

1ª versão | DEZ.23

O LIVRO DE

# Experiências

DA REGIÃO TURÍSTICA  
DA SERRA DO CIPÓ

Pré-  
lançamentos  
(Soft opening)



*Sair da rotina nunca foi  
tão surpreendente*

# *Sejam bem-vindos*



Um novo olhar para a Serra do Cipó, muito além das suas belas e já tão conhecidas e desejadas cachoeiras. Maneiras de apresentar seu povo e seu saber por meio de experiências turísticas que mais parecem poesia quando tocam a alma, resgatam memórias e provocam encontros. Enfim, proporcionar momentos surpreendentes, esse é o objetivo.

Assinado pela Macaúba Desenvolvimento Local e cocriado com 34 anfitriões, o Livro de Experiências da Região Turística da Serra do Cipó é fruto de um trabalho coletivo, realizado pelo Sebrae Minas, com apoio das Prefeituras Municipais de Jaboticatubas e Santana do Riacho, Circuito Turístico Parque Nacional da Serra do Cipó e Parque Nacional da Serra do Cipó.

Estamos abertos e funcionando em formato de “Pré-lançamento ou soft opening” para testarmos como tudo funcionará e quais ajustes serão necessários, antes de lançarmos oficialmente. Contamos com sua parceria para melhorarmos a cada dia.

*Surpreenda-se com a Região Turística da Serra do Cipó !!*



Foto: Vinicius Abraud

# *Experiências turísticas*

**O turista do novo milênio deseja “viajar para destinos onde, mais do que visitar e contemplar, fosse possível também sentir, viver, emocionar-se e ser personagem de sua própria viagem.”**

**Organização Mundial do Turismo - OMT**

Proporcionar trocas entre turistas e anfitriões, envolvimento em atividades conectadas com o território, geração de conhecimento e aprendizado, despertando sensações e emoções, de forma responsável. Essas foram as premissas da Macaúba que procurou evidenciar a diversidade e originalidade da região e apresentá-las enquanto produtos turísticos.

*Encontre novas formas de viajar!*



Foto: Tom Alves

# Região Turística da Serra do Cipó

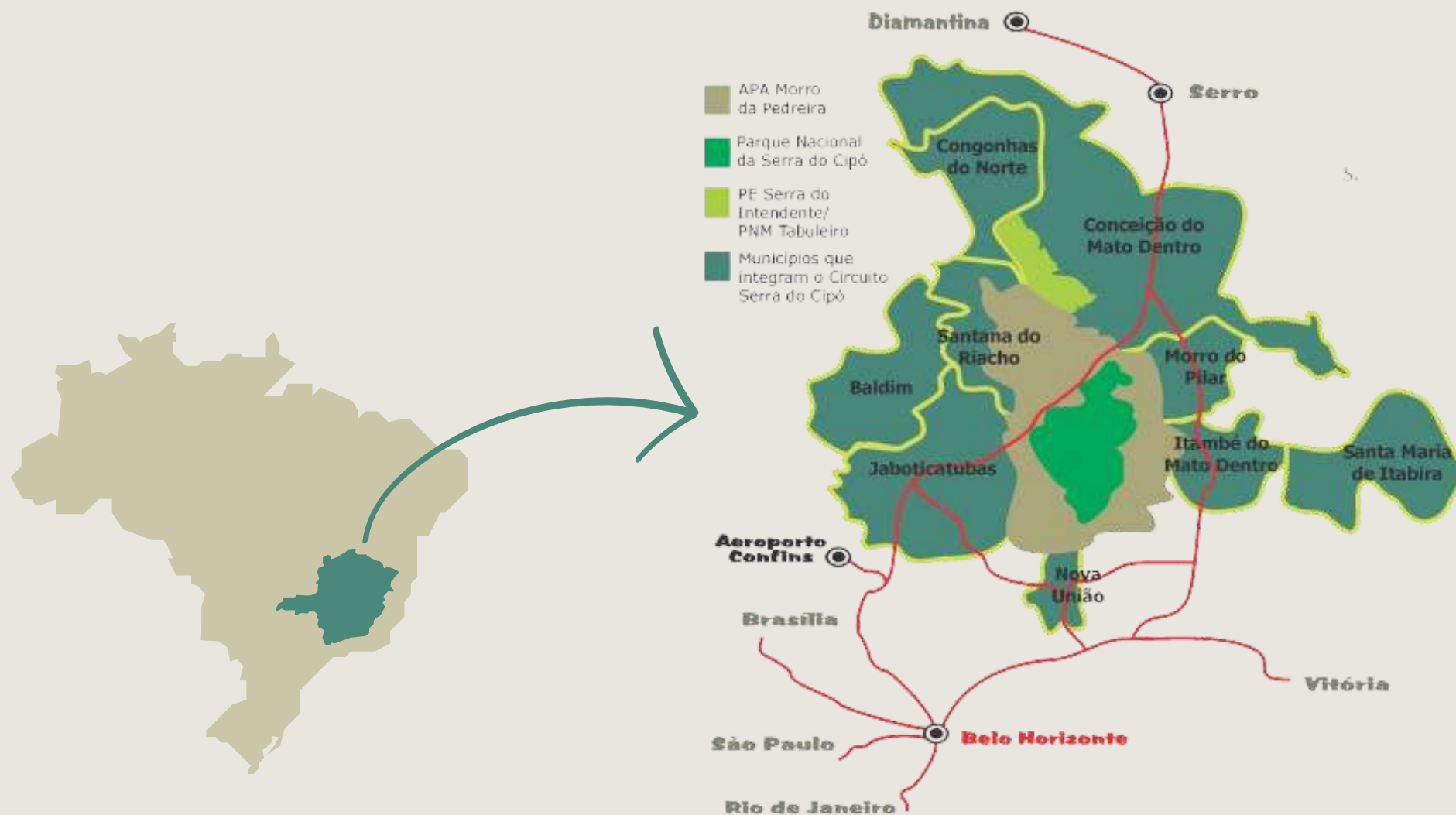
Localizada na parte central do estado de Minas Gerais, a cerca de 100km de Belo Horizonte e 60km do Aeroporto Internacional de Confins; nenhum atributo caracteriza melhor a região do que a sua diversidade. A região, que já é reconhecida pela qualidade e quantidade de rios encachoeirados, pelas formações rochosas esplêndidas, pelas paisagens de tirar o fôlego e por uma flora tão exuberante que lhe rendeu o título de “o jardim do Brasil”, também é terra de pessoas singulares, cheias de cultura, saber-fazer e história. Pessoas simples e hospitaleiras, que primam pelas tradições e religiosidade, sempre inspiradas por bons e velhos “causos”, que são contados numa boa prosa na cozinha, regada a café e cachaça, à beira do fogão à lenha!

 @regiaoturisticserraserradocipo

 [www.regiaoserradocipo.tur.br/](http://www.regiaoserradocipo.tur.br/)



# Localização



# PARQUE NACIONAL DA SERRA DO CIPÓ

## ZONA HISTÓRICO CULTURAL DO RETIRO

A Zona Histórico Cultural é um território do Parque Nacional, situada na Portaria do Retiro, no Vale do Bocaina. Nela é possível encontrar famílias tradicionais - resguardadas por um Termo de Compromisso - que preservam uma potente relação de sobrevivência com os produtos da socio biodiversidade do Cerrado. Quatro dessas famílias oferecem experiências turísticas autênticas e encantadoras! Todas possuem o mesmo prazer em receber bem, com fogões à lenha totalmente diferentes e que possuem muita história para contar!





# ALMOÇO COM HISTÓRIA

Zona Histórico Cultural do Retiro | Parque Nacional da Serra do Cipó

Ideu e Fatinha são moradores do Retiro que, durante muito tempo, se dedicaram à produção de feijão, arroz vermelho, mandioca, entre outros. Em algumas épocas do ano ainda é possível encontrar o 'queijim' mineiro e grande diversidade de mangas pelo quintal. Atualmente oferecem um completíssimo almoço para os visitantes da portaria do Retiro. Refeição farta, com ora-pro-nóbis do arbusto do terreiro, galinha caipira criada por eles e farofinha de cebola feita na hora pela Fatinha. Um programa para toda a família, já que as crianças também se divertem na companhia dos patinhos e pintinhos que moram por lá!

- Quando ir: Todos os dias da semana
- Como agendar: Reservar com os anfitriões em sua casa com, no mínimo, 2 horas de antecedência ou com receptivos e condutores parceiros
- Para quantas pessoas: 2 a 15 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

*Fatinha e Ideu*



*Nada mais gostoso do que ser recebido com prazer e simpatia no quintal desses anfitriões que são "cozinheiros de mão cheia!" Tudo feito no fogão à lenha construído pelo Ideu.*



Foto: Macaúba



Foto: Macaúba



Foto: Vinícius Abjaud

# CAFÉ COM MACAÚBA

Zona Histórico Cultural do Retiro | Parque Nacional da Serra do Cipó

*Zé Antônio e Geralda*



Os anfitriões Geralda e Zé Antônio são verdadeiros tesouros escondidos no Vale do Bocaina. É fascinante aprender os métodos de produção tradicionais (e manuais) do arroz vermelho e do óleo de macaúba. Eles nos ensinam a diferença do óleo da polpa e da castanha, suas propriedades e curiosidades, como a importância da lua minguante para a produção. A separação da casca do arroz na peneira é pura poesia e garante fotos espetaculares! Para coroar a experiência, o turista é convidado a degustar as delícias produzidas por lá com um café e um "dedo de prosa".

