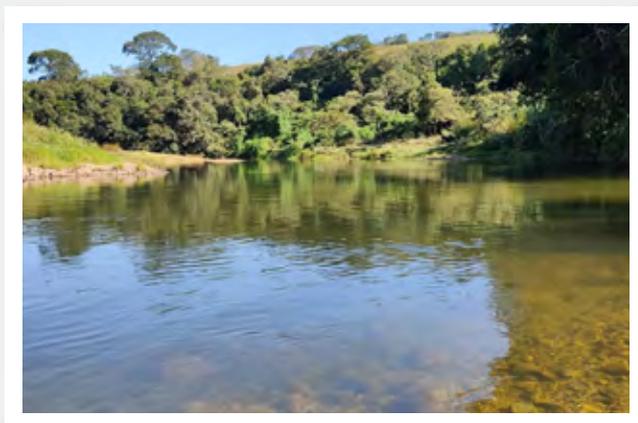
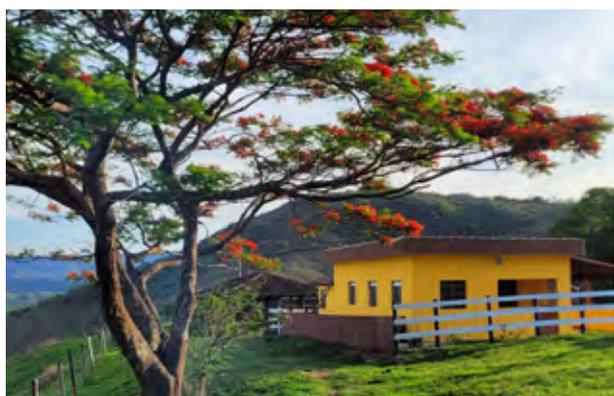
-

Não inclui:

-

Recomendação/dica:

-



Suite Colonial

Nome do proprietário:

José Leite Filho

Telefone:

(37) 998430551

Redes sociais:

Não possui

Município:

Capitólio

Rota ou circuito que participa:

Roteiro do Grotão

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Localizado em uma casa centenária, com uma beleza encantadora a Suite Colonial proporciona ao turista o encontro com o mundo rural na sua essência, sendo que o ofertado a visitação a mina s'água, ao funcionamento do monjolo e do engenho que a propriedade possui, bem como   oferecido um passeio de cavalo dentro da propriedade (disponibilidade) e a vivência de ordenhar as vacas no curral, além de possuírem um jardim agradável com frutíferas e um pequeno lago artificial.

Tempo de dura o da visita o ou experiência:

De 2 a 3 horas.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita o ou experiência:

De 2 a 4 pessoas.

Funcionamento:

Somente por agendamento

Valores:

- 1 - Visita o guiada na propriedade: R\$20,00
- 2 - Café colonial: R\$25,00



Inclui:

- 1 - Visitação guiada
- 2 - Café colonial: inclui bolos, quitandas, broas, entre outros quitutes que por ventura possam ser servidos no dia.

Não inclui:

Venda de produtos, como doces, geleias, queijos entre outros que poderão ser adquiridos na propriedade.

Recomenda o/dica:

Roupas leves, chapéu, sapato fechado, protetor solar, repelente etc.



Tamanduá Ecoturismo

Nome do proprietário:

Anael de Souza e Silvia Helena Dantas

Telefone:

(37) 3433-1452

Redes sociais:

Site: www.serradacanastra.com.br

Instagram: [@serradacanastraeco](https://www.instagram.com/serradacanastraeco)

Município:

São Roque de Minas

Rota ou circuito que participa:

Circuito turístico nascentes das gerais Canastra

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Tamanduá Ecoturismo Ltda., empresa pioneira do ecoturismo na Serra da Canastra, é sediada em São Roque de Minas e dirigida por Anael de Souza e Silvia Helena Dantas. Funciona associada à cafeteria Canastra Velha, de produtos da serra, e à Reserva Natural da Cachoeira do Cerradão, um dos principais locais de visitação no entorno do Parque Nacional. O diferencial do trabalho da Tamandu a são os roteiros personalizados, a dedica o exclusiva   Serra da Canastra e a divulga o via Internet. A maioria dos clientes faz o primeiro contato e fecham negócio através deste site. Visita a uma fazenda produtora de queijo canastra mais trilha na RPPN (Reserva Particular do Patrim nio Natural) da Cachoeira do Cerrad o. Traslado com guia/motorista. Uma ótima oportunidade para juntar, no mesmo dia, uma caminhada agradável com banho de rio e de cachoeira com um pouco do sabor e da cultura do queijo Canastra, o produto gastron mico mais t pico e mais famoso da Canastra.

Tempo de dura o da visita o ou experiência:

4 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita o ou experiência:

Até 80 pessoas.



Funcionamento:

Todos os dias de 8:00 às 18:00 mediante agendamento

Valores:

- R\$40,00 por pessoa. Crianças até 10 anos completos não pagam.
- Moradores de São Roque de Minas e Vargem Bonita têm ingresso especial: R\$20,00 (desconto de 50%)

Inclui:

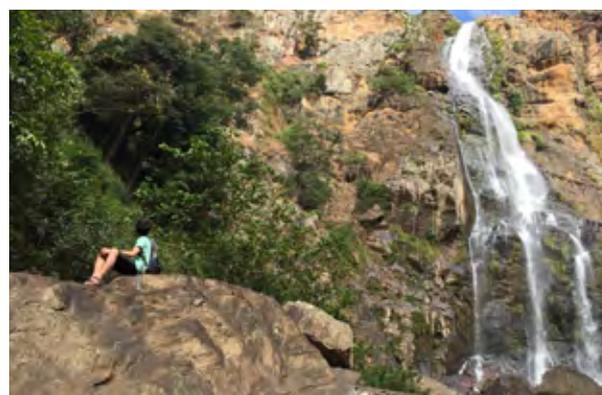
Traslados em veículos especiais (camionetas militares 4x4) ou similar, dependendo da disponibilidade; taxa ambiental na Reserva.

Não inclui:

Alimentação e bebidas; Compras opcionais nos lugares visitados.

Recomendação/dica:

Recomenda-se levar: chapéu ou boné, protetor solar, capa de chuva, tênis ou bota de caminhada amaciados, roupas leves e confortáveis e repelente contra insetos.



PONTE NOVA

Pousada Alfié Real

Nome do proprietário:

José Antônio de Oliveira

Telefone:

(31) 99126-8430

Redes sociais:

Instagram: [@pousadaalfiereal](https://www.instagram.com/pousadaalfiereal)

Município:

São Domingos do Prata

Rota que participa:

Circuito Montanhas e Fé

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Situada na zona rural do Distrito de Santana do Alfié, município de São Domingos do Prata, Minas Gerais, distante 65 km de Ipatinga-MG, 65 km de João Monlevade e 172 km de Belo Horizonte, a Pousada Alfié Real é o local ideal para descanso, treinamentos e muita diversão. Tudo em perfeita harmonia com a natureza e o clima da montanha. Oferece uma deliciosa culinária, que inclui pensão completa com sucos e sobremesas nas refeições. A estrutura de lazer da pousada inclui: Wi-Fi; piscinas; salão com palco e barzinho com auto serviço, caiaque; lagoas para pesca esportiva; sinuca; totó; bica d'água; cachoeira; cavalos; campo de futebol society e quadra de tênis saibro. Tem um salão de conferências com Smart TV de 75 polegadas e capacidade de até 40 participantes.

A estrutura de hospedagem conta com aconchegantes suítes, com varanda, ventilador de teto, frigobar e TV. Possui uma cozinha ampla de 110 metros quadrados, salão de refeições, banheiros sociais, mini academia e muito espaço ao ar livre.

Nosso cardápio é elaborado com temperos naturais, sem aditivos químicos, com sabor de comida caseira, de qualidade que remete a comida de casa de vó, diferente do sabor de comidas industrializadas, comumente servidas em restaurantes. Nossas refeições são servidas em "rechaud" em sistema "self service". Do mesmo modo, as nossas quitandas, queijo, requeijão e iogurte, são produzidos na pousada, com sabores inigualá-



veis. O leite servido na Pousada é de ordenha própria em vacas Jersey e Santa Rosália, com aquele sabor de fazenda.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

2 dias

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Máximo: 50 pessoas

Funcionamento:

Fim de semana (sexta a domingo) -Apenas mediante agendamento.

Valores:

Preço do pacote: R\$990,00 para um casal

Sendo o pagamento em até 4x sem juros no cartão de crédito, via link de pagamento enviado pela pousada na reserva. Poderá ser feito também via PIX ou transferência bancária.

Inclui:

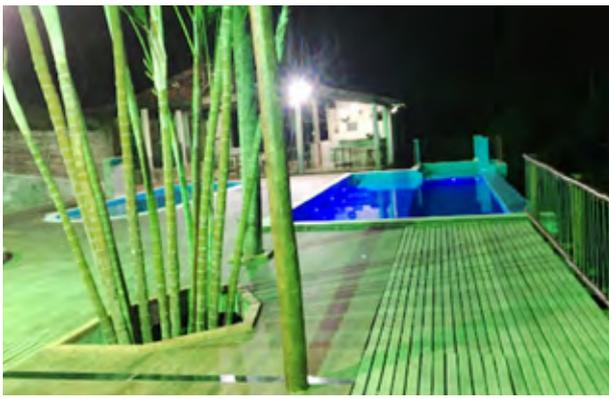
- Pacotes para fim de semana (exceto feriados e datas comemorativas)
- Check-in: 17:00 na sexta-feira
- Check-out: 16:00 no domingo
- Inclusos:
 - ▶ Jantar de boas vindas na sexta-feira;
 - ▶ café da manhã, almoço, café da tarde e jantar no sábado;
 - ▶ café da manhã e almoço no domingo; sucos e sobremesas às refeições;
 - ▶ piscinas, bicas d'água, cachoeira, sinuca, totó, futebol society, quadra de tênis, cavalos, pesca esportiva, caiaque.

Não inclui:

- Cama extra: + 10% para crianças de 3 a 11 anos e + 30% a partir de 12 anos.
- Disponível, mas não incluso: sala para reuniões e conferências.

Recomendação/dica:

Para os passeios use roupas leves,sapato fechado,protetor solar traga garrafa de água e use repelentes.



