

Mapa Gastronômico de Minas Gerais





Mapa Gastronômico de Minas Gerais

Do fogão a lenha à alta gastronomia, os sabores de Minas são muitos. Vêm das receitas de família, passadas de geração em geração. Dos ingredientes das fazendas, de mãos habilidosas. Uma culinária com história, cores e aromas.

Em Minas, tudo é preparado com muito cuidado. Com tempo, com gosto. Para acompanhar, uma cervejinha gelada, cachaça, uma boa conversa. Conversa que se estica até o café.

E dentro de toda essa história, o novo também tem seu lugar à mesa. Novos pratos e uma cozinha reinventada somam ainda mais sabores para Minas.

Venha conhecer tudo isso! Viaje por cada cantinho, boteco, mercado, festa, feirinha de rua e pelos muitos encontros que acontecem nesta terra.

Para ajudar você, este guia está dividido em três partes: Festivais Gastronômicos, Visitas aos Produtores Locais e Roteiros Gastronômicos, de acordo com os circuitos que compõem o mapa turístico do estado.

Venha viver Minas Gerais!

Como ler este guia

O Mapa Gastronômico de Minas Gerais está dividido em três seções, de acordo com a categoria de passeio oferecida ao turista:



Festivais Gastronômicos, em que o visitante poderá se informar a respeito de eventos gastronômicos periódicos que ocorrem em determinada localidade;



Visitas aos Produtores Locais, que descreve ao turista passeios associados à vivência in loco da produção de artigos gastronômicos;



Roteiros Gastronômicos, que apresenta passeios que exploram um elemento gastronômico específico da cidade, região ou circuito turístico.

Em cada um desses eixos, o Mapa Gastronômico se organiza, primeiramente, pelo circuito turístico em que a cidade se encontra e, em seguida, pela cidade onde ocorre a atração.

Para cada uma das atrações, o turista encontrará uma breve descrição e as informações relevantes para realizar o seu passeio.

Bom proveito!

Os Circuitos Turísticos

Minas Gerais conta com circuitos turísticos, que são divisões distintas das mesorregiões do estado. As divisões dos circuitos levam em consideração não apenas as características econômicas e sociais dos municípios, mas, sobretudo, suas peculiaridades culturais.

Desse modo, o turismo regional é fomentado destacando-se as afinidades socioculturais presentes em cada circuito de municípios.

O estado possui, no total, 47 circuitos turísticos; este guia apresenta atrações de 31 deles.

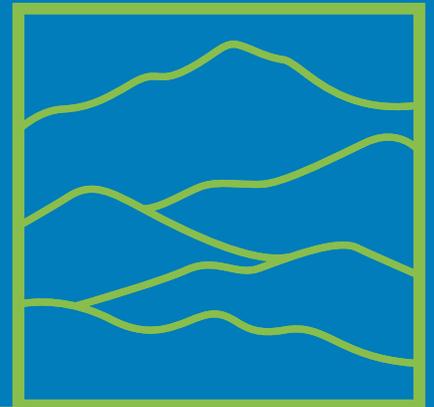


Sumário

Festivais Gastronômicos	6
Visitas aos Produtores Locais	114
Roteiros Gastronômicos	192
Índice Remissivo	212



Festivais Gastronômicos



Circuito das Águas



Caxambu

Caxambuteco

O evento reúne diversos bares e restaurantes tradicionais de Caxambu sob o tema único da "comida de boteco". Partindo de um ingrediente norteador, os chefs criam deliciosos pratos utilizando arranjos e técnicas pouco convencionais.

Quando:
Julho

Caxambu Mais Gourmet

O Festival Gastronômico Caxambu Mais Gourmet proporciona ao turista a incrível chance de desfrutar da experiência da vida local e saborear deliciosos pratos tradicionais do Sul de Minas. O festival é um convite à imersão da cultura local.

Quando:
Abril

Festival da Boa Mesa

A cidade de Caxambu se mobiliza em torno do festival, que forma um circuito regional de restaurantes. Os pratos elaborados são exclusivos para o evento, que ainda oferece ao público opções de lazer, festas semanais, além de oficinas e aulas-shows com chefs da vanguarda da cozinha mineira.

Quando:
Abril



Lambari

Gastronomia e Artes

O festival reúne, em um mesmo espaço, o melhor da gastronomia, da cultura e do artesanato da cidade. O visitante desfruta de ótimas atrações musicais e dos deliciosos pratos nas Tendas Gourmet.

Quando:
Julho

Capital Belo Horizonte



Belo Horizonte

Belo Horizonte Restaurant Week

Duas vezes ao ano, restaurantes notáveis da capital se organizam para promover, por uma semana, cardápios especiais a preços promocionais. Por um preço fixo, o cliente tem acesso a uma refeição composta por uma entrada, um prato principal e uma sobremesa.

Quando:

Abril e outubro

Botecar

Em Belo Horizonte, o boteco está nas raízes da cultura tradicional, e Botecar tem a finalidade de promover e festejar essa instituição consagrada. O festival reúne diversos estabelecimentos espalhados por toda a capital. Se você compartilha dessa paixão que é a arte de botecar, este evento espera por você!

Quando:

Abril

Circuito Aproxima

O Circuito Aproxima valoriza produtos mineiros e incentiva chefs e cozinheiros a se apropriarem dos produtos locais. Durante o período do evento, os diversos estabelecimentos participantes – restaurantes, cafés, quitandas, hamburguerias, pizzarias e sorveterias – desenvolvem pratos com o ingrediente escolhido.

Quando:

Junho

Circuito Gastronômico Beer Chef Brasil

O circuito reúne uma seleção de bares e restaurantes da capital especializados em cerveja. Os estabelecimentos prepararam combos exclusivos que harmonizam cervejas e comidas locais, proporcionando ao público uma experiência única de aromas, sabores e texturas.

Quando:

Outubro

Circuito Gastronômico da Pampulha

O circuito reúne os 18 melhores restaurantes da região da Pampulha em Belo Horizonte. Com temas escolhidos a cada ano, os chefs dos estabelecimentos participantes propõem pratos exclusivos, criados especialmente para o evento.

Quando:

Setembro

Comida di Buteco

Comida di Buteco já é um evento tradicional em Belo Horizonte. Sua proposta é promover um concurso, entre diversos estabelecimentos da capital, em que o público elege o melhor prato concorrente. Sendo o buteco um ícone da cultura boêmia de BH, o evento é um convite aos turistas para se juntarem aos belo-horizontinos e desfrutarem das delícias da culinária de boteco.

Quando:

Abril

Expocachaça – Feira Festival Internacional da Cachaça

O evento pioneiro é a maior e mais conceituada vitrine do agronegócio da cachaça no mundo. Realizado em um formato de feira e festival, promove também ao visitante uma programação cultural eclética e complementar, propicia não só à realização de negócios, mas ao entretenimento, ao lazer e à apreciação culinária, o que torna a degustação da cachaça uma experiência única.

Quando:

Junho





Feirinha Aproxima

A Feirinha Aproxima é uma feira itinerante de rua que ocorre mensalmente. Ela apresenta pequenos produtores e os melhores chefs, cafeterias, cervejarias e quitandas do estado, proporcionando aos amantes da boa culinária a oportunidade de provar diversas iguarias.

Quando:

Um sábado por mês

Festa Francesa de BH

O evento ocorre anualmente em comemoração à Queda da Bastilha pela comunidade francesa da cidade. A festa de rua oferece programação cultural, com quermesse e espetáculos franceses e brasileiros. A festa destaca vinhos e produtos típicos da culinária francesa.

Quando:

Julho

Festa Tradicional Italiana

A capital mineira possui, reconhecidamente, uma grande comunidade de ascendência italiana, e a proposta da festa é unir italianos, ítalo-descendentes e brasileiros em uma grande confraternização. O evento festeja a culinária italiana, tão presente no dia a dia do cardápio brasileiro. Além do espaço gastronômico, o evento apresenta tradições, hábitos e elementos da cultura da Itália ao som de boa música.

Quando:

Maio

Festa Fartura BH

O Projeto Fartura promove edições do festival em várias cidades brasileiras, e o objetivo é apresentar um pouco da culinária de diversas regiões do País. Na edição da Capital Mineira, o público compartilha diversão, boa música e experiências gastronômicas com chefs de todo o Brasil, que contam histórias da Expedição Fartura e falam de suas receitas.

Quando:

Setembro

Festival Gastronômico Brasil Sabor

O evento é um sucesso em todo o Brasil e destaca a cultura culinária nacional, valorizando o processo de criação da receita e as sensações despertadas pela mistura dos ingredientes e temperos de cada região. Durante todo o período do festival, os bares e restaurantes participantes oferecem um prato específico, levando em consideração a especialidade da casa e as características e as tradições locais.

Quando:

Maio

Festival Internacional de Cerveja e Cultura (FICC)

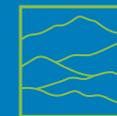
Voltado para o público cervejeiro, o festival conta com uma programação repleta de atividades, como palestras, shows, atrações circenses, gastronomia. A infraestrutura do evento proporciona ao público foodtrucks, espaço kids, BierGarten e, claro, uma feira com mais de 300 rótulos de cerveja!

Quando:

Agosto



Circuito Caminho Novo



Juiz de Fora

Gastronomia na Praça

Realizado em locais públicos, o evento reúne restaurantes, chefs e cozinheiros que executam receitas de diversas partes do País e do mundo. São oferecidos pratos, sobremesas e petiscos, sempre a preços acessíveis, que também podem ser harmonizados com vinhos, cervejas e bebidas especiais.

Quando:
Outubro

MixBeer — Festival de Cervejas Especiais

O festival Mixbeer visa fomentar a crescente cultura cervejeira do estado. O evento, que promove e destaca cervejas especiais e artesanais, apresenta ao público os melhores produtos nacionais e internacionais.

Quando:
Setembro

Semana da Gastronomia Mineira

O evento ocorre em celebração ao Dia da Gastronomia Mineira e conta com uma extensa programação, que inclui oficinas, fóruns, demonstrações culinárias e intervenções em mercados públicos e instituições de cultura. Alguns restaurantes da capital convidam o público a abraçar a culinária do estado oferecendo pratos temáticos exclusivos para a ocasião.

Quando:
Julho

Comida di Buteco

O Comida di Buteco é um concurso culinário entre bares que promove a cultura dos autênticos botecos e da cozinha de raiz. Em Juiz de Fora, o evento já se estabeleceu como um dos mais importantes no ramo da gastronomia, reunindo os melhores estabelecimentos e mobilizando a população local.

Quando:
Abril/maio

JF Sabor

O JF Sabor valoriza o setor de alimentação fora do lar de toda Juiz de Fora e região, proporcionando o desenvolvimento do turismo gastronômico. O evento, que dura 40 dias, envolve dezenas de estabelecimentos e premia em 5 categorias os pratos exclusivamente desenvolvidos para o festival.

Quando:
Setembro/outubro

Deutsches Fest

Realizada desde 1969, a festa alemã é o maior evento local de divulgação e preservação de uma cultura imigrante. A festa é de caráter popular, com acesso livre a todos os seus espaços e atrações. O evento apresenta a gastronomia típica, regada a chope e cervejas artesanais. O público se diverte ao som de boa música e danças.

Quando:
Setembro

Biergarten

O Festival Biergarten (Jardim das Cervejas), realizado em um espaço público e ao ar livre, promove lazer para a população de Juiz de Fora e atrai visitantes da região. O evento resgata parte da história do município e divulga a cultura local, destacando as cervejas artesanais e a gastronomia. Em uma deliciosa atmosfera, o público ainda desfruta de shows de bandas regionais e atividades culturais.

Quando:
Abril/maio



Festa das Nações

O festival resgata, valoriza e divulga a importância das nações que formaram Juiz de Fora. O evento promove atrações de gastronomia, música e dança das culturas representadas durante sete dias. A festa ao ar livre conta com tendas temáticas que comercializam comidas típicas dos países homenageados.

Quando:
Maio

Saint Patrick's Day

O "Saint Patrick's Day" (Dia de São Patrício), comemorado em 17 de março, é uma das festas mais celebradas do mundo e tem a cerveja como uma de suas marcas principais. Em Juiz de Fora, as cervejas artesanais e especiais se destacam no festival, que também é celebrado com gastronomia, música, dança, teatro de rua, desfiles e exposições. É uma oportunidade incrível para se conhecer a variedade de cervejarias artesanais que cresce, a cada dia, na região.

Quando:
Março



Santos Dumont

Degusta Dumont

O festival, que se iniciou com o propósito de incentivar a produção local de queijos e doces, é hoje um importante evento gastronômico da cidade. Celebrando os tradicionais estabelecimentos de alimentos e bebidas de Santos Dumont, o festival é um convite ao público para degustar as delícias da região e fazer uma viagem em sua história gastronômica.

Quando:
Julho/agosto

Circuito Caminhos do Sul de Minas



Cristina

Festival Café com Música

O município de Cristina, famoso pelo cultivo cafeeiro, produz grãos premiados internacionalmente.

O festival, que associa o gosto pelo café à apreciação da boa música, também conta com uma praça de alimentação que reúne diversos estandes gastronômicos, como de massa, comida japonesa, porções, chope, caldos, cafeteria e chocolate. Há ainda atividades como workshops de degustação de café e oficinas de música, além de uma vasta programação de cultura e de lazer, com apresentações da orquestra, duetos, capoeira, teatro e bandas.

Quando:

Maio



Maria da Fé

Festival de Inverno

O Festival de Inverno de Maria da Fé promove atrações de gastronomia regional e apresentações musicais. O segmento culinário do evento apresenta pratos confeccionados com batata e azeite, dois dos mais importantes produtos locais.

Quando:

Julho

Festival Gastronômico de Maria da Fé

O primeiro festival temático de azeites do Brasil também dá lugar à diversidade da culinária internacional, além de oferecer música, cultura e arte. Os tradicionais pratos típicos à base de pinhão, batata e azeites regionais compartilham espaço com a comida mineira, japonesa, mexicana e chinesa no Espaço Gastronômico, que também conta com café e empório mineiro, oferecendo produtos orgânicos e doces locais.

Quando:

Abril



Piranguinho

Festa do Maior Pé de Moleque do Mundo

O evento é uma festa tradicional da cultura piranguinhense e apresenta a produção artesanal do doce, Patrimônio Cultural do Estado de Minas Gerais. Com três dias de duração, a festa proporciona ao público a vivência da produção e a degustação do maior pé de moleque do mundo e ainda conta com atrações musicais e danças típicas de festa junina.

Quando:
Junho

Santa Rita do Sapucaí

Sabores do Vale – Festival de Gastronomia e Cultura de Santa Rita do Sapucaí

O evento é um festival gastronômico em formato de feira de rua que conta com apresentações musicais, palestras com chefs especializados, oficinas de culinária para crianças e workshops para quem curte cozinhar e quer aprender um pouco mais sobre a magia da cozinha. São oferecidos à população e aos turistas pratos da culinária brasileira e internacional a preços acessíveis, preparados pela gente da terra, amantes da culinária.

Quando:
Setembro

Festa de Santa Rita de Cássia

O evento faz parte da celebração do dia da padroeira da cidade – Santa Rita de Cássia – e envolve a preparação e a degustação do pão cheio, receita tradicional dos santa-ritenses. A festa também incorpora outros elementos da culinária local em sua celebração, sobretudo doces finos e tradicionais, biscoitos e sequilhos.

Quando:
Maio

Circuito Caminhos Gerais



Andradas

Festa Benne detta Italia

A festa é um convite ao público para conhecer a produção local de vinho e a cultura italiana. Para o evento, cardápios típicos da cozinha italiana são elaborados para serem harmonizados com o vinho produzido na cidade. Para acompanhar a deliciosa experiência gastronômica, o evento também oferece atrações de dança e música.

Quando:

Julho

Festa do Vinho

Andradas é conhecida como a Terra do Vinho não apenas pela qualidade, mas pela diversidade de vinhos que produz. A Festa do Vinho conta com atrações culturais, como apresentações musicais, e estandes expositores, que oferecem para degustação os produtos das vinícolas locais.

Quando:

Julho

Festival Buteko Nota 10

Comer um aperitivo acompanhado de uma cerveja gelada é algo indispensável para os amantes da tradicional arte mineira de "botecar", principalmente aos finais de semana. O Festival Buteko Nota 10 oferece pratos especiais desenvolvidos para o evento e servidos em diversos estabelecimentos do município, como bares, cantinas, restaurantes e botecos.

Quando:

Agosto

Caldas

Festa da Uva

A festa comemora a colheita da uva no município e oferece atrações para toda a família, incluindo exposição e venda de uvas, outros produtos locais, artesanato e gastronomia. O evento conta com uma praça de alimentação, parque de diversões e promove apresentações artísticas e culturais, como shows e o tradicional desfile de carros alegóricos.

Quando:

Janeiro

Pocinhos do Rio Verde (distrito de Caldas)

Festa do Biscoito

A Festa do Biscoito apresenta a gastronomia local e conta com mais de 20 barraquinhas gastronômicas. O destaque do evento são os fornos manejados pelas famílias que iniciaram a festa, em que se executam receitas de biscoitos, resgatando-se, assim, as tradições familiares. O evento se estende por alguns finais de semanas do mês de julho e oferece atrações musicais e gastronômicas.

Quando:

Julho

Circuito Caminhos Verdes de Minas



Coronel Pacheco

CABRAFEST – Festival da Cabra Leiteira

O Festival da Cabra Leiteira de Coronel Pacheco destaca a culinária produzida a partir de queijos e leite de cabra e da carne de cabrito. O evento atrai o público geral e também o interessado na criação de caprinos, promovendo festival gastronômico, shows de bandas, workshops para produtores, concurso leiteiro, exposição e venda de animais e clínica tecnológica.

Quando:

Julho



Piau

Festa da Banana

A Festa da Banana é uma tradição do município de Piau. O evento destaca a produção da fruta, de seus derivados alimentícios e do artesanato criado a partir da fibra da bananeira. A festa tem como atrações o desfile de carros de boi, shows de sanfoneiros e calouros, bandas e encontro do piauense ausente.

Quando:

Julho

São João Nepomuceno

Festival de Comida de Boteco, Tira-gostos e Caldos

O festival envolve alguns estabelecimentos da cidade e compõe um circuito de bares, restaurantes e botecos. Cada casa participante oferece um prato especial exclusivo para o evento e, ao final, é eleito o melhor prato. Paralelamente, o público também poderá desfrutar de uma vasta programação cultural, que inclui shows e mostras artísticas.

Quando:
Abril e maio

Festival de Cerveja Artesanal de São João Nepomuceno

O evento é um projeto inovador que promove as cervejas especiais e artesanais mineiras e da região serrana do Rio de Janeiro. Ao ar livre e com atrações musicais, como shows e DJs, são propostas harmonizações de cerveja com hambúrgueres artesanais.

Quando:
Outubro

Braúna (distrito de São João Nepomuceno)

Festa do Arroz

A tradicional festa conta com programação variada ao longo de todo o dia, com atividades de promoção da culinária tradicional e de entretenimento. As atividades incluem missa campal, almoço, futebol na lama, roda de viola, eleição e premiação da Rainha do Arroz e dos melhores pratos típicos.

Quando:
Setembro

Circuito Canastra



Araxá

Festival Internacional de Gastronomia Sabores e Saberes

O festival tem como eixo central a valorização da cultura e da gastronomia regional, com tendas gastronômicas e produtos regionais. Fazem parte da programação shows musicais de ritmos variados, tais como jazz, blues, rock e MPB, com artistas de Araxá e outras localidades. Com muito aprendizado e degustações, o evento proporciona ao turista uma experiência sensorial de aromas e sabores.

Quando:
Setembro

Circuito Diamantes



Diamantina

Diamantina Gourmet

Diamantina Gourmet é um festival de gastronomia e cultura que elege uma temática musical para inspirar a criação de pratos pelos estabelecimentos participantes. Ocorrem, paralelamente, a degustação dos pratos nos restaurantes e atrações musicais na cidade.