- Quando ir: Todos os dias da semana
- Como agendar: Agendar com os anfitriões com, no mínimo, 1 dia de antecedência ou receptivos e condutores parceiros
- Para quantas pessoas: 2 a 15 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo



(31) 98347-0728 - Geralda

(31) 99720-1080 - Zé Antônio



*A diversão é garantida quando os turistas são convidados a socar o arroz no pilão e enrolar o próprio biscoito, que fica pronto em 15 minutos no forno de barro!*



Foto: Vinicius Abjaud



Foto: Julio Code

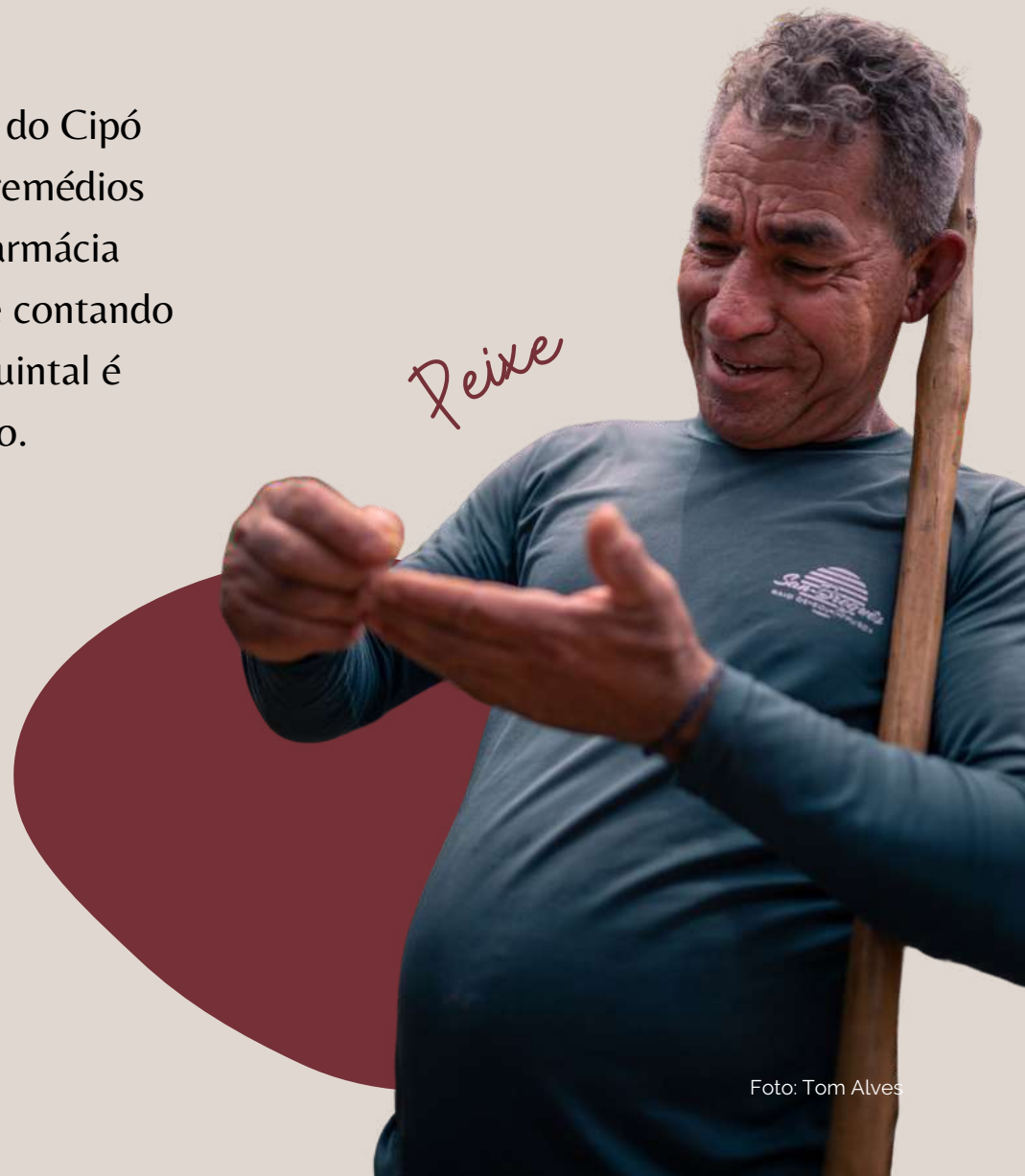
Foto: Vinicius Abjaud

# QUINTAL DE REMÉDIOS NATIVOS

Zona Histórico Cultural do Retiro | Parque Nacional da Serra do Cipó

O Peixe mora no território do Parque Nacional da Serra do Cipó desde que nasceu e possui uma íntima relação com os "remédios que a terra nos dá". Para quem está acostumado a ir à farmácia para aliviar os incômodos do corpo, acompanhar o Peixe contando sobre os efeitos medicinais das plantas do seu próprio quintal é surpreendente! Isso tudo há 5 minutos da portaria Retiro.

- Quando ir: Durante todo o ano
- Como experimentar: Agendar com receptivos e condutores parceiros ou dar a sorte de ele estar em casa e poder lhe receber!
- Para quantas pessoas: 2 a 10 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo



*No quintal do Peixe, a gente encontra remédio para verme, dor nos rins, cicratizante e até colírio, além de, claro, muita sabedoria e uma boa prosa!*



Foto: Tom Alves



Foto: Tom Alves



Foto: Tom Alves

# TROPEIRO COM HISTÓRIA

Zona Histórico Cultural do Retiro | Parque Nacional da Serra do Cipó

A família da Magaly morou durante muito tempo no interior do Parque Nacional da Serra do Cipó em um local bem distante da vila. Para chegar ao comércio mais próximo sua mãe, Marlene, e os filhos percorriam 18km pelos vales e serras da região. Atualmente a Magaly oferece seu delicioso feijão tropeiro, feito na hora, em um local mais pertinho, no Bambuzal, ponto de balneário há 2 km da portaria do Retiro. Mesmo sem luz elétrica a Magaly faz mágica no seu fogão à lenha!

*Magaly*

- Quando ir: Sábados, domingos e feriados
- Como experimentar: Agendar com a anfitriã em sua casa com, no mínimo, 1h de antecedência ou com receptivos e condutores parceiros
- Para quantas pessoas: 1 a 15 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

*É muito reconfortante desfrutar de uma comida acolhedora e um mergulho no rio depois de longos quilômetros de trilha para as cachoeiras Gavião e Andorinhas!*



Foto: Tom Alves



Foto: Tom Alves



Foto: Macaúba



# ARTE



# ARTE BANTU: DA HISTÓRIA E MÚSICA ÀS ESTAMPAS

Distrito Serra do Cipó | Santana do Riacho

Unidos para este significativo projeto, Otávio B.reu e Mestre Pio, são dois anfitriões com profundo conhecimento da cultura Bantu e afro-brasileira. Mergulhe com eles na riqueza dessa herança através de uma roda de conversa envolvente, com toques de tambor das irmandades, músicas e explorando os fascinantes grafismos Bantu. A experiência culmina com a oportunidade única de criar um quadro tingindo tecido, com símbolos Bantu, transformando a aprendizagem em uma lembrança palpável da viagem.

*Otávio B.reu*



*Mestre Pio*

- Quando ir: Durante todo o ano
- Como experimentar: Agendar com os anfitriões ou com receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 7 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: 3 a 7 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo



@blackpiopio  
@dubb\_man



(31) 98468-5303 - Mestre Pio  
(31) 99335-2158 - Otávio B.reu



*A sensação de conexão com a cultura, a emoção do toque dos tambores ancestrais e a satisfação de produzir uma peça única se tornarão memórias inesquecíveis.*



Foto: Macaúba



Foto: Macaúba



Foto: Julio Code

# CAFÉ COM ARTE DO CERRADO

Distrito Serra do Cipó | Santana do Riacho

A Carol é apaixonada pelo Cerrado e quando conta sua história logo dá para entender que essa paixão é antiga. Com muito amor na fala, ela apresenta outras maneiras de (re)conhecer e se encantar pelo bioma. Hora estimulando as pessoas a pintarem os pássaros ou a flora nativa do Cipó, hora experimentando alguns de seus sabores. O cardápio do café é delicioso e também atemporal, podendo mudar conforme a estação e as frutas da época. Uma verdadeira aula sobre o Cerrado!