POUSO ALEGRE

Chalé da Independência

Nome do proprietário:

Márcio Leandro Pereira Leite

Telefone:

(35) 99733-2133

Redes sociais:

Instagram: [@chale_da_independencia](https://www.instagram.com/chale_da_independencia)

Município:

Consolação



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Chalé da Independência é um recanto que une conforto e a rusticidade característica do Sul de Minas. O Chalé se localiza aos pés da Pedra da Independência, também conhecida como Pedrona, famoso ponto turístico do município, que possui fácil acesso, com vista surpreendente da cidade e todo o relevo próximo. A Pedra da Independência é um símbolo da emancipação do Brasil, pois nela ainda está gravada uma missa realizada em 1922 em homenagem à independência e para comemoração dos 100 anos deste fato histórico, demonstrando o valor do ponto turístico para o município. O amanhecer e o pôr-do-sol no local são espetáculos à parte que com certeza irão ficar gravados na memória de todos os hóspedes.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Chalé da Independência - 1 dia; Pedra da Independência - à vontade.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Mínimo - 2; máximo - variável.

Funcionamento:

Diário, com reservas online.

Valores:

R\$400,00 a diária.

Inclui:

No valor está incluso a estadia no chalé com toda sua estrutura e acomodações e também está incluso a visita à Pedra da Independência.

Não inclui:

Não está incluso alimentação. O transporte não é necessário, pois a Pedra da Independência é próxima ao Chalé, o que possibilita o deslocamento a pé. Informações acerca de alimentação e bebidas podem ser solicitadas ao proprietário.

Recomendação/dica:

Levar roupas quentes no período de inverno, venta bastante no local.



Morangos Lindsey

Nome do proprietário:

Marcus Donizete da Silva

Telefone:

(12) 99602-0824

Redes sociais:

Instagram: [@morangoslindsey](https://www.instagram.com/morangoslindsey)

Município:

Piranguçu



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O espaço day use do Morangos Lindsey é um empreendimento familiar localizado no bairro rural do Centro. No local o visitante colherá morangos sem agrotóxicos distribuídos em inúmeras estufas, poderá degustar e conhecer a produção dos destilados, licores, compotas feitos na própria propriedade com frutas típicas da região da Mantiqueira e saborear uma deliciosa degustação de produtos derivados de morangos. Desfrutará também de uma casinha feita de pau a pique (Técnica de adobe) onde poderá adquirir diversos artesanatos produzidos por artesãos da localidade, além de poder saborear um delicioso churrasco de fogão no chão. Também há o espaço livre da propriedade que é cercado de muitas araucárias e área verde. O local também dispõe de estacionamento privado e seguro.

Tempo de duração da visita ou experiência:

De 1h30min a 2h30min.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Até 40 pessoas.

Funcionamento:

Sábados, domingos e feriados - Mediante agendamento de 10h às 17h.

Valores:

R\$45,00

Inclui:

Inclui a colheita de morango no pé, consumo local/levar para casa e também inclui degustação de produtos (destilados, licores e compotas).

Não inclui:

Alimentação, porções, bebidas e artesanato.

Recomendação/dica:

Usar calçado confortável, agasalho e protetor solar.



Sítio 4 Irmãos - Frutas Orgânicas

Nome do proprietário:

Luciana Costa Carvalho Peres

Telefone:

- Luciana – (35) 99952-4969
- Alberto – (35) 99888-4969

Redes sociais:

Instagram: [@sitio4irmaos.organic](https://www.instagram.com/sitio4irmaos.organic)

Município:

Piranguçu



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Em um local de fácil acesso, numa área de aproximadamente de 10.000 m², formamos, em janeiro de 2024, um pomar com uma grande variedade de frutas. Temos um total de 270 pés de plantas frutíferas, sendo que 50 pés já fornecem frutas. Dentre as variedades, temos maracujá doce e azedo, uva branca e rosada, kiwi, pitaya, mirtilo, araçá, figo, amora, acerola, framboesa, pitanga, manga espada e manga tommy, variedades de limões e laranjas, romã, abacate, avocado, tamarillo (tomate de árvore), pêra, lichia, pêssigo, água de coco, nectarina e palmito pupunha in natura. A experiência oferecida é a de desfrutar, saborear e conhecer as árvores frutíferas, podendo colher e degustar as frutas da época no local, adquirir e levar para casa. Também poderão conhecer técnicas básicas de agroecologia/agricultura orgânica, visitar uma pequena horta orgânica em estufa e ter um contato direto com atividades rurais.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

01 hora

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Até 10 pessoas.

Funcionamento:

Diário das 8h às 17h - Mediante agendamento por WhatsApp.

Valores:

- Entrada franca
- Será cobrado apenas a venda e degustação de frutas da época, conforme tabela de preços no local.

Inclui:

- Visitação guiada pelo pomar.
 - ▶ colheita e degustação de frutas da época
 - ▶ sucos de frutas da época e café – combinar com antecedência
 - ▶ Infraestrutura com sanitários e água potável.

Não inclui:

Não inclui pernoite e nem refeições (almoço e jantar)

Recomendação/dica:

Levar roupas leves, sapato fechado, boné ou chapéu, filtro solar, etc



Sítio São Salvador dos Campos

Nome do proprietário:

Horst Hans Kinter, Edmea da Rocha Mattos e Mônica Mattos Barizan Kinter

Telefone:

- Monica - (11) 99999-8558
- Edméa - (11) 99911-9160

Redes sociais:

- **Instagram:** [@sitiosaosalvadoroscamos](#)
- **Airbnb:** <https://airbnb.com/h/sitiosaosalvadoroscamos>

Município:

Piranguçu

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Sítio São Salvador dos Campos está localizado a 23 km do Centrinho de Piranguçu e a apenas 15 km do Parque Capivari, é um espaço deslumbrante de integração à natureza, construído com muito amor e carinho ao longo de mais de 50 anos, a propriedade é perfeita para quem gosta de roça, do clima ameno de montanha e de se conectar à natureza. Longe da agitação das cidades, mas com as comodidades da vida moderna, como Wi-Fi, Sky e streamings.

Os 100 mil/m² de propriedade lhe garantem passeios incríveis em meio à mata nativa preservada e toda a infraestrutura do sítio, como a cascata, trilhas, piscina, churrasqueira, lago com peixes, sauna seca, quadra gramada, jardim, vegetação natural, céu estrelado e o ar puro da Mantiqueira.

A casa Bougainville é super aconchegante, possui janelas de vidro que dão vista para o bosque de pinheiros e jardim, dois quartos, sendo uma suíte, sala de jantar e estar com lareira à lenha e hospeda até quatro pessoas. E você pode trazer até dois pets de pequeno porte.

Tempo de duração da visita ou experiência:

- Mínimo de uma noite, reserva feita por meio do site/app airbnb.com
- Check-in: até às 20h
- Check-out: 15h

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Mínimo: 6 pessoas

Funcionamento:

Diário, com reservas online.

Valores:

- Diárias a partir de R\$ 400,00 para quatro pessoas + taxas de reserva e impostos
- Hóspedes adicionais: Diária de R\$150,00/pessoa (até 02 dois) em colchões no chão.
- Taxas de limpeza: R\$ 160,00 (por estadia)
- Hospedagem de pet: R\$180,00 (por estadia), no máximo dois de pequeno porte.
- Café da manhã: R\$55,00/pessoa (encomendas devem ser feitas no ato da reserva, com mínimo de 24h de antecedência).

Inclui:

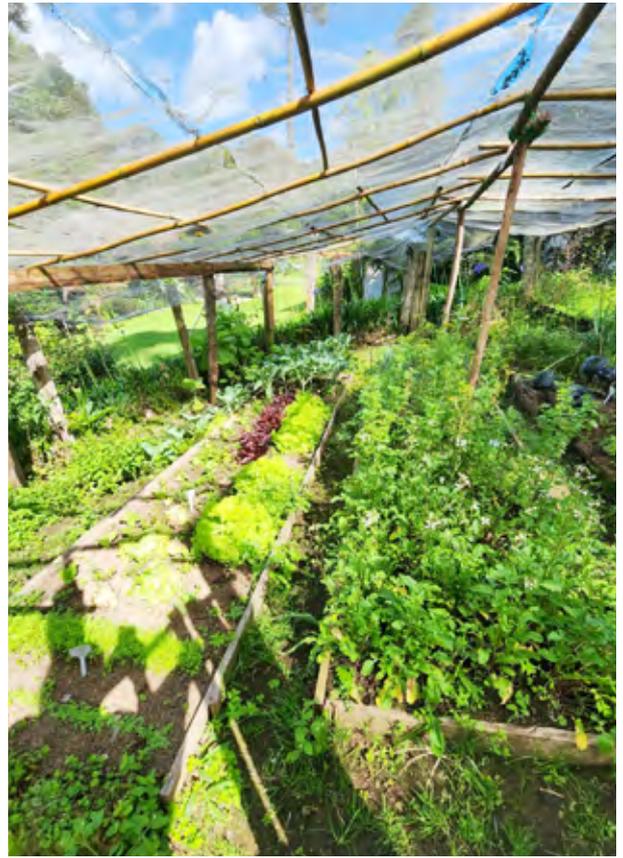
Roupas de cama, mesa e banho, cozinha completa, produtos de limpeza, temperos básicos, acendedor de lareira, aquecedores, churrasqueira, vitrola com Bluetooth.

Não inclui:

Refeições, itens de uso pessoal, mantimentos em geral.

Recomendação/dica:

O Sítio São Salvador dos Campos é um local próprio para quem quer passar algum tempo em meio à natureza. Na região existem várias experiências que você pode desfrutar, como trilhas e caminhadas, colheita de morangos, pescaria, cozinha mineira, passeios à cavalo, trilhas para bike, entre outras. Observação de pássaros e aves é um bônus na nossa região. Temos uma grande e colorida variedade, além de outros animais silvestres.



Almoço Caipira - Casa da Tia Cida

Nome do proprietário:

Aparecida Goreth da Silva Freitas - Tia Cida

Telefone:

(12) 997452645 - Para agendamento prévio

Redes sociais:

Não possui

Município:

Piranguçu



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A residência da tia Cida é uma propriedade familiar, localizada no charmoso e tradicional bairro rural do centro, em meio à Mantiqueira e inúmeras araucárias. As pessoas são bem vindas para saborearem um delicioso almoço preparado no fogão à lenha, tudo preparado com receita familiar. Os visitantes podem acompanhar a preparação da refeição, trocando uma boa prosa e aproveitando a paz e a natureza que só a Mantiqueira pode fornecer. Para que o visitante chegue e esteja tudo perfeito o almoço caipira é servido mediante a um prévio agendamento. o prato principal é o frango caipira e a macarronada. O espaço é bem aconchegante e familiar, deixando os visitantes bem à vontade e após o almoço, é oferecida uma mesa de doces caseiros em compotas e doces secos, como sobremesa (sem conservante). Caso o cliente queira algo a mais, deverá pedir antecipadamente.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

De 01 a 02 horas.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Até 20 pessoas.