Quando:
Novembro



Serro

São Gonçalo do Rio das Pedras (distrito de Serro)

De Tira em Tira - Festival de Tira-gostos

No mês de maio, o festival de tira-gostos toma conta das ruas e bares de São Gonçalo do Rio das Pedras. São oferecidas delícias variadas, tira-gostos especiais e a tradicional cachaça serrana, ao som da boa música.

Quando:
Maio

Festival de Gastronomia Frango Caipira

O festival cria e recria pratos à base de frango caipira, iguaria tão querida entre os mineiros. Os restaurantes da cidade participam do evento com pratos que vão desde o galetto ao leite até os tradicionais frango com quiabo ou ao molho pardo, passando por ousadas e exóticas criações, com misturas inusitadas de temperos e ingredientes.

Quando:
Outubro/novembro

Circuito Grutas



Cordisburgo

Festival do Frango Caipira

O festival ocorre durante o dia e é realizado em uma praça pública. Nas tendas montadas ao ar livre, cada participante comercializa seu prato elaborado com frango caipira. Ao final do evento, é eleito o prato vencedor.

Quando:
Novembro

Sete Lagoas

Sabor de Bar

O festival Sabor de Bar é um concurso que movimenta os bares de Sete Lagoas e conta com uma festa de abertura, caravanas empresariais, caravanas de música ao vivo, o "Butecão" e uma festa de encerramento. Durante 30 dias, o público tem a chance de conhecer os agradáveis estabelecimentos participantes e degustar os pratos concorrentes para eleger o favorito.

Quando:
Data móvel

Tira-Agosto

O festival é um concurso gastronômico que promove os bares e restaurantes da cidade. A cada ano, os participantes têm de desenvolver um prato temático com base em um ingrediente determinado pela organização. A caravana e o público visitam os estabelecimentos para a degustação ao longo do festival e, no evento de encerramento, ocorrem atrações musicais e premiações dos melhores pratos.

Quando:
Julho a setembro

Circuito Guimarães Rosa



Curvelo

Festival de Sabor

O evento, aberto ao público e de cunho beneficente, é voltado para o resgate das tradições gastronômicas regionais. Conta com a apresentação de pratos variados, elaborados por chefs e por cozinheiras das comunidades pertencentes ao município, que exploram as raízes da gastronomia sertaneja e promovem o fortalecimento da cultura local.

Quando:

Abril



Pirapora

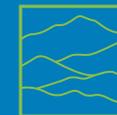
Café na Roça

É um evento aberto ao público, realizado na praça central da cidade, a Praça dos Cariris, na orla do rio São Francisco. O cenário do rio e as delícias da tradicional gastronomia barranqueira fazem a alegria de todos que visitam a feira, que ainda apresenta o artesanato da comunidade. Para os visitantes, é um encontro com as tradições, a cultura e o sabor em Pirapora.

Quando:

Semanal (aos sábados)

Circuito Lago de Furnas



Alfenas

Festa da Batata

No mês de outubro, é realizada em Alfenas a Festa da Batata. Os visitantes desfrutam da vivência da vida comunitária da cidade e degustam as delícias elaboradas a partir da batata, servidas em barracas típicas. O evento é aberto ao público e realizado na praça central da cidade.

Quando:

Outubro

Festa do Milho

Por quatro dias, Alfenas se mobiliza para promover a Festa do Milho. A praça central da cidade acolhe barraquinhas típicas com comidas, bebidas e doces, valorizando o melhor milho produzido no Sul de Minas.

Quando:

Abril

Campos Gerais

Inverno Cultural

No mês de julho, Campos Gerais recebe o Inverno Cultural. A diversidade gastronômica é garantida no evento, com barracas que oferecem pratos da cozinha local até a culinária síria e a japonesa. Durante o festival, o público também vivencia um concurso gastronômico de comida mineira e caldos. Para alegrar ainda mais o ambiente, ocorrem shows com bandas locais na Praça da Matriz.

Quando:

Julho



Monsenhor Paulo

Festa do Café

São dois dias de festa que integram toda a comunidade paulense em torno de um produto tipicamente mineiro: o café! As atrações incluem projetos pedagógicos que resgatam a memória, a história e o conhecimento do café; shows; workshops; exposição de máquinas, equipamentos, insumos e implementos; rodada do agronegócio e premiações, como "Qualidade do Café" e o concurso de beleza "Flor do Café".

Quando:

Setembro

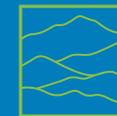
Paraguaçu

Festa do Marolo

A tradicional Festa do Marolo ocorre no mês de março, época da colheita do fruto, típico do cerrado. Com atividades que promovem e valorizam o marolo, o evento envolve estudantes e toda a comunidade de Paraguaçu. A cidade acolhe a Feira Gastronômica e de Artesanato, e ocorre também o tradicional concurso gastronômico de pratos elaborados com marolo pela população local. A festa ainda conta com as atrações culturais, como o Festival de Música Marolo de Ouro, que apresenta músicos locais e de renome nacional.

Quando:
Março

Circuito Lago de Irapé



Santo Antônio do Retiro

São Joaquim (distrito de Santo Antônio do Retiro)

Festival do Pequi

A festa já se tornou uma tradição em São Joaquim. O evento promove o pequi, fruto típico da culinária mineira, que é o ingrediente base para a criação de saborosos pratos servidos no festival. Além da gastronomia, há exposições de artesanato local. A programação ainda traz campeonato de futebol, desfile de carros de bois e um animado concurso da Rainha do Pequi.

Quando:
Fevereiro

Circuito Lago de Três Marias



Morada Nova de Minas

Festival do Peixe

A Feira do Peixe promove atividades voltadas para os produtores de tilápia, como exposição de serviços e workshops. O festival ocorre como parte da programação cultural da feira, destacando a culinária regional com pratos à base de pescado. Os participantes ainda poderão desfrutar da feira de artesanato, do torneio de pesca esportiva e de apresentações de grupos musicais.

Quando:
Setembro



Pompéu

Butecada Colonial

A Butecada Colonial é um evento que apresenta, em versões atualizadas, as iguarias do período Colonial e do Centro Oeste Mineiro, utilizando a riqueza de sabores do Cerrado para criar novos quitutes de boteco. Neste evento, o público pode reviver o passado da cidade e suas recriações no presente e, ainda, curtir a ampla programação cultural do Festival Dona Joaquina do Pompéu, que ocorre simultaneamente à Butecada e conta com palestras, apresentações musicais e teatrais e visitas guiadas no Museu Dona Joaquina.

Quando:
Agosto

Festival do Doce de Leite

A importância do doce de leite, Patrimônio Cultural de Pompéu, é celebrada neste festival. O evento é realizado como parte da programação do Festival Dona Joaquina do Pompéu, que promove outras atividades culturais. No festival, os doces são feitos pelas mestras doceiras, que ensinam a tradição centenária para o público e ainda oferecem uma deliciosa degustação. Há a comercialização dos doces de leite em diversas versões, que incluem iguarias do cerrado e outros ingredientes. O evento é um convite ao público a se deliciar com o saborosíssimo doce mineiro.

Quando:
Agosto

Circuito Mata Atlântica



Coronel Fabriciano

Festival Gastronômico Rota dos Sabores — Circuito de Arte e Gastronomia de Coronel Fabriciano

O festival reúne os melhores pratos e tira-gostos da culinária local em um circuito de restaurantes e bares. Durante o evento, acontecem apresentações de músicos regionais no estilo voz e violão. A festa de encerramento promove shows na praça e tendas com os pratos dos estabelecimentos participantes.

Quando:
Setembro



Ipatinga

Concurso Gastronômico Comida di Buteco

O Comida di Buteco é um concurso gastronômico em que se elege o melhor estabelecimento da cidade com seu prato, criado especialmente para a ocasião do evento. É formado um circuito de "botecos" que se propõem a promover uma culinária caseira e local.

Quando:
Abril/maio

Festival Gastronômico Ipatinga Gourmet

O Festival Gastronômico Ipatinga Gourmet reúne os bares e restaurantes da cidade para criar saborosos e variados pratos temáticos que valorizam a agricultura local. O público poderá experimentar todas essas delícias e participar de uma vasta programação, que inclui oficinas culinárias com os chefs convidados, degustação de receitas e vinhos, apresentação artística e exposições.

Quando:
Junho



São Domingos do Prata

Festival Gastronômico Sabores do Prata

Sabores do Prata ocorre anualmente e conta com uma vasta programação. Com oficinas culinárias para adultos e crianças e concurso gastronômico entre estabelecimentos da cidade, a diversão é garantida. O festival valoriza e estimula o crescimento da gastronomia local, oferecendo atividades de formação como palestras e seminários. Durante o evento, o visitante ainda pode curtir várias atrações culturais distintas e shows acústicos.

Quando:
Maio

Circuito Montanhas Cafeeiras de Minas



Areado

Festa do Biscoito

Por três dias, a festa celebra a atividade biscoiteira, tradição cultural da cidade. O público pode presenciar a histórica arte da produção de biscoitos por biscoiteiras locais, que utilizam três fornos de barro construídos na Praça Central para o evento. Ocorrem também a degustação de produtos típicos, apresentações de dança, teatro, música, concurso de causos e crônicas, desfile de carro de bois, encontro de carros antigos, eventos esportivos e exposição de orquídeas.

Quando:
Junho

Circuito Montanhas e Fé



Ponte Nova

Bar, Boteco e Cia

O festival gastronômico é um concurso entre bares, botecos e restaurantes de Ponte Nova, que formam um circuito de estabelecimentos concorrendo com pratos inscritos especialmente para o evento. Para a festa de "saideira", são montadas tendas que oferecem os pratos participantes e há, ainda, uma programação musical.

Quando:
Junho/julho



Circuito Noroeste das Gerais



Sem Peixe

Guarda-Mor

Barbosa (distrito de Sem Peixe)

Festa do Leite

A Festa do Leite de Barbosa reúne os produtores locais de leite de vaca em um animado evento. Durante os três dias de festa, o público pode conhecer e experimentar os derivados de leite locais e vivenciar o torneio leiteiro, em que o proprietário da vaca mais produtiva é premiado. As atrações musicais e as atividades de lazer para crianças garantem a alegria do evento.

Quando:
Junho

Festival Gastronômico da Semana do Turismo

O Festival Gastronômico acontece durante a Semana do Turismo de Guarda-Mor. Com a participação de bares e restaurantes do locais, o evento apresenta a cultura e as tradições gastronômicas do município. O público tem a oportunidade de degustar os pratos dos estabelecimentos participantes e votar em seus prediletos. Ao final, há a premiação dos três estabelecimentos mais votados.

Quando:
Setembro

Circuito do Ouro



Paracatu

Festival Gastronômico de Paracatu

O Festival Gastronômico é um concurso de pratos criados por estabelecimentos locais especialmente para o evento e que o público terá a oportunidade de conhecer e julgar por 30 dias. O fim do período culmina no Festival Cultural de Paracatu, evento repleto de programações culturais, como oficinas e workshops variados, que vão da gastronomia à música, incluindo carreta gastronômica, shows, concertos, festival de música, dança e cinema.

Quando:

Julho

Barão de Cocais

Festa da Quitanda e Festival da Goiabada

A festa reúne cultura e gastronomia, chamando a atenção de diversos públicos. O turista se encontra imerso em um cenário aconchegante e típico da região e desfruta de uma programação encantadora. O público pode presenciar a produção de goiabada durante o evento, que também conta com um concurso de quitandas.

Quando:

Maio

Catas Altas

Bier Fest

No mês de abril, a cidade de Catas Altas promove o Bier Fest, um festival de cervejas artesanais com produtores locais e regionais. O evento conta com programação musical.

Quando:

Abril

Festa do Vinho

A cidade de Catas Altas é conhecida por sua produção de vinho. O turista tem a chance de conhecer também o vinho de jaboticaba, uma bebida típica da região, e se deliciar com outras especialidades locais, como doces e licores.

Quando:

Maio



Congonhas

Festival da Quitanda

O Festival da Quitanda de Congonhas envolve mais de 18 cidades do estado, sendo um verdadeiro resgate à tradição das quitandeiras. O público tem a chance de degustar as antigas quitandas de fazenda, conhecer produtos locais e vivenciar apresentações culturais que compõem uma agradável atmosfera rural.

Quando:

Maio



Itabirito

Festival Viação Gastronômica

O Festival Viação Gastronômica reúne os restaurantes de Itabirito e valoriza a gastronomia regional. O evento, que é um concurso gastronômico, propõe aos estabelecimentos participantes a criação de pratos com ingredientes típicos da culinária mineira. O público terá a prazerosa e desafiadora chance de eleger o prato vencedor e de curtir uma ótima programação musical.

Quando:

Abril e maio

Mariana

Cachoeira do Brumado (distrito de Mariana)

Festa da Panela de Pedra de Cachoeira do Brumado

A Festa da Panela de Pedra é um festival gastronômico e cultural que, durante três dias, agita Cachoeira do Brumado. O adorável distrito de Mariana oferece ao público o melhor da tradicional culinária mineira em meio a uma agradável programação cultural, que conta com shows e apresentações artísticas. Os visitantes também terão a chance de apreciar o famoso e diverso trabalho dos artesãos locais.

Quando:

Julho

Padre Viegas (distrito de Mariana)

Festival de Cuscuz de Padre Viegas (Sumidouro)

Na essência do festival está a celebração de uma das comidas típicas de Padre Viegas: o cuscuz. O evento é realizado no dia 12 de outubro e também integra a programação das festividades em comemoração ao aniversário do distrito. Os visitantes poderão provar diversos sabores de cuscuz e desfrutar de apresentações musicais de artistas locais.

Quando:

Outubro

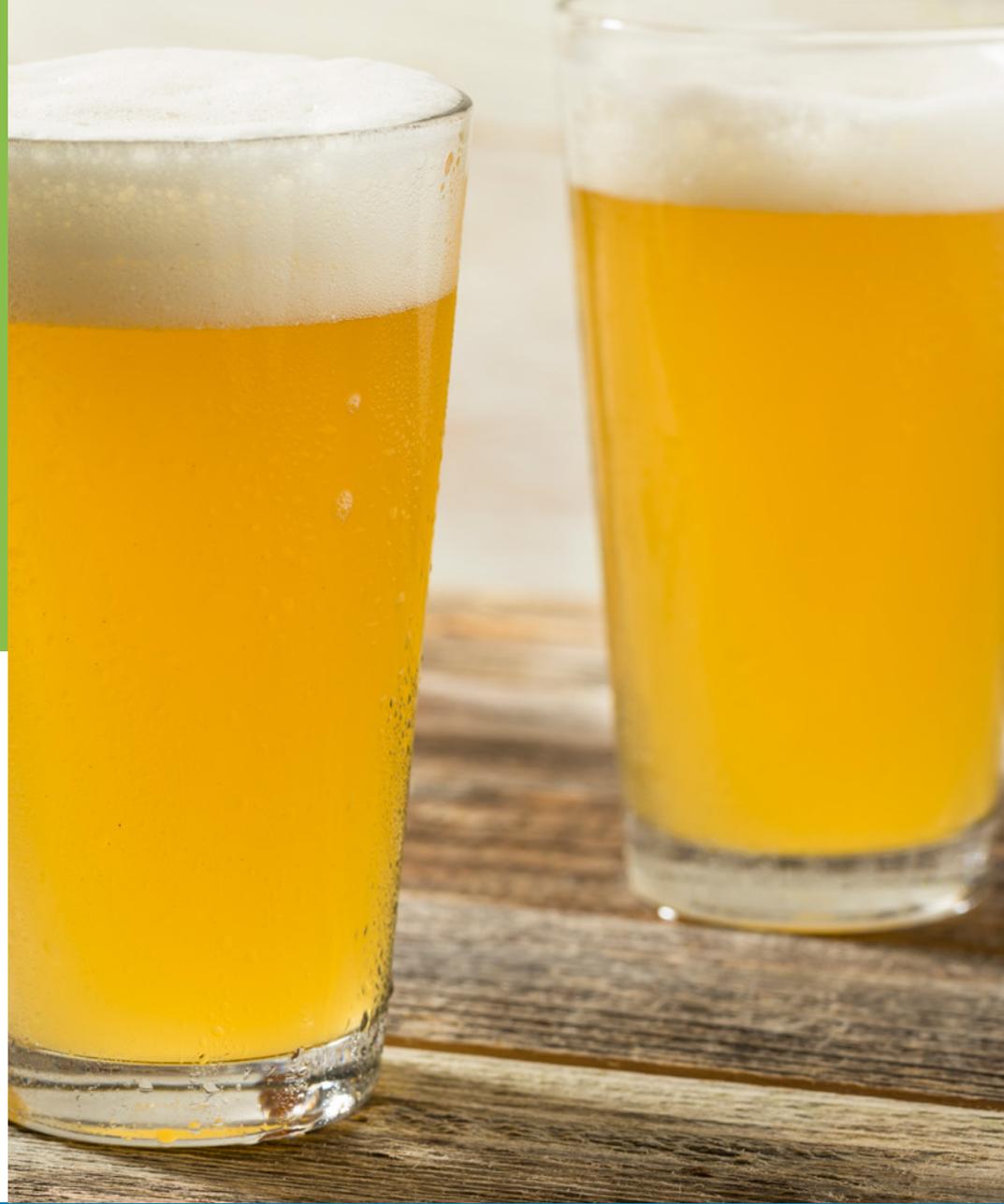
Nova Lima

Experimente — Feira de Cervejas Artesanais e Gastronomia

A feira, que já conta com um público fiel de turistas, se orgulha de ser um evento em que os participantes celebram a cerveja artesanal e a gastronomia local. Os mais de 20 expositores de cervejas artesanais compartilham o espaço com shows e atividades culturais.

Quando:

Um sábado por mês



Ouro Preto

Festa Cultural da Goiaba

A tradicional Festa Cultural da Goiaba celebra a prática doceira não apenas da goiabada, mas de diversos doces mineiros feitos de forma artesanal. O evento se orgulha de ter como matéria-prima as frutas cultivadas no distrito de São Bartolomeu e, claro, do modo de preparo dos tradicionais doces, que foi tombado como patrimônio imaterial da cidade. O público se delicia com tantos sabores e história!

Quando:
Abril

Gastroarte na Chapada

O evento, voltado para a gastronomia e a boa música, tem como público principal a família. O festival é idealizado por membros da comunidade de Chapada — que também preparam e servem os pratos em barracas — e busca valorizar pratos típicos da culinária do estado.

Quando:
Setembro

Santo Antônio do Salto (distrito de Ouro Preto)

Festival de Cultura e Culinária Típica

O evento apresenta comidas típicas da culinária mineira, atividades religiosas e culturais. Durante um dia, os visitantes poderão saborear célebres pratos da cultura do estado, como feijão tropeiro e bambá de couve, além de doces tradicionais. O público ainda desfruta de uma riquíssima programação cultural, que inclui feira de artesanato local, missa, apresentação de Congado, Folia de Reis e shows.

Quando:
Agosto

Sabará

Festival da Jabuticaba

O maior festival de jabuticaba do país ocorre em Sabará. Durante três dias, o visitante poderá degustar a fruta in natura e seus derivados, conhecer o artesanato local, desfrutar da praça de alimentação e dos diversos shows musicais e apresentações culturais.

Quando:
Dezembro

Pompéu (distrito de Sabará)

Festival do Ora-pro-nóbis

A terra do ora-pro-nóbis se prepara para receber por três dias, no mês de maio, um festival gastronômico único. A hortaliça é utilizada em mais de dez tipos de pratos, servidos durante os três dias evento, que ocorre no distrito de Pompéu. A programação do festival inclui, além de estandes gastronômicos e de artesanato, diversas atrações culturais.

Quando:
Maio

Ravena (distrito de Sabará)

Festival da Banana

Todos os anos, o distrito sabarense de Ravena recebe o festival gastronômico e cultural que promove a produção local de banana. Durante três dias, o evento oferece diversos pratos feitos com a fruta, muito abundante na região. Há, ainda, apresentações musicais e culturais e feira de artesanato local, que utiliza a palha da bananeira como matéria-prima.