*Carol*

- Quando ir: Durante todo o ano, inclusive em dias de chuva
- Como experimentar: Agendar com a anfitriã ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 7 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: 2 a 4 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

 @carolafilizzola

 (31) 99653-4490





*Com o encorajamento e as técnicas da Carol, até mesmo quem nunca pintou se entusiasma e se encanta com o resultado.*

Foto: Carol Filizzola



Foto: Guilherme Diniz



Foto: Julio Code


# CERRADO ALINHAVADO

Parque Nacional da Serra do Cipó | Portaria Areias

A Isadora traz uma tranquilidade na fala que vem junto com o convite durante a trilha, para que os visitantes apurem seus olhares para os detalhes, seja de uma planta diferente, uma folha seca, um inseto passando ou aquela imensidão de paisagem. Bordar em um mirante, com 360° de uma vista deslumbrante, onde cada um se sente livre para encontrar a posição mais confortável é o segundo convite: se desconectar para se conectar com algo novo. A leveza que o ambiente provoca faz um casamento perfeito com a didática da anfitriã que não se prende a perfeição e nem a rigidez das técnicas.

- Quando ir: Durante todo o ano, exceto em dias de chuva
- Como experimentar: Agendar com a anfitriã ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 7 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: 5 a 8 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

 @isa\_do.ra

 (31) 99245-1628

*Isadora*



Foto: Julio Code



*Na roda de conversa, ou melhor de bordado, entre os participantes o assunto é livre e todos se sentem à vontade para trocar, rir e contemplar.*

Foto: Julio Code

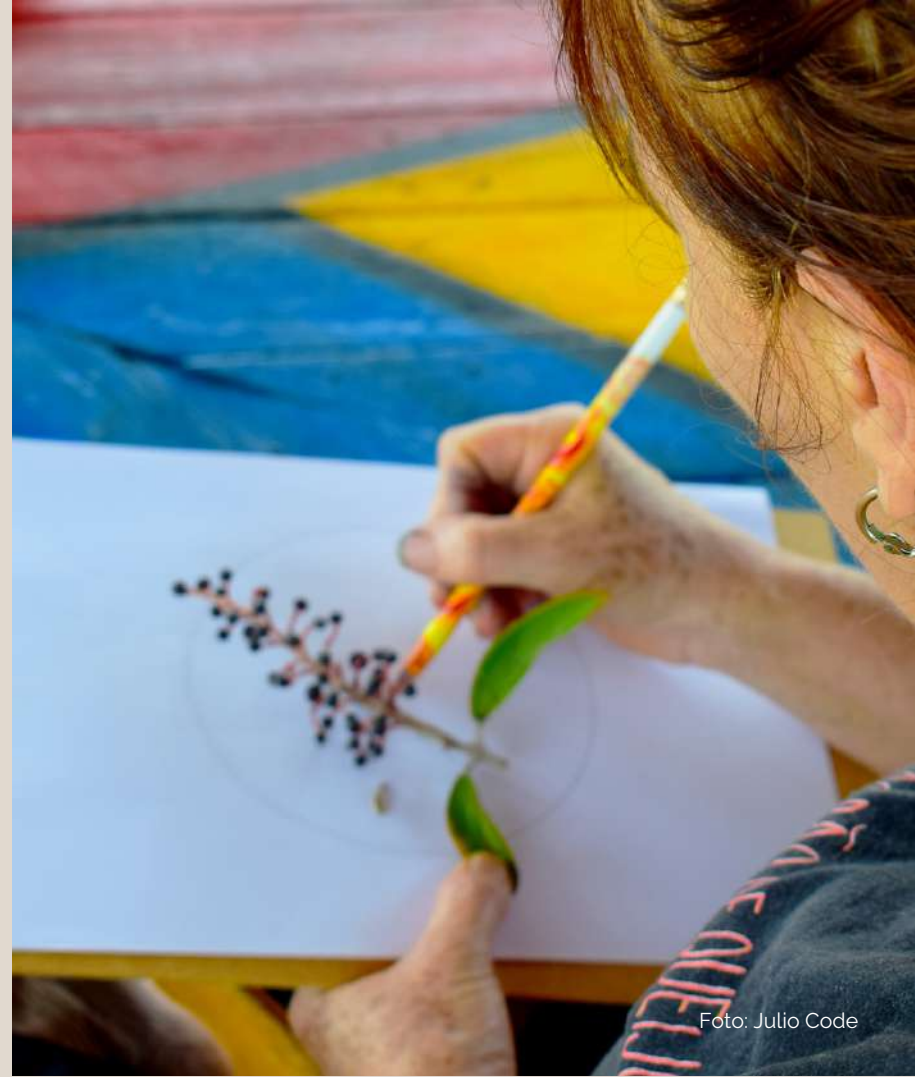


Foto: Julio Code



Foto: Julio Code

# COZINHA AFETIVA: DESPERTANDO SENTIDOS

Distrito da Serra do Cipó | Santana do Riacho

A Edna é nativa da região, especialista em culinária vegetariana e não anota nenhuma receita. Ela possui uma conexão tão profunda com os ingredientes que costuma sonhar com preparos criativos, o que resulta em pratos exclusivos e altamente intuitivos. Quem vivencia a cozinha aberta da Edna se conecta com a ancestralidade da sua comida e sente-se acolhido por um ambiente de afeto, saúde e conforto. A experiência instiga emoções e aprimora os sentidos já que os turistas são convidados a "colocar a mão na massa", a escutar, a cheirar e a degustar os elementos da sua cozinha de uma forma envolvente e memorável.

- Quando ir: Durante todo o ano
- Como experimentar: Agendar com a anfitriã ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 3 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: 1 a 4 casais/duplas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

 @nossoquintalcipo


 (31) 98251-5525



Foto: Macatuba



*A Edna é uma anfitriã nata! Atenta aos detalhes e ao bem estar dos convidados, ela oferece um verdadeiro banquete intimista com muita qualidade e receitas exclusivas.*



Foto: Isabelle Lillian



Foto: Isabelle Lillian



Foto: Isabelle Lillian

# NATUREZA



# ABELHAS NATIVAS DO CERRADO

Distrito Serra do Cipó | Santana do Riacho




Pedro

Já se imaginou criando abelhas e contribuindo com a biodiversidade e a produção de alimentos? Durante a experiência, em um ambiente que te convida a fazer arte, com a ajuda do anfitrião Pedro, amante do Cerrado e também fotógrafo, é possível criar sua própria isca e conhecer um pouco mais desse universo fascinante das abelhas sem ferrão. Compreender seus hábitos, tempo de vida, além claro de experimentar o mel e ver como elas se organizam dentro das colmeias, no meliponário.

- Quando ir: Durante todo o ano, exceto em dias de chuva forte
- Como experimentar: Agendar com o anfitrião, receptivo ou condutor com, no mínimo, 7 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: 4 a 8 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

 @atelie\_copaiba\_do\_cipo

 (31) 9765-9766

*Você ainda poderá experimentar algum fruto do Cerrado, conforme época do ano, que o Pedro cuidadosamente colhe do quintal e da mata.*



Foto: Vinicius Abjaud



Foto: Vinicius Abjaud



Foto: Julio Code

# AGROECOLOGIA E BIOCONSTRUÇÃO, UMA RECONEXÃO COM A VIDA

Capão do Sítio | Jaboticatubas

Aprendizado e inspiração a partir da natureza! É isso que os participantes terão a oportunidade de vivenciar ao passar um tempo com o Luiz em sua casa. Adquirir conhecimentos sobre plantio agroecológico, reflorestamento e bioconstrução enquanto vive uma experiência sensorial com a terra e os alimentos cultivados em uma propriedade cheia de vida e sintropia. Ao final, o café com quitandas de produtores vizinhos e um bate-papo encerram o dia, deixando a memória de uma reconexão profunda com a natureza e a vida.