Funcionamento:

- Fins de semana e feriados - a partir de 12h
- Mediante agendamento

Valores:

Sob consulta.

Inclui:

Almoço caipira e sobremesa.

Não inclui:

Bebidas alcoólicas - Ficando livre para trazer ou não.

Recomendação/dica:

- Levar agasalho e calçado leve.
- Fazer cadastramento prévio e relatar se possui alguma restrição alimentar.



Fazenda Sagrada Família

Nome do proprietário:

Raquel Valadares Vasconcelos de Carvalho

Telefone:

(35) 99107-6107

Redes sociais:

Instagram: [@fazenda_sagradafamilia](https://www.instagram.com/fazenda_sagradafamilia)

Município:

Santa Rita do Sapucaí

Rota que participa:

Turismo Rural

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Fazenda original do período colonial, confortável e inteiramente restaurada. Aos pés da Serra do Balaio, próximo a matas preservadas e cafezal centenário. Histórica, já foi o pouso da Princesa Isabel e Conde D'Eu. A casa é realmente fantástica, tendo sido até objeto de estudo numa dissertação acadêmica sobre arquitetura colonial brasileira, além de já ter sido cenário de um comercial de TV na década de 90. A propriedade tem no total uma área de 100 hectares. Uma parte dela é de mata nativa totalmente preservada. Temos uma linda piscina e uma churrasqueira, 4 quartos (2 suítes) e ao lado existem dois chalés (2 suítes). Ao lado da casa também há um antigo terreiro de café bastante grande que pode servir para realização de eventos sociais e corporativos de pequeno porte. Há também uma casa de árvore muito bem feita, para crianças.

Tempo de duração da visita ou experiência:

A partir de 2 diárias

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

No máximo 12 hóspedes.

Funcionamento:

Diário - Mediante a agendamento



Valores:

A partir de R\$300,00 a diária

Inclui:

Hospedagem completa.

Não inclui:

Alimentação e bebidas.

Recomendação/dica:

-



SÃO JOÃO DEL REI

Viola Matuta

Nome do proprietário:

Marciel Ramos de Morais

Telefone:

(32) 98417-7203

(32) 98428-0209

Redes sociais:

- **Instagram:** [@queijo.matuto.artesanal](https://www.instagram.com/queijo.matuto.artesanal)
- **Facebook** - Queijo Matuto

Município:

Prados

Rota que participa:

Circuito Trilha dos Inconfidentes

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A experiência é realizada no Sítio Água do Pote, no município de Prados, que conta com a vista da serra São José. Em um clima agradável com música e alegria, você terá a oportunidade de vivenciar uma boa cantoria de viola degustando queijos artesanais, vinhos, doces e geleias, mel no favo, cachaça com mel, além de frutas que harmonizam com a experiência. Uma combinação perfeita de um violeiro, um queijeiro e um sítio acolhedor.

Tempo de duração da visita ou experiência:

02 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 06 pessoas
- Máximo: 25 pessoas



Funcionamento:

Todos os dias - Mediante agendamento

Valores:

A combinar.

Inclui:

Degustação

Não inclui:

- Transporte
- Produtos são vendidos à parte.

Recomendação/dica:

Você pode registrar sua experiência através de mídias sociais



Vem com nois Matutar

Nome do proprietário:

Marciel Ramos de Moraes

Telefone:

(32) 98417-7203
(32) 98428-0209

Redes sociais:

- **Instagram:** [@queijo.matuto.artesanal](https://www.instagram.com/queijo.matuto.artesanal)
- **Facebook:** Queijo Matuto

Município:

Prados

Rota que participa:

Circuito Trilha dos Inconfidentes

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A propriedade é administrada pela terceira geração da família Moraes, que sempre teve o foco na produção de leite e queijo. Com o Queijo Minas Artesanal e as atividades turísticas, a experiência Vem Com Nois Matutar oferece ao turista a oportunidade de degustar um café Matuto com deliciosas quitandas que todo matuto gosta, incluindo os queijos. Além disso, participa de um momento de prosa leve e gostosa contando a realidade e a vivência do queijo artesanal. Conta também com uma vista da Serra de São José e contato com os animais que são dóceis e possuem nomes próprios.

Tempo de duração da visita ou experiência:

02 horas.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Até 30 pessoas.

Funcionamento:



Valores:

Todos os dias - Mediante agendamento

Inclui:

Degustação de queijo e quitandas, café, suco, doces, geleias a vontade.

Não inclui:

Bebidas alcoólicas.

Recomendação/dica:

Venha aberto a vivenciar e registrar uma experiência única!



Visitação à queijaria

Nome do proprietário:

Eurico Tarôco

Telefone:

(32) 98445-8793

Redes sociais:

Instagram - [@queijos_taroco](#)

Município:

São João Del Rei

Rota que participa:

Rota do Queijo Terroir Vertentes

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O turista conhece um pouquinho da história sobre o Queijo Minas Artesanal, como é feito, seus ingredientes, tempo de maturação e a forma de conservação. E ainda poderá degustar os queijos em diferentes tempo de maturação e os outros produtos da lojinha.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

40 a 60 min

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 01 a 15 pessoas

Funcionamento:

- Segunda a Sexta: 09:30h às 11:45h e 12:30 às 17 :00h
- Sábado: 09:30h às 14,00h
- Domingo: 09:30h às 13,00h

Valores:

Gratuita.



Inclui:

Degustação e visita

Não inclui:

Não informado

Recomendação/dica:

Intolerantes a lactose que quiserem degustar o queijo, poderão tomar um remédio antes de ir ou degustar os queijos longa maturação que são 0 lactose



Taroco Flores

Nome do proprietário:

Maura Teixeira da Silva Taroco

Telefone:

(32) 99967-3086

Redes sociais:

Instagram: [@mmfloresedecoracoes](https://www.instagram.com/mmfloresedecoracoes)

Município:

São João Del Rei

Rota que participa:

Circuito Trilha dos Inconfidentes - Agroturismo

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Propriedade de cultivo de flores em São João del Rei que mantém a tradição da cultura dos descendentes italianos, vindos no final do século XIX para as regiões das Colônias na cidade a fim de trazer o cultivo de horticulturas para subsistência. No entanto, a partir de 2008 surgiu um projeto de rota rural que visou resgatar a raiz das famílias na produção do cinturão verde local. Proporcionamos a experiência viva rural e rotineira na produção de flores ornamentais e comestíveis e a história familiar.

Tempo de duração da visita ou experiência:

De 1:30h a 2 horas.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 2 pessoas
- Máximo: 25 pessoas

Funcionamento:

Terça e quarta - Mediante agendamento

Valores:

Sob consulta.



Inclui:

Passeio e visitação no cultivo, canteiros e estufas de flores e degustação de flores comestíveis.

Não inclui:

Flores e seus maços, mudas, sementes, vasos

Recomendação/dica:

Roupas leves, sapato fechado (tênis), repelentes, bonés.



Lazer & Natureza Catálogo

Nome do proprietário:

Wellington Paulo Resende Santos

Telefone:

- (32) 9910-71204
- (32) 99111-3166

Redes sociais:

- **Instagram:** [@lazer_e_natureza](#)
- **Facebook:** [@lazerenatureza](#)

Município:

São João del Rei

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O local era conhecido como Fazenda dos Pios. Era um entroncamento de várias estradas da região, onde tropeiros paravam para reabastecer de mantimentos e descansar os animais. Atualmente pode-se visitar a trilha do Fortinho do Emboabas, onde, segundo relatos históricos, ocorreram episódios da Guerra dos Emboabas. O conflito entre paulistas e estrangeiros, conhecidos como Emboabas, aconteceu entre os anos de 1708 e 1709, e foi marco decisivo do surgimento da Capitania de Minas Gerais. O visitante também pode conhecer a Mata dos Paulistas, onde há espécies da fauna e flora da Mata Atlântica intocadas. O proprietário oferece passeios guiados aos visitantes. O local ainda oferece hospedagem em chalés, área de piscina, pesque e pague, além de almoço com churrasco aos sábados e domingos.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

- Trilha Fortinho do Emboabas: 2h;
- Trilha da Mata dos Paulistas: 2h

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Mínimo: 1 pessoa; máximo: 6 pessoas.

Funcionamento:

- Sexta a domingo: 09:00h às 18:00h - aberto ao público.
- Demais dias de semana: somente agendamento.

Valores:

- R\$140,00 por pessoa - Hospedagem com café da manhã, almoço ou pesque-pague (optar por apenas um), passeios inclusos
- R\$15,00 por pessoa - Passeios para não hóspedes

Inclui:

1 - Hospedagem, café da manhã, almoço e passeios.

2 - Hospedagem, café da manhã, pesque-e-pague e passeios.

3 - Passeios:

- Trilhas do Fortinho dos Emboabas e pela Mata dos Paulistas, são disponibilizados EPI e água para as caminhadas. Para os visitantes não hospedados que queiram fazer a trilha é cobrado valor por pessoa.

Não inclui:

Bebidas alcoólicas e refrigerantes não estão inclusos nos passeios e na hospedagem.

Recomendação/dica:

Sempre usar roupas leves, sapatos fechados e confortáveis e usar repelente.



Fazendinha Ecológica Três Irmãos

Nome do proprietário:

Leandro Osmar de Resende, Fernando Henrique de Resende; Miguel José de Resende

Telefone:

(32) 99934-9499

Redes sociais:

- **Instagram:** @fazendinha_ecologica
- **Facebook:** https://www.facebook.com/people/Fazendinha-Ecol%C3%B3gica-Tr%C3%AAs-Irm%C3%A3os/100071219724756/?sk=about&locale=pt_BR

Município:

Lagoa Dourada

Rota que participa:

Circuito Trilha dos Inconfidentes

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

No início dos anos 2000, os três irmãos resolveram adquirir animais domésticos exóticos para lazer da família. Passaram a receber, primeiramente, a comunidade escolar. Em 2019 abriram o espaço para visita do público. Na fazendinha o turista pode conhecer lhamas, avestruzes, búfalos, ovelhas, faisões, pôneis e raças raras de galinhas e gatos. Além de contar com restaurante de comida mineira com amplo salão e espaço para shows. Há parques para crianças com equipe de brincantes, playground com vários desafios para adultos, lagos e paisagismo arrojado. Conta ainda com lojinhas de artesanato e sorveteria.