Quando:
Setembro



Circuito Pedras Preciosas



Angelândia

Festa do Café

A Festa do Café é realizada anualmente na cidade de Angelândia e conta com exposição e venda de cafés produzidos no município e de outros produtos da gastronomia típica local. O público tem a chance de degustar o delicioso café da região, saborear uma primorosa comida e desfrutar da ampla programação cultural, que inclui shows de artistas de reconhecimento nacional.

Quando:

Julho

Carlos Chagas

Festival Butecarte – Buteco e Arte na Praça

O Festival Butecarte agrega o que mineiro mais aprecia: a boa comida de boteco e a convivência ao ar livre. Uma vez ao mês, a principal praça do centro de Carlos Chagas reúne os melhores bares e restaurantes do município que oferecem ao público seus pratos tradicionais. Os visitantes também têm a chance de apreciar o artesanato local e desfrutar de apresentações culturais.

Quando:

Toda segunda sexta-feira do mês

Malacacheta

Butecarte

O Butecarte é realizado anualmente em Malacacheta e conta com exposição e venda de comidas típicas, comercializadas em bares e restaurantes do município. O evento inclui exposição e venda de artesanato local e apresentações culturais.

Quando:

Outubro e novembro

Festival Comida di Buteco

O Festival Comida di Buteco é realizado anualmente em bares e restaurantes de Malacacheta e conta com exposição e venda de comidas típicas comercializadas em bares e restaurantes locais, além de apresentações culturais.

Quando:

Maio



Novo Cruzeiro

Festival da Cachaça

O Festival da Cachaça é realizado anualmente na cidade de Novo Cruzeiro. O evento expõe o talento dos produtores locais da bebida e também oferece ao público a chance de saborear as maravilhas da culinária típica local. Artistas de reconhecimento nacional marcam presença no palco do evento.

Quando:
Setembro

Teófilo Otoni

Feira do Peixe

Durante a Semana Santa, a cidade de Teófilo Otoni promove a Feira do Peixe, evento de rua realizado na região central da cidade. No local, pescados da região são comercializados.

Quando:
Semana Santa

Lajinha (distrito de Teófilo Otoni)

Festival da Laranja

O Festival da Laranja, realizado anualmente, conta com exposição e venda de laranjas e produtos derivados da fruta, além de outros produtos da gastronomia típica local. O visitante ainda tem a chance de desfrutar de programações musicais e conhecer o talento dos artistas regionais.

Quando:
Julho

Feira do Mel

A Feira do Mel é realizada anualmente no município de Teófilo Otoni. No evento, o público tem a chance de saborear o mel local e todos os seus produtos derivados, como própolis, doces e bolos.

Quando:
Julho

Potonzinho (distrito de Teófilo Otoni)

Festival do Repolho

O Festival do Repolho é realizado anualmente. O público tem a chance de vivenciar um evento que valoriza a agricultura local, de curtir a exposição da hortaliça e de seus produtos derivados e saborear outros produtos típicos da gastronomia da cidade. A programação musical destaca o talento dos artistas regionais.

Quando:
Agosto

Festival Sabor di Buteco

O Festival Sabor di Buteco é realizado anualmente em bares e restaurantes de Teófilo Otoni. O público tem a chance de explorar os estabelecimentos da cidade e degustar as comidas típicas locais. A programação do evento inclui apresentações musicais.

Quando:

Setembro e outubro

Festival da Carne de Sol e Feira da Cachaça

O Festival da Carne de Sol e a Feira da Cachaça são eventos simultâneos realizados anualmente no município de Teófilo Otoni. A programação ocorre dentro do Mercado Municipal e, além da chance de saborear uma boa cachaça, o público poderá conhecer a carne de sol mais famosa do país e ainda aprender as técnicas e segredos de seu preparo. O evento ainda recebe shows de artistas de reconhecimento regional.

Quando:

Dezembro

Cedro (distrito de Teófilo Otoni)

Festival da Mandioca

O Festival da Mandioca é realizado anualmente. O público tem contato com os produtores locais, que expõem e vendem excelentes produtos derivados da mandioca e outros produtos da gastronomia típica local. O visitante também poderá desfrutar da boa música regional.

Quando:

Setembro



Circuito Pico da Bandeira



Espera Feliz

Festival Gastronômico de Espera Feliz

O Festival Gastronômico de Espera Feliz é uma oportunidade de desfrutar da gastronomia tipicamente mineira. O evento reúne estabelecimentos locais, que criam pratos variados especialmente para o evento. O festival também proporciona ao público a chance de desenvolver suas habilidades culinárias em oficinas e, claro, de curtir a programação cultural, repleta de shows de artistas regionais.

Quando:

Junho

Circuito Serra do Cabral



Augusto de Lima

Festival da Manga

No mês de novembro, Augusto de Lima celebra o início da temporada da manga. O festival promove o cultivo da fruta no município e conta com a exposição, degustação e comercialização da manga in natura e de seus derivados, como sucos, doces e pratos salgados. Os visitantes poderão se encantar com o sabor da fruta recém-colhida e desfrutar das apresentações musicais e culturais do evento, que também proporciona cursos de capacitação em diversas áreas de interesse do trabalhador rural.

Quando:
Novembro

Buenópolis

Festa da Queima do Alho

A queima do alho é uma tradição da culinária típica das comitivas de peões de boiadeiro. O evento é um concurso culinário realizado no Rancho Villa Rural, e cada comitiva inscrita elabora um cardápio para a festa, composto de arroz carreteiro, feijão gordo, paçoca de carne e churrasco, tudo feito no fogão a lenha. A festa é um convite ao turista a vivenciar a diversidade da cultura caipira do nosso povo do sertão mineiro.

Quando:
Julho



Claro dos Poções

Festa da Abóbora

A tradicional festa dura três dias e conta com festejos de rua, shows musicais, barracas de alimentos e bebidas. A culinária regional é o destaque, dando foco aos pratos à base de abóbora, que disputam o concurso gastronômico. O visitante ainda encontra à sua disposição uma grande diversidade de pratos para se maravilhar, à base de pequi, frango, linguiça da roça, além das delícias locais que são comercializadas, como queijos, requeijão, frutas do cerrado, frutas da época e a tradicional cachaça artesanal da região.

Quando:
Setembro

Joaquim Felício

Festa de Setembro

A tradicional festa tem duração de uma semana e conta com missas, festejos de rua, shows musicais, barracas de bebidas e alimentos e concurso gastronômico. A culinária é a verdadeira estrela da festa, que encanta o público com sua diversidade e riqueza de sabores. Os pratos típicos oferecidos são elaborados à base de carne de sol, pequi, frango, linguiça. O visitante também tem a chance de adquirir, diretamente do produtor, a cachaça artesanal local, frutas sazonais do cerrado, queijos e requeijão, enfim, tudo o que torna a gastronomia do vilarejo inesquecível.

Quando:
Setembro

Circuito Serra do Cipó



Conceição do Mato Dentro

Festival de Comida da Roça

O festival promove a comida da roça, valorizando a cultura do campo e levando muita diversão aos distritos de Conceição do Mato Dentro. Cada edição conta com seis eventos, sendo cinco nos distritos e o último na sede, quando todos os participantes se reúnem para um grande evento. A comida caseira é o carro-chefe, e fica ainda mais gostosa ao som das atrações musicais locais.

Quando:

Agosto e setembro

Sabores do Mato Dentro

No mês de julho é a vez de a comunidade de Conceição festejar a gastronomia de boteco. O festival Sabores do Mato Dentro é um concurso em que os bares locais elaboram pratos e petiscos temáticos especialmente para o evento, disputando o prêmio de melhor prato. Ao público cabe a tarefa de degustar os quitutes e dar o veredicto. A premiação ocorre na festa de encerramento, alegrada por um show musical.

Quando:

Julho



Itambé do Mato Dentro

Cabeça de Boi (distrito de Itambé do Mato Dentro)

Festival da Banana

Tradicional festa de Cabeça de Boi, o Festival da Banana acontece anualmente no mês de julho. Durante o evento, a comunidade do vilarejo se reúne para enfeitar a praça e alegrar a vida local. Nas barracas temáticas, são comercializados os irresistíveis quitutes juninos, com destaque para a banana com melado. A programação também inclui uma quadrilha, diversão garantida para animar o público.

Quando:

Julho

Circuito Serras de Minas



Santana do Riacho

Lapinha da Serra (distrito de Santana do Riacho)

Agosto com Gosto

Durante alguns dias de agosto, os bares, restaurantes e pousadas de Lapinha da Serra se reúnem para celebrar a gastronomia local. Os estabelecimentos elaboram pratos e petiscos a partir do ingrediente selecionado para a edição do festival, um verdadeiro desafio. Para o público, é uma excelente oportunidade de apreciar a cozinha temática, conhecer um pouco mais da cultura do vilarejo e assistir shows na praça e nos estabelecimentos.

Quando:

Agosto

Dom Silvério

Festival Gastronômico – Sabor de Dom Silvério

O Festival Gastronômico Sabor de Dom Silvério é um concurso entre estabelecimentos locais. Para o público, é uma ótima oportunidade de degustar uma seleção de pratos servidos nos bares e restaurantes da cidade e escolher o seu favorito. O encerramento do evento anuncia o prato vencedor e promove apresentação musical.

Quando:

Dezembro



Guaraciaba

Festival Cultural

O Festival Cultural de Guaraciaba oferece uma enorme riqueza gastronômica: tem cachaça, café, rapadura, broa de milho, cobu, feijão tropeiro, quitandas, doces variados, pastel, caldo de cana, frango com quiabo, caldo de mandioca, caldo de feijão, canjiquinha, canjica doce. É uma oportunidade única para o visitante saborear as maiores delícias locais das mãos de seus produtores e vivenciar a vida cultural da cidade em meio à comunidade local.

Quando:
Agosto

Rio Doce

Feira Gastrocultural de Rio Doce

Durante uma semana, arte e gastronomia se abraçam em Rio Doce. Em uma cozinha montada na Praça Helder de Aquino, a população local tem a oportunidade de participar de cursos de culinária voltados para a valorização de matérias-primas locais. No encerramento do evento, ocorre a exposição, concurso e premiação dos pratos vencedores. Simultaneamente à feira, o público poderá desfrutar também da rica programação cultural da Rio Doce Mostra Cinema.

Quando:
Setembro

Circuito Serras e Cachoeiras



Argirita

Argirita Sabor

Argirita Sabor é um evento que festeja a culinária da cidade. No festival, o público tem a chance de saborear os deliciosos pratos da cozinha local e apreciar uma boa programação musical, com artistas locais e regionais.

Quando:
Agosto

Cataguases

Festa de Santa Rita

O festejo, realizada em louvor a Santa Rita de Cássia, padroeira de Cataguases, é marcado também pela culinária. O pastel, um quitute tradicional da comunidade, se tornou o elemento gastronômico favorito da festa, e é oferecido em vários sabores. O evento, que dura em torno de uma semana, tem vários shows, apresentações e missas.

Quando:
Maio

Sereno (distrito de Cataguases)

Festival de Viola e Festa da Mandioca

O festival valoriza e destaca a cultura dos produtores rurais locais e da população campesina. A mandioca é a matéria-prima para a confecção de pratos tradicionais como bolinho de carne seca, bolinho de bacalhau, mandioca frita, escondinho de mandioca. O evento ainda elege e premia o Rei da Mandioca e a festa ocorre animada pelo som da viola.

Quando:
Entre maio e julho

Leopoldina

Piacatuba (distrito de Leopoldina)

Festival de Gastronomia de Piacatuba

Durante o inverno, acontece o Festival de Gastronomia. Os estabelecimentos locais se reúnem para celebrar a culinária regional e também valorizar a cultura do distrito. O evento propõe uma programação rica, que conta com palestras, workshops, exposições e shows com artistas locais e artistas de renome.

Quando:
Julho



Rodeiro

Festival Gastronômico e Cultural de Rodeiro

O festival é realizado anualmente pela Prefeitura Municipal de Rodeiro e conta com um público de aproximadamente 3 mil pessoas durante todo o dia. O evento reúne cozinheiros da comunidade que oferecem seus pratos, valorizando a verdadeira culinária local. A programação inclui apresentações musicais.

Quando:
Setembro

Circuito Serras Verdes do Sul de Minas



Camanducaia

Monte Verde (distrito de Camanducaia)

Festival Gastronômico de Monte Verde

O festival celebra os sabores da comida mineira, resgatando e valorizando a tradição da culinária local. Cada estabelecimento interpreta o tema do festival à sua maneira, apresentando um prato exclusivo para o evento ou promovendo pratos já existentes no cardápio. Durante o evento, há ainda o espaço gastronômico com aulas e palestras sobre diversos assuntos de gastronomia, respeitando o tema do festival. Durante 12 dias, o visitante pode desfrutar de palestras gratuitas e dos pratos comercializados nos estabelecimentos.

Quando:
Outubro

Córrego do Bom Jesus

Diversidade Gastronômica — Festa de Agosto

O Diversidade Gastronômica acontece há mais de 100 anos durante a tradicional festa de Córrego do Bom Jesus, a Festa de Agosto. Durante os dias de festa, são montadas variadas barracas, que oferecem comes e bebes, produtos doces e salgados, com destaque para o leitão pururuca, que é o carro-chefe da festividade. Durante os dias de festa, o público poderá desfrutar de diversas atrações culturais, shows e outras atividades.

Quando:
Julho/agosto

Extrema

Festival Comida de Boteco

Desde 2010, o Festival Comida de Boteco faz parte da programação de aniversário da cidade de Extrema. Nos dias de realização do evento, realizado na Praça Presidente Vargas, estabelecimentos locais elaboram petiscos de boteco, comercializados na ocasião, que competem em um concurso de prato vencedor.

Quando:
Setembro

Festival de Inverno – Extremamente Caipira e Festival Sabores da Roça

Desde 2008, o Festival Sabores da Roça faz parte da programação de inverno local e da festa da cultura Extremamente Caipira. O concurso de melhor prato de comida da roça, com temas selecionados anualmente, é realizado na Praça Presidente Vargas. Os participantes do concurso são entidades beneficentes que comercializam os pratos do festival.

Quando:
Julho



Paraisópolis

Festa do Pastel

Na cidade de Paraisópolis, o pastel é um elemento tão forte da cultura gastronômica que acabou por inspirar a criação do evento. A festa típica recebe milhares de turistas e amantes da boa comida, que encontram versões tradicionais, inusitadas e exóticas do quitute.

Quando:
Setembro/outubro

Circuito Terras Altas da Mantiqueira



Alagoa

Festival do Queijo e do Azeite

Os sabores singulares dos produtos de Alagoa são característicos da região da Mantiqueira. O festival valoriza a tradicional fabricação do queijo artesanal da cidade e a recente e bem-sucedida produção de azeite artesanal. No evento, os produtos locais são oferecidos para degustação e harmonizados com cachaças e cervejas. A programação do evento inclui shows e tem duração de quinta a domingo.

Quando:
Maio



Itanhandu

Festival de Gastronomia Aromas e Sabores de Itanhandu

O Festival de Gastronomia Aromas e Sabores de Itanhandu faz parte da programação da Semana Cultural, que também conta com a Feira Literária e o Festival de Música. Os bares e restaurantes locais apresentam seus cardápios, que valorizam os sabores e aromas da cidade. A programação do festival inclui oficinas gastronômicas, feira de artesanato e produtos caseiros locais e shows de música.

Quando:
Novembro

Sabor de Buteco

O Festival Sabor de Buteco ocorre durante todo o feriado da Semana Santa e tem entrada franca. O evento apresenta a típica culinária de boteco de Itanhandu, propondo cardápios harmonizados com cerveja artesanal. A programação conta com a feira de artesanato e produtos locais e shows de bandas e músicos da região.

Quando:
Semana Santa



Passa Quatro

Festival de Gastronomia Passa Quatro Gourmet

Produtores e comerciantes de Passa Quatro se instalam no cenário da Cidade Gastronômica, onde ocorre a degustação harmonizada com bebidas artesanais e embalada pela música ao vivo. Os produtos típicos são utilizados nas oficinas dos chefs para a preparação dos mais variados pratos da culinária local. O artesanato e os produtos caseiros ganham espaço para venda no Empório, o que valoriza a cultura e a arte de fazer da comunidade.

Quando:
Maio

Trilha dos Inconfidentes



Pouso Alto

Alfredo Vasconcelos

Festival de Gastronomia Delícias da Terra

O festival mostra a culinária tradicional das quituteiras de Pouso Alto por meio das receitas preparadas com o queijo tipo mozzarella fabricado no município. A ficazzella, herança da culinária italiana na região, é o prato principal do evento, que também oferece saborosos doces caseiros. A programação inclui exposição e venda de artesanato e produtos caseiros locais, além de apresentações musicais.

Quando:
Outubro

Festival de Morangos, Flores e Rosas de Alfredo Vasconcelos

O festival, que é realizado anualmente no Parque de Exposições Ana Maria Rodrigues, promove e valoriza o cultivo local. No evento, produtores expõem e comercializam flores, rosas e morangos. A fruta e seus derivados são inspiração para a criação dos quitutes servidos aos visitantes. A programação da festa conta com concursos de beleza e tratores ornamentados e shows.

Quando:
Agosto



Antônio Carlos

Flequeijo

O Flequeijo - Festival de Leite e Queijo movimentou Antônio Carlos com uma rica programação, que busca fomentar a pecuária bovina e a produção leiteira. O evento conta com exposição e leilão de gado, concurso de queijos, desfile de carros ornamentados com as rainhas e princesas do festival, shows sertanejos.

Quando:
Setembro

Carrancas

Festival Gastronômico e Cultural de Carrancas

No mês de julho, a cidade de Carrancas fica recheada de sabores e saberes. A programação do Festival Gastronômico e Cultural de Carrancas é elaborada para encantar seu paladar, embalada pela cultura tradicional, pelo teatro e por apresentações musicais. O festival tem a participação de chefs convidados e locais nos diversos cursos, workshops e degustações promovidos.

Quando:
Julho



Lagoa Dourada

Festa do Rocambole de Lagoa Dourada

A cidade de Lagoa Dourada é famosa pela qualidade e pela variedade dos rocamboles que produz. O quitute é tão querido que ganhou uma festa anual. Durante todo o dia do evento, os visitantes podem degustar livremente os diversos sabores oferecidos. A programação do evento conta também com apresentações culturais que promovem o teatro local e a música regional.

Quando:
Setembro

São João del-Rei

Mais Happy Hour

O Festival Happy Hour reúne bares e restaurantes do Campo das Vertentes em um mês de celebração à mineiridade, com muita cultura e sabores. O evento invade o Campo das Vertentes com muita comida, cultura, cerveja e felicidade!

Quando:
Março

São Sebastião da Vitória (distrito de São João del-Rei)

Festival do Pão de Queijo

Em São Sebastião da Vitória, distrito de São João del-Rei, uma das maiores delícias da culinária mineira tem uma festa especial. O Festival do Pão de Queijo integra a comunidade local e valoriza a comida e a cultura mineira. Além do tradicional quitute, biscoitos, doces e o artesanato local também são promovidos. O evento ainda conta com atrações culturais e atividades de diversão e lazer.

Quando:
Setembro

São Tiago

Festa do Café com Biscoito de São Tiago

A cidade de São Tiago possui mais de 50 unidades de fabricação de biscoito, número aproximado também da variedade produzida do quitute. A festa celebra a importância do biscoito e do café para a comunidade local, que tem a chance de mostrar seu talento e se aproximar dos consumidores. Os visitantes sempre se encantam com a hospitalidade dos moradores e com sua riquíssima culinária de forno e fogão.

Quando:
Setembro



Tiradentes

Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes

Um dos primeiros festivais gastronômicos realizados em Minas Gerais, o evento é um grande projeto de promoção e desenvolvimento da gastronomia mineira no cenário nacional. O festival reúne e integra produtos, produtores, chefs, indústria, mercados e apreciadores da boa cozinha. Shows, cozinha ao vivo, estandes com representantes dos mais importantes restaurantes de Minas, além de vários pratos feitos especialmente para a ocasião, são as atrações desse grande festival.

Quando:
Agosto

Festival de Vinho e Jazz

No mês de julho, Tiradentes acolhe o Festival de Vinho e Jazz, promovendo a degustação de vinhos típicos nacionais e de outros sete países: Chile, Argentina, França, Portugal, Itália, Espanha e África do Sul. O evento conta com músicos de importância nacional e internacional em sua programação.