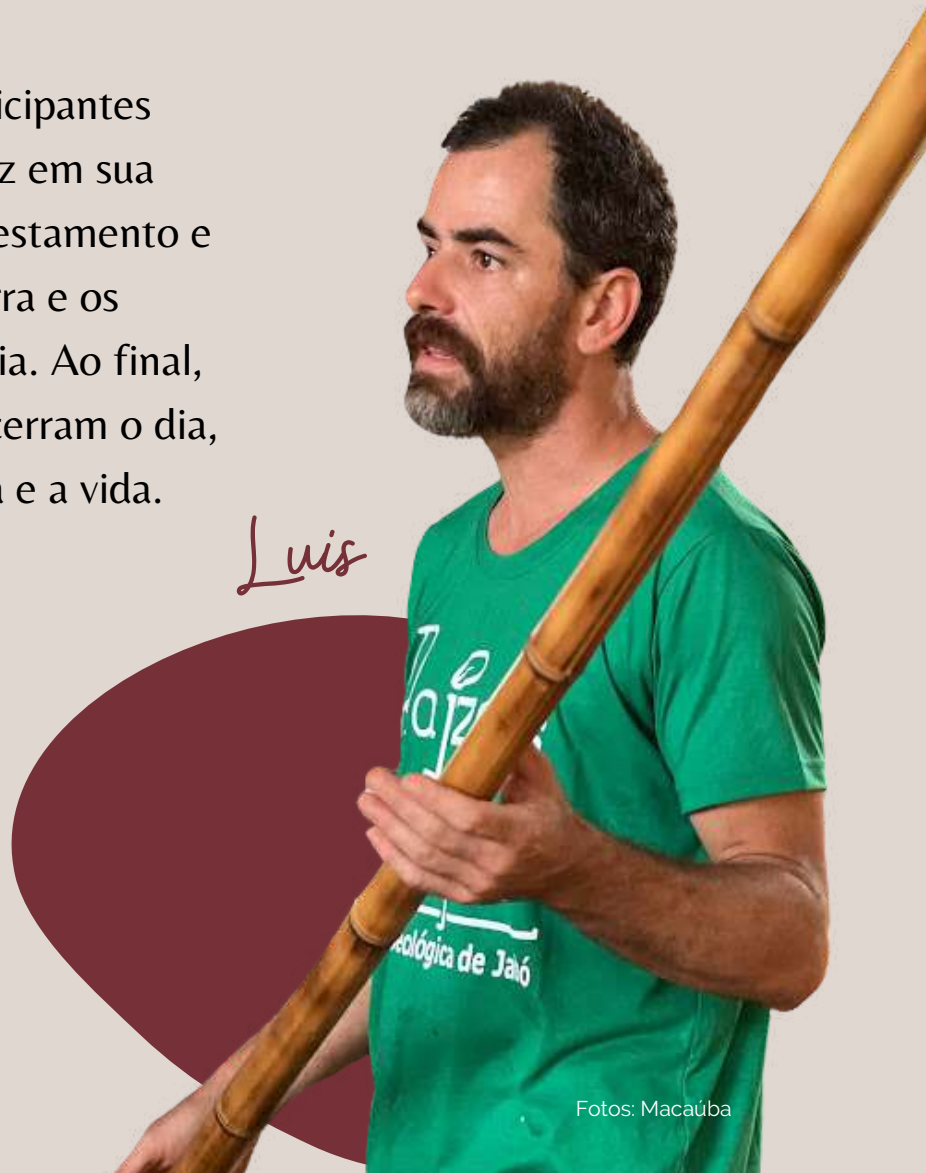
- Quando ir: Durante todo o ano, exceto em dias de chuva
- Como experimentar: Agendar com o anfitrião ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 7 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: 4 a 12 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo



(31) 99195-2726 - Luiz (apenas whatsapp)

(31) 99958-0038 - Daya

*Luiz*





Fotos: Macaúba



Fotos: Macaúba



*É um exercício de nos  
desconectarmos da tecnologia,  
nos conectamos com a vida, a  
terra e a sabedoria da natureza*


Fotos: Macaúba


# SÍTIO ENTOÁ: SAÚDE, AGROECOLOGIA E VIDA SUSTENTÁVEL

Lapinha da Serra | Santana do Riacho

No Sítio Entoá, Christiane e Gustavo conduzem os visitantes a um modo de vida mais ecológico, pelo universo da permacultura, bioconstrução, agroecologia e dos produtos naturais feitos por eles com plantas do cerrado. A experiência envolve os sentidos, explorando ervas medicinais, óleos essenciais e tecnologias sustentáveis, além de conhecer o belo trabalho feito por eles na recuperação do terreno, criando um espaço familiar com profunda conexão com a paisagem da Lapinha. Oferecem um delicioso chá com ervas e o visitante pode adquirir produtos direto da loja sustentável, com opção de degustar produtos da época. Essa incrível família também realiza vivências ecopedagógicas para grupos e escolas.

- Quando ir: Durante todo o ano
- Como experimentar: Agendar com os anfitriões ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 2 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: 1 a 30 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

 @sitio.entoa

 (31) 98575-0655





*“Aqui nos preocupamos com o bem-estar das pessoas porque acreditamos que somos todos filhos da mesma Mãe Terra.”*

Fotos: Macaúba



Fotos: Macaúba



Fotos: Macaúba



# VILA DAS ABELHAS: SABERES, TEXTURAS E SABORES

Distrito Turístico São José da Serra | Jaboticatubas

Os anfitriões Lu e Clayton descobriram as abelhas recentemente, mas dá para sentir o entusiasmo com que falam das bichinhas. Parece até paixão antiga. No Quintal do Clayton o incentivo para viver os sentidos está em toda parte: tem conhecimento e curiosidade sobre as abelhas nativas do Cerrado, cheiros dos sabonetes e daquele café gostoso preparado com muito amor pela Lu e vários outros detalhes carinhosamente pensados pelos anfitriões. É inevitável não se encantar! E como se tudo isso não fosse suficiente, os turistas ainda colocam a mão na massa e se divertem fazendo a própria vela de cera de abelha.

- Quando ir: Todas as épocas do ano, inclusive em dias de chuva
- Como experimentar: Agendar com os anfitriões ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 3 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: 5 a 10 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

 @apiario\_quintal\_do\_clayton  (31) 99653-4490





*O mel auxilia no controle da ansiedade e como o ambiente todo está perfumado por ele é possível sentir mais calma e tranquilidade durante a experiência.*



Foto: Ísis Oliveiras



Foto: Ísis Oliveiras



Foto: Macaúba

# CURA




# AUTOCONHECIMENTO COM MULAS E CAVALOS

Próximo à ponte sob o Rio Cipó | Jaboticatubas

A anfitriã Mayra é nativa da região e a cultura do cavalo sempre esteve presente na sua vida. Atualmente é psicóloga e trabalha com suas duas paixões: terapia e equinos, utilizando uma abordagem respeitosa na relação com os animais. Durante a experiência o turista terá a oportunidade de cavalgar pelos caminhos da Serra do Cipó e se conectar com sua própria essência por meio de um processo profissionalizado de escuta e acolhimento. Antes de montar, o turista vivenciará uma imersão na cultura local e aprenderá técnicas de montaria focadas no bem estar animal e na segurança do cavaleiro. Em seguida inicia-se uma trilha repleta de histórias, reflexões, trocas, e claro, banho de rio em um local exclusivo!

- Quando ir: Durante todo o ano, exceto em dias de chuva forte
- Como experimentar: Agendar com a anfitriã ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 7 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: De 2 a 4 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

 @psi\_mayrabelisario


 (31) 98235-5525



Foto: Mayra Belisário



Foto: Saulo Marcos

*O cavalo ou mula, quando em contato com você, pelos gestos, movimentos e olhares, se transforma em um espelho das suas emoções. São quatro horas para desbravar a si mesmo.*