Tempo de duração da visita ou experiência:

De 2 a 3 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- De 50 à 700 pessoas
- Excursões de até três ônibus de viagem

Funcionamento:

Sexta a domingo das 9:00h às 18:00h.

Valores:

- Entrada de R\$10,00.
- Almoço self-service R\$54.90/kg, bebidas à parte

Inclui:

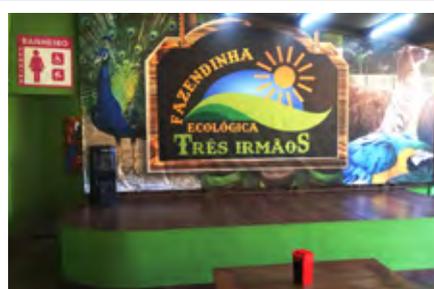
A entrada dá direito a toda dependência da fazendinha.

Não inclui:

Alimentação e bebidas - cobradas à parte

Recomendação/dica:

Levar roupas leves e sapatos fechados.



Fazenda Lua Dourada

Nome do proprietário:

Luiz Tiago de Almeida / Mary Anne Almeida

Telefone:

(32) 99902-7700

Redes sociais:

Instagram: [@fazenda_luadourada](https://www.instagram.com/fazenda_luadourada)

Município:

São Tiago

Rota que participa:

Circuito Trilha dos Inconfidentes

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Uma propriedade que possui uma variedade de frutas, como as temperadas, maçã, pêsego, ameixa, uva, pera e morango. O visitante poderá vivenciar o dia a dia nas plantações e conhecer um pouco da história da Fazenda com a oportunidade de saborear frutas diretamente da planta.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Média 3 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Indeterminado

Funcionamento:

Todos os dias - Mediante agendamento

Valores:

Variável, dependendo da experiência e número de pessoas



Inclui:

Visitação dos pomares com guia, degustação das frutas e suco de morango.

Não inclui:

Demais produtos disponibilizados na barraca de frutas na entrada da fazenda

Recomendação/dica:

Levar roupas leves para caminhada e proteção solar.



Tratour Gastronômico/ Fazenda Serrinha

Nome do proprietário:

Fernando Botelho/ Sheila Rangel

Telefone:

- (31) 99179-6820
- (31) 99797-0050

Redes sociais:

Instagram: [@fazendaserrinha_saotiomg](https://www.instagram.com/fazendaserrinha_saotiomg)

Município:

São Tiago

Rota que participa:

Circuito Trilha dos Inconfidentes

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Tratour Gastronômico é uma experiência que tem como objetivo a imersão no mundo do café e conhecer sua origem.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Em média 03 horas.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 8 pessoas
- Máximo: 15 pessoas

Funcionamento:

Preferencialmente aos fins de semana, mas atende durante a semana também - Mediante agendamento

Valores:

- R\$150,00 por adulto
- R\$85,00 crianças a partir de 10 anos completos.



Cantinho da Tia Rosa

Nome do proprietário:

Rosa Maria Rodrigues Colho

Telefone:

(32) 98458-6821

Redes sociais:

Instagram: [@cantinhotiarosa](https://www.instagram.com/cantinhotiarosa)

Município:

- Desterro do Melo
- Rota que participa:
Circuito Trilha dos Inconfidentes



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Restaurante Cantinho da Tia Rosa é um estabelecimento que valoriza e respeita as tradições da culinária mineira, aquela comida feita no fogão a lenha seguindo a receita de família como: frango a molho pardo e galo pé. Traz para quem experimenta a lembrança que remete à infância, seus ingredientes todos locais como a galinha e porco caipira, fubá, feijão e as hortaliças são todos de sua propriedade. Seus doces em sua maioria são de frutas da propriedade, produzidos pela tia Rosa. Há dois anos funcionando na zona rural de Desterro do Melo, o Cantinho da Tia Rosa vem trazer para o município uma opção de lazer e boa comida para os moradores locais e da região contribuindo muito para o crescimento econômico, gastronômico e turístico do município. Como o próprio nome diz, o Cantinho da Tia Rosa é um restaurante familiar, onde você se sente como se estivesse na casa da avó, um lugar agradável, Tia Rosa é muito receptiva e trata a todos como só mineiro sabe receber. No local, além de saborear uma boa refeição, é possível desfrutar de uma paisagem exuberante em meio a uma grande área verde com vegetação natural e clima agradável.

Tempo de duração da visita ou experiência:

04 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Até 70 pessoas.

Funcionamento:

Terça a domingo, normalmente nos horários de 11:00h às 20:00h

Valores:

R\$20,00 por pessoa - formas de pagamento podem ser feitas em dinheiro ou pix.

Inclui:

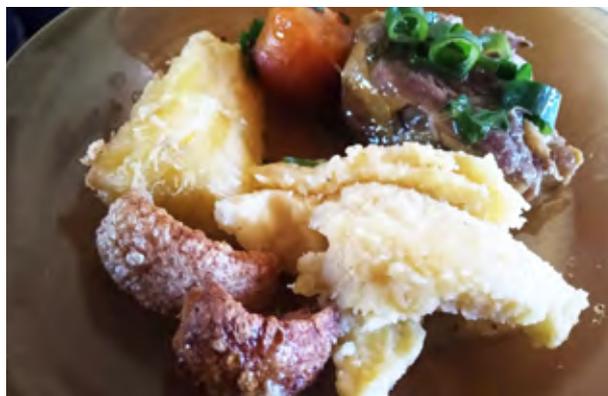
A refeição é self-service, no estilo pague e coma à vontade. Possui comidas típicas mineiras a demais opções que incluem massas, saladas, assados e claro os mais variados doces, bolos e sobremesas em compotas.

Não inclui:

- Café da tarde e diversos tipos de bebidas alcoólicas/não alcoólicas
- Há também vendas de iguarias como, queijos, doces, linguiça, torresmo e até aquela pinga da boa.

Recomendação/dica:

Levar roupas leves e confortáveis.



Cachaça Século XVIII

Nome do proprietário:

Luiz Fernando Silva de Resende Chaves

Telefone:

- (32) 99950-7997
- (32) 99830-8042

Redes sociais:

Instagram: [@cachacaseculoxviii](#)

Município:

Coronel Xavier Chaves

Rota que participa:

Circuito Trilha dos Inconfidentes

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Engenho Boa Vista, onde é produzida a Cachaça Século XVIII, foi construído em 1717 e é considerado o mais antigo do Brasil ainda em atividade. Além disso, o engenho pertence a descendentes do Tiradentes, contando nove gerações desde Antônia Rita de Jesus Xavier, irmã mais nova do Herói. Durante a visita os turistas ouvirão sobre a história do local e da família, em seguida será realizada uma explanação sobre todo o processo de produção da cachaça. O passeio se encerra com a degustação de diferentes cachaças no balcão de madeira do engenho, regado a causos e prosas sobre o ambiente bucólico do estabelecimento.

Tempo de duração da visita ou experiência:

01 hora

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Até 20 pessoas.

Funcionamento:

De segunda a sábado, 8h às 17h. Mas o ideal é que as visitas sejam agendadas.



Valores:

Visita gratuita

Inclui:

Visitação, explicação da história e do processo de produção, além da degustação.

Não inclui:

Produtos vendidos à parte.

Recomendação/dica:

Se for beber, levar o motorista da rodada.



Queijaria Brumado

Nome do proprietário:

José Benedito dos Santos Júnior e Carlene Aparecida Trindade

Telefone:

(32) 99931-6722

Redes sociais:

Instagram: [@queijaria_brumado](https://www.instagram.com/queijaria_brumado)

Município:

Coronel Xavier Chaves



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Queijaria Brumado tem o prazer de anunciar que está aberta para Turismo Rural. Localizada a apenas 5 km do asfalto, antes da cidade de Resende Costa, oferecemos fácil acesso e uma experiência acolhedora para todos os visitantes. Ao chegar, você será recebido com um café fresquinho acompanhado de um delicioso pão de queijo, seguido pela oportunidade de degustar nossos queijos artesanais: Minas Frescal, Minas Padrão, Mussarela e o nosso delicioso iogurte. Durante a visita, você poderá conhecer a Queijaria em detalhes e descobrir um pouco da nossa história, proporcionando uma experiência incrível e memorável. Convidamos você a se encantar com nosso espaço, desfrutar da hospitalidade e passar bons momentos conosco. Não deixe de admirar nossa majestosa árvore centenária, a "Gameleira", e aproveitar a chance de conhecer nossos queijos. Esperamos sua visita para juntos criarmos lembranças inesquecíveis. Venha nos conhecer e se encantar com a Queijaria Brumado!

Tempo de duração da visitação ou experiência:

30 minutos.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Atendemos grupos de uma a dez pessoas por visita. Para grupos maiores, solicitamos que entre em contato conosco para combinar os detalhes e garantir uma experiência organizada e satisfatória para todos os visitantes.

Funcionamento:

Todos os dias - Mediante agendamento prévio

Valores:

Sob consulta.

Inclui:

Oferecemos degustação de nossos queijos e iogurtes artesanais.

Não inclui:

Está incluso apenas degustação.

Recomendação/dica:



Experiência Rural Fazenda Maracujá

Nome do proprietário:

Arthur Patrus de Campos Bello

Telefone:

(32) 98876-3245

Redes sociais:

Instagram - [@fazendamaracuja](https://www.instagram.com/fazendamaracuja)

Município:

Barbacena

Rota que participa:

Circuito Trilha dos Inconfidentes

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Fazenda Maracujá iniciou suas atividades em agosto de 1974, com Adahilton de Campos Bello à frente. A escolha pela criação de gado Holandês puro envolve toda a família na atividade leiteira, sempre com foco na excelência e qualidade. Com títulos estaduais e nacionais no currículo, a fazenda reflete o envolvimento familiar, aliado ao amor, dedicação e perseverança em todos os seus processos. Atualmente, a fazenda produz doce de leite e queijo minas artesanal. Os visitantes podem explorar o espaço da fazenda, incluindo o curral e o processo de ordenha, além de conhecer a produção dos produtos e adquirí-los diretamente da fonte. O passeio à Estação Maracujá proporciona uma recepção acolhedora, com a possibilidade de saborear um pão de queijo com café e um almoço típico da roça.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Em média 04 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 6 a 20 pessoas.