Quando:
Julho

TremBier Festival

Nomeado em homenagem à charmosa locomotiva Maria Fumaça e ao jeito mineiro de falar, o TremBier é dedicado às cervejas artesanais. O evento conta com estandes de produtores de cervejas especiais, shows de bandas, um circuito de restaurantes que propõe harmonizações de pratos e cervejas e um concurso de cervejas artesanais. A programação ainda inclui cursos, palestras e workshops.

Quando:
Abril

Circuito Velho Chico



Itacarambi

Roda de Boteco Delícias do Velho Chico

O Roda de Boteco Delícias do Velho Chico é um festival gastronômico que destaca pratos elaborados à base de pescado. O evento é um resgate à experiência da boa conversa, da comida saborosa, da simplicidade e da integração social.

Quando:

Abril

Sabores da Roça

O Festival Sabores da Roça promove o turismo gastronômico em Itacarambi, resgatando vivências como o almoço em família e a simplicidade do campo e utilizando matérias-primas locais na culinária.

Quando:

Novembro



Manga

Festival de Quadrilha — Concurso de Canjica

O festival reúne a comunidade de Manga e valoriza a culinária local. São servidas comidas e bebidas típicas. Uma das atrações do evento é um concurso que premia a melhor canjica em várias categorias.

Quando:
Julho



São Francisco

Festival Bora Butecar

O Festival Bora Butecar é um concurso entre bares e restaurantes de São Francisco que premia o melhor prato feito com peixe.

Quando:
Fevereiro

Retiro (distrito de São Francisco)

Festa do Milho

O evento busca valorizar a produção do milho. Um dos principais produtos da agricultura familiar na região, o cereal constitui a identidade da comunidade que tem a culinária enriquecida com quitutes e pratos à base de milho. Durante o evento é realizada a eleição da Rainha do Milho.

Quando:
Agosto

Circuito Veredas do Paraopeba

Bonfim

Festival Gastronômico Sabores de Bonfim

O Festival Sabores de Bonfim valoriza o que a gastronomia do município tem de melhor: a produção artesanal de cachaça, queijos, rapadura, biscoitos, doces e cerveja. Durante o evento, além das barracas de exposição e comercialização dos produtos, o público poderá se deliciar nas tendas gastronômicas, que oferecem pratos que valorizam a culinária do município. A exposição de artesanato e as apresentações musicais garantem a beleza e a alegria do evento.

Quando:

Julho



Brumadinho

Brumadinho Gourmet

Reunindo arte, cultura e gastronomia, o Brumadinho Gourmet é um evento que atrai turistas e visitantes de todo o Brasil. O festival gastronômico tem como objetivo promover bares e restaurantes da cidade e valorizar os talentos existente na região por meio de exposição de artesanato e shows artísticos. O evento conta também com diversas oficinas, dentre elas a Oficina de Temperos e a de Degustação de Cachaças.

Quando:

Data móvel

Brutiquim

O Brutiquim é um concurso de comida de boteco que reúne em um circuito bares da cidade de Brumadinho. Durante o mês das "blitz", o público poderá degustar e julgar os pratos participantes do evento. O evento de encerramento garante muita diversão, com o anúncio do prato vencedor e com as apresentações musicais.

Quando:

Junho/julho

Festival da Jabuticaba

Considerada uma das principais festas do município, o Festival da Jabuticaba reúne moradores, turistas, visitantes e vários produtores rurais locais que apresentam e comercializam seus produtos derivados da fruta. Além das exposições, o evento conta com diversas apresentações culturais, como shows, danças e outros talentos locais.

Quando:

Novembro

Córrego de Almas (distrito de Brumadinho)

Festival da Cachaça

O Festival da Cachaça reúne anualmente diversos produtores rurais locais, valorizando a produção e criação de diversos produtos derivados da cachaça e proporcionando sensações únicas a turistas e visitantes. O Festival apresenta as cachaças produzidas no município e conta com exposição e degustação dos produtos e apresentações musicais.

Quando:

Agosto

Igarapé

Igarapé Bem Temperado - Festival de Culinária e Cultura

As estrelas deste evento são as adoráveis e experientes cozinheiras da comunidade local, senhoras conhecidas como "Mestras da Culinária". O Igarapé Bem Temperado dura quatro dias e promove, desde 2005, a cozinha dos quintais de Minas, suas mestras e o uso de PANCs (plantas alimentícias não convencionais). É um espetacular show de sabores e aromas. Durante o festival, o público encontra comidas, doces, quitandas, quitutes, licores e outras iguarias repletas de mineiridade. Também fazem parte da programação palestras e cozinha-show com degustações, preparadas por renomados chefs convidados e mestras locais.

Quando:

Junho/julho

Itaguara

Festival de Inverno e Gastronomia de Itaguara

Festival de Inverno e Gastronomia de Itaguara possui uma programação especial com belas bandas, além de uma extensa programação com apresentação teatral, oficinas, exposição no museu Sagarana e um festival de sabores. As atividades são apresentadas pelas instituições do município que possuem ações sociais como uma forma de ajudar a arrecadar fundos. O evento ocorre na praça central, com tendas gastronômicas, apresentando a diversidade da culinária local.

Quando:

Julho

Jeceaba

Festival Gastronômico Sabores de Jeceaba

O Festival Gastronômico Sabores de Jeceaba celebra a gastronomia do município e atrai turistas da região e de todo o estado.

O evento conta com a participação de bares e restaurantes locais, que usam de criatividade para elaborar pratos e tira-gostos cheios de sabor e originalidade. O festival conta com várias apresentações musicais, exposição e comercialização de artesanato e cachaça.

Quando:

Data móvel



Juatuba

Festival Temperos de Juatuba

O Festival Temperos de Juatuba apresenta ao público o melhor da culinária local. O festival tem a participação dos feirantes da cidade e acontece na Praça Central. A programação inclui vários shows e exposição de artesanato.

Quando:

Data móvel

Mário Campos

Festa da Alface e Festival Culinário de Mário Campos

Todos os pratos do festival são produzidos por moradores da cidade, que devem apresentar algum tipo de hortaliça produzida no município de Mário Campos. O evento traz ao público exposições, workshops e visitas guiadas nas hortas. Acontecem, ainda, apresentações culturais como teatro e shows.

Quando:

Data móvel



São Joaquim de Bicas

Nossa Senhora da Paz (distrito de São Joaquim de Bicas)

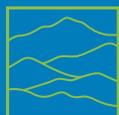
Festa da Farofa

A tradicional festa é um evento gastronômico idealizado por moradores do distrito de Nossa Senhora da Paz, conhecido carinhosamente como Farofa. No evento, vários tipos de farofa são preparados e servidos por moradores locais e concorrem ao prêmio de Melhor Farofa. A festa acontece na Praça Central do distrito e conta com uma extensa programação cultural, que inclui shows, apresentação de capoeira, teatro e dança.

Quando:

Maio

Circuito Villas e Fazendas



Conselheiro Lafaiete

Circuito Gastronômico de Bares Lafaiete Sabores

O festival é realizado em Conselheiro Lafaiete e conta com a participação de diversos bares da cidade. Cada estabelecimento apresenta um prato, de acordo com o tema proposto pela organização do evento, a ser comercializado por um preço único. Durante quatro dias, o público pode degustar os pratos participantes.

Quando:
Maio



Itaverava

Barra (distrito de Itaverava)

Festa da Cachaça

A Festa da Cachaça valoriza a produção da bebida, uma das instituições do estado. Durante o evento, o público pode degustar as mais diversas cachaças produzidas na região e desfrutar da variada programação, que inclui atividades de entretenimento e shows.

Quando:
Setembro



Santana dos Montes

Boa Espera (zona rural de Santana dos Montes)

Festa do Milho

Neste evento, que tem a duração de três dias, o turista tem a chance de se encantar com a cultura do milho e a produção de seus derivados e curtir atrações como exposição e venda dos produtos da terra, desfile de carros de boi, shows e premiações aos produtores rurais.

Quando:
Junho



Visitas aos Produtores Locais



Circuito das Águas



Caxambu

Visita ao sítio Golden Garden

Com uma paisagem encantadora, o resort fazenda Golden Garden cultiva frutas para fabricação de polpas e derivados. Os produtos servem de matéria-prima na fabricação de doces e outras iguarias, que podem ser adquiridas no ponto de venda.

Onde:

BR 267 sentido Juiz de Fora, a 2 km do trevo de Caxambu

Visitas:

É preciso agendar.
José Sebastião: (35) 3341-4709



Lambari

Visita ao alambique do Rancho JS Pousada e Alambique

Visita guiada com um especialista em cachaça, em que as etapas de plantio e colheita da cana de açúcar e a alambicagem da cachaça são demonstradas.

Onde:

Zona rural

Visitas:

Todos os dias, das 8h às 18h. Entrada franca.

É preciso agendar.

Jaime: (35) 3271-4505

Araucária Ecoturismo:

(35) 3415-0000 / (35) 99141-0693

araucariaecoturismo@hotmail.com

Soledade de Minas

Visita à fábrica de café Santa Rosa

Um passeio perfeito para apreciadores de café. A fazenda conta com variedades de grãos gourmets, como acaiaí, catuai e icatu amarelo, conhecidos pela alta qualidade e sabor refinado. O visitante conhecerá todo o processo de preparo do café, desde o plantio do grão até sua transformação em bebida.

Onde:
Zona rural

Visitas:
É preciso agendar.
Araucária Ecoturismo:
(35) 3415-0000 / (35) 99141-0693
araucariaecoturismo@hotmail.com

Visita à fábrica de doces Sabor da Roça

Visita guiada à fábrica Sabor da Roça, onde são feitos doces diet e light a partir de frutas selecionadas conforme a estação. O visitante terá a chance de conhecer uma produção caseira mas, ao mesmo tempo, de alta tecnologia.

Onde:
Zona rural

Visitas:
É preciso agendar.
Araucária Ecoturismo:
(35) 3415-0000 / (35) 99141-0693
araucariaecoturismo@hotmail.com

Visita à fazenda Cabanha Vida

Visita guiada à produção de leite de ovelha e laticínio da Fazenda Cabanha Vida. No passeio, o turista acompanhará todas as etapas da produção, desde a ordenha até a degustação de queijos no ponto de venda.

Onde:
Zona rural

Visitas:
Saída às 9h e às 14h, conforme demanda.
É preciso agendar.
Araucária Ecoturismo:
(35) 3415-0000 / (35) 99141-0693
araucariaecoturismo@hotmail.com

Visita à fazenda de Ovelhas da Mantiqueira

Nesta visita, o turista poderá degustar e comprar iogurtes e queijos da raça ovelha da mantiqueira, produzidos na fazenda. O visitante também terá a oportunidade de conhecer os animais e até acompanhar a ordenha.

Onde:
Zona rural

Visitas:
É preciso agendar.
Araucária Ecoturismo:
(35) 3415-0000 / (35) 99141-0693
araucariaecoturismo@hotmail.com

Visita à fazenda Santa Rosa

Nesta visita guiada, o turista tem a oportunidade de passear pelos cafezais, acompanhar a produção do café e degustar o produto.

Onde:
Zona rural

Visitas:
Segunda a sexta-feira, das 8h às 17h.
Entrada franca.
É preciso agendar.
Araucária Ecoturismo:
(35) 3415-0000 / (35) 99141-0693
araucariaecoturismo@hotmail.com



Capital Belo Horizonte

Belo Horizonte



Visita à Cervejaria Backer

Nesta visita guiada, o turista terá a oportunidade de conhecer as instalações da Cervejaria Backer - a primeira a fazer cerveja artesanal em Minas Gerais - e descobrir como é o processo de fabricação da bebida.

Onde:

Rua Santa Rita, 220 — Olhos d'Água

Visitas:

Sábados.

É preciso agendar.

Tatiana Paro: (31) 99844-6357 / (31) 3228-8862

Visita à Cervejaria Wäls

Os amantes de cervejas especiais vão adorar o passeio à fábrica da Wäls. Após ver de perto como a bebida é fabricada, o visitante poderá saborear e adquirir os produtos da cervejaria. As compras são realizadas na moeda local, o lúpulo wäls, cujo valor é equivalente ao real.

Onde:

Rua Padre Leopoldo Mertens, 1460 — São Francisco

Visitas:

Sábados, das 11h às 17h.

É preciso agendar.

(31) 3443-2811

mkt@wals.com.br



Visita ao Mercado Central

Na visita ao Mercado Central, o turista apreciará toda a diversidade cultural e gastronômica de Minas Gerais. O passeio é acompanhado por guias bilíngues e reúne grupos de no máximo 20 pessoas. O visitante poderá ter aula de culinária gratuita no local, promovida pela Nestlé.

Onde:

Avenida Augusto de Lima, 744 — Centro

Visitas:

Segunda a sábado, das 9h às 17h.

Domingos e feriados, das 9h às 13h.

É preciso agendar.

Mariana Jabour: (31) 3277-4691

mercadocentral.info@gmail.com

Facebook: Mercado Central de Belo Horizonte

Instagram: @mercadocentralbh

faleconosco@mercadocentral.com.br

Visita à Salumeria Chiari

Visita guiada à Salumeria Chiari, tradicional fabricante de embutidos da capital. A Salumeria produz embutidos artesanais, como prosciutto cru, parma, speck, culatello, capocollo e salame italiano. Os convidados farão degustação dirigida de presuntos, pães e azeite, harmonizada com cervejas artesanais, vinhos ou espumantes.

A atividade inclui tour na câmara fria e vivência das etapas de produção.

Onde:

Rua Vital Brasil, 500 ou rua Boaventura, 1388 — Bairro Liberdade — Pampulha

Visitas:

Terça a quinta-feira, em horário a ser estabelecido. Mínimo de 8 e máximo de 50 pessoas.

É preciso agendar.

Carlos Chiari: (31) 3427-1006

chiari@chacarachiari.com.br

Circuito Caminho Novo



Juiz de Fora

Visita à Cervejaria Antuérpia

Excursão ao local de origem da Cervejaria Antuérpia, atualmente abrigada em uma fábrica maior. O estabelecimento conserva equipamentos de produção, oferecendo aos visitantes suas melhores cervejas e chopes artesanais.

Onde:
Rua Manoel Bernardino, 15 — São Mateus

Visitas:
Não é preciso agendar.

Visita à Cervejaria Barbante

A visita à Cervejaria Barbante engloba a ida a seu restaurante, onde são servidos pratos da culinária contemporânea harmonizados com a tradicional cerveja de mais de 150 anos.

Onde:
Avenida Senhor dos Passos, 1585

Visitas:
É preciso agendar.
Pedro Peters: (32) 3231-2879
www.cervejariabarbante.com.br

Visita à cervejaria Mr. Tugas

Localizada em um casarão de arquitetura rústica, a cervejaria Mr. Tugas produz alimentos como azeites e pizzas, além da bebida artesanal. O visitante poderá saborear as delícias do estabelecimento, ideal para um passeio familiar.

Onde:
Rua Otília de Souza Leal, 310 — Nova Califórnia

Visitas:
Não é preciso agendar.

Visita à Cervejaria São Bartolomeu

Visita à Cervejaria São Bartolomeu, localizada no centro boêmio de Juiz de Fora. O estabelecimento oferece aos convidados cachaças especiais e hambúrgueres gourmet, além, é claro, de suas cervejas e chopes artesanais.

Onde:
Rua São Matheus, 41 — São Matheus.

Visitas:
Não é preciso agendar.

Divisa entre Juiz de Fora e Matias Barbosa

Visita à Cervejaria Antuérpia

Quem visitar a fábrica da Antuérpia conhecerá mais do que suas próprias cervejas. A empresa abriga em seu galpão cervejarias de outras cidades, como as cariocas Aprazível, Hocus Pocus, Hija de Punta e 3Cariocas.

Onde:
BR 040, km 801 — Empresarial Park Sul — Galpão 45.

Visitas:
É preciso agendar.
(32) 3273-1046



Circuito Caminhos do Sul de Minas



Maria da Fé

Visita à Fazenda da EPAMIG

Visita guiada à Fazenda da Epamig, solo das primeiras plantações de oliveira em Minas Gerais. O passeio inclui degustação do azeite produzido no local, também disponível para compra. O turista também poderá adquirir mudas e receberá dicas de como cultivá-las.

Onde:

Maria da Fé

Visitas:

É preciso agendar.

Araucária Ecoturismo:

(35) 3415-0000 / (35) 99141-0693

araucariaecoturismo@hotmail.com



Piranguinho

Visita à produção artesanal do pé de moleque

Esta visita traz a oportunidade de se conhecer a fabricação artesanal de um dos doces mais tradicionais do Brasil - o pé de moleque. O visitante poderá saborear o quitute, feito na hora em fogão a lenha.

Onde:

Bairro Lage

Visitas:

É preciso agendar.

Edson: (35) 99814-2537

Circuito Caminhos Gerais



Andradas

Visita à vinícola Basso Ltda.

Nesta visita, o turista poderá andar pelos parreirais da chácara Lagoa Dourada e conhecer sua adega. A vinícola, ativa desde 1902, oferece degustação de vinhos tintos seco e suave, branco seco, suave e licoroso, além do destilado bagaceira. Os produtos podem ser comprados no local de origem.

Onde:

Chácara Lagoa Dourada — Alto Alegre

Visitas:

Sábados, domingos e feriados das 8h30 às 14h.
Não é preciso agendar.

Visita à vinícola Beloto

A jornada pela Vinícola Beloto, de 1930, se inicia na moagem da uva. O visitante passeia pelas áreas de fermentação, armazenamento em tonéis de madeira e engarrafamento, até chegar à degustação do vinho, vendido na adega.

Onde:

Chácara Santa Clara — Jaguari

Visitas:

Não é preciso agendar.

Visita à vinícola Casa Geraldo

Passeio no complexo turístico Casa Geraldo, compreendido por restaurante, auditório, loja e vinícola. Um guia mostrará ao visitante o processo de produção dos vinhos, que poderão ser degustados e adquiridos na adega.

Onde:

Fazenda São Geraldo — Jaguari

Visitas:

Não é preciso agendar.

Visita à vinícola J. Bertoli

No tour guiado pela adega Bertoli, o turista aprenderá sobre a fabricação dos vinhos, degustará a bebida e poderá comprá-la no ponto de venda. Fundada em 1905 por imigrantes italianos, a vinícola preserva sua infraestrutura original, com barris, cubas e dornas antigas.

Onde:

Rua São José, 119 — Vila Santa Rita

Visitas:

É preciso agendar.
Ítalo Bertoli ou Fernando Bertoli:
(35) 3731-1507 / (35) 99987-9009
vinhosbertoli@andradas-net.com.br



Visita à vinícola Marcon

Na visita à Vinícola Marcon, fundada em 1912, o visitante poderá observar os processos de filtragem, armazenamento e engarrafamento dos vinhos. O estabelecimento conta com uma enoteca para degustação e compra da bebida.

Onde:

Rua Olyntho Trevisan, 60 — Alto Alegre

Visitas:

Não é preciso agendar.

Visita à vinícola Mutterle

Visita à vinícola Mutterle, fundada em 1918 por imigrantes italianos. Desde então, a família produz vinho, que pode ser degustado e comprado na adega. Também é possível passear pelos encantadores parreirais e conhecer a história do local.

Onde:

Chácara Pirapitinga — Jardim Mutterle

Visitas:

Não é preciso agendar.

Botelhos

Visita ao alambique da cachaça Âmago da Tradição

Um passeio pensado para apreciadores de cachaças de alta qualidade. Durante a excursão ao alambique Âmago da Tradição, o visitante terá a chance de provar a saborosa bebida, produzida de forma artesanal e com matérias-primas nobres.

Onde:

Rua São Paulo, 163 fundos — Palmeiral

Visitas:

Não é preciso agendar.

Circuito Caminhos Verdes de Minas



Coronel Pacheco

Visita à Leiteria Cabriola

A Leiteria Cabriola estará de portas abertas àqueles que têm curiosidade de saber mais sobre a produção do leite de cabra. O visitante conhecerá as instalações do laticínio e poderá comprar produtos com certificação orgânica.