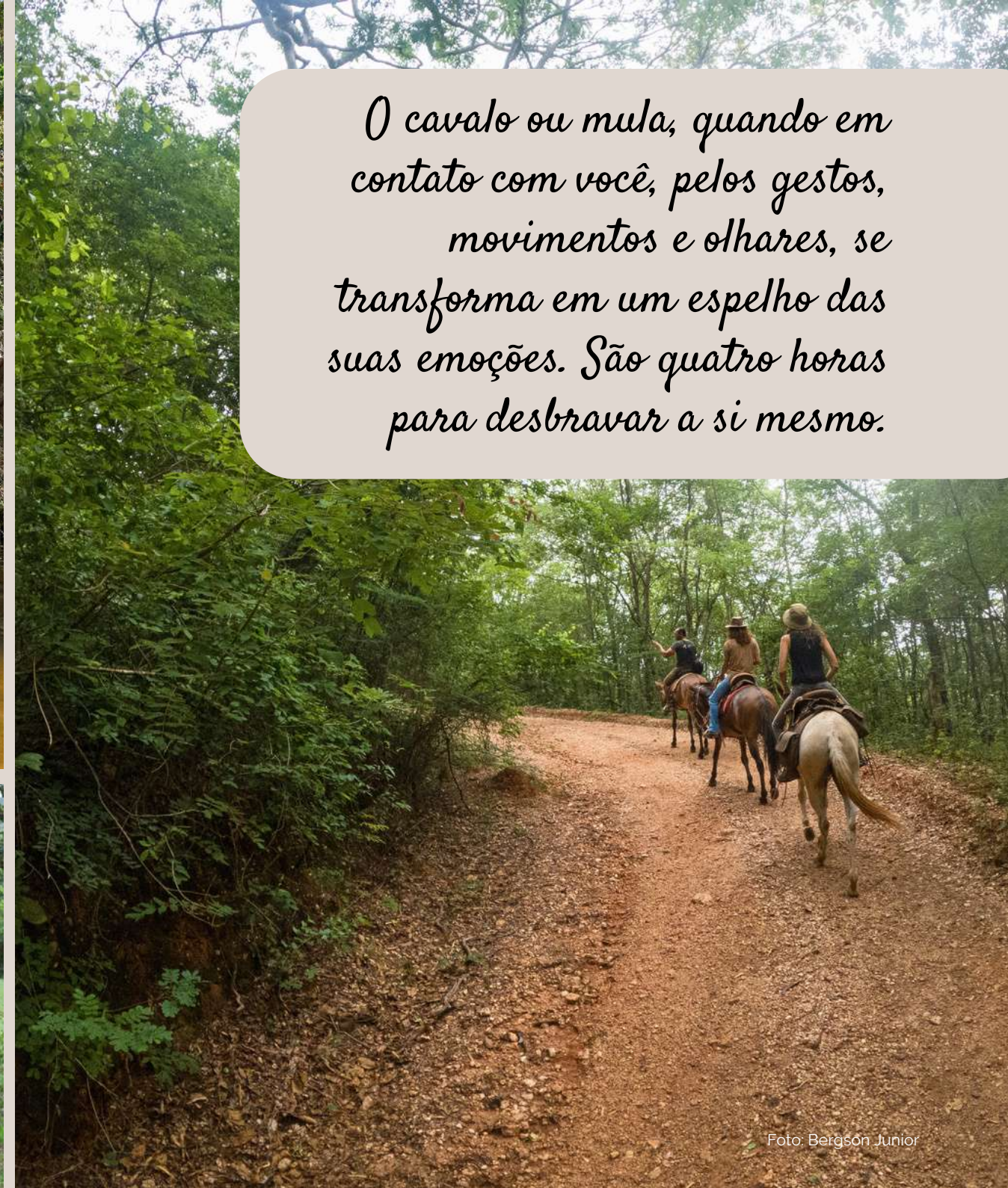


Foto: Bergson Junior


# NA TRILHA DA MEDITAÇÃO

Parque Nacional da Serra do Cipó | Portaria Areias

A anfitriã Josie é monja e musicista, uma pessoa extremamente sensível, que mergulhou nos conhecimentos da meditação Raja Yoga em 2007, quando iniciou uma profunda transformação interna, pautada no autocuidado e cuidado com o outro. Atualmente ela oferece aos turistas um caminho para a reflexão, meditação ativa e autoconhecimento em um dos mais belos biomas brasileiros. Um verdadeiro convite àqueles que se encontram imersos no cotidiano acelerado e buscam reconexão consigo mesmo e seu propósito.

- Quando ir: Durante todo o ano, exceto em dias de chuva forte
- Como experimentar: Agendar com a anfitriã ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 7 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: 7 a 15 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

 @atmacult

 (31) 97237-1735

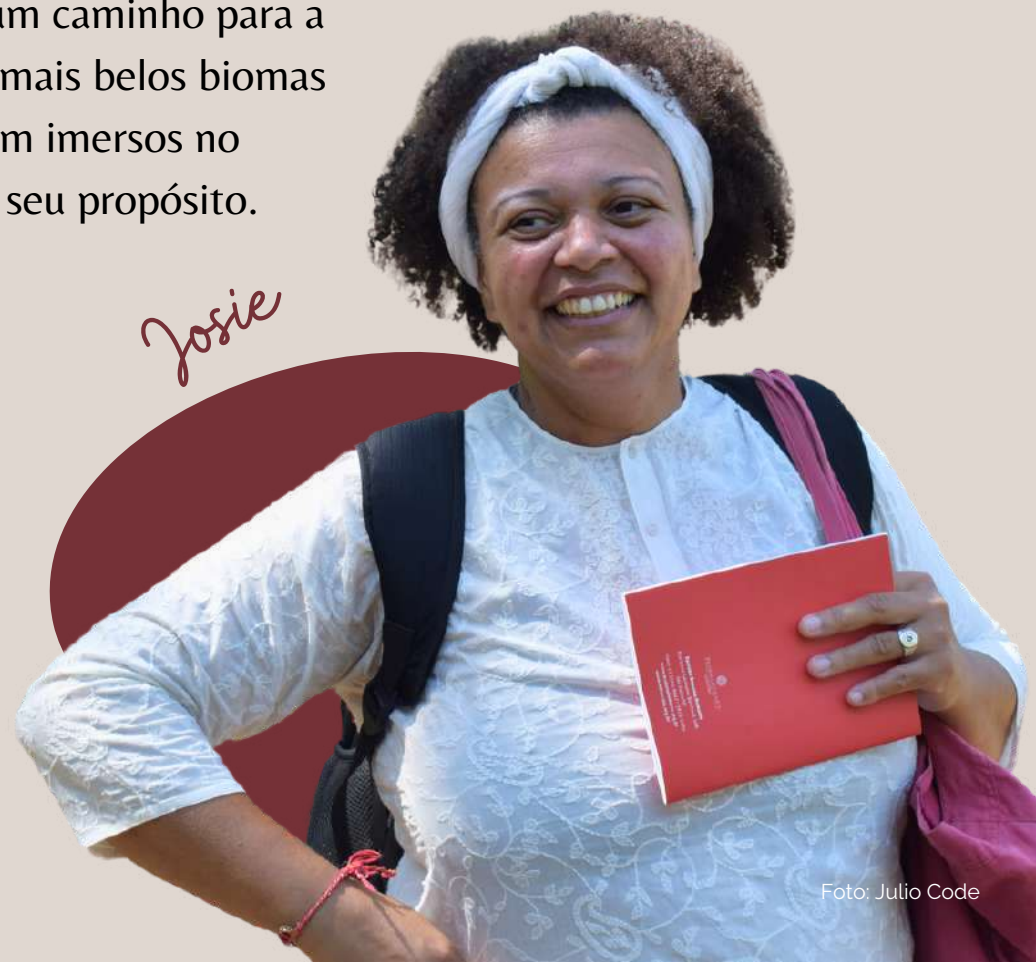




Foto: Julio Code



Foto: Julio Code

*A natureza física possui todos os elementos que nos possibilitam compreender nossa natureza interior. A Josie nos convida a ver a natureza com outros olhos, como um reflexo de si mesmo.*



Foto: Julio Code



# HISTÓRIAS E SABERES



# AGROECOLOGIA, CAFÉ & PROSA NA FEIRA RAÍZES DO CAMPO

Praça principal | Jaboticatubas

Feirinha de interior é memória de infância, espaço para encontros, troca de receitas e boa conversa. E é neste clima de pastel com caldo de cana, que as anfitriãs recebem o grupo para um descontraído e rico café, com toda a diversidade dos produtos, com prosa sobre agroecologia e feiras de rua, seguido por um tour pelas barraca para conhecer os produtores locais e seus produtos que são a cara de Jabó (como a cidade é conhecida) como o açúcar purgado, o óleo de macaúba, o sabão dicuada, o pastel de angu.


Delicadezas como degustação dos produtos podem acontecer.

E para fechar, um divertido jogo com direito a prêmios.

- Quando ir: Durante todo o ano, aos quartos sábados de cada mês
- Como experimentar: Agendar com as anfitriãs ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 7 dias de antecedência, seguindo calendário da feira
- Para quantas pessoas: 10 a 15 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

 @raizesdocampojabo

 faceamanu

 (31) 99958-0038 - Daya

(31) 99632-9068 - Edmeia



Foto: Verônica Siketra



*Em feiras, o olhar deve ser curioso e cuidadoso, afinal muito do que se vê lá não se encontra no supermercado.*

Foto: Macaúba



Foto: Macaúba



Foto: Verônica Almeida


# NOITE DE CAUSOS E CANTORIAS

Lapinha da Serra | Santana do Riacho

O Vilmar oferece uma cativante imersão na história e cultura da Lapinha da Serra. Sob as estrelas ou com um belo por do sol, nosso talentoso anfitrião cantautor, encanta os participantes com contação de causos locais, lendas e músicas de sua autoria, que contam sobre o lugar e são manifestos de amor ao meio ambiente e as pessoas de sua terra natal. Seja retornando de uma trilha, após um dia de cachoeira ou de descanso, esta experiência vai encerrar seu dia em grande estilo! E o melhor, ela pode ocorrer em diversos locais encantadores da Lapinha.

- Quando ir: Durante todo o ano
- Como experimentar: Agendar com o anfitrião ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 7 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: 4 a 15 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

 @vilmardalapinha

 (31) 98686-8477





*Uma roda de amigos ao som de um músico sensível e conhecedor da região e com essa paisagem, não se acha fácil por ai!*

Foto: Macaúba



Foto: Macaúba



Foto: Guilherme Diniz


# SABEDORIA DE VÓ E DO CERRADO: EXPERIÊNCIA DE COZINHA E CURA

Distrito Turístico de São José da Serra | Jaboticatubas

Conduzida por Marinalva, anfitriã calorosa e gentil, a experiência proporciona um mergulho nos sabores do cerrado. A visita à horta revela as propriedades das plantas medicinais, enquanto a trilha às margens do córrego oferece um cenário sereno para reflexões sobre a vida e a natureza. Como nas casas de vó, um abraço gostoso e uma mesa farta de quitutes artesanais feitos com os mais diversos sabores do cerrado é um deleite para os sentidos. Os participantes levarão consigo não apenas conhecimentos sobre o cerrado, mas também a sensação de conexão profunda, acolhimento e a descoberta dos dons da natureza.