Funcionamento:

Mediante agendamento



Valores:

Média R\$ 150,00 pessoa

Inclui:

Passeio, visitação, café ou almoço e degustação

Não inclui:

Bebidas alcoólicas, comercialização de produtos e passeios específicos que poderão ser programados

Recomendação/dica:

Roupas leves, sapatos fechados, de preferência tênis, garrafa água, boné



Quinta Vogrande

Nome do proprietário:

José Felipe da Luz Carvalho Pinto

Telefone:

(32) 99999-8438

Redes sociais:

Instagram: [@quintavogrande](#)
e [@quintavograndesuites](#)

Município:

Tiradentes



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Propriedade familiar é destinada ao cultivo de amora, comercialização de produtos de fabricação própria (pães de fermentação natural, geleias e frutas congeladas), oferece a experiência de colheita seguida pelo café da manhã na época da safra. Na entressafra mantém o café da manhã com produtos de fabricação artesanal como parte da experiência de compartilhar uma refeição sem pressa em um lugar muito bonito e em contato com a natureza, além de manter dois estúdios para hospedagem. Só trabalha com reserva.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Em média 2 horas.

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

- Visitação e colheita: mínimo de 1 pessoa; máximo 30 pessoas.
- Hospedagem: mínimo 1 pessoa; máximo 8 pessoas.
- Café da manhã: mínimo 5 pessoas; máximo 30.

Funcionamento:

- Visitação e colheita: de quinta a domingo em horário comercial
- Café da manhã: somente domingo e feriados, mediante agendamento
- Hospedagem: todos os dias mediante agendamento

Valor:

- Visitação: não   cobrada.
- Amoras colhidas para levar: R\$5,00 cada 100g.
- Café da manhã (para visitantes não hospedados): R\$50,00 por pessoa.
- Hospedagem: diária de R\$165,00 por pessoa com café da manhã.

Inclui:

- Diárias incluindo hospedagem com café da manhã.
- Sem estadia o café da manhã   pago por pessoa.

Não inclui:

Não estão incluídas as frutas colhidas para levar.

Recomenda o/dica:

Recomendamos o uso de sapato fechado na colheita porque o arbusto de amora tem espinhos. Além disso, sempre levar um agasalho em razão da temperatura mais amena na região.



SETE LAGOAS

Degustação Vendinha Riachinho Queijaria

Nome do proprietário:

Agnaldo José da Silva e Cintia Pires de Figueredo

Telefone:

- (31) 989372-2336
- (31) 98833-3983

Redes sociais:

Instagram: [@riachinhoqueijaria](https://www.instagram.com/riachinhoqueijaria)

Município:

Santana do Riacho

Rota que participa:

Circuito Serra do Cipó

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Um amor que se transformou em produto, assim começa a história da Riachinho Queijaria, que desde 2010 com o objetivo de produzir derivados do leite a partir do leite da agricultura familiar do seu entorno. Um dos símbolos de Minas Gerais, o famoso “docin” de leite aqui é preparado com atenção à saúde e preocupação com o meio ambiente desde que o casal Cíntia (nutricionista) e Agnaldo (agricultor familiar) começaram esse empreendimento familiar. Próximo à área de produção, de porteiros abertas, encontra-se a Vendinha Riachinho, que oferece degustação dos seus produtos. Entre os preferidos temos o Doce de Leite com a raspa do tacho que remete a lembrança de infância e tradição em Minas Gerais. Além da degustação, de vários tipos de doce de leite, também é possível experimentar os queijos e quitandas produzidas no empreendimento, contemplando uma paisagem incrível da Serra do Espinhaço. Está localizada na Estrada da Lapinha da Serra, km 01, em Santana do Riacho/MG e devido sua localização essa experiência é ideal para a ida ou volta da Lapinha da Serra.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Para degustação guiada: 1 hora.



Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 2 a 12 pessoas.

Funcionamento:

Todos os dias de 8:00h às 17:00 hs, para degustação é preciso agendar com antecedência de 2 dias.

Valores:

R\$20,00 por pessoa ou contactar diretamente os proprietários, agências, guias e/ou condutores da região.

Inclui:

Um roteiro de apresentação e degustação dos produtos com direcionamento dos sabores dos Doces de Leite, passando pelos queijos e quitandas, terminando com um cafezinho e ou licor. Guiados pela história da família e de como tudo foi acontecendo ao longo desde 2010 quando tudo começou.

Não inclui:

Produtos embalados para comercialização.

Recomendação/dica:

Planejar a visita à Vendinha Riachinho na ida ou volta do passeio ao povoado da Lapinha da Serra.



Apiário e Meliponário Âmbar: Vivência no Cerrado

Nome do proprietário:

Natálha Abreu e Marcelo Santos

Telefone:

- (31) 98755-5463
- (31) 99594-1112

Redes sociais:

Instagram: [@apiarioambar](https://www.instagram.com/apiarioambar)

Município:

Santana do Riacho

Rota que participa:

Circuito da Serra do Cipó, inserida no Mosaico Serra do Cipó.

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Apiário Âmbar está localizado numa área de proteção ambiental da Serra do Cipó – MG. Representa o sonho e a realidade de um projeto familiar que preserva, cuida e compartilha os recursos naturais, trajetória e resultados com pessoas que estão em busca de qualidade de vida a partir da saúde mental e física. Graças à condição única que reúne a produção apícola, a preservação de abelhas nativas, o processamento de mel, própolis e derivados, a natureza intocada que inclui um riacho de águas cristalinas, nos organizamos para receber visitantes que estão em busca de conhecimento, conexão, saúde e relaxamento. Temos dois roteiros de visita: uma vivência que acolhe crianças neurodivergentes e suas famílias para o desenvolvimento de atividades lúdicas na natureza e, outra vivência direcionada ao público em geral (adultos e crianças).

Tempo de duração da visita ou experiência:

Manhã ou tarde.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 02 a 06 pessoas.

Funcionamento:

Quinta a domingo - Mediante agendamento



Valores:

R\$200 (duzentos reais) por pessoa. Consulte-nos sobre outras condições.

Inclui:

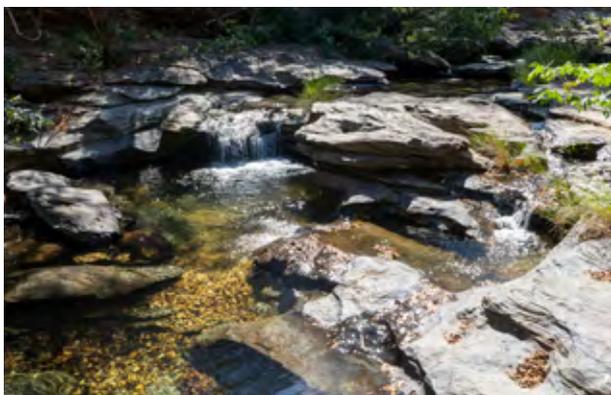
O café da manhã; visita guiado ao meliponário ou apiário (abelhas sem ferrão e com ferrão) - a escolher; visita à Casa do Mel para conhecer e participar da artesanaria de produção de mel; degustação de meis e outros subprodutos das abelhas; observação da flora e fauna silvestre; passeio ao Córrego Grande; área para piquenique; brinquedos infantis.

Não inclui:

Produtos das abelhas; refeições no Restaurante Verde Nirah; trilha para cachoeira e traslados.

Recomendação/dica:

Você está indo para uma região de Cerrado natural preservado. Então, se tiver alguma restrição alimentar, de locomoção e/ou alergias. Traga traje de banho e agasalho; chinelos; repelente; indique numeração de roupa e calçado se for realizar a visitação ao apiário (abelha com ferrão); roupas leves e calçado fechado. Consulte-nos para que possamos te receber da melhor forma.



Fazenda Martins Receptivo para Cavalgadas na Lapinha da Serra

Nome do proprietário:

Adriana Marques Martins

Telefone:

- (31) 98751-0750 - comercial
- (31) 99281-1362

Redes sociais:

Instagram: [@fazendamartins.lapinha](https://www.instagram.com/fazendamartins.lapinha)
[@casasdagracinhalapinha](https://www.instagram.com/casasdagracinhalapinha)

Município:

Santana do Riacho

Rota que participa:

Circuito Turístico da Serra do Cipó

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Fazenda Martins, localizada no Vilarejo de Lapinha da Serra, região turística da Serra do Cipó, em Santana do Riacho, está na rota dos tropeiros para o Tabuleiro em Conceição do Mato Dentro, para Congonhas do Norte e para Extrema. Possui infraestrutura completa para receber comitivas de cavalgadas com até 30 pessoas e, oferta, com qualidade e segurança, 02 casas rústicas, com WI-FI, piquete cercado, sombreado, com água corrente, cocho coberto e mangueira para banho na tropa. Além de curral, embarcador, cocheira para selaria, brete e churrasqueira. Tudo isto com vista exuberante e privativa para o paredão da Serra do Espinhaço. Os cavaleiros podem optar desde um pouso simples ou completo com roupa de cama & banho, café da manhã, jantar ou churrasco com direito a viola! Se preferirem, a 5km da fazenda, é possível acessar bons restaurantes, farmácias, bares e outros mercados. Somos um empreendimento da Agricultura Familiar e comercializamos frutas, quitandas e geleias feitas com frutas do pomar

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Manhã, tarde e noite com ou sem serviços de alimentação inclusos, com flexibilidade de check-in e check-out.



Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 11 pessoas
Máximo: 30 pessoas

Funcionamento:

Todos os dias - Mediante agendamento

Valores:

- Pouso simples a partir de R\$120,00 (cento e vinte reais) por pessoa
- Pouso completo a partir de R\$ 220,00 (duzentos e vinte reais) por pessoa

Inclui:

Hospedagem, infraestrutura completa para comitiva de cavalgada e seus equídeos ou muares. Para o pouso completo: jantar, com costelão assado no bafo, café da manhã, incluindo quitandas caseiras. Aceitamos pets de raça mansa.

Não inclui:

Bebidas alcoólicas e refrigerantes. Além da alimentação dos equídeos e muares.

Recomendação/dica:

Você está indo para uma região de Serra com Campo Rupestre e Cerrado preservados colabore conosco para essa preservação, não faça fogueiras de qualquer espécie. Se tiver alguma restrição alimentar, de locomoção e/ou alergias avise-nos. Traga traje de banho e agasalho (aqui venta muito); chinelos; repelente; roupas leves e calçado fechado.