Onde:

Rua Antônio Augusto Sobral, 243

Visitas:

É preciso agendar.

Caetano: (32) 98453-5312 / (32) 3258-1012

Guarani

Visita ao alambique Guarani

Visita guiada ao alambique Guarani, produtor de cachaça mineira de excelente qualidade. O turista se encantará com o processo artesanal de feitura da bebida, vendida na loja local.

Onde:

Sítio Ouro Verde — Estrada Três Vendas

Visitas:

É preciso agendar.

Geraldo Neves: (32) 3575-1161

Guilherme: (32) 99973-3367

Rio Novo

Visita à agroindústria do sítio Camonge

Nesta visita à agroindústria do sítio Camonge, o turista irá descobrir os mistérios da moagem e da torrefação de café, fubá e farinhas. O visitante poderá apreciar um lanche típico da roça e comprar vários produtos no local.

Onde:

Endereço informado mediante agendamento.

Visitas:

É preciso agendar.

Receptivo Novo TUR

Luciene: (32) 99972-2570

Visita à horticultura orgânica familiar Pingo d'Água

Nesta visita, o turista conhecerá as etapas de produção de uma horta orgânica certificada e terá a chance de comprar os alimentos recém-colhidos. O guia será o produtor, que irá apresentar as instalações e dará dicas de alimentação saudável.

Onde:

Sítio Pingo d'Água — Lazaredo

Visitas:

É preciso agendar.

Receptivo Novo TUR

Luciene: (32) 99972-2570

Mato Negro (distrito de Rio Novo)

Visita à agroindústria e ao café mineiro do sítio Boa Vista

Um agradável programa com direito ao legítimo café da manhã mineiro: é isso o que encontrará o visitante do sítio Boa Vista. Durante o passeio em sua agroindústria, o produtor apresentará o processo de moagem e torrefação artesanal de café, fubá e farinhas, comercializados na loja.

Onde:

Endereço informado mediante agendamento.

Visitas:

É preciso agendar.

Receptivo Novo TUR

Luciene: (32) 99972-2570



São João Nepomuceno

Taruçu (distrito de São João Nepomuceno)

Visita ao alambique da cachaça Taruana

A visita guiada ao alambique da Cachaça Taruana proporciona uma interessante vivência no campo. Além de conhecer as dependências da destilaria, o turista poderá contemplar a natureza e passar um agradável dia ao ar livre.

Onde:

São João Nepomuceno — Fazenda São Luiz, s/n

Visitas:

É preciso agendar.

Receptivo NOVO TUR

Luciene: (32) 99972-2570

Circuito Canastra



Araxá



Visita à produção artesanal de cachaça da fazenda Asa Branca

O alambique da fazenda Asa Branca esconde o segredo de uma das melhores cachaças mineiras. O visitante poderá degustar a bebida, feita de forma artesanal, e comprar o produto na loja.

Onde:

Endereço informado mediante agendamento.

Visitas:

É preciso agendar com antecedência de 2 dias.
Paulino Chicrala: (34) 99105-6674

Visita à produção artesanal de queijo da fazenda Só Nata

Quem aprecia o queijo mineiro se encantará com a fazenda. Responsável pela produção do queijo Araxá premiado, a Só Nata oferece ao turista a chance de experimentar queijos em diferentes etapas de maturação. Há venda de produtos no local.

Onde:

Endereço informado mediante agendamento.

Visitas:

É preciso agendar com antecedência de 2 dias.
Alexandre Honorato: (34) 99810-4005

Visita à produção de leite e café rural do sítio Real

Visita perfeita para quem quer desfrutar da tranquilidade da vida rural. Neste passeio, o turista poderá apreciar um típico café da tarde mineiro, repleto de iguarias da roça, além de comprar queijos, iogurtes, manteiga e doce de leite fabricados no sítio.

Onde:

Endereço informado mediante agendamento.

Visitas:

É preciso agendar com antecedência de 2 dias.
Dalva Lima: (34) 99169-1602

Circuito Diamantes



Diamantina

Visita à Cervejaria Capistrana

A cervejaria Capistrana é o local de criação de cervejas pilsner, pale ale, red ale, ipa e trigo. Nesta visita guiada, o turista aprenderá sobre o processo de produção artesanal da bebida, que poderá ser degustada e comprada no estabelecimento.

Onde:

Rua Maria Leopoldina, 160 — Jardim Imperial

Visitas:

É preciso agendar.

Bruna Melo Santos: (38) 98846-2801

cervejacapistrana@gmail.com



Serro

Visita à produção de queijo do Serro da fazenda Pedra do Queijo

A visita à fazenda Pedra do Queijo promete ser inesquecível. O local mantém o processo de fabricação tradicional do queijo do Serro, criado há três séculos, e conta com uma paisagem deslumbrante. O turista degustará a iguaria em diferentes maturações e poderá fazer compras diretamente com o produtor.

Onde:

Loja Trem-ruá - Grife do Queijo

Rua São José 422 A — Centro

Visitas:

É preciso agendar.

Túlio Madureira da Silva:

(38) 99823-4207 / (38) 98814-5061

Facebook: @grifedoqueijo

Circuito Guimarães Rosa

Araçaí

Visita à fabricação artesanal de empadinhas

Nesta visita, o turista descobrirá o segredo da prestigiada empadinha de Araçaí, conhecida por sua massa fina peculiar. O preparo da receita - dominado por pouquíssimas salgadeiras - poderá ser acompanhado pelo visitante, que aprenderá a fazer o petisco.

Onde:

Centro de Arte e Artesanato — Rua Doutor Teófilo, 97 — Centro

Visitas:

É preciso agendar.

Ivarte : (31) 98444-5970

Afonsinha: (31) 3715-6133

Maria José: (31) 98309-7964

Ana: (31) 98360-2578

Rita: (31) 98373-9392



Curvelo

Visita às produções artesanais da comunidade Paiol de Baixo

Visita às produções artesanais de Paiol de Baixo, que utilizam matérias-primas originárias da comunidade. O turista ficará fascinado com o preparo da rapadura, do melado, do doce de leite, dos queijos e de outras iguarias típicas da região. Os produtos ficarão disponíveis para compra.

Onde:

Endereço informado mediante agendamento.

Visitas:

É preciso agendar.

Geisiane Pinto Barbosa: (38) 99840-5797

Visita à cooperativa Dedo de Gente — produção de doces e geleias

O visitante será envolvido pela mineiridade da cooperativa Dedo de Gente, que produz doces, licores e geleias com frutas do norte do estado. O preparo poderá ser visto de perto, sempre com um guia para dar informações. Guloseimas e outros produtos exclusivos estarão disponíveis para venda.

Onde:

Rua Uberaba, 135 — Praça da Basílica

Visitas:

Não é preciso agendar.

Poções (distrito de Curvelo)

Visita à fábrica de farinha da comunidade de Poções

Nesta jornada em uma fábrica artesanal, o visitante irá percorrer todas as etapas para obtenção da farinha de mandioca e do polvilho, vivendo a experiência de um processo de produção tradicional.

Onde:

Praça Fininho de Freitas Pinto

Visitas:

Não é preciso agendar.

Circuito Lago de Irapé



Pirapora

Visita à fazenda Paco Paco para um café da roça

O turista terá um agradável dia na fazenda Paco Paco, onde é servido o legítimo café da roça com rapadura, frutas e verduras e outras delícias. O local também oferece almoço a seus visitantes, sempre preparado com produtos típicos da culinária rural.

Onde:

Fazenda Paco Paco — BR 365, km 155

Visitas:

É preciso agendar.

Maria da Luz Pereira de Jesus: (38) 99988-2954

Grão Mogol

Visita ao alambique da cachaça Paraíso das Águas

A visita ao alambique Paraíso das Águas irá proporcionar ao visitante a típica tranquilidade da roça. No passeio, será mostrado todo o processo de produção da cachaça artesanal. A atividade se encerrará com a degustação da bebida, armazenada em tonéis de imburana.

Onde:

Endereço informado mediante agendamento.

Visitas:

É preciso agendar.

Santa Quitéria Hotel

Nem Costa: (38) 99986-0675

reservas@paraisodasaguashotel.net

www.paraisodasaguashotel.net



Circuito Mata Atlântica



Novorizonte

Visita ao alambique da cachaça Salinas

Passeio pelo alambique da famosa cachaça mineira Salinas. O turista terá uma experiência inigualável, tendo a chance de conhecer a cadeia produtiva, fazer degustações e até criar seu blend favorito com a bebida.

Onde:

Fazenda Salinas, s/n — Zona Rural

Visitas:

É preciso agendar.

Fazenda Salinas: (31) 99712- 5059 / (38)99823-1171

cachacasalinas@cachacasalinas.com.br

www.cachacasalinas.com.br

Coronel Fabriciano

Visita às hortas de agricultores familiares – Hortaliças do Rancho

Colher, experimentar e comprar hortaliças sem agrotóxicos são alguns dos atrativos desta visita, guiada por agricultores familiares. O passeio também dará a oportunidade de saborear um almoço tipicamente rural, com ingredientes escolhidos pelo próprio turista.

Onde:

São José dos Cocais (Cocais de Cima)

Povoado Rural — Córrego do Rancho, s/n.

Visitas:

Todos os dias. É preciso agendar.

Gilson: (31) 99362-6600

Aparecida: (31) 99459-6240

Circuito Montanhas Cafeeiras de Minas



Ipatinga

Visita e vivência na produção de quitandas, artesanato e produtos típicos

O visitante fará um mergulho na culinária e artesanato da região neste passeio guiado. O turista aprenderá a fazer deliciosos biscoitos com cozinheiras tradicionais, além de conhecer diversas técnicas manuais com as artesãs.

Onde:

Estrada do Ipaneminha, s/n — Zona Rural

Visitas:

É preciso agendar.

Erlayne: (31) 3801-1071 / (31) 97343-8557

Belinha: (31) 98633-0364

Areado

Visita guiada à produção de biscoito em forno de barro

Esta visita guiada promete ser uma verdadeira aventura pelo mundo dos biscoitos. Além de passear pela produção em forno de barro, o visitante terá oficinas de preparo, aprenderá a história do apelido dos biscoiteiros e degustará a guloseima.

Onde:

Museu Municipal Monsenhor Faria —
Praça Henrique Vieira, 179 — Centro

Visitas:

É preciso agendar.

Silvana: (35) 99926-5162

Visita guiada aos cafezais do roteiro de cafés especiais — Projeto do Pé à Xicara

O turista caminhará por cafezais de onde saem grãos de sabor especial. Neste tour guiado, o visitante conhecerá a cadeia produtiva da bebida, desde o pé até a xícara, e poderá degustar cafés acompanhados de pães de queijo, doces caseiros e outras delícias.

Onde:

Fazenda Capoeira — Rural Capoeira

Visitas:

É preciso agendar.

Marisa Helena: (35) 99142-2878

Circuito Montanhas e Fé



Jequeri

Visita ao alambique Tira Mágoa

Na visita à fábrica da Tira Mágoa, o turista terá a oportunidade de conhecer um dos alambiques mais tradicionais da região. A destilaria, fabricante de cachaça artesanal desde 1971, está inserida na famosa Rota Imperial.

Onde:

Sítio Estrela do Bálsamo, Bálsamo, BR 265, Km 7 – Zona Rural

Visitas:

É preciso agendar.

Alarico Augusto Gomes: (31) 3877-1270

Visita à unidade de produção do queijo Kidelícia

Visita à fábrica do queijo Kidelícia, onde são produzidos queijos artesanais de massa cozida do tipo muçarela.

Onde:

Sítio Vargem Alegre – Zona Rural

Visitas:

É preciso agendar.

Afranio Bering Viana de Carvalho: (31) 99714-3789

Ponte Nova

Visita à unidade de produção dos doces Sinhá Mineira

Na visita à Fazenda da Esperança, o turista terá a oportunidade de ver o modo de preparo de um patrimônio cultural mineiro – a goiabada cascão de Ponte Nova. Em sua unidade de produção de doces, também são fabricados quitutes como bananada com canela e mangada, tudo feito de forma artesanal.

Onde:

Fazenda da Esperança, s/n – Zona Rural

Visitas:

É preciso agendar.

Aquiles ou Sandra: (31) 98391-2180

Visita à unidade de produção da Goiabada Jatiboca

O visitante descobrirá uma goiabada verdadeiramente tradicional, cuja receita é mantida pelos produtores há quase um século. Doces como mangada e pessegada também fazem parte do repertório da fábrica, onde as guloseimas são preparadas artesanalmente.

Onde:

Usina Jatiboca

Visitas:

É preciso agendar.

Bernardo ou Derly: (31) 3876-3118 / (31) 3871-5601



Rio Casca

Visita à unidade de produção de Doces Fynus

Com mais de 50 anos, a tradicional fábrica de doces Fynus encantará os visitantes com sua variedade de produtos e diversidade de sabores. O catálogo inclui delícias como doce de leite cremoso, doce de leite em pedaços, cajuzinho de amendoim e de abacaxi, brigadeiro, pé de moleque crocante, beijinho e outras receitas que atravessam as gerações da família produtora.

Onde:

Rua Doutor Galba Miranda Chaves, 22 — Centro

Visitas:

É preciso agendar.

Fernanda: (31) 3871-1222

Santo Antônio do Grama

Visita à unidade de produção de doces Sabores do Grama

Neste passeio, o turista verá a produção de guloseimas tradicionais de Minas, como as goiabadas cremosa e cascão e diversos tipos de doce de leite.

Onde:

Avenida Elci Dutra Miranda, 220 — Centro

Visitas:

É preciso agendar.

Maria das Graças Souza: (31) 98407-9607

Sem Peixe

Visita à unidade de produção do Queijo Minas do Lucca

A visita à produção do Queijo Minas do Lucca irá emocionar os mais saudosistas. O turista verá um método de produção artesanal antigo, que prioriza a qualidade. O resultado é uma média diária de apenas oito a dez queijos, vendidos de porta em porta.

Onde:
Sítio Lucca

Visitas:
É preciso agendar.
Luiz Gonzaga Nascimento: (31) 98441-0289



Urucânia

Visita à unidade de produção dos Doces da Christy

O turista irá apreciar um ambiente de fabricação de doces tradicionais. Frutas naturais escolhidas a dedo são a matéria-prima de delícias como a tradicional goiabada cascão, a bananada e a mangada.

Onde:

Sítio Almecega, s/n — Zona Rural

Visitas:

É preciso agendar.

Cristiana: (31) 3876-2060 / (31) 98462-9593

Visita à unidade de produção da Goiabada Zélia

O passeio será uma aventura pelo local onde é feita a goiabada Zélia, comercializada há mais de 50 anos. Na unidade, o visitante conhecerá, ainda, o método de produção de outros doces tradicionais, como a bananada e a mangada.

Onde:

Fazenda Jatiboca, s/n

Visitas:

É preciso agendar.

Renato Mol: (31) 3817-1734

Circuito Ouro



Barão de Cocais

Visita ao café colonial e à produção de doces caseiros da Mirtes

O visitante irá saborear um típico café mineiro, preparado por uma das quitandeiras mais conhecidas da região, a Mirtes. Em um ambiente de muito verde, o turista verá o preparo da rapadura do jeito tradicional e poderá comprar variados doces e quitutes.

Onde:

Fazenda da Praia, 230

Visitas:

É preciso agendar.

(31) 99769-1913 / (31) 99965-2186

Caeté

Visita à fábrica Sabores de Posses

Quem gosta de banana terá um ótimo dia visitando a fábrica Sabores de Posses. O local desenvolve doces, licores e outros itens derivados da fruta a partir de receitas das moradoras mais antigas do distrito. Os produtos poderão ser comprados no ponto de venda.

Onde:

BR 381, km 249 — Trevo de Caeté — Povoado de Posses

Visitas:

Quinta-feira das 12h30 às 15h.
É preciso agendar.
Francislaine Coelho:
(31) 99847-3308 / (31) 98773-2438
francoelhoartesanato@gmail.com

Roças Novas (distrito de Caeté)

Visita à loja de doces caseiros Dona Nazinha

Na loja Dona Nazinha, o turista será recebido com a hospitalidade típica da família mineira. Doces caseiros poderão ser degustados ao som de causos da região, contados pelos anfitriões. Também será possível ver de perto a produção dos quitutes e licores, vendidos no local.

Onde:

Rua do Contorno, 387

Visitas:

Segunda a sexta-feira de 14h às 18h.
É preciso agendar.
(31) 3652-1106

Itabirito

Visita à cervejaria da fazenda Uaimií

O visitante terá um dia de sossego nesta cervejaria localizada na fazenda. Além de conhecer o modo de produção da bebida, o turista poderá experimentar algumas das sete cervejas especiais feitas pela Uaimií.

Onde:

Estrada de Capanema, km 9 — Acuruí

Visitas:

É preciso agendar.
José Maurício: (31) 3285-3435

Vivência de oficinas de pastel de Angu

O turista aprenderá a fazer o famoso pastel de angu de Itabirito, cuja receita data de 1851. Nas oficinas, o visitante também receberá instruções sobre o preparo do mais tradicional recheio da iguaria, o umbigo de banana.

Onde:

Endereço informado mediante agendamento.

Visitas:

É preciso agendar.
Diretoria de Turismo — Centro de Referências e Informações Turísticas: (31) 3561-7847
crit@pmi.mg.gov.br

São Gonçalo do Baçõ (distrito de Itabirito)

Visita à cachaçaria São Gonçalo

A visita à cachaçaria São Gonçalo do Baçõ revelará um método de produção legitimamente artesanal, em que a bebida é fermentada com cepa de leveduras da própria cana. Além de ver todo o processo de feitura, o turista poderá fazer a degustação da cachaça.

Onde:

Fazenda Olhos d'Água, s/n

Visitas:

É preciso agendar.
Elias Rezende: (31) 98865-1293

Mariana

Visita à produção artesanal da geleia de pimenta Bikinho

Visita à sede da AHOBERO - Associação Hortigranjeiros de Bento Rodrigues, onde se produz geleia artesanal de pimenta biquinho. O turista terá a oportunidade de conhecer todo o processo produtivo e degustar a deliciosa geleia, disponível para a venda no local.

Onde:
Rua Pernambuco, 90 — Colina

Visitas:
Segunda a sexta-feira, das 9h às 17h.
É preciso agendar.
Ahobero: (31) 99648-1137



Nova Lima

Visita à Cervejaria Krug Bier

A microcervejaria Krug Bier abrirá suas portas para que o visitante possa degustar chopes e cervejas especiais. O turista também terá a chance de conhecer o processo de produção artesanal das bebidas.

Onde:
Rua Alaska, 115A — Jardim Canadá

Visitas:
É preciso agendar.
Herwig Gangl: (31) 3507-0777 / (31) 98491-4639
www.krug.com.br

Circuito Pico da Bandeira



Alto Caparaó

Visita à fazenda Ninho da Águia

Visita guiada à fazenda onde é feito o café Ninho da Águia, campeão do prêmio Coffee Of The Year Brasil nos anos de 2014 e 2015. O turista poderá degustar e comprar a bebida de qualidade certificada no local.

Onde:

Estrada Alto Caparaó — Córrego José Pedro — Zona Rural

Visitas:

É preciso agendar.

Clayton Monteiro: (32) 98431 8230 / (32) 98488-8032



Espera Feliz

Visita ao alambique Turmalina

A visita ao alambique Turmalina será uma verdadeira incursão no que há de mais mineiro. No local, o turista poderá apreciar a deliciosa cachaça e comer torresmo caseiro. A destilaria conta com espaço para hospedagem e eventos, podendo ser alugada para grupos.

Onde:

Estrada Turística Agostinho Patrus — Vargem Alegre — Zona Rural

Visitas:

É preciso agendar.
Jair Razzi: (32) 99968 1775

Visita à produção de café Forquilha do Rio

O passeio promete ser uma experiência memorável para os apreciadores do bom café. Na fábrica Forquilha do Rio, responsável por uma produção premiada, o visitante poderá ver a torrefação dos grãos e degustar bebidas especiais junto de deliciosas quitandas.