- Quando ir: Durante todo o ano, inclusive em dias de chuva
- Como experimentar: Agendar com a anfitriã ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 2 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: De 1 a 15 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

 @pousadavarzea\_daserra

 (31) 98852-5910





*Aqui você vai provar  
pão de queijo de  
pequi, canudinho de  
araticum, tortinha  
de licuri e tantos  
outros sabores  
surpreendentes*



Foto: Macaúba



Foto: Macaúba


Foto: Macaúba

# SABERES E HISTÓRIAS DO MATO DO TIÇÃO

Comunidade Quilombola Mato do Tição | Jaboticatubas

Uma caminhada histórica e inesquecível te espera no Mato do Tição! Guiados pelo morador e liderança local Lindomar, participe de uma imersão que revela tradições e manifestações culturais desta comunidade quilombola de Jaboticatubas. Durante a caminhada conheça locais significativos, se maravilhe com os sons dos tambores e dos cantos, desfrute de uma refeição caseira e se conecte com a história das raízes da cultura brasileira. Partindo do Pico do Cruzeiro até a casa da antiga matriarca, essa experiência promete aprendizado, momentos especiais e trocas enriquecedoras, isso tudo há apenas 15 minutos da sede de Jabó!

- Quando ir: Durante todo o ano, aos finais de semana
- Como experimentar: Agendar com o anfitrião ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 7 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: 4 a 40 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

 @quilombomatodoticao


 (31) 99804-7064



Foto: Macaúba



*A comunidade é conhecida também por celebrar sua cultura com festejos como candombe, folia de reis e São João, quando os devotos do santo caminham descalços sobre as brasas da fogueira.*



Foto: Macaúba



Foto: Macaúba



Foto: Macaúba




# TROPEIRISMO NATIVO

Lapinha do João Congo | Jaboticatubas

O anfitrião Rinaldo, mais conhecido como Coto, é nativo da Comunidade do Quilombo do Açude, mestre da cultura popular, domador e ferregeador de cavalos. Representante legal da empresa Tropa Nativa, recebe seus convidados aos pés da Serra da Lagoa Dourada. Coto e sua esposa Renata preparam com cuidado cada detalhe para recriar uma autêntica experiência tropeira. Antes de iniciar a trilha, os convidados terminam de produzir a paçoca de carne no pilão, organizam a matula, aprendem a selar e arriar e, ai sim, podem seguir viagem!

- Quando ir: Durante todo o ano, exceto em dias com chuva forte
- Como experimentar: Agendar com o anfitrião ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 3 dias de antecedência
- Para 2 a 6 pessoas (consultar disponibilidade para grupos maiores)
- Acessibilidade: sela adaptada e guia auxiliar para pessoa com TEA e deficiência visual, além de material em braile
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

 @tropanativa

 (31) 98488-9507 - Coto  
(31) 97182-3304 - Renata

Coto

Foto: Isabelle Lillian

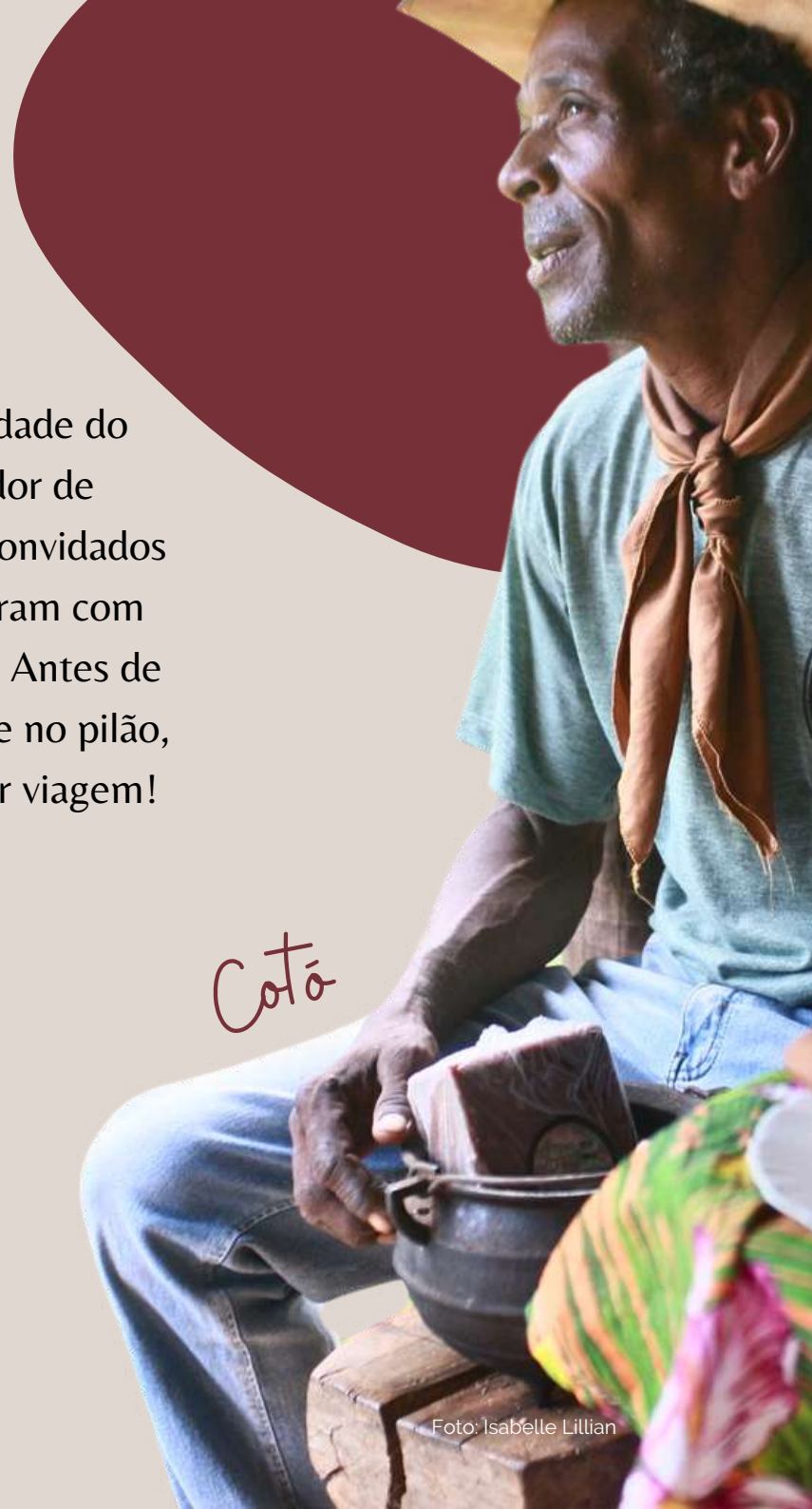




Foto: Isabelle Lillian

*A paçoca de carne e a garapa de rapadura degustados no mirante, durante o pôr do sol, levam o turista a uma verdadeira viagem no tempo, repleta de belas paisagens, boa companhia e, claro, causos tropeiros!*



Foto: Isabelle Lillian



Foto: Isabelle Lillian

# SABOR




Foto: Isabelle Lillian

# DEGUSTAÇÃO NA RIACHINHO QUEIJARIA

Estrada para Lapinha da Serra | Santana do Riacho

Um amor que se transformou em produto, assim começa a história da Riachinho Queijaria. Um dos símbolos de Minas Gerais, o famoso “docin” de leite aqui é preparado com atenção a saúde e preocupação com o meio ambiente desde que o casal Cintia (nutricionista) e Agnaldo (produtor rural) começaram. Além da degustação dos vários tipos de doce de leite é possível também experimentar os queijos e quitandas produzidas por eles, contemplando uma paisagem incrível da Serra. Essa experiência é ideal para a ida ou volta da Lapinha da Serra.

- Quando ir: Durante todo o ano
- Como experimentar: Agendar com os anfitriões ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 2 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: 2 a 6 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

 @riachinhoqueijaria


 (31) 98833-3983



Foto: Carol Resende

*Na vendinha Riachinho eles oferecem aos clientes o mesmo produto que consomem em casa. E por isso brincam - “de família para família!”*



Foto: Carol Resende



Foto: Macaúba



Foto: Carol Resende


# DIA A DIA NA CHARCUTARIA

2km antes da ponte do Rio Cipó | Jaboticatubas

Nascido na região, o envolvimento do Gigi com a charcutaria começou em 1989, em um curso de defumados e embutidos, mas o interesse pela prática vem da infância, já que sua família criava porcos e fazia linguiças. O gosto por salames e o desejo de fazer a receita perfeita fez com que ano após ano, teste após teste, o Salaminho da Serra surgisse em sua melhor versão: feito com carne de boa procedência, vinho e especiarias de qualidade e, claro, inspirado pelas paisagens exuberantes da Serra do Cipó/MG. Bacon, copa, Joelho Suíno, linguiça, pancetta, salaminho, são apenas alguns dos produtos que o turista conhecerá na Charcutaria da Serra!