TEÓFILO OTONI

Sítio Boa Vista/ Brejauba

Nome do proprietário:

Edimar Santos Nascimento

Telefone:

- (33) 98853-8261
- (33) 98830-7844

Redes sociais:

Instagram - [@sitioboavistabrejauba](https://www.instagram.com/@sitioboavistabrejauba)

Município:

Teófilo Otoni

Rota que participa:

- Circuito turístico das Pedras Preciosas
- Rota Caminhos Franciscanos

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A propriedade situa numa área próxima a BR 116, onde a família produz uvas, goiaba, maracujá, graviola e acerola. E o proprietário trabalha fabricando móveis e peças decorativas de madeira rústicos. A família oferece café colonial com ou sem visita das plantações. Também conta um pouco da sua história e da comunidade. O local abre para eventos/ encontros com quantidade de convidados previamente estipulados.

Tempo de duração da visita ou experiência:

02 a 03 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 10 pessoas
- Máximo: 30 pessoas



Funcionamento:

Segunda a sábado - Mediante agendamento

Valores:

Café colonial - R\$30,00 por pessoa

Inclui:

Degustação de frutas da época; colha e pague de uvas em dezembro; café colonial e quinal gastronômico; visitação das plantações de uva, maracujá, goiaba, graviola, goiaba.

Não inclui:

Bebidas alcoólicas, pernoites, almoço, jantar.

Recomendação/dica:

Roupas da estação e sapatos fechados para visitação das plantações.



UBERABA

Gruta dos Palhares

Nome do proprietário:

Prefeitura Municipal de Sacramento

Telefone:

(34) 99837-0287

Redes sociais:

Instagram: [@restaurantegrutadospalhares](https://www.instagram.com/restaurantegrutadospalhares)

Município:

Sacramento

Rota que participa:

Turismo Sacramento

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

O Parque Municipal da Gruta dos Palhares está localizado na Rodovia Antenor Duarte Vilela, a 10 km do centro de Sacramento. O complexo turístico foi construído em torno da Gruta dos Palhares, singular formação geológica em Arenito Botucatu. Descoberta em meados do século XIX, com 22 metros de altura, a Gruta é uma das principais atrações turísticas de Sacramento. Seu salão principal abriga centenas de ninhos de maritacas, andorinhas e outras aves. Por questões de segurança, o interior da caverna só pode ser visitado e estudado com autorização especial. A frente da caverna existem instalações para uso público, compostas por piscinas, restaurante, lanchonete, além de um grande espaço arborizado para descanso.

Tempo de duração da visita ou experiência:

5 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 01 pessoas
- Máximo: 3000 pessoas



Funcionamento:

- Quarta - feira a domingo
- Piscinas: Funcionam sexta/sábado/domingo e feriados

Valores:

- Taxa de entrada: inteira R\$ 10,00 e meia R\$ 5,00
- Servidor público municipal: Paga meia (R\$ 5,00)
- Idoso e crianças até 8 anos: não pagam

Inclui:

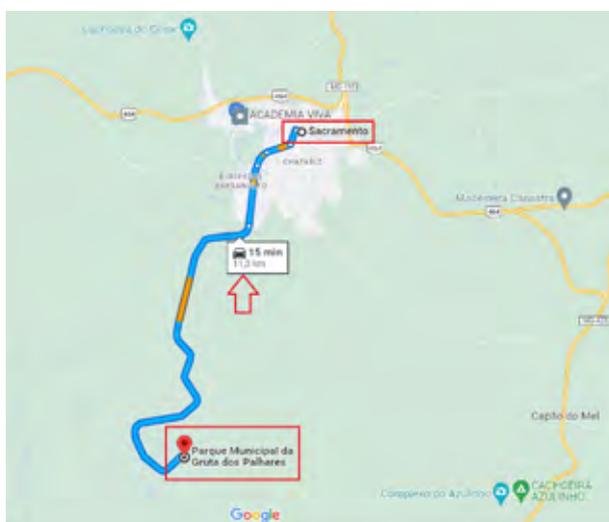
Passeio e piscina.

Não inclui:

Alimentação e bebidas.

Recomendação/dica:

Tragam roupas de banho para ter acesso a piscina, protetor solar, repelentes e roupas leves.



Queijaria Três Irmãos

Nome do proprietário:

Reginaldo de Assis Castro

Telefone:

(34) 98841-6085

Redes sociais:

Instagram - [@3irmaos_queijariaartesanal](https://www.instagram.com/@3irmaos_queijariaartesanal)

Município:

Tapira



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Nossa história começou quando trabalhávamos em uma fazenda, onde, com o tempo, o rebanho cresceu e a produção aumentou. Estabelecemos uma pequena parceria com o proprietário e, conforme o rebanho e a produção se expandiram, decidimos vender 90% do nosso rebanho para adquirir nossa própria propriedade. Com apenas 10 vacas, continuamos a produção do queijo com o mesmo cuidado e dedicação. Demos o nome à nossa queijaria em homenagem aos nossos três filhos: Amanda, Cairo e Gustavo, que hoje trabalham conosco na fazenda. Com o crescente trabalho e a participação em eventos, conquistamos 27 premiações para os nossos queijos. Além da produção de queijos, atualmente também oferecemos doces e geleias. A experiência em nossa propriedade inclui visitas aos animais, aprendizado sobre alimentação e cuidados, a sala de ordenha e a queijaria. Ao final, proporcionamos uma experiência gastronômica inesquecível, com degustação guiada de queijos, quitandas com queijo minas artesanal, e uma apresentação das nossas premiações.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

02 a 03 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Máximo: 20 pessoas

Funcionamento:

Quinta a domingo - Mediante agendamento

Valores:

R\$70,00 por pessoa

Inclui:

Passeio na propriedade, visita à queijaria e degustação guiada.

Não inclui:

Bebida e alimentação.

Recomendação/dica:

Sapatos fechados e roupa de acordo com o clima da localização.



Quintal da Suelene

Nome do proprietário:

Suelene Maria dos Santos Lima
e Márcio Donizetti de Lima

Telefone:

(34)98825-5971 - somente WhatsApp

Redes sociais:

Instagram - [@quintal_da_suelene](https://www.instagram.com/quintal_da_suelene)

Município:

Tapira



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Um local simples e encantador, onde a hospitalidade genuína e o ambiente familiar criam uma atmosfera leve e tranquila. Aqui, oferece a melhor comida mineira, servida 100% caseira e preparada com carinho no fogão a lenha, como a macarronada sequinha com queijo, que traz aquele gostinho especial de casa de vó. Oferecemos todas as refeições diárias, porções, petiscos e uma seleção de bebidas, além de uma caixa térmica sempre abastecida com gelo. O acesso é fácil, a apenas 20 km de estrada de terra em boas condições. A apenas 1 km da sede, você encontrará uma cachoeira de fácil acesso, com possibilidade de chegar pertinho da água de carro. Para os aventureiros, há uma área de camping próxima à cachoeira e também perto da sede, com toda a estrutura necessária e um banho quentinho. Este é o lugar ideal para quem valoriza estar em contato direto com a natureza, curtir a companhia de animais domésticos e aproveitar a simplicidade e a paz. Aqui, você pode escolher a mesa com a melhor vista, relaxar e admirar tudo aquilo de magnífico que Deus criou, longe da agitação da cidade grande

Tempo de duração da visita ou experiência:

O dia todo ou camping.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Verificar disponibilidade no dia.

Funcionamento:

Todos os dias - Mediante agendamento, com no mínimo 8 horas de antecedência.

Valores:

R\$10,00 a visita à cachoeira + o que consumir.

Inclui:

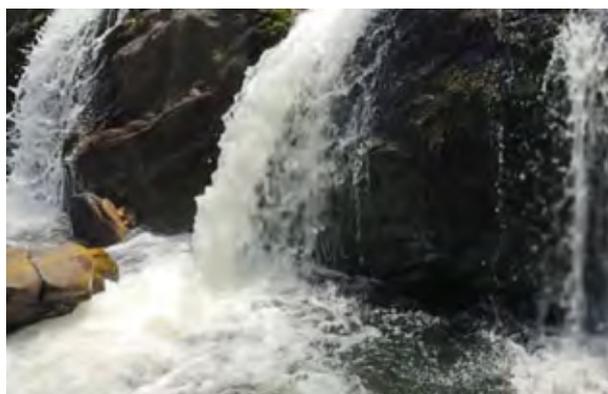
Apreciação e banho de cachoeira.

Não inclui:

Alimentação e bebidas.

Recomendação/dica:

Roupa de banho, protetor solar, calçado adequado, sempre verificar disponibilidade.



Cachoeira do Dominginho

Nome do proprietário:

Espólio Domingos Pessato

Telefone:

(34) 99937-5077

Redes sociais:

- **Instagram** - [@cachoeiradodominginhos](#)
- **Youtube** - [@cachoeiradodominginhos814](#)
- **Facebook** - Cachoeira do Dominginhos

Município:

Veríssimo

Rota que participa:

Circuito Regional de Turismo Rural

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Cachoeira do Dominginhos é uma propriedade administrada por 6 irmãos, que receberam a propriedade de herança do seu pai (Domingos Pessato - já falecido). No fundo da fazenda possui duas lindas cachoeiras, com um espaço muito aconchegante e muita área verde ao redor. O local oferece opção para acampar também.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Dia todo (07:00 às 18:00)

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 01 pessoas
- Máximo: 200 pessoas

Funcionamento:

Todos os dias - Não é necessário agendamento



Valores:

- Carro - R\$50,00
- Bicicleta - R\$10,00
- Moto - R\$20,00
- Acampar - R\$100,00 por barraca (das 7:00h às 18:00h do outro dia - 35 horas)

Inclui:

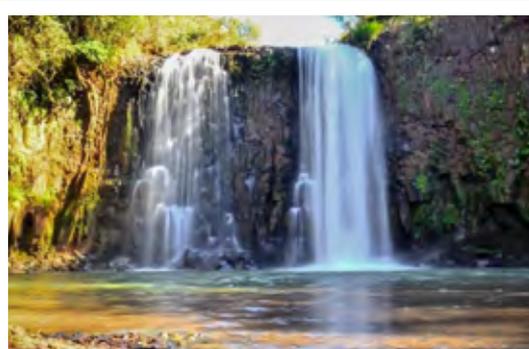
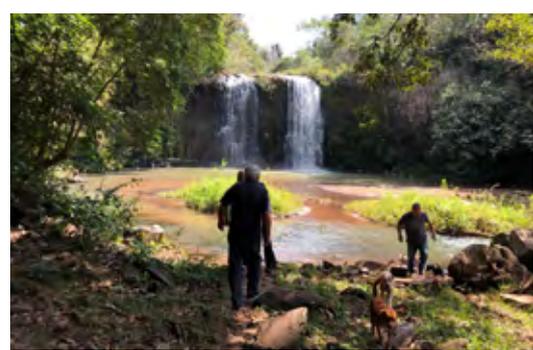
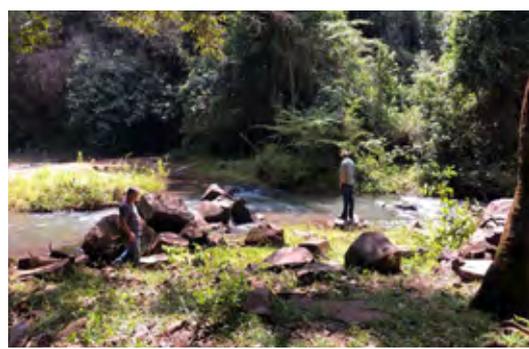
Visitação/ acampamento

Não inclui:

Alimentação e bebidas

Recomendação/dica:

Leve repelentes, garrafinhas de água, roupa de banho, barraca, o que for consumir e sacolas para recolher seu lixo. Pode levar mesas e cadeiras



Fazenda Rosa Branca

Nome do proprietário:

Oswaldo Fernandes da Silva

Telefone:

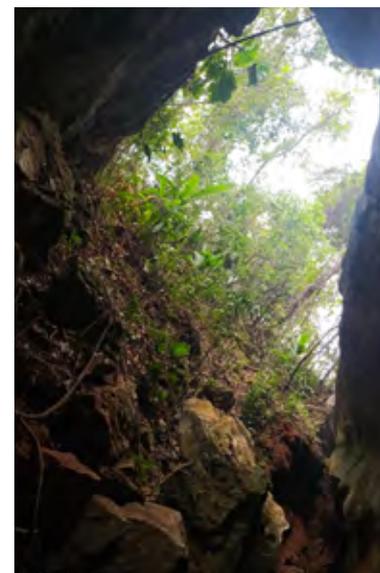
(37) 99139-5721

Redes sociais:

Somente Whatsapp

Município:

Campos Altos



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

A Fazenda Rosa Branca é remanescente da Fazenda do Senhor Oswaldo Araújo que doou a Mata para criação do Parque Estadual dos Campos Altos que atualmente está em fase de regularização para visitação. A fazenda fica na zona de amortecimento do parque e tem suas belezas naturais preservadas com grutas e vegetação nativa, e córrego para trilhas, banho e pic nic. Nos meses de Maio à Agosto, contam com a visitação na lavoura e colheita de café. Campos Altos fica a 300 km de Belo Horizonte, 100 km de Araxá, margem da BR 262, 1200 m de altitude e Il Santuário Nacional Diocesano de Nossa Senhora Aparecida e a propriedade fica a 8 km do centro da cidade com estradas de terra boa.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

06 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visitação ou experiência:

De 5 a 30 pessoas.

Funcionamento:

Todos os dias, mediante agendamento prévio.

Valores:

R\$100,00 por pessoa.

Inclui:

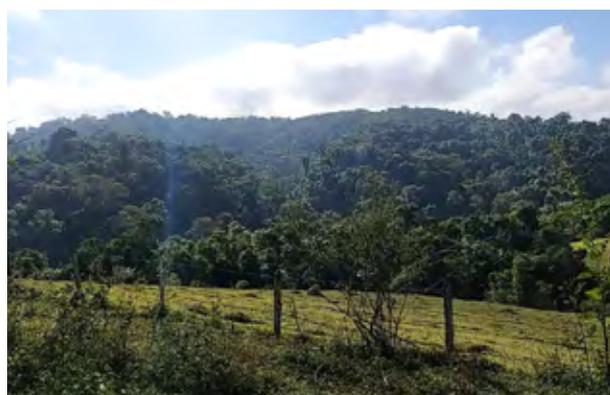
Café da manhã, almoço e visitação nas grutas, trilha do córrego, quiosque, paiol, cruzeiro e colheita de café nos meses de safra.

Não inclui:

Bebidas alcoólicas não estarão incluídas / passeio a cavalo, artigos da lojinha, hospedagem

Recomendação/dica:

Repelente, bota fechada com caneleira, bonés, roupa de banho, toalhas e roupas de inverno, recomendável camionete ou carro com tração.



UBERLÂNDIA

Parque De Lazer E Turismo Da Cachoeira Córrego Do Cerrado

Nome do proprietário:

Prefeitura Municipal de Canápolis

Telefone:

(34) 3266-3035

Redes sociais:

Não possui

Município:

Canápolis



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Local privilegiado por recursos naturais, uma cachoeira linda, área de camping, quiosques, pista para caminhada, local para evento com espaço para grandes reuniões com instalações para bar e restaurante, campo society, lago e tudo isto, dentro da Cidade.

Tempo de duração da visita ou experiência:

De 08 às 18 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Ilimitado

Funcionamento:

Todos os dias, aberto ao público

Valores:

Parque público, sem custo aos visitantes. Não há comercialização de produtos no local.

Inclui:

Não se aplica

Não inclui:

Não se aplica

Recomendação/dica:

- Repelente e água são indispensáveis
- Possui bar e restaurante no local.



Serra Seios de Moça – Morrinhos – Escultura de N. Sra. do Carmo

Nome do proprietário:

Alcino Vilela Rezende

Telefone:

- (34) 3431-1383 - Secretaria de Turismo - Elson Alves Ferreira.
- (34) 3431- 5227- Secretaria de Cultura - Mayara Passos Macêdo.

Redes sociais:

- **Instagram:** [@rotadotriangulo](#)
- **site:** www.rotadotriangulo.com.br

Município:

Prata

Rota que participa:

Circuito Rota do Triângulo

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Propriedade particular de Alcino Vilela Rezende cedida para a Paróquia Nossa Senhora do Carmo. Já o Morrinho está situado a 1.500m da Praça XV de Novembro (Praça central), o acesso pode ser por automóvel, pedal, ou para quem gosta, pode ser uma boa caminhada por estrada de terra. No topo do Morrinho está instalada a escultura em cimento da padroeira N. Sra. do Carmo, de onde pode se ter uma vista geral de toda a cidade e na parte de trás uma vista de todo o vale onde se encontra os dois morrinhos, que constitui a Serra Seios de Moça, esse nome se dá porque vistos de longe, esse marco geográfico lembra os seios de uma mulher.

Tempo de duração da visita ou experiência:

01 hora.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Até 50 pessoas.

Funcionamento:

Todos os dias, de 06:00h às 18:00h.

Valores:

Gratuito

Inclui:

Não se aplica

Não inclui:

Não se aplica

Recomendação/dica:

Os visitantes devem usar calçados antiderrapantes e levar água e lanche.



Hotel Fazenda Solar dos Ipês

Nome do proprietário:

Diva Maria Brant de Carvalho e Gabriela Brant

Telefone:

(34) 99880-6223

Redes sociais:

Instagram: [@solar dos ipes mg](#)

Município:

Prata

Rota que participa:

Circuito Rota do Triângulo

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Nossa história começou em 1994 com a vanguardista Dona Diva, que após terminar a faculdade de Turismo e Hotelaria, aos 60 anos, decidiu abandonar a cidade de São Paulo para concretizar o sonho da criação de um Hotel Fazenda na propriedade rural da família. Assim como a natureza, o Solar dos Ipês vivenciou ciclos, e em 2010 com o falecimento de Dona Diva as atividades foram encerradas. Após um período de recolhimento e novos planejamentos, voltou a abrir suas portas em 2015, depois de uma longa reforma com o intuito de reafirmar sua essência e propósito em oferecer uma experiência única de contato com a natureza e acolhimento com muito mais conforto e sofisticação. Sob o olhar cuidadoso e carinhoso da Diva Maria, terceira filha da matriarca Dona Diva, o Solar dos Ipês floresce em meio ao cerrado mineiro, adornado por ipês e mangueiras, rodeado de água em especial pelo Rio Tijuco e córrego do Salto, onde está localizada uma linda cachoeira. Em um ambiente familiar procuramos oferecer o espaço perfeito para descanso e atividades ao ar livre acompanhado por uma gastronomia típica da região com muito sabor e carinho. Cada cantinho é recheado de detalhes para os olhares mais atentos. Ficar hospedado no Solar dos Ipês é uma verdadeira experiência de bem-estar e lazer, é oferecido aos hóspedes uma programação que conta com aulas de yoga, sessão de alongamentos, massagens, aula de pilates, caiaque, trilha, meditação e passeio a cavalo. Além disso, as crianças e adultos também podem se divertir nas piscinas, quadras de futebol, peteca e beach tênis e tomar um refrescante banho de cachoeira. Frente a tamanha exuberância da natureza e zelo pelas estruturas e jardins o Solar dos Ipês é o cenário ideal para ensaios fotográficos de gestantes, pré wedding, debutantes, entre outros.



Tempo de duração da visitação ou experiência:

Temos a opções padrão de hospedagem de sexta a domingo, sábado a domingo, nos feriados fazemos pacotes específicos. Também há a possibilidade de passar o dia (day use) no sábado, domingo e feriados.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Não há número mínimo de participantes, para grupos maiores oferecemos preços promocionais

Funcionamento:

Para hospedagem funcionamos de sexta a domingo e feriados. Para ensaios fotográficos estamos abertos todos os dias. Em todos os casos é necessário agendamento prévio.

Valores:

Day use:

- Adulto:
 - ▶ R\$120,00 com almoço
 - ▶ R\$150,00 com almoço e café da tarde;
- Criança de 09 a 11 anos:
 - ▶ R\$90,00 com almoço
 - ▶ R\$110,00 com almoço e café da tarde;
- Criança de 06 a 08 anos:
 - ▶ R\$80,00 com almoço
 - ▶ R\$100,00 com almoço e café da tarde;

Pacote por pessoa (entrada no sábado - exceto em feriados)

- Adulto:
 - ▶ à vista: R\$505,00
 - ▶ à prazo: R\$525,00
- Criança de 09 a 11 anos:
 - ▶ à vista: R\$385,00
 - ▶ à prazo: R\$400,00
- Criança de 06 a 08 anos:
 - ▶ à vista: R\$345,00
 - ▶ à prazo: R\$360,00

- Chalé individual c/ cama de casal Queen (ficando somente 1 adulto no chalé):
 - ▶ à vista: R\$765,00
 - ▶ à prazo: R\$795,00

Pacote por pessoa (entrada na sexta - exceto em feriados)

- Adulto:
 - ▶ à vista: R\$ 620,00
 - ▶ à prazo: R\$ 645,00
- Criança de 09 a 11 anos:
 - ▶ à vista: R\$460,00
 - ▶ à prazo: R\$480,00
- Criança de 06 a 08 anos:
 - ▶ à vista: R\$415,00
 - ▶ à prazo: R\$430,00
- Chalé individual c/ cama de casal Queen (ficando somente 1 adulto no chalé):
 - ▶ à vista: R\$910,00
 - ▶ à prazo: R\$945,00
- Criança até 5 anos não paga.

Inclui:

Day Use: almoço, passeio de caiaque, exercícios terapêuticos, alongamentos, piscina, cachoeiras, campo gramado, quadra de areia, lagos, parque infantil, casa miniatura infantil, acesso a toda a estrutura do Hotel Fazenda Solar dos Ipês com exceção dos chalés.

Hospedagem: na sexta: jantar; no sábado: café da manhã, almoço, café da tarde e jantar; no domingo: café da manhã, almoço e café da tarde; hospedagem em chalé com banheiro e ar condicionado; passeio de caiaque, exercícios terapêuticos, alongamentos, piscina, cachoeiras, campo gramado, quadra de areia, lagos, parque infantil, casa miniatura infantil, entre outros;

Não inclui:

Não está incluso no preço da hospedagem e do day use: bebidas, passeio a cavalo, aulas de pilates e as massagens, os quais são cobrados à parte.

Recomendação/dica:

Levar protetor solar, sapato fechado, roupas de banho, repelente e garrafinhas de água.



Rota do Queijo Artesanal do Triângulo Mineiro

Nome do proprietário:

Inez Gomes (Queijaria Gomes) , Walkiria Naves (Queijaria Ouro das Gerais) e Sandra Oliveira (Queijaria Oliveira)

Telefone:

- **Queijaria Gomes** - (34) 99866-8575
- **Ouro das Gerais** - (34) 99126-4233
- **Oliveira** - (34) 99641-0108

Redes sociais:

- **Instagram:**
 - ▶ [@quejariagomes](#)
 - ▶ [@queijariaourodasgerais](#) / [@terraaprazivel](#)
 - ▶ [@quejooliveira](#)

Município:

Uberlândia

Rota que participa:

Rota do Queijo Artesanal do Triângulo Mineiro

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Queijaria Gomes é rota de ciclistas e além deles, recebem também demais visitantes para tomar café da manhã à vontade com tudo feito pelas mãos da Inez, como pão de queijo, queijos, doces, café, quitandas e o famoso suco de amora com morango. É possível passear pela fazenda, ter contato com o rebanho e visitar a queijaria. Na fazenda da **Queijaria Ouro das Gerais**, tem o passeio é na carroceria do trator, passando pelo seringal com cerca de 4 mil pés, pelo bezerreiro, sala de ordenha, queijaria, e a degustação de queijos com doces, mel, geleias e café especial, com pão de queijo, cachaça e um belíssimo pôr do sol. Na **Queijaria Oliveira** a visitação está focada no turismo pedagógico, onde os estudantes vivenciam as atividades da fazenda como bonino e horticultura, conta também com um café com queijo e quitandas.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

De 02 a 03 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

- Mínimo: 10 pessoas
- Máximo: 50 pessoas

Funcionamento:

- Visita pedagógica: agendamento para o meio de semana
- Feriados e finais de semana para as demais experiências, de forma rotineira e constante.

Valores:

- **Queijaria Gomes:** R\$45,00 por pessoa
- **Queijaria Ouro das Gerais:** R\$120,00 por pessoa
- **Queijaria Oliveira:** R\$45,00 por pessoa e/ou estudante

Inclui:

- **Queijaria Gomes:** Passeio e café da manhã
- **Queijaria Ouro das Gerais:** Visita e degustação
- **Queijaria Oliveira:** Passeio e café da tarde

Não inclui:

Não está incluso refrigerante e não oferecem bebida alcoólica

Recomendação/dica:

Usar roupas leves, sapatos fechados e sempre ter em mãos uma garrafinha com água.



VIÇOSA

Projeto Aldeia da Vida - Turismo Ecológico

Nome do proprietário:

José Antônio Bittencourt Soares

Telefone:

(31) 99791-1577

Redes sociais:

- **Facebook:** Cavalgada Aldeia da Vida
- **Youtube:** Cavalgada Serra do Brigadeiro ou Cavalgada Aldeia da Vida

Município:

Canaã

Rota que participa:

Serra do Brigadeiro

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

José Antônio sempre foi ligado às questões sociais, ambientais e culturais, em abril de 2006, em conjunto com a gerência do Parque Estadual da Serra do Brigadeiro, resolveram promover uma cavalgada com a participação de cavaleiros residentes nos municípios do entorno do Parque. E assim nasceu o Projeto "Cavalgada Aldeia da Vida" e as Cavalgadas e Caminhadas em parte do Entorno Parque Estadual Serra do Brigadeiro. Pela tradição das comunidades em usar o animal como meio de transporte, pela existência de clubes de cavalos que promovem, regularmente, eventos dessa natureza, e pela beleza ímpar das trilhas que segundo José Antônio não tem igual em toda Minas Gerais. A oportunidade de promover uma maior conscientização ambiental e divulgar os atrativos. Os moradores são receptivos e respondem positivamente ao projeto, inclusive, oferecendo hospedagem aos cavaleiros, amazonas e caminhantes. As cavalgadas têm estimulado o desenvolvimento do Turismo de Base Comunitária é mais uma iniciativa de empreendimento na área do turismo rural.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

08 horas



Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 6 a 25 pessoas

Funcionamento:

Agendamento de quinta-feira a domingo.

Valores:

- Hospedagens/dia com café da manhã e um almoço simples: R\$90,00
- Refeições terceirizadas R\$40,00 (média) por pessoa.
- Guia para caminhada e para cavalgada é R\$200,00/dia, rateado o custo entre os participantes.

Inclui:

- Hospedagem, café da manhã e almoço simples
- Guia

Não inclui:

- Para passeio a cavalo o participante deverá levar seu animal.
- Bebidas alcoólicas - cobradas à parte.

Recomendação/dica:

- Repelente e água são indispensáveis
- Possui bar e restaurante no local.



Pousada do Tanque Hotel

Nome do proprietário:

Yasmim Vilas Boas de Melo

Telefone:

(32) 9 8480-3072

Redes sociais:

Instagram - [@hoteltanqueguiricema](https://www.instagram.com/hoteltanqueguiricema)

Município:

Guiricema



Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Antigamente era uma propriedade rural com atividade de gado de leite e muito bem localizada no município de Guiricema. Em 2015 percebeu-se o potencial e se transformou na Pousada do Tanque. O local oferece 20 suítes para hospedagem em área verde, preservada as matas e as nascentes, sendo um local privilegiado com muita água e uma grande lagoa para pesca livre para os hóspedes. Conta também com um espaço para festa e delicioso café da manhã e jantar no fogão a lenha.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Tempo livre.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 1 a 50 pessoas

Funcionamento:

Todos os dias - mediante agendamento prévio

Valores:

Diária de R\$70,00 por pessoa - check-out às 12:00.

Inclui:

Incluso jantar no fogão a lenha e café da manhã.

Não inclui:

Não possui o serviço de bar de bebidas alcoólicas e não serve almoço.

Recomendação/dica:

-



Cães de Fazenda

Nome do proprietário:

Sonia Silva Sartori

Telefone:

(31) 97169-1714

Redes sociais:

- **Instagram:** [@caesdefazendaoficial](#)
- **site:** [caesdefazenda.com.br](#)

Município:

Guiricema

Rota que participa:

Rota a Caminho do Mirante da Serra do Bode

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Criação de filhotes da raça border collie e pastor branco suíço. Onde os cães vivem soltos na fazenda, as pessoas podem visitar e passar um momento junto com os animaizinhos.

Tempo de duração da visita ou experiência:

Um período máximo de 6 horas

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

Indefinido

Funcionamento:

Todos os dias - Mediante agendamento

Valores:

Gratuito



Inclui:

Incluso apenas a visita ao canil e momento com os cães e filhotes

Não inclui:

Outras atividades da fazenda não estão inclusas

Recomendação/dica:

Traga roupa para trocar. Os cães soltam pelos e podem pular e sujar as pessoas.



Fazenda Fratello Sole & Sorella Luna

Nome do proprietário:

Márcia Aparecida Sartori

Telefone:

(32) 9 9826-8506

Redes sociais:

Não possui

Município:

Guiricema

Rota que participa:

Rota a Caminho do Mirante da Serra do Bode

Histórico da propriedade e experiência ofertada:

Visitar uma fazenda centenária oferece uma oportunidade única de mergulhar na história e na tradição de um lugar que resistiu ao tempo, preservando não apenas sua arquitetura e paisagens, mas também sua história e cultura. Imagine caminhar pelos mesmos caminhos que gerações passadas percorreram, sentir a conexão com o passado através de uma construção rústica, de um pomar frondoso e de um campo vasto que testemunharam décadas de trabalho árduo e prosperidade. Ao visitar a fazenda centenária, você pode ter experiências interativas, como colheita de frutas, participação em atividades agrícolas sazonais e até mesmo hospedagem para um pequeno grupo de pessoas, proporcionando uma imersão completa na vida rural. Além disso, é uma chance não apenas de escapar da agitação da vida moderna, mas também de apreciar a beleza natural e a simplicidade que caracterizam esse local. Visitar uma fazenda centenária não é apenas uma viagem no tempo, mas uma experiência enriquecedora que permite entender e apreciar a herança agrícola de um lugar, conectar-se com a natureza e desfrutar da hospitalidade rural que perdura ao longo das gerações.

Tempo de duração da visitação ou experiência:

Indefinido.

Número mínimo e número máximo de participantes por visita ou experiência:

De 1 a 20 pessoas.



Funcionamento:

Aos finais de semana - mediante agendamento.

Valores:

Sob consulta (depende do pacote escolhido)

Inclui:

Visitação e café colonial

Não inclui:

-

Recomendação/dica:

-







EMATER
Minas Gerais

AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