Onde:

Córrego da Forquilha do Rio — Zona Rural

Visitas:

É preciso agendar.
José Alexandre Abreu de Lacerda: (28) 99977-7902

Visita ao complexo turístico rural Sítio Tatuapé e alambique da Cachaça Tatuapé

Visita ao sítio Tatuapé e ao alambique da cachaça Tatuapé, que formam um agradável complexo turístico rural. Aberto para hospedagem e eventos, o local oferece degustação de geleias, pimentas e do famoso torresmo caseiro.

Onde:

Córrego da Água Espalhada — Zona Rural

Visitas:

É preciso agendar.
Rosebergue Fernandes Lopes: (32) 99902-8501

Visita ao estabelecimento A Cafeteria

Neste programa, o turista irá se deliciar com sanduíches, tortas, bolos, tapiocas, pães, broa de rapadura, tudo servido na companhia de um excelente café. Os pratos são feitos de forma inteiramente artesanal e com ingredientes livres de agrotóxicos.

Onde:

Sítio Santa Rita — Paraíso — Zona Rural

Visitas:

É preciso agendar.
Fred Ayres: (28) 99986-3744

Circuito Serra do Cabral



Buenópolis

Visita ao alambique da cachaça Providência

O turista terá a chance de ver como se fabrica uma das cachaças mais conhecidas de Minas, a Providência. Além de provar a bebida, o visitante poderá experimentar a garapa e chupar cana doce. O produto artesanal poderá ser comprado direto no ponto de venda.

Onde:

Fazenda do Condado — Buenópolis

Visitas:

De junho a novembro (período de alambicagem da cachaça).
É preciso agendar.
Antônio Teixeira: (38) 3756-1149

Circuito Serra do Cipó



Jaboticatubas

Café rural na Fazenda do Retiro

Sustentabilidade é a palavra de ordem nesta fazenda, em que o turista terá a oportunidade de apreciar um delicioso café mineiro. Café, leite, bolo, biscoito de queijo, geleia e doce de leite são apenas algumas das delícias da refeição, feita com ingredientes produzidos no local.

Onde:

Rodovia MG 010, km 82 — Condomínio Residencial Rural Retiro da Serra

Visitas:

É preciso agendar com antecedência de 3 dias.
Helder Alves de Melo ou Maria das Graças Reis:
(31) 98229-3575 / (31) 99977-0891 / (31) 99950-2090
helderal.melo@gmail.com
mariagracas2508@gmail.com

Visita à produção dos queijos diferenciados e tradicionais da Jane

A produção da Jane espera o turista com uma grande variedade de queijos. Seja em sua versão tradicional, recheado com doce, curtido no café ou com ervas, o alimento poderá ser degustado e comprado pelo visitante, que conhecerá todas as etapas da produção.

Onde:

Rua Alameda Rúbens F. Belisário, s/n — Serra do Cipó

Visitas:

É preciso agendar com antecedência de 5 dias.
Jane Belisário: (31) 98686-5390



Santana do Riacho

Degustação e venda de doces e queijos do Rancho Tico-Tico

No rancho Tico-Tico, o turista irá desfrutar de um relaxante banho nas águas do rio Paraúna e ainda poderá saborear queijos e doces produzidos de forma artesanal, levando para casa algumas dessas iguarias.

Onde:

Fazenda Padre José — Usina — Serra do Cipó

Visitas:

Sextas-feiras.
É preciso agendar com um dia de antecedência.
Patrícia Nazário de Carvalho:
(31) 98663-6435 / (31) 98769-3956

Visita à Riachinho Queijaria e outros

Nesta visita, o turista conhecerá as maravilhas produzidas pela Riachinho. Diferentes variedades de queijo minas, requeijão, doce de leite, manteiga e ghee fazem parte do catálogo da queijaria, localizada na Serra do Cipó.

Onde:

Estrada da Lapinha da Serra, km 01

Visitas:

É preciso agendar com antecedência de 3 dias.
Cintia: (31) 98833-3983
riachinho@yahoo.com.br

Circuito Serras de Minas



Araponga

Visita à produção artesanal de café orgânico do Sítio Pedra Redonda

Visita à produção artesanal de cafés orgânicos no sítio Pedra Redonda. No passeio, o turista poderá acompanhar todo o processo de preparo do grão, desde sua colheita até a embalagem. A produção do café é 100% exportada para a Itália. A visita é uma ótima oportunidade para adquirir um café que não se encontra nas prateleiras brasileiras. Haverá oficina de degustação da bebida.

Onde:

Sítio Pedra Redonda — Zona Rural

Visitas:

É preciso agendar com antecedência de 2 dias.

Edmar Lopes: (31) 98398-6887

Visita à produção de café especial da Fazenda Pedra Redonda

Esta será uma ótima chance para entusiastas de cafés especiais (gourmet e orgânico) vivenciarem o processo de colheita, beneficiamento, torra, moagem e embalagem dos grãos em uma grande fazenda produtora de café. A atividade também englobará uma oficina de degustação da bebida.

Onde:

Fazenda Pedra Redonda — Zona Rural

Visitas:

É preciso agendar com antecedência de 2 dias.

José Bernardes: (31) 3891-3567

Guaraciaba

Visita ao alambique da Fazenda Independência

O turista dará um mergulho no passado ao chegar ao alambique da Fazenda Independência, ativo há quase 70 anos e que ainda utiliza engenho movido a vapor. Nesse clima nostálgico, o visitante conhecerá toda a etapa de produção da cachaça e participará da oficina de degustação.

Onde:

Fazenda Independência — Zona Rural

Visitas:

É preciso agendar com antecedência de 2 dias.

Marceli Santana: (31) 3893-5134 / (31) 99615-2334



Viçosa

Visita à produção de vinho de uva, farinha de moinho d'água, rapadura e melado da fazenda Indaiá

O turista estará cercado de delícias na fazenda Indaiá. O local - abrigo das fabricações de vinho, farinha de moinho d'água, rapadura e melado - conta com guias que ministram oficinas de todas as suas produções para os visitantes.

Onde:

Fazenda Indaiá — Zona Rural

Visitas:

É preciso agendar com antecedência de 2 dias.
José: (31) 98877-3447

Circuito Serras e Cachoeiras



Argirita

Visita à produção de biscoitos caseiros amanteigados da indústria de biscoito caseiros ZP

O delicioso cheiro de biscoito estará presente durante todo este passeio. O turista verá a produção de variados sabores - recheado, amanteigado, napolitano - e poderá adquirir o produto diretamente na fábrica.

Onde:

Rua Deodoro Nunes de Moraes, s/n

Visitas:

É preciso agendar.
Zélia: (32) 98419-9404

Visita à produção de doces e compotas da fábrica Alquimia das Frutas

O visitante verá um modo de produção que preza pela qualidade, em que doces e compotas são feitos com frutas colhidas do quintal, respeitando o tempo de maturação. O preparo artesanal garante iguarias deliciosas e únicas.

Onde:

Rua Joaquim Barbosa de Castro, s/n

Visitas:

É preciso agendar.
Mario Cezar: (32) 98406-0705

Visita à produção de queijos variados do Laticínios Alzira

Visita à produção de queijos variados do Laticínios Alzira. Além de derivados do leite, o turista encontrará, na loja do estabelecimento, produtos típicos da região, como cachaça, carne na lata e azeite.

Onde:

Rua Mizael Furtado, s/n

Visitas:

É preciso agendar.
Mario Cezar: (32) 98406-0705

Cataguases

Café Rural

Nesta visita, o turista desfrutará de um café mineiro repleto de produtos rurais regionais, delícias locais e saborosas quitandas cujas receitas acompanham as mulheres de Cataguases por várias gerações.

Onde:

Endereço informado mediante agendamento.

Visitas:

Associação de Mulheres Rurais de Cataguases

Maria Aparecida: (32) 999998-3254

Edna: (32) 99995-1756 / (32) 3423-3134



Circuito Serras Verdes do Sul de Minas



Laranjal

Visita à produção de queijo fresco, curado e temperado da Queijaria do Vasco

A visita é ideal para quem quer aproveitar um dia tranquilo e saboroso. Os diversos tipos de queijo produzidos no local poderão ser degustados à sombra das árvores da fazenda. Durante o passeio, o guia mostrará ao turista o gado, o trabalho de ordenha e a cadeia produtiva para que o produto chegue às prateleiras.

Onde:

BR 116, km 744

Visitas:

É preciso agendar.

Renê: (32) 99956-8240

Bueno Brandão

Visita à produção de Café Campo Místico

Destinado a técnicos, produtores e amantes de café em geral, o passeio inclui dicas práticas sobre plantio, colheita e manejo do grão. No fim do percurso, o visitante experimentará as bebidas especiais feitas na propriedade.

Onde:

Café Campo Místico — Bairro do Machado

Visitas:

É preciso agendar.

cafe@campomistico.com.br

Camanducaia

Camundacaia (distrito de Monte Verde)

Visita à Fritz Cervejaria Artesanal

O turista conhecerá o berço de um autêntico chope artesanal alemão. Cercada de natureza, a microcervejaria - uma das mais antigas do Brasil - oferece ambiente tranquilo e agradável.

Onde:
Fritz Fábrica de Chopp — Rua Rolinha, 40

Visitas:
É preciso agendar.
Jörg Franz Schawbe: (35) 3438-2414



Cambuí

Visita ao Alambique Capela

Visita ao alambique Capela, cujo início da produção de cachaça remonta à década de 1960. Até hoje, a destilaria adota a forma artesanal de fabricação da bebida.

Onde:
Endereço informado mediante agendamento.

Visitas:
É preciso agendar.
Tatiane Rosa: (35) 99815-5849

Extrema

Visita à Casa de Chá e Café, Padaria e Doceria Rural do Salto

A visita irá proporcionar a chance ímpar de degustar um café feito no fogão a lenha e servido com pãezinhos recém-assados. No local, o turista poderá comprar queijos, manteiga, leite, iogurte, pães, bolos, doces, geleias e sobremesas caseiras e artesanais.

Onde:
Sítio Tirano da Fronteira, s/n — Salto do Meio

Visitas:
Não é preciso agendar.

Visita à cervejaria ValenBier

O visitante descobrirá os segredos da fabricação artesanal da cerveja, desde a moagem dos maltes até o envasilhamento. Ao fim da atividade, a cervejaria oferecerá degustação gratuita e possibilidade de compra do produto.

Onde:
Rua Augusto Morbidelli, 30A — Morbidelli

Visitas:
Sábados.
Não é preciso agendar.

Visita à Empyreo Destilaria — Cachaça Salto do Meio

Quem aprecia cachaça passará ótimas horas na destilaria Empyreo. Depois de conhecer o processo de fabricação da bebida, o turista poderá comprar um dos 10 itens do cardápio, que inclui coquetéis. O alambique conta com um restaurante com música ao vivo aos fins de semana.

Onde:
Estrada Pedro Rosa da Silva, km 7,5 — Salto do Meio

Visitas:
Não é preciso agendar.

Visita ao alambique JJ Carvalho

Visita ao alambique JJ Carvalho, local de fabricação de licores e cachaças artesanais. O turista terá a chance de conhecer o processo de moagem, fermentação e destilação da cachaça e, ao final, degustar as saborosas cachaças e licores produzidos no local. O alambique também possui loja de fábrica.

Onde:
Estrada Pedro Rosa da Silva, km 10

Visitas:
Não é preciso agendar.

Visita ao apiário Flor Brazil

O turista terá um dia cheio de diversão no apiário Flor Brazil, que conta com um miniparque temático de entrada gratuita. No local, o visitante poderá comprar mel e diversos outros produtos apícolas.

Onde:
Estrada Pedro Rosa da Silva, km 8,5 — Salto do Meio

Visitas:
Não é preciso agendar.

Visita ao café mineiro do Recanto do Ipê

A visita ao Recanto do Ipê dará ao turista a experiência do verdadeiro café mineiro. Coada na hora, a bebida acompanhará pães, bolos, biscoitos, geleias, doces e outras delícias, todas disponíveis para compra na loja.

Onde:
Estrada Pedro Rosa da Silva, km 8,52 — Salto do Meio

Visitas:
É preciso agendar.
Dalva Frade Zambone ou José Carlos Zambone:
(35) 99937-8920 / (35) 99917-7809



Visita ao alambique da Cachaça Amélia

O turista terá a rara oportunidade de experimentar uma cachaça envelhecida em porão escuro por 25 anos. O visitante também poderá degustar a versão tradicional da bebida, cujo gosto de cana pronunciado é perfeito para fazer caipirinhas.

Onde:

Cachaça Amélia — Lagoa

Visitas:

É preciso agendar.
(35) 3651-1573

Visita à produção de cerveja artesanal Zalaz

Ao pé da Serra da Mantiqueira e instalada dentro de uma fazenda orgânica, a microcervejaria artesanal Zalaz produz oito diferentes rótulos de cervejas artesanais. Aos sábados, é aberta a loja que se localiza dentro da fábrica, onde os visitantes podem experimentar as cervejas produzidas no local e comer alguns petiscos que são produtos da própria fazenda, como torresmo, linguiça e mandioca. Tem-se, ainda, a oportunidade de experimentar o maravilhoso cafezinho orgânico já premiado que a fazenda produz.

Onde:

Fazenda Santa Terezinha — Jacintos

Visitas:

Sábados, 14h30 às 18h.
É preciso agendar.
Júnia: (11) 98404-7855

Visita à produção de derivados de leite orgânico, farinha de mandioca, frutas e hortaliças do Rancho Biju

O turista sairá do Rancho Biju com o conhecimento de uma legítima pessoa do campo. Durante a visita, o guia ensinará os processos de produção de derivados de leite orgânico, da farinha de mandioca, de frutas e de hortaliças.

Onde:

Estrada do Recinto de Exposições, s/n — Santo Antônio

Visitas:

É preciso agendar.
(35) 3651-1146

Visita à produção de leite de búfala da Fazenda Montanha Cochós

Visita à produção e beneficiamento de leite de búfala.

Onde:

Fazenda Montanha Cochós

Visitas:

É preciso agendar.
(35) 99921-2251

Circuito Terras Altas da Mantiqueira



Passa Quatro

Visita ao Museu da Cachaça

O turista se surpreenderá com os sabores e aromas especiais característicos da cachaça Pousada do Verde, armazenada em tonéis de carvalho. Além de fazer a degustação, o visitante poderá conhecer de perto o processo de fabricação da bebida artesanal.

Onde:

Estrada da Selinha, 1400 — Tronqueiras

Visitas:

É preciso agendar.
Paulo Brito: (35) 3371-3000

Circuito Trilha dos Inconfidentes

Carrancas

Visita ao café da roça da fazenda Carrancas

A visita à fazenda Carrancas será excelente para quem aprecia um verdadeiro e delicioso café mineiro. Uma refeição farta com mais de 40 quitutes caseiros - incluindo geleias, pão de queijo, manteiga e sucos - estará à espera do turista.

Onde:

Estrada Carrancas, km 2 — Cachoeira da Fumaça

Visitas:

Em feriados, não é preciso agendar.

Soraia: (35) 99226-6071 / (35) 98823-7620



Coronel Xavier Chaves

Visita ao alambique da cachaça Jacuba

O passeio ao alambique da cachaça Jacuba é uma excelente chance de experimentar o destilado premium, criado a partir da combinação de métodos tradicionais e novas tecnologias.

Onde:

Rodovia Vereador João Vicente Vieira Camargo, km 1

Visitas:

Segunda a sexta-feira, de 8h às 16h, sábados e domingos, de 9h às 16h.

É preciso agendar.

(32) 3372-3088

Visita ao engenho Boa Vista

A paisagem bucólica do Engenho Boa Vista encantará o visitante. Com construções datadas de 1755, o lugar histórico é o cenário da produção de aguardente há mais de 255 anos. Nesse ambiente de tirar o fôlego, o turista poderá apreciar uma cachaça de altíssima qualidade.

Onde:

Rua João XXIII, 443

Visitas:

É preciso agendar.

Rumos em Rotas: (32) 3372-5689 / 98815-8327

(São João del Rei)

Uai Trip: (32) 3355-1161 / 98848-3283

(Tiradentes)

Visita à produção do queijo Catauá

Visita guiada à produção do saboroso Catauá, queijo artesanal com denominação de origem produzido a partir do leite cru de gado Jersey.

Onde:

Sítio do Coqueiro – Estrada do Ouro Fino, km 7 – Colônia do Felizardo – Coronel Xavier Chaves

Visitas:

Quintas e sextas-feiras às 14h.

É preciso agendar.

(32) 98888-5112

São João del-Rei

Visita à Tarôco Flores

Em uma paisagem inspiradora, o turista terá a chance de caminhar por fileiras intermináveis de flores e aprender sobre suas etapas de cultivo. Oficinas de confecção de arranjos são ministradas juntamente com a oferta do café da Vó Rita, cheio de quitandas caseiras.

Onde:

Colônia Viva

Visitas:

É preciso agendar.

(32) 99923-2372 / (32) 3373-2086

Visita ao café da Fatinha

Quem não gosta de um café da manhã repleto de alimentos saborosos e quitandas feitas em fogão a lenha? Isso é o que o turista irá encontrar no Café da Fatinha, onde ainda são vendidos doces, bolos e biscoitos caseiros.

Onde:

Colônia Viva

Visitas:

É preciso agendar.

(32) 3373-4015

Visita ao entreposto rural Sítio do Felizardo

No Sítio do Felizardo, o turista poderá degustar e adquirir gostosuras como biscoitos, doces, geleias e massas artesanais. Outro item imperdível, à venda no entreposto comercial, é a cachaça local, cujo alambique produtor é aberto à visitação.

Onde:

Colônia Viva

Visitas:

É preciso agendar.

(32) 99989-8484 / 99919-3291

Visita ao Restaurante da Filó

Na visita ao Restaurante da Filó, o turista terá o gostinho de estar em uma verdadeira cantina italiana. Receitas tradicionais, preparadas à moda original, produzem pratos tão deliciosos quanto o próprio local.

Onde:

Colônia Viva

Visitas:

Sábado, domingo e feriados, das 11h30 às 17h.

Não é preciso agendar.

Visita ao Sítio Ambiental Buscapé

Nesta propriedade rural familiar, o visitante terá uma chance rara de adquirir cosméticos naturais e fitoterápicos diretamente do produtor. Frutas e sucos também estarão disponíveis ao turista, que se encantará com o ambiente intimista.

Onde:

Colônia Viva

Visitas:

É preciso agendar.

(32) 99951-7180 / (32) 99911-0034

Visita ao Sítio Giarola – turismo rural pedagógico

Com uma proposta de turismo pedagógico, o Sítio Giarola é o local ideal para ampliar o conhecimento do visitante sobre o meio rural. Durante a atividade, o convidado aprenderá sobre o processo produtivo em sementeiras, estufa de verduras e hortaliças, desde o plantio até a colheita.

Onde:

Colônia Viva

Visitas:

É preciso agendar.

(32) 99908-6970

Visita ao sítio São Geraldo

O turista terá um gostinho da vida no campo durante a visita ao sítio São Geraldo. Será possível colher verduras direto do pé e comprá-las na loja, onde também são vendidos itens como frutas, ovos, conservas e linguiças, além do tradicional fubá de moinho d'água, fabricado na propriedade.

Onde:

Colônia Viva

Visitas:

É preciso agendar.

(32) 3371-4219 / (32) 3372-8326 / (32) 99802-7678

Visita ao sítio São Sebastião

O sítio São Sebastião oferece a oportunidade de se conhecer o interior de uma propriedade rural familiar. No local, são produzidos itens como queijo Minas artesanal curado, leite, verdura, entre outros gêneros alimentícios. É possível adquirir o queijo direto do produtor.

Onde:

Colônia Viva

Visitas:

É preciso agendar.

(32) 3373-2095 / (32) 99997-2068

Circuito Trilhas do Rio Doce



Coluna

Visita à fábrica da cachaça Coluninha

O visitante ficará maravilhado com o sabor da cachaça Coluninha, que poderá ser apreciada ao final do passeio pelo alambique. Nesta visita, o turista acompanhará todas as etapas da produção, passando pela colheita da cana até chegar ao produto final.