- Quando ir: Durante todo o ano
- Como experimentar: Agendar com o anfitrião ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 7 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: 2 a 10 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

 @charcutaria.daserra

 (31) 99855-1663



*O turista terá a oportunidade de acompanhar o dia a dia de uma charcutaria já premiada nacionalmente. Conhecerá os processos que envolvem limpar, temperar, embutir, defumar, embalar, e claro: degustar!*



Foto: Tom Alves



Foto: Tom Alves



Foto: Tom Alves

# NO RANCHO FUNDO TEM CACHAÇA PREMIADA E BOA PROSA

Comunidade Santana | Jaboticatubas

Lucas e Fernanda abrem as portas de sua casa para uma experiência autêntica. Os participantes mergulham no jeito antigo de fabricar cachaça branca, podendo conhecer o cultivo da cana até o processo artesanal de produção. A degustação é uma celebração aos sentidos, enquanto a boa prosa flui naturalmente, oferecendo uma visão cativante da vida na roça. Para um toque especial, aperitivos do fogão à lenha coroam essa experiência, proporcionando uma jornada memorável pelos sabores e histórias mineiros.

- Quando ir: De julho a setembro, durante a produção
- Como experimentar: Agendar com os anfitriões ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 7 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: 1 a 10 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

(31) 97119-5985 - Lucas (somente whatsapp)

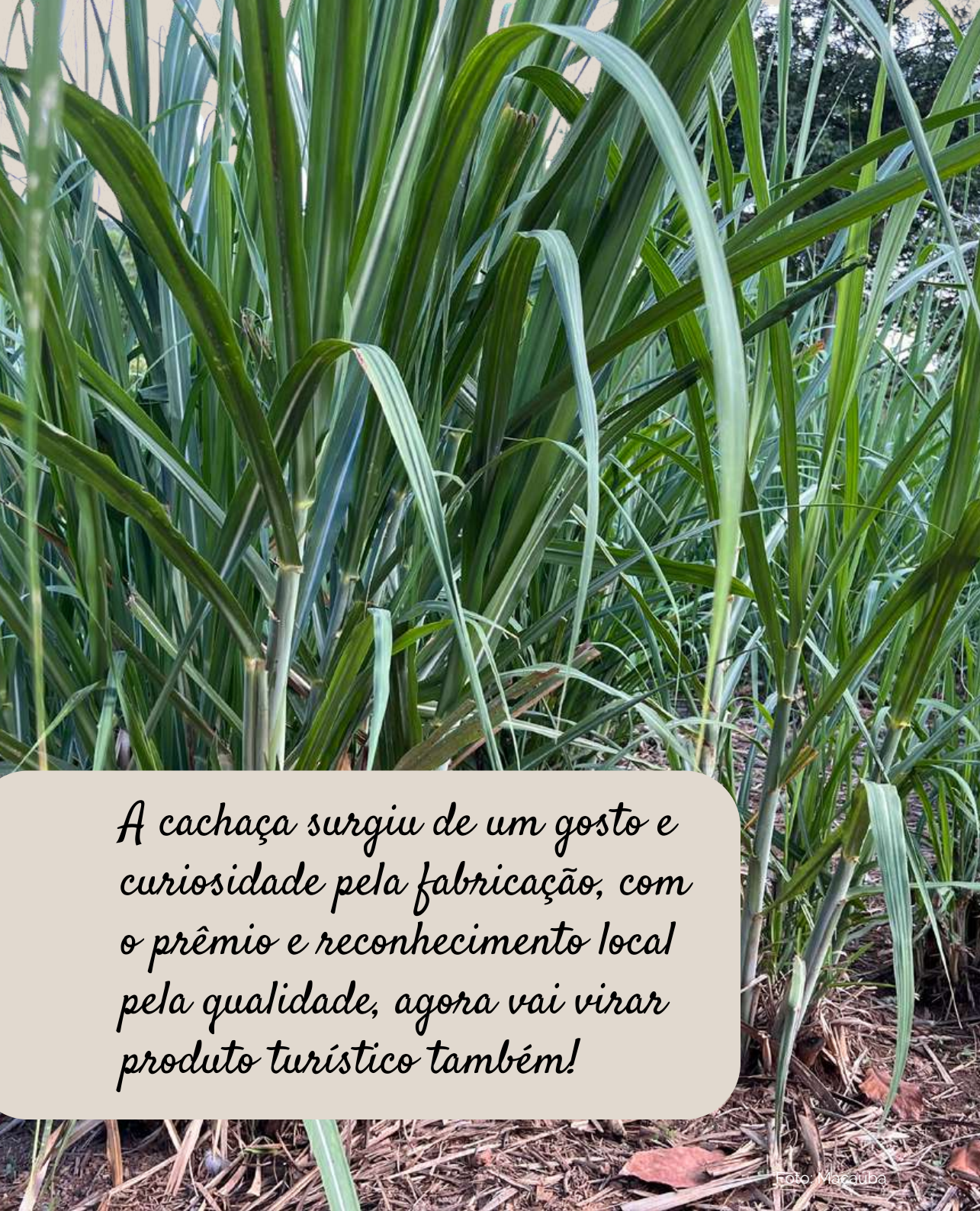
(31) 9877-61345 - Fernanda (somente whatsapp)

*Lucas e Fernanda*



Foto: Macaúba





*A cachaça surgiu de um gosto e curiosidade pela fabricação, com o prêmio e reconhecimento local pela qualidade, agora vai virar produto turístico também!*

Foto: Macaúba



Foto: Macaúba



Foto: Macaúba


# PIQUENIQUE COM QUITANDAS DA TERRA

Lapinha da Serra | Santana do Riacho

A Adriana é daquelas anfitriãs que personificam a fama dos mineiros “comida boa e mesa farta”. Muito acolhedora e também atenta aos detalhes, ela abre a propriedade para que os turistas experimentem das quitandas produzidas lá, geleias e sucos de frutas da estação que dão no quintal, além de outros produtos locais. Desfrutar de um delicioso piquenique no gramado, cercado pela beleza da Serra da Lapinha é o cenário perfeito para celebrar o dia depois de um banho de cachoeira. Essa experiência ainda renderá registros fotográficos de causar inveja em qualquer pessoa.

- Quando ir: Durante todo o ano (em dias de chuva, acontece na varanda, sem perder a vista)
- Como experimentar: Agendar com a anfitriã, receptivo ou condutor com até 3 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: 2 a 20 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo



 @fazendamartins.lapinha


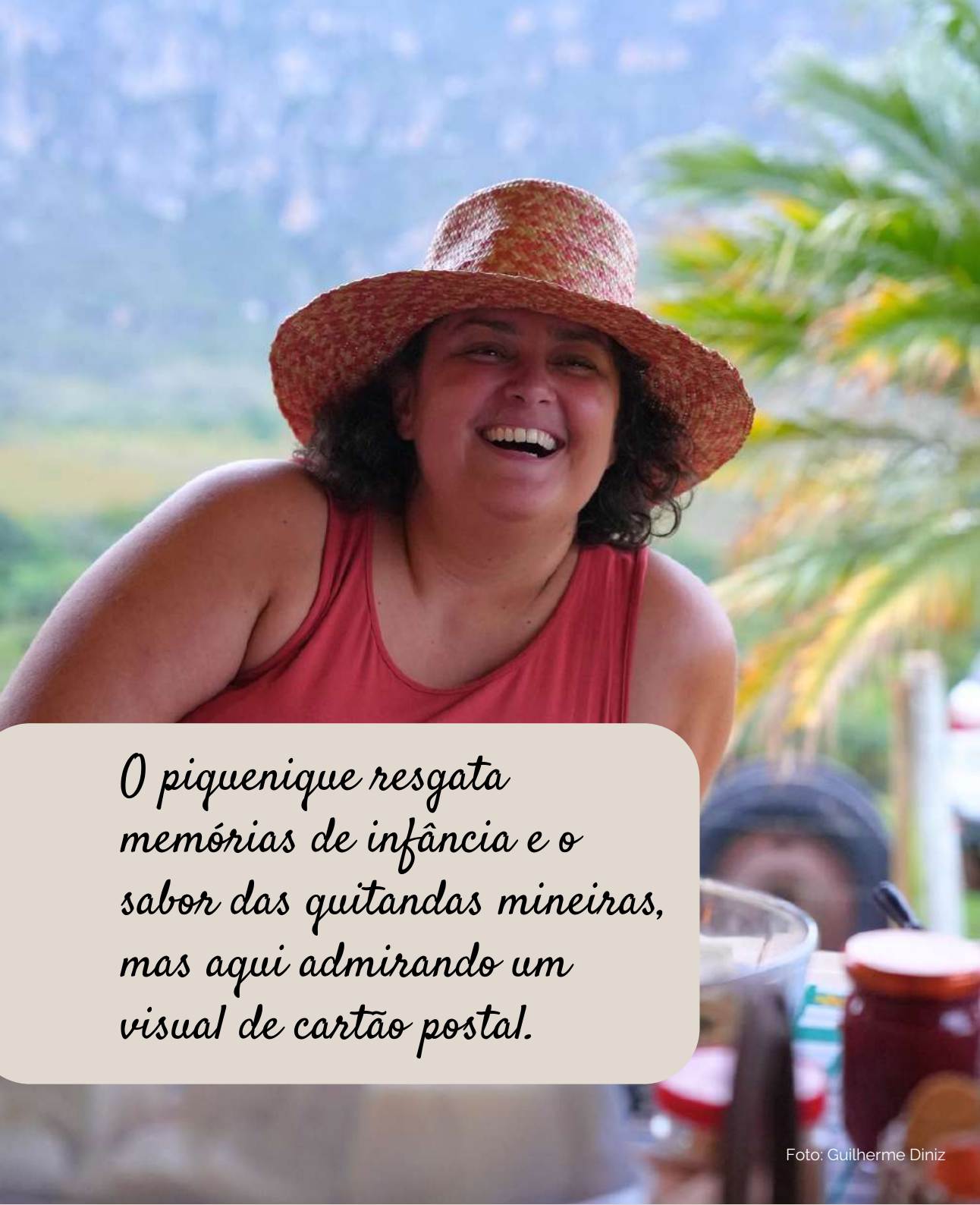
 (31) 998751-0750

Foto: Guilherme Diniz



*O piquenique resgata memórias de infância e o sabor das quitandas mineiras, mas aqui admirando um visual de cartão postal.*

Foto: Guilherme Diniz



Foto: Macaúba



Foto: Macaúba

# UM DIA NO RETIRO SÃO JOÃO: DOÇES, BISCOITOS E HORTA

Retiro São João | Jaboticatubas

*Sirley e Cida*



Que tal uma tarde encantadora, envolvendo memórias afetivas e aconchego rural para coroar sua visita à Jaboticatubas? Recebidos por Sirley e Cida, anfitriões acolhedores, os visitantes exploram a horta, o pomar, a queijaria, o riachinho e outros pontos da fazenda, revivendo o ambiente da "casa de Vó". O café com quitandas produzidas por eles é um convite à infância e das delícias rurais. Sirley compartilha histórias da propriedade e da família de artistas. Ao final, nada como encher a sacola com um pouquinho da fazenda.

- Quando ir: Durante todo o ano
- Como experimentar: Agendar com o anfitrião ou receptivos e condutores parceiros com, no mínimo, 7 dias de antecedência
- Para quantas pessoas: 2 a 10 pessoas
- Consulte o valor no link ao final do catálogo

 [sirleymarques123](https://www.instagram.com/sirleymarques123)


 (31) 99869-9047



Foto: Macaúba



*Sabe o canudinho de doce de leite? Então, aqui ele é feito do jeito tradicional, usando bambu!*



Foto: Macaúba



Foto: Macaúba

# QUEM LEVA

Deixe-se levar por profissionais que conhecem cada canto especial da região e essas incríveis experiências.

## *Bambu Aventura*

**Bruno**

- 📞 (31) 98797-7851
- 📷 @bambuaventura
- ✉️ brunobambuaventura@yahoo.com.br

## *Bela Geraes Turismo*

**Rodrigo**

- 📞 (31) 98829-5944
- 📷 @belageraes
- ✉️ contato@belageraes.com.br

## *Bruno (Condutor)*

**Bruno Pereira Mestres**

- 📞 (31) 99644-1260
- 📷 @guia\_serradocipo
- ✉️ brunomestres28@gmail.com

## *Cipó Sports*

**Pedro Curiri**

- 📞 (31) 99712-9071
- 📷 @cipo\_sports
- ✉️ sportscipo@gmail.com

## *Climb Cipó*

**Débora**

- 📞 (31) 99699-9093
- 📷 @climbcipo
- ✉️ contato.climbcipo@gmail.com

## *Conexão Verde*

**Saulo**

- 📞 (31) 99372-0200
- 📷 @conexaoverdemg
- ✉️ conexaoverdemg@gmail.com

## *Eco Cipó Tours*

**Lenin**

- 📞 (31) 99918-9318
- 📷 @ecocipotours
- ✉️ ecocipotours@gmail.com

## *Endêmica Expedições*

**João da Rocha**

- 📞 (31) 99806-5336
- 📷 @endemica.exp
- ✉️ ja.musegante@gmail.com



# QUEM LEVA

Deixe-se levar por profissionais que conhecem cada canto especial da região e essas incríveis experiências.

## *Guia Serra do Cipó*

**Vinicius Abjaud**

 (31) 99515-4420

 @serradocipoguia

 portalguiaserradocipo@gmail.com

## *Rildo - Binho (Condutor)*

**Rildo dos Santos**

 (31) 99772-6920

 @guialocalbinho


 casadasarvorescipo@gmail.com

## *Vinicius (Condutor)*

**Vinicius Santos**

 (31) 98519-7371


 @viniisabino\_

 vinisabino71@gmail.com

## *Lapinha Adventure*

**Fábio**

 (31) 98811-1291

 @fabinlapinha / @lapinhaadventure

 fabinlapinha@gmail.com

## *Travessia Expedições Fotográficas*

**Tom Alves e Nataja Vidal**

 (31) 99298-1120


 @travessiaexpedicoes


 contato@travessiaexpedicoes.com.br

## *Vilmar da Lapinha (Condutor)*

**Vilmar Aparecido**

 (31) 98686-8477

 @vilmardalapinha

 vilmardalapinhahistoriacantada@gmail.com

## *Marcelo Tielo (Condutor)*

**Marcelo Gustavo**

 (31) 98462-4426

 @tielotrilhasnocipo / @abanbodhi

 tielomarcelo@gmail.com

## *Trilhas do Cipó*

**Ana Luiza e Rodrigo**

 (31) 99643-4865

 @trilhasdocipo

 rodrigo.adrena@gmail.com

## *Wog Trekking*

**Bergson**

 (31) 98469-7337

 @wogtrekking

 wavesofground@gmail.com

# QUEM FOTOGRAFA

Para registrar sua viagem com um olhar autêntico e profissional das fotógrafas e fotógrafos locais.

## *Carol Resende Fotógrafa*

**Carol Resende**

📞 (31) 99745-8800

📷 @carol.fotografias

## *Diego Jhone Fotografia*

**Diego Jhone**

📞 (31) 9 9857-8987

📷 @diegojhonemoreira.fotografia

## *Julio Code | Dicas na Serra do Cipó*

**Julio Code**

📞 (31) 9 9829-2323

📷 @juliocodee

## *Fotos da Isabelle*

**Isabelle**

📞 (31) 9 9857-8987

📷 @fotos.daisabelle

## *Verônica Sikeira*

**Verônica**

📞 (31) 9 9612-1894

📷 @vevefotografa





# PARA SEGUIR

Descubra dicas locais, fotos deslumbrantes e experiências fascinantes compartilhadas por apaixonados pela região e parceiros do projeto.

## *Central Reservas*

Ísis Oliveira

- ☎ (31) 9 7142-2500
- 📷 @central\_reservas
- ✉ isis.evora14@gmail.com

## *Dicas na Serra do Cipó*

Julio Code

- ☎ (31) 9 9829-2323
- 📷 @dicasnaserradocipo
- ✉ dicasnaserradocipo@gmail.com

## *Parna da Serra do Cipó*

Parque Nacional da Serra do Cipó

- ☎ (31) 3718-7151
- 📷 @parnadaserradocipo
- ✉ parna.serradocipo@icmbio.gov.br

## *Região Turística da Serra do Cipó*

Região Turística da Serra do Cipó

- 📷 @regiaoturisticadaserradocipo
- ✉ circuitoserradocipo@gmail.com

## *Vibes e Aventuras*

Raíssa e Guilherme

- ☎ (31) 9 9939-5418
- 📷 @vibeseaventuras
- ✉ oi@vibeseaventuras.com.br



# Mais informações

Baixe a versão digital deste catálogo e consulte as tarifas de cada experiência acessando o QRCode abaixo.



Aponte sua câmera para o código QR



## **COORDENAÇÃO**

**Sebrae Minas / Microrregião de Sete Lagoas**

## **RESPONSÁVEL TÉCNICO**

**Samira Melo**

## **ENTIDADES PARCEIRAS**

**Prefeitura Municipal de Jaboticatubas**

**Prefeitura Municipal de Santana do Riacho**

**Circuito Turístico Parque Nacional da Serra do Cipó**

**ICMBio NGI Cipó Pedreira - Parque Nacional da Serra do Cipó**

## **EMPRESA RESPONSÁVEL**

**Macaúba Desenvolvimento Local**

## **EQUIPE TÉCNICA**

**Lívia Pacheco**

**Mariana Rocha**

**Priscila Rios Martins**

REALIZAÇÃO



APOIO



EXECUÇÃO