Onde:

Fazenda Tabocal

Visitas:

É preciso agendar.

Silvio Garcia de Aguiar: (31) 3422-0309

www.coluninha.com.br



Governador Valadares

Pontal

(distrito de Governador Valadares)

Visita à fábrica da cachaça Ibituruna

O alambique da cachaça Ibituruna será um ótimo lugar para quem valoriza beber e comer bem.

O visitante poderá degustar o delicioso destilado comendo quitandas especiais, não sem antes ter conhecido todo o processo de fabricação da bebida.

Onde:

Rodovia 259, km 188

Visitas:

É preciso agendar.

Tulio Almeida: (33) 99952-8159 / (33) 3215-3215

Circuito Veredas do Paraopeba



São João Evangelista

Visita à fábrica de cachaça Rainha da Mata

Durante todo o ano, o visitante terá a chance de conhecer a fábrica de cachaça e licor Rainha da Mata, que oferece degustação de suas criações. No período de produção - de julho a outubro -, o turista ainda poderá acompanhar a feitura das bebidas.

Onde:
Rancho do Tanque — Estrada para Comercinho

Visitas:
É preciso agendar.
Drausus: (33) 98880-1392 / (33) 98836-1392 /
(33) 3412-1392

Belo Vale

Visita ao alambique da cachaça Serra Morena

No alambique da cachaça Serra Morena, o turista irá se deparar com um processo de produção artesanal que prima pela excelência. O resultado é uma bebida de sabor e aroma especiais, que poderão ser apreciados durante a degustação. O visitante terá a chance de passear pela fábrica e adquirir a bebida no local.

Onde:
Fazenda Laranjeiras. Estrada Belo Vale, km 3 —
Boa Esperança

Visitas:
É preciso agendar.
Joelma: (31) 98449-5373

Brumadinho

Aranha (distrito de Brumadinho)

Visita à cervejaria artesanal Casa Piacenza

O turista terá o prazer de degustar uma cerveja artesanal de qualidade em um ambiente aconchegante, repleto de história e de cultura cervejeira. O local, que funciona como fábrica de pub, tem produções nos sabores pale ale, weiss, stout, jabuticaba e chocolate.

Onde:
Endereço informado mediante agendamento.

Visitas:
É preciso agendar.
Ruan: (31) 99843-7408

Piedade do Paraopeba (distrito de Brumadinho)

Visita à produção de cachaças e licores Segredo do Patriarca e Dômina Suave

Visita à fábrica de cachaças e licores onde são produzidas, de forma artesanal, as aguardentes Segredo do Patriarca e Dômina Suave, ideais para preparação de caipirinhas e drinks. O visitante conhece o processo de produção das bebidas, com destaque para os diversos sabores de licores que são produzidos no local. Ainda é possível comprar os produtos direto do produtor.

Onde:
Endereço informado mediante agendamento.

Visitas:
É preciso agendar.
Glander: (31) 99891-5003

Piedade do Paraopeba (distrito de Brumadinho)

Visita à produção de defumados e embutidos do Rancho do Peixe - Restaurante e Fazenda

O Rancho do Peixe é o local perfeito para saborear defumados e embutidos. Feitas com carnes selecionadas, as iguarias são servidas no restaurante – como refeição completa ou porção para degustação. Mediante agendamento, o turista também poderá ver o processo de defumação na companhia de um guia.

Onde:
Rancho do Peixe Restaurante Fazenda –
Rua Antônio Carlos de Oliveira, 7 – Palhano

Visitas:
Restaurante aberto ao público.
É preciso agendar.
Viçoso Lacerda ou Rodolfo Lacerda:
(31) 3575 6013 / (31) 99181-8619 / (31) 99972-4040



Itaguara

Visita à produção artesanal de doces de frutas em calda do Sítio Paraíso

Os doces de frutas em calda do Sítio Paraíso irão agradar até aos visitantes de paladar mais exigente. No estabelecimento, os turistas poderão ver e participar da produção artesanal que resulta em uma iguaria de sabor puro. As delícias estarão disponíveis para compra e degustação.

Onde:
Sítio Paraíso – Zona Rural

Visitas:
É preciso agendar.
Ana: (37) 99967-5995

Visita à produção de queijo e derivados do leite de cabra da Fazenda Capril Santa Cecília

A fazenda Santa Cecília é um belo ambiente para aproveitar os encantos da vida rural. O turista verá de perto as cabras, fonte do leite utilizado na fabricação de queijos, iogurtes, doces, produtos de beleza e outros derivados feitos no local, que também conta com restaurante e parquinho para crianças.

Onde:
Fazenda Capril Santa Cecília

Visitas:
É preciso agendar.
Marli: (31) 99983-0906 / (31) 99771-9806

Visita ao alambique da Cachaça Asa Branca

Famosa por sua excelente qualidade, a cachaça Asa Branca poderá ser conhecida a fundo por quem visitar seu alambique. O turista verá todo o processo de produção do destilado, disponível para degustação e compra ao final do passeio.

Onde:
Rua João Paulinho, 1002 – Dias

Visitas:
É preciso agendar.
Celinho: (31) 3184-1235 / (37) 99121-1024
asabrancaitaguara@gmail.com



Jeceaba

Visita ao alambique da Cachaça Jeceaba

O turista ficará inebriado com o aroma encorpado, a cor, a textura e o sabor marcante da cachaça Jeceaba. Ao caminhar pelo alambique, o visitante descobrirá a magia da produção artesanal do destilado, oferecido aos convidados para degustação e vendido no local.

Onde:

Fazenda Bela Vista — Rua Antônio Ribeiro de Souza, 660 — Centro

Visitas:

É preciso agendar.
Roger: (31) 99276-1231

São Joaquim de Bicas

Visita à produção de Doces e Licores da Bethe

O turista passará o dia nesta simpática chácara, de onde são colhidos os ingredientes para o preparo de licores, doces e outras delícias de sabor incomparável. Bethe, a proprietária, ensinará os segredos da produção e oferecerá produtos para degustação, que também poderão ser adquiridos no local.

Onde:

Rua Itajubá, 439

Visitas:

É preciso agendar.
Bethe: (31) 3534-9848 / (31) 99126-7576

Circuito Villas e Fazendas



Itaverava

Visita à fábrica de cachaça Taverna Real

O visitante terá o privilégio de conhecer a única instituição no Brasil que oferece o curso de mestre alambiqueiro. Nesta fazenda-escola, o turista irá se deparar com as mais recentes tecnologias para obtenção de cachaça, álcool e outros derivados da cana, e poderá criar seu próprio drink de forma profissional.

Onde:

Localidade Pé da Serra, BR 482, km 18

Visitas:

É preciso agendar.

Arnaldo Ribeiro: (31) 2535-2228

canabrasil@canabrasil.com.br

Receptivo Ver Gerais: (31) 3762-9124



Santana dos Montes

Visita à fábrica de cerveja artesanal Loba

O turista ficará fascinado com modo de preparo da cerveja Loba, manipulada artesanalmente durante todas as etapas da produção. Neste passeio guiado, o visitante degustará a deliciosa bebida no bar, onde o produto também é vendido.

Onde:

Fazenda Guarará

Visitas:

É preciso agendar

Fazenda da Chácara e Receptivo Ver Gerais:

(31) 3762-9124



Roteiros Gastronômicos



Circuito das Águas

Soledade de Minas



Cantos e Sabores

A fábrica, que produz doces diet e light, utiliza como matéria-prima frutas selecionadas e sazonais. A visita guiada por profissionais oferece a vivência de uma produção que conjuga alta tecnologia com técnicas caseiras.

Visitas:

É preciso agendar.
Araucária Ecoturismo:
(35) 3415-0000 / (35) 99141-0693
araucariaecoturismo@hotmail.com

Ovelhas da Mantiqueira / Cabanha Vida

Dedicada à pecuária de ovinos, a fazenda desenvolve a raça Ovelha da Mantiqueira. No passeio, o visitante tem contato com os animais, acompanha a ordenha e pode visitar o laticínio, que produz iogurte e oito tipos de queijo. Os produtos poderão ser degustados e adquiridos durante a visita.

Visitas:

É preciso agendar.
Araucária Ecoturismo:
(35) 3415-0000 / (35) 99141-0693
araucariaecoturismo@hotmail.com

Pelos caminhos do café

Estabelecida em uma área de 90 hectares e a uma altitude privilegiada, a fazenda cultiva o melhor café da região e colhe os grãos acaiaí, catuaí e icatu amarelo, variedades de Coffea arabica. O passeio revela os segredos dessa iguaria brasileira, desde o plantio até as diferentes técnicas de preparação da bebida.

Visitas:

É preciso agendar.
Araucária Ecoturismo:
(35) 3415-0000 / (35) 99141-0694
araucariaecoturismo@hotmail.com

Capital Belo Horizonte



Belo Horizonte

Rota da Comida Típica

A Rota da Comida Típica é um passeio que garante ao turista a verdadeira experiência da cozinha mineira em um restaurante em Belo Horizonte. Para mais informações acesse o site: www.belo Horizonte.mg.gov.br

Visitas:

Autoguiadas

Rota das Cachaças Artesanais

A relação de Minas Gerais com a cachaça vem desde o século XVIII. Em Belo Horizonte, a cachaça artesanal pode ser saboreada de várias maneiras: nos melhores bares e restaurantes da cidade e também em lojas especializadas. O entorno da capital ainda oferece uma seleção de alambiques, onde o turista poderá conhecer o processo artesanal de produção da bebida e de seus derivados, degustá-los e ainda desfrutar de belíssimas paisagens naturais. Para mais informações acesse o site: www.belo Horizonte.mg.gov.br

Visitas:

Autoguiadas

Rota das Cervejas Artesanais

Na capital mundial dos botecos também é possível conhecer incríveis cervejarias artesanais e aprender sobre o processo de produção da cerveja e as técnicas de torrefação do malte. Os roteiros também podem incluir visitas a bares e lojas especializadas em cervejas especiais, café da manhã cervejeiro, almoço harmonizado e, ao final do passeio, o "ajantarado" cervejeiro. Para mais informações acesse o site: www.belo Horizonte.mg.gov.br

Visitas:

Autoguiadas

Rota dos Bares

O bar é a verdadeira paixão belo-horizontina. Basta abrir o mapa da cidade para encontrar uma grande variedade de botecos e bares que atendem a todos os gostos. O tradicional bairro de Lourdes conta com opções requintadas de lazer gastronômico. Para os boêmios inveterados, um passeio a Santa Tereza ou ao Centro é diversão certa. Outros bairros como Savassi, Funcionários, Anchieta, Sion, Mangabeiras, Prado, São Bento, Lourdes, Serra, Santa Tereza e Santa Efigênia oferecem inúmeras possibilidades gastronômicas. Santo Antônio e São Pedro têm várias opções de bares tradicionais e agitos noturnos, como cafés, restaurantes, bares com pista de dança, choperias e pubs. A Pampulha e o União - rua Alberto Cintra - também oferecem diversidade de lazer e entretenimento. Para mais informações acesse o site: www.belo Horizonte.mg.gov.br

Visitas:

Autoguiadas

Rota dos Cafés

Quem pensa que mineiro só vive em bar se engana! Apaixonados por café, os moradores da capital são um público superexigente, o que garante não só a variedade de cafeterias da capital, mas também a diversidade de tipos de café oferecidos. Concentrados principalmente na região Centro-Sul de Belo Horizonte, os cafés, que geralmente possuem um período de atendimento mais longo que outros estabelecimentos, são ambientes aconchegantes e com ótimas opções culinárias, alguns incluem livraria e programação musical. Para mais informações acesse o site: www.belo Horizonte.mg.gov.br

Visitas:

Autoguiadas

Rota dos Mercados

A capital mineira conta com diversos mercados públicos que fascinam a freguesia com suas pequenas e charmosas vendas. Além do Mercado Central, a capital oferece mercados menores - os distritais - como o Mercado do Cruzeiro e a Feira dos Produtores. Para mais informações acesse o site: www.belo Horizonte.mg.gov.br

Visitas:

Autoguiadas

Rota Noturna (By night)

Na Rota Noturna, o turista tem a chance de escolher o tipo de passeio que mais lhe agrada para desfrutar na capital: bares, danceterias, apresentação cultural e, ainda, passeios selecionados por gêneros musicais, como o rock, o sertanejo ou o samba. Para mais informações acesse o site: www.belo Horizonte.mg.gov.br

Visitas:

Autoguiadas

Circuito Caminhos do Sul de Minas



Maria da Fé

Pelos sabores da Mantiqueira

O roteiro é uma visita a uma fazenda experimental da EPAMIG onde se deram as primeiras plantações de oliva do estado. Os visitantes têm a chance de conhecer as mudas e as primeiras gerações das plantas, bem como aprender as práticas de cultivo do fruto e degustar o saboroso azeite produzido no local. O visitante também poderá adquirir azeites e mudas de oliveira.

Visitas:

É preciso agendar.
Araucária Ecoturismo:
(35) 3415-0000 / (35) 99141-0693
araucariaecoturismo@hotmail.com

Circuito Caminhos Gerais



Andradas

Rota dos Vinhos

Marcada pela cultura italiana, com sua peculiar hospitalidade e alegria, a Rota dos Vinhos é um passeio imperdível. Vinícolas comerciais, vinhos e espumantes premiados, boa gastronomia e muito alto astral são as principais características da região. O visitante tem a oportunidade de conhecer seis dessas vinícolas, cada qual com suas peculiaridades. O roteiro inclui degustação de vinhos e sucos de uva e o passeio pelos parreirais de uvas finas, em que o visitante terá uma verdadeira aula sobre uvas e vinhos de Andradas.

Visitas:

É preciso agendar.
Janaina Veronese: (35) 3731-1671

Vinhos do Sul de Minas

Fundada em 1969, a Casa Geraldo é uma das maiores vinícolas do estado e um dos orgulhos de Andradas, cidade mineira localizada aos pés da Serra da Mantiqueira. A região de altitudes elevadas marca temperaturas amenas, o que propicia o cultivo da uva *Vitis vinifera*, variedade trazida a Minas Gerais pela Casa Geraldo. A Casa se consolidou como uma referência na produção de vinhos, atraindo uma grande quantidade de turistas para suas visitas guiadas aos parreirais e instalações da vinícolas, que culminam no restaurante Enogastronômico.

Visitas:

É preciso agendar.
Primitur — Helder: (31) 3213-9839 / (31) 98649-9839

Circuito Canastra



Araxá

Experiência Queijo Minas Artesanal Araxá

O roteiro se propõe a ser uma vivência na Fazenda São Vicente, produtora do queijo Minas Araxá, feito com leite orgânico cru e integral, sob manejo agroecológico e totalmente livre de transgênicos, agrotóxicos ou antibióticos. O passeio se inicia com um café da manhã (100% orgânico) e uma prática de meditação coletiva, que sintoniza os turistas e a natureza ao redor. Em seguida, tem início uma caminhada, que mostra a harmoniosa comunhão entre a flora, a paisagem, a história, os plantios, os animais e os seres humanos. Após o almoço (também produzido com ingredientes 100% orgânicos), os visitantes acompanham a elaboração dos queijos e submergem em uma reflexão sobre o ciclos da vida e do leite.

Visitas:

É preciso agendar.
Receptivo Maritaca Expeditions
Frederico: (34) 99148-6882

Roteiro Gastronômico Metendo a Colher - Circuito dos Sabores

Neste roteiro gastronômico, os visitantes poderão conhecer mais de 12 restaurantes em Araxá que oferecem pelo menos um prato tipicamente mineiro no cardápio. É uma chance única de se deliciar com as inigualáveis iguarias da culinária mineira.

Visitas:

Não é preciso agendar.

Sacramento

Experiência Queijo Minas Artesanal Canastra

O roteiro contempla três dias de passeio, que se inicia com um dia livre na cidade de Sacramento. No segundo dia, os visitantes sairão rumo ao primeiro local certificado para produção de queijo no município, o Portal Canastra. Ali terão a chance de saber mais sobre a tradicional e encantadora técnica de produção de queijo, os cuidados com o gado e o local adequado para o feitiço da iguaria. Após o almoço, o grupo terá a chance de acompanhar todo o processo de fabricação do queijo, e cada visitante terá a oportunidade de fazer o seu próprio queijo. Com a programação livre para o resto do dia, o visitante poderá visitar uma das cachoeiras do hotel ou o povoado do Desemboque e terá direito ao jantar típico e pernoite no Portal da Canastra. No terceiro dia de passeio, os visitantes retornam para Sacramento após o café da manhã.

Visitas:

É preciso agendar.
Receptivo Maritaca Expeditions
Frederico: (34) 99148-6883



Circuito do Ouro



**Caeté, Barão de Cocais,
Santa Bárbara e Catas Altas**

Rota Gastronômica do Roteiro Entre Serras – da Piedade ao Caraça

Percorrer a rota gastronômica do Entre Serras é fazer um passeio inesquecível pela cozinha mineira. Além dos doces típicos, que são facilmente encontrados pelo roteiro, ganham destaque: o queijo de Caeté; a goiabada cascão, que é patrimônio imaterial de Barão de Cocais; o famoso mel produzido em Santa Bárbara; e as delícias do doce de leite de Catas Altas. Conhecer tais iguarias e vê-las transformadas em ingredientes também é conhecer parte da história e da encantadora cultura do povo mineiro.

Visitas:

É preciso agendar.
Centro de Informações ao Turista – Circuito do Ouro (em Catas Altas)
Márcia Martins: (31) 3860-2003

Circuito Pico da Bandeira



17 Municípios Associados

50 empreendimentos

O Roteiro Gastronômico do Circuito Pico da Bandeira envolve os 17 municípios inseridos no Circuito Turístico Pico da Bandeira. Anualmente, o roteiro é revisto e novos empreendimentos gastronômicos são inseridos. Assim, novos cardápios são apresentados, divulgando e valorizando a gastronomia regional. A gastronomia é, portanto, um dos principais valores da cultura do Caparaó Mineiro de que o turista desfrutará.

Visitas:

Autoguiadas
www.circuitopicodabandeira.com

Circuito Serras de Minas



Araponga, Guaraciaba e Viçosa

Roteiro Café com Cachaça

O Roteiro Café com Cachaça acontece na Zona da Mata mineira e inclui os municípios de Araponga, Guaraciaba e Viçosa. A região é produtora dos melhores cafés 100% arábica do Brasil e das melhores cachaças artesanais de Minas. O passeio, voltado para a gastronomia mineira, pode durar de um a três dias e encanta os turistas com visitas às propriedades produtoras de café e cachaça da região. A rota também inclui uma visita ao Parque Estadual da Serra do Brigadeiro.

Visitas:

É preciso agendar.

Agência O Mapa do Mundo

Sérgio Vitarelli: (31) 3891-4898 / (31) 3891-6297

Circuito Terras Altas da Mantiqueira



Alagoa

Produção Rural Caminho do Azeite e do Queijo de Alagoa

Partindo de qualquer uma das cidades das Terras Altas da Mantiqueira, o roteiro percorre os caminhos da encosta do Parque Estadual da Serra do Papagaio com destino ao município de Alagoa, reserva da biosfera decretada pela UNESCO. Breves paradas durante o percurso permitem caminhadas para observação de pássaros e áreas remanescentes do bioma Mata Atlântica, com vistas panorâmicas do Parque Nacional do Itatiaia. Atrativos à parte incluem visitas a cachoeiras e relato de histórias do ouro da Estrada Real e dos jesuítas. Na cidade de Alagoa, os turistas têm a chance de visitar um laticínio produtor de queijo artesanal de Alagoa, onde conhecem as etapas de fabricação seguidas de degustação. O roteiro também inclui a visita à Fazenda Cauré para conhecer as oliveiras e a produção do Azeite Prado & Vazquez.

Visitas:

É preciso agendar.

Araucária Ecoturismo:

(35) 3415-0000 / (35) 99141-0693

araucariaecoturismo@hotmail.com

Circuito Trilha dos Inconfidentes



Coronel Xavier Chaves, São João del-Rei e Tiradentes



Tour Gastronômico

No Tour Gastronômico da Trilha dos Inconfidentes, os visitantes têm uma vivência singular, em que descobrirão os deliciosos sabores da região: doces caseiros, trufas, picolés, cervejas artesanais e cachaça de alambique.

Visitas:

É preciso agendar.
Uai Trip: (32) 3355-1161 / (32) 98848-3283
(Tiradentes)

Coronel Xavier Chaves

Tour Vivencial Alambiques

Este tour apresenta o alambique mais antigo do Brasil em funcionamento, propriedade, há 250 anos, dos descendentes do alferes Tiradentes. O turista também presenciará a produção da melhor cachaça branca do País e, em seguida, terá a chance de conhecer um dos mais modernos alambiques brasileiros. Além de segurança, o roteiro proporciona a vivência da boa prosa mineira.

Visitas:

É preciso agendar.
Uai Trip: (32) 3355-1161 / (32) 98848-3283
(Tiradentes)

São João del-Rei

Tour Agroturismo

O Tour Agroturismo da Trilha dos Inconfidentes é um roteiro em que os turistas percorrem fazendas e plantações de hortaliças, legumes, flores e frutas da região de São João del-Rei. Os visitantes também têm a chance de conhecer a fabricação de massas caseiras, produção típica de descendentes de italianos na região. O passeio é um convite ao descanso e à fuga da rotina.

Visitas:

É preciso agendar.
Uai Trip: (32) 3355-1161 / (32) 98848-3283
(Tiradentes)

Caixa d'Água da Esperança (distrito de Tiradentes)

Rota do Sabor

A Rota do Sabor propicia a vivência de fazeres e sabores tradicionais de Minas Gerais. No distrito de Caixa d'Água da Esperança, um pedacinho do paraíso, o turista se deliciará com um restaurante rural e uma diversidade de produtos artesanais, que incluem doces, geleias, queijos, cachaças e biscoitos.

Visitas:

É preciso agendar.
Uai Trip: (32) 3355-1161 / (32) 98848-3283
(Tiradentes)

Circuito Veredas do Paraopeba



Brumadinho e Moeda

Rota da Cachaça Veredas do Paraopeba

Os passeios da Rota da Cachaça Veredas do Paraopeba foram elaborados e desenvolvidos a partir de pesquisas e um intenso mergulho em relatos, causos e contos locais. A cachaça é a estrela do passeio, mas o turista irá conhecer essa história em passeios que destacam o que a cultura mineira tem de mais vivencial e comunitário.

Visitas:

É preciso agendar.

HT Happy Travel: (31) 4117-0333 / (31) 99949-7969 /
(31) 98896-0701

www.hthappytravel.com

Igarapé

Roteiro Cozinhas e Quintais das Mestras

O Roteiro Cozinhas e Quintais das Mestras oferece uma inigualável vivência da cozinha mineira. Com a companhia de adoráveis mestras da culinária, protagonistas do Festival Igarapé Bem Temperado, o turista tem a oportunidade de descobrir o prazer de uma experiência gastronômica repleta de histórias sobre as raízes da tradicional comida mineira e de degustar uma deliciosa comida à beira do fogão a lenha.

Visitas:

É preciso agendar.

BrumaTur Site:

www.circuitoveredasdoparaopeba.org.br

Circuito Villas e Fazendas



Santana dos Montes

Caminho do Guarará com Comida de Boteco

No roteiro, o visitante irá participar de uma caminhada de seis quilômetros, cujo destino é uma produção de cerveja artesanal que inclui degustação. Em seguida, inicia-se o circuito de comidas de boteco, em que o turista se deliciará com saborosos quitutes da roça, como torresminho com angu, churrasquinho de frango com farofa, coraçãozinho acebolado e linguiça caramelada. O passeio se encerra no centro histórico do município.

Visitas:

É preciso agendar.

Receptivo Ver Gerais: (31) 3762-9124





Índice Remissivo

Índice



Cidades

- Alagoa:** 86 / 205
Alfenas: 35
Alfredo Vasconcelos: 91
Alto Caparaó: 158
Andradas: 22 / 126-128 / 199
Angelândia: 60
Antônio Carlos: 92
Araçá: 138
Araponga: 164 / 204
Araxá: 27 / 134-135 / 200
Areado: 46 / 145
Argirita: 78 / 167
Augusto de Lima: 68
Barão de Cocais: 51 / 153 / 202
Belo Horizonte: 10-14 / 120-121 / 196-197
Belo Vale: 185
Bonfim: 102
Botelhos: 129
Brumadinho: 103 / 186 / 208
Bueno Brandão: 169
Buenópolis: 69 / 161
Caeté: 154 / 202
Caldas: 23
Camanducaia: 82 / 172
Cambuá: 173
Campos Gerais: 36
Carlos Chagas: 61
Carrancas: 93 / 178
Cataguases: 79 / 168
Catas Altas: 52 / 202
Caxambu: 8 / 116
Claro dos Poções: 70
Coluna: 182
Conceição do Mato Dentro: 72
Congonhas: 53
Conselheiro Lafaiete: 110
Cordisburgo: 30
Coronel Fabriciano: 42 / 143
Coronel Pacheco: 24 / 130
Coronel Xavier Chaves: 179 / 206
Córrego do Bom Jesus: 83
Cristina: 18
Curvelo: 32 / 139
Diamantina: 28 / 136
Dom Silvério: 75
Espera Feliz: 67 / 160
Extrema: 84 / 174-175
Governador Valadares: 183
Grão Mogol: 141
Guaraciaba: 76 / 165 / 204
Guarani: 131
Guarda-Mor: 49
Igarapé: 104 / 209
Ipatinga: 43 / 144
Itabirito: 54 / 155
Itacarambi: 98
Itaguara: 105 / 187
Itambé do Mato Dentro: 73
Itanhandu: 88
Itaverava: 112 / 190
Jaboticatubas: 162
Jeceaba: 106 / 188
Jequeri: 146
Joaquim Felício: 71
Juatuba: 107
Juiz de Fora: 15-16 / 122 - 123
Lagoa Dourada: 94
Lambari: 9 / 117
Laranjal: 168
Leopoldina: 80
Malacacheta: 62
Manga: 100
Maria da Fé: 19 / 124 / 198
Mariana: 55 / 156
Mário Campos: 108
Matias Barbosa: 123
Moeda: 208
Monsenhor Paulo: 37
Morada Nova de Minas: 40
Nova Lima: 56 / 157
Novo Cruzeiro: 64
Novorizonte: 142
Ouro Preto: 58
Paracatu: 50
Paraguaçu: 38
Paraisópolis: 85 / 176
Passa Quatro: 89 / 177
Piau: 25
Piranguinho: 20 / 125
Pirapora: 34 / 140
Pompéu: 41 / 59
Ponte Nova: 47 / 147
Pouso Alto: 90
Rio Casca: 148
Rio Doce: 77
Rio Novo: 132
Rodeiro: 71
Sabará: 59
Sacramento: 201
Santo Antônio do Grama: 149
Santa Bárbara: 202
Santa Rita do Sapucaí: 21
Santana do Riacho: 74 / 163
Santana dos Montes: 113 / 191 / 210
Santo Antônio do Retiro: 39
Santos Dumont: 17
São Domingos do Prata: 45
São Francisco: 101
São João del-Rei: 95 / 180-181 / 206-207
São João Evangelista: 184
São João Nepomuceno: 26 / 133
São Joaquim de Bicas: 109 / 189
São Tiago: 96
Sem Peixe: 48 / 150
Serro: 29 / 137
Sete Lagoas: 31
Soledade de Minas: 118-119 / 194-195
Teófilo Otoni: 65-66
Tiradentes: 97 / 206-207
Urucânia: 152
Viçosa: 166 / 204

Índice



Datas de Festivais Gastronômicos

Janeiro

Festa da Uva – Caldas: 23

Fevereiro

Festival Bora Butecar – São Francisco: 101

Festival do Pequi – Santo Antônio do Retiro: 39

Março

Festa do Marolo – Paraguaçu: 38

Mais Happy Hour – São João del-Rei: 95

Saint Patrick's Day – Juiz de Fora: 16

Abril

Belo Horizonte Restaurant Week – Belo Horizonte: 10

Bier Fest – Catas Altas: 52

Biergarten – Juiz de Fora: 15

Botecar – Belo Horizonte: 10

Caxambu Mais Gourmet – Caxambu: 8

Comida di Buteco – Belo Horizonte: 11

Comida di Buteco – Juiz de Fora: 15

Concurso Gastronômico Comida di Buteco –
Ipatinga: 43

Festa Cultural da Goiaba – Ouro Preto: 58

Festa do Milho – Alfenas: 35

Festival da Boa Mesa – Caxambu: 8

Festival de Comida de Boteco, Tira-gostos
e Caldos – São João Nepomuceno: 26

Festival Gastronômico de Maria da Fé –
Maria da Fé: 19

Festival Viação Gastronômica – Itabirito: 54

Festival de Sabor – Curvelo: 32

Roda de Boteco Delícias do Velho Chico –
Itacarambi: 98

TremBier Festival – Tiradentes: 97

Maio

Biergarten – Juiz de Fora: 15

Circuito Gastronômico de Bares Lafaiete Sabores –
Conselheiro Lafaiete: 110

Comida di Buteco – Juiz de Fora: 15

Concurso Gastronômico Comida di Buteco –
Ipatinga: 43

De Tira em Tira – Festival de Tira-gostos –
São Gonçalo do Rio das Pedras/Serro: 29

Festa da Farofa – São Joaquim de Bicas: 109

Festa da Quitanda e Festival da Goiabada –
Barão de Cocais: 51

Festa das Nações – Juiz de Fora: 16

Festa de Santa Rita – Cataguases: 79

Festa de Santa Rita de Cássia – Santa Rita do
Sapucaí: 21

Festa do Vinho – Catas Altas: 52

Festa Tradicional Italiana – Belo Horizonte: 13

Festival Café com Música – Cristina: 18

Festival Comida di Buteco – Malacacheta: 62

Festival da Quitanda – Congonhas: 53

Festival de Comida de Boteco, Tira-gostos
e Caldos – São João Nepomuceno: 26

Festival de Gastronomia Passa Quatro Gourmet –
Passa Quatro: 89

Festival de Viola e Festa da Mandioca – Sereno/
Cataguases: 79

Festival do Ora-pro-nóbis – Pompéu/Sabará: 59

Festival do Queijo e do Azeite – Alagoa: 86

Festival Gastronômico Brasil Sabor –
Belo Horizonte: 13

Festival Gastronômico Sabores do Prata –
São Domingos do Prata: 45

Festival Viação Gastronômica – Itabirito: 54

Junho

Bar, Boteco e Cia – Ponte Nova: 47

Brutiquim – Brumadinho: 103

Circuito Aproxima – Belo Horizonte: 10

Expocachaça – Feira Festival Internacional
da Cachaça – Belo Horizonte: 13

Festa do Biscoito – Areado: 46

Festa do Leite – Barbosa/Sem Peixe: 48

Festa do Maior Pé de Moleque do Mundo –
Piranguinho: 20

Festa do Milho – Boa Esperança/Santana dos
Montes: 113

Festival de Viola e Festa da Mandioca – Sereno/
Cataguases: 79

Festival Gastronômico de Espera Feliz – Espera
Feliz: 67

Festival Gastronômico Ipatinga Gourmet –
Ipatinga: 43

Igarapé Bem Temperado – Festival de Culinária
e Cultura – Igarapé: 104

Julho

Bar, Boteco e Cia – Ponte Nova: 47

Brutiquim – Brumadinho: 103

Cabrafest — Festival da Cabra Leiteira – Coronel Pacheco: 24

Caxambuteco – Caxambu: 8

Degusta Dumont – Santos Dumont: 17

Diversidade Gastronômica — Festa de Agosto – Córrego do Bom Jesus: 83

Feira do Mel – Teófilo Otoni: 65

Festa Benne detta Itália – Andradadas: 22

Festa da Banana – Piau: 25

Festa da Panela de Pedra de Cachoeira do Brumado – Cachoeira do Brumado/Mariana: 55

Festa da Queima do Alho – Buenópolis: 69

Festa do Biscoito – Pocinhos do Rio Verde/Caldas: 23

Festa do Café – Angelândia: 60

Festa do Vinho – Andradadas: 22

Festa Francesa de BH – Belo Horizonte: 13

Festival da Banana – Cabeça de Boi/Itambé do Mato Dentro: 73

Festival da Laranja – Teófilo Otoni: 65

Festival de Gastronomia de Piacatuba – Piacatuba/Leopoldina: 80

Festival de Inverno — Extremamente Caipira e Festival Sabores da Roça – Extrema: 84

Festival de Inverno – Maria da Fé: 19

Festival de Inverno e Gastronomia de Itaguara – Itaguara: 105

Festival de Vinho e Jazz – Tiradentes: 97

Festival de Viola e Festa da Mandioca – Sereno/Cataguases: 79

Festival Gastronômico de Paracatu – Paracatu: 50

Festival Gastronômico e Cultural de Carrancas – Carrancas: 93

Festival Gastronômico Sabores de Bonfim – Bonfim: 102

Festival de Quadrilha — Concurso de Canjica – Manga: 100

Gastronomia e Artes – Lambari: 9

Igarapé Bem Temperado — Festival de Culinária e Cultura – Igarapé: 104

Inverno Cultural – Campos Gerais: 36

Sabores do Mato Dentro – Conceição do Mato Dentro: 72

Semana da Gastronomia Mineira – Belo Horizonte: 14

Tira Agosto – Sete Lagoas: 31

Agosto

Agosto com Gosto – Lapinha da Serra/Santana do Riacho: 74

Argirita Sabor – Argirita: 78

Butecada Colonial – Pompéu: 41

Degusta Dumont – Santos Dumont: 17

Diversidade Gastronômica — Festa de Agosto – Córrego do Bom Jesus: 83

Festa do Milho – Retiro/São Francisco: 101

Festival Buteko Nota 10 – Andradadas: 22

Festival Cultural – Guaraciaba: 76

Festival da Cachaça – Córrego de Almas/Brumadinho: 103

Festival de Comida da Roça – Conceição do Mato Dentro: 72

Festival de Cultura e Culinária Típica – Santo Antônio do Salto/Ouro Preto: 58

Festival de Cultura e Gastronomia – Tiradentes: 97

Festival de Morangos, Flores e Rosas – Alfredo Vasconcelos: 91

Festival do Doce de Leite – Pompéu: 41

Festival do Repolho – Potonzinho/Teófilo Otoni: 65

Festival Internacional de Cerveja e Cultura (FICC) – Belo Horizonte: 14

Tira Agosto – Sete Lagoas: 31

Setembro

Circuito Gastronômico da Pampulha – Belo Horizonte: 11

Deutsches Fest – Juiz de Fora: 15

Feira Gastrocultural – Rio Doce: 81

Festa da Abóbora – Claro dos Poçoões: 70

Festa da Cachaça – Barra/Itaverava: 112

Festa de Setembro – Joaquim Felício: 71

Festa do Arroz – Braúna/São João Nepomuceno: 26

Festa do Café – Monsenhor Paulo: 37

Festa do Café-com-biscoito – São Tiago: 96

Festa do Pastel – Paraisópolis: 85

Festa do Rocambolê – Lagoa Dourada: 94

Festival Comida di Boteco – Extrema: 84

Festival da Banana – Ravena/Sabará: 59

Festival da Cachaça – Novo Cruzeiro: 64

Festival da Mandioca – Teófilo Otoni: 66

Festival de Comida da Roça – Conceição do Mato Dentro: 72

Festival do Pão de Queijo – São Sebastião da Vitória/São João del-Rei: 95

Festival do Peixe – Morada Nova de Minas: 40

Festival Fartura – Belo Horizonte: 13

Festival Gastronômico da Semana do Turismo – Guarda-Mor: 49

Festival Gastronômico e Cultural de Rodeiro – Rodeiro: 81

Festival Gastronômico Rota dos Sabores — Circuito de Arte e Gastronomia de Coronel Fabriciano – Coronel Fabriciano: 42

Festival Internacional de Gastronomia Sabores e Saberes – Araxá: 27

Festival Sabor di Buteco – Teófilo Otoni: 66

Flequeijo – Antônio Carlos: 92

Gastroarte da Chapada – Ouro Preto: 58

JF Sabor – Juiz de Fora: 15

MixBeer – Festival de Cervejas Especiais – Belo Horizonte: 14

Sabores do Vale — Festival de Gastronomia e Cultura de Santa Rita do Sapucaí – Santa Rita do Sapucaí: 21

Tira Agosto – Sete Lagoas: 31

Outubro

Butecarte – Malacacheta: 62

Circuito Gastronômico Beer Chef Brasil – Belo Horizonte: 10

Festa da Batata – Alfenas: 35

Festa do Pastel – Paraisópolis: 85

Festival de Cerveja Artesanal de São João Nepomuceno – São João Nepomuceno: 26

Festival de Cuscuz de Padre Viegas (Sumidouro) – Padre Viegas/Mariana: 55

Festival de Gastronomia Delícias da Terra – Pouso Alto: 90

Festival de Gastronomia Frango Caipira – Serra: 29

Festival Gastronômico de Monte Verde – Monte Verde/Camanducaia: 82

Festival Sabor di Buteco – Teófilo Otoni: 66

Gastronomia na Praça – Belo Horizonte: 14

JF Sabor – Juiz de Fora: 15

Belo Horizonte Restaurant Week – Belo Horizonte: 10

Novembro

Butecarte – Malacacheta: 62

Diamantina Gourmet – Diamantina: 28

Festival da Jabuticaba – Brumadinho: 103

Festival da Manga – Augusto de Lima: 68

Festival de Gastronomia Aromas e Sabores de Itanhandu – Itanhandu: 88

Festival de Gastronomia Frango Caipira – Serra: 29

Festival do Frango Caipira – Cordisburgo: 30

Sabores da Roça – Itacarambi: 98

Dezembro

Festival da Carne de Sol e Feira da Cachaça – Teófilo Otoni: 66

Festival da Jabuticaba – Sabará: 59

Festival Gastronômico – Sabor de Dom Silvério – Dom Silvério: 75

Durante todo o ano

Café na Roça – Pirapora: 34

Experimente – Feira de Cervejas Artesanais e Gastronomia – Nova Lima: 56

Feirinha Aproxima – Belo Horizonte: 13

Festival Butecarte – Buteco e Arte na Praça – Carlos Chagas: 61

Data Móvel

Brumadinho Gourmet – Brumadinho: 103

Feira do Peixe – Teófilo Otoni: 65

Festa de Alface e Festival Culinário de Mário Campos – Mário Campos: 108

Festival Gastronômico Sabores de Jeceaba – Jeceaba: 106

Festival Temperos de Juatuba – Juatuba: 107

Sabor de Bar – Sete Lagoas: 31

Sabor de Buteco – Itanhandu: 88

Os dados contidos nesta publicação foram informados pelos Circuitos Turísticos e podem sofrer alterações. A SETUR recomenda que o turista confirme as datas e condições de visita ao planejar sua viagem.

GOVERNO DE MINAS GERAIS

Governador do Estado de Minas Gerais
Fernando Damata Pimentel

Secretário de Estado de Turismo de Minas Gerais
Ricardo Faria

Secretário de Estado Adjunto de Turismo de Minas Gerais
Gustavo Arrais

Superintendente de Gastronomia e Marketing Turístico
Daniel Anilton Duarte Marques

Coordenadora do Núcleo de Gastronomia
Nathália Farah Laranjo

FICHA TÉCNICA

Coordenação Geral
Nathália Farah Laranjo

Coordenação Técnica e Conteúdo
Nayane Assis

Colaboradores
**Associação dos Circuitos Turísticos
do Estado de Minas Gerais**

**Agências de Receptivo do Programa
Minas Recebe**

Direção de Criação
Carla Madeira

Criação
Luiza Gondim e Kátia Soares

Direção de Atendimento
Simone Moreira

Gerência de Atendimento
Renata Pereira

Atendimento
Flávia Magalhães

Gerência de Design
Daniela Piancastelli

Operações
Patrícia Abranches

Editoração
Viviane Maroca e Raquel Freire

Diagramação e Produção Gráfica
Oeste

 GASTRONOMIA

 **MINAS
GERAIS**
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO

