MENUH!

EXPERIÊNCIAS TURÍSTICAS DE BELO HORIZONTE

NUUH!

Das mais versáteis interjeições do mineirês, define tudo!

Pode ser expressão de espanto, alegria, intensidade...

Se o mineiro pode sentir, o nuh sabe expressar.

O que é nuh? Nuh é bom demais da conta, sô!"

Ficha técnica

SEBRAE/MG

Presidente do Conselho Deliberativo
Marcelo de Souza e Silva

Diretor Superintendente
Afonso Maria Rocha

Diretor Técnico
Douglas Augusto Oliveira Cabido

Diretor de Operações
Marden Márcio Magalhães

Unidade de Indústria, Comércio e Serviços
Gerente | Márcia Valeria Cota Machado
Equipe Técnica | Simone Pinto Lopes | Nathalia Heringer Milagres

Regional Centro
Gerente | Antonio Augusto Vianna De Freitas
Equipe Técnica | Renato Lana | Rafaela Martins

Unidade de Marketing e Comunicação
Gerente | Leonardo Iglesias Ribeiro
Equipe Técnica | Márcia De Paula Da Fonseca

Consultores
Eduardo Faraco
Marcela Saad
Marta Poggi
Tricia Sander

Ficha técnica

Belotur | Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte S.A.

Presidente
Bárbara Mundim Menucci

Chefe de Gabinete
Sandra Mara Lima

Chefe da Assessoria Jurídica
Laura Menezes Rodrigues

Assessora de Planejamento
Caroline Toledo

Chefe da Assessoria de Comunicação
Bárbara Prado

Diretor de Administração e Finanças
Alexis Oliveira

Diretor de Políticas de Turismo e Inovação
Marcos Boffa

Diretora de Marketing e Promoção Turística
Marina Pacheco Simião

Diretora de Eventos
Nathália Coelho

Equipe Responsável:
Coordenação Geral
Marina Pacheco Simião - Diretora de Marketing e Promoção Turística

Coordenação Técnica
Fernanda Fonseca - Gerente de Promoção Turística

Assessoria Técnica
Ana Patrícia Gusmão
Débora Giordana
Luís Carneiro

Check-In Turismo SEBRAE | SEBRAE | BELO HORIZONTE SURPREENDENTE | Belotur | PREFEITURA BELO HORIZONTE

Belo Horizonte é surpreendente

Pioneira da modernidade no Brasil, Belo Horizonte é uma cidade dinâmica, cultural e tecnológica. Se preocupa com o patrimônio e também com o meio ambiente, e se conecta ao futuro sem esquecer de suas tradições. Tem na culinária um de seus grandes atrativos, razão do título de Cidade Criativa da Gastronomia, dado pela UNESCO. Tem encantos únicos em suas curvas, sejam elas as das montanhas da Serra do Curral, que emolduram a paisagem urbana, ou as das obras de Oscar Niemeyer, com seu Conjunto Moderno da Pampulha, Patrimônio Cultural Mundial.

Mas para se conhecer a fundo uma cidade, para além dos pontos turísticos e atrativos mais óbvios, é preciso conhecer seu povo. Os hábitos, as curiosidades e as vivências que fazem parte da história e do cotidiano de seus habitantes. O que os diferencia de tantos outros?

Reconhecido por ser hospitaleiro como poucos, o belo-horizontino traduz bem o que é a capital mineira, uma cidade pulsante, acolhedora e com inúmeras possibilidades a serem desbravadas.

Conhecer de verdade Belo Horizonte é experienciar a vida como um belo-horizontino. Misturar tradição e modernidade, afeto e comida, fígado com jiló, pão de queijo com café, Clube com Esquina.

É interagir com as pessoas como se fossem velhos conhecidos.

É esse o convite que nós, da Belotur, fazemos a vocês com esse trabalho, o Menuuh de Experiências Turísticas de Belo Horizonte, feito em parceria com o Sebrae Minas.

Venha descobrir e conhecer Belo Horizonte vivenciando a cidade como um verdadeiro morador.

Você vai se surpreender!

Bárbara Menucci
Presidente da Belotur

Para viver e sentir BH

Viver Belo Horizonte – ou, simplesmente, BH - é se deliciar com pratos e petiscos que renderam à capital mineira o reconhecimento pela Unesco como Cidade Criativa da Gastronomia. É gostar de encontrar os amigos nos bares, desfrutar de boa prosa e das deliciosas cervejas artesanais orgulhosamente produzidas aqui.

Viver BH é passear sem pressa pelas alamedas e praças, contemplar os jardins, a arquitetura neoclássica, neogótica e moderna, as serras e os horizontes. É se encantar com nossa musicalidade, reviver o Clube da Esquina e suas composições consagradas. É vibrar com a cultura popular que pulsa intensamente em nossas ruas, parques, teatros, vilas e comunidades.

Isso sem falar na hospitalidade e no acolhimento característicos de nossa gente, assim como o profissionalismo de nossos empreendedores, que se empenham para oferecer experiências únicas e memoráveis a quem nos visita.

Neste catálogo, apresentamos 18 experiências inovadoras nas áreas de gastronomia, agroecologia, cervejaria, arte, design, entre outras, para quem quer viver e sentir BH. Elas foram desenvolvidas e aprimoradas a partir de um trabalho de diversificação e ampliação da oferta turística em nossa cidade, resultado de uma parceria bem-sucedida entre o Sebrae Minas e a Belotur.

Atuando de forma conjunta e estratégica, o Sebrae Minas tem somado esforços para estruturar, qualificar, promover e comercializar produtos, serviços e experiências turísticas, contribuindo para fortalecer os pequenos negócios, estimular o turismo e impulsionar o desenvolvimento econômico e sustentável de nossa querida BH.

Boa leitura!

Marcelo de Souza e Silva
Presidente do Conselho Deliberativo do Sebrae Minas

Sumário

Nuuh 02

Ficha Técnica 03

Introdução Belotur 05

Introdução Sebrae 06

Sumário 07

Artes 08

Explorando Novos Horizontes através da Arte 09

Economia Criativa 10

Beagá em 10 passos 11

BH Experiência Gastronômica - Centro 12

Volta Turística da Contorno 13

Nostálgicos Futebol Clube 14

Pampulha: Beagá para todos os sentidos 15

Raízes e Resiliência: A Vida na Favela 16

Gastronomia 17

Cachaça Experience - Um Tour pela história e pelos sabores 18

Da Roça à Mesa 19

De olhos fechados e coração aberto 20

Experiência Cervejeira - Degustação Guiada 21

Menu Tupis: um passeio prático, histórico e sentimental pelo Centro de Belo Horizonte 22

Mesa Posta de Quitandas e Café em três momentos 23

Degustação de Queijos e Delícias da Roça 24

Sabores e Saberes da Fazenda - Uma manhã de interação e aprendizados 25

Música 26

Revivendo o Clube da Esquina: O trajeto da musicalidade mineira 27

Patrimônio Cultural 28

Entre Escritores e Poetas - Conhecendo BH em Versos e Prosas 29

Mirante Acaiaca - Um convite de conexão com a história e as paisagens de Belo Horizonte 30

Você pode ir direto para a experiência desejada clicando em cima do número da página.

ME Artes NUUH!

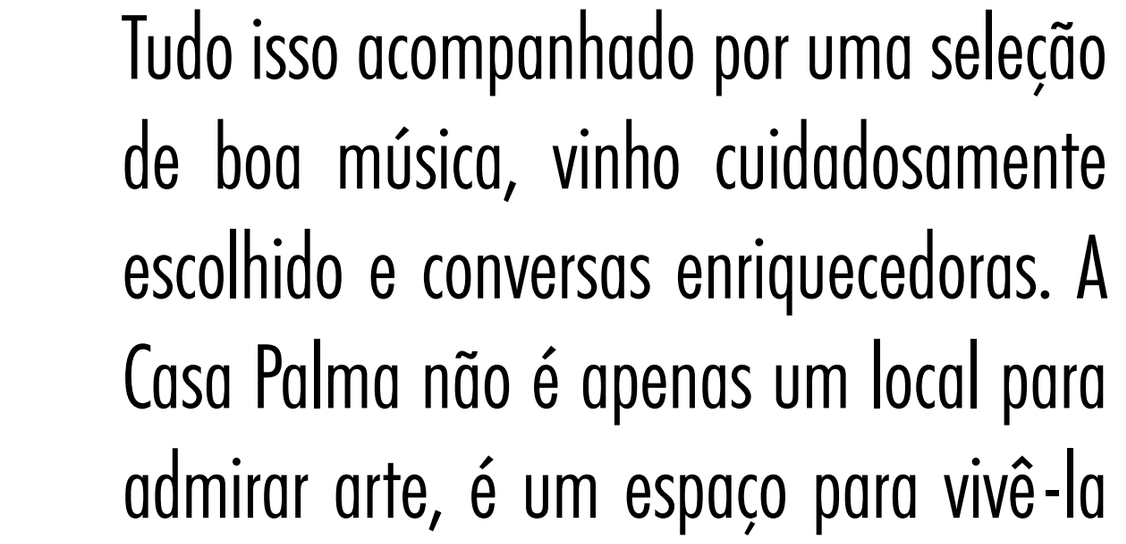
Explorando Novos Horizontes através da Arte

Casa Palma

A Casa Palma nasceu dos sonhos de Fernando Palma, um médico que escolheu deixar uma carreira promissora para seguir sua verdadeira paixão: a arte. Hoje, o antigo ateliê se transformou em um vibrante espaço de criação e inspiração, onde mais de 80 artistas se unem para formar o Coletivo Casa Palma.

Nesta experiência única, você é convidado a mergulhar profundamente no mundo da arte, em uma jornada que vai muito além da contemplação de quadros, por meio de uma verdadeira viagem sensorial. Ao caminhar pela galeria, você irá degustar sabores inesperados, inspirados na arte, ler e refletir sobre os manuscritos poéticos de Fernando Palma e até expressar sua criatividade.

Tudo isso acompanhado por uma seleção de boa música, vinho cuidadosamente escolhido e conversas enriquecedoras. A Casa Palma não é apenas um local para admirar arte, é um espaço para vivê-la em sua totalidade: despertando emoções, provocando reflexões e conectando você ao seu próprio processo criativo.





Duração: 1h40
Dias: sábado, de 17 às 18h40,
e em outros dias, mediante reserva
Reserva: obrigatória
Capacidade: mínimo 4 e máximo 25 pessoas, no formato padrão. Até 50, em formato diferenciado.
O que compõe a experiência: Guiamento pela casa, experiência com pintura, chá especial, uma taça de vinho, atividade de pintura e uma ecobag.
Observações: A atividade pode sofrer alterações em relação a valores e datas. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

Contatos:
Endereço: R. Monte Alegre, 225 - Serra
Site: www.casapalma.art
E-mail: contato@casapalma.art
Telefone: +55 (31) 99165-8310 Clique aqui
Instagram: @casapalma.art Clique aqui

ME NUUH!

Economia Criativa

Beagá em 10 passos

Made in Beagá

Belo Horizonte é uma cidade repleta de símbolos, de pontos turísticos diferentes e curiosidades. Muitas, conhecidas por todos, outras, nem tanto.

E na Made in Beagá, uma loja que leva Belo Horizonte para o mundo, é possível conhecer tudo isso por meio de produtos criativos e exclusivos, desenvolvidos por artistas mineiros.



Nesta experiência, a ideia é que o visitante possa conhecer a cidade de forma criativa e interativa, a partir de 10 passos que estão marcados ao redor da loja, fazendo a referência a alguns dos principais símbolos da cidade.

É impossível sair dessa vivência sem dizer “nuh” ou “uai”, ou quem sabe “que trenzin”...



Duração: livre
Dias: de segunda à sexta, de 10h às 19h, aos sábados, de 10h às 14h
Reserva: não
Capacidade: 20 pessoas
O que compõe a experiência: visita à loja, com acesso ao material interativo, que apresenta os 10 passos a serem percorridos
Observações: A atividade acontece no horário de funcionamento da loja, sendo assim, é importante conferir se ocorreram modificações

Contatos:
Endereço: Avenida Brasil, 305 | loja 02
Santa Efigênia
Site: www.madeinbeaga.com.br
E-mail: contato@madeinbeaga.com
Telefone: +55 (31) 99704-9482 Clique aqui
Instagram: @madeinbeaga Clique aqui

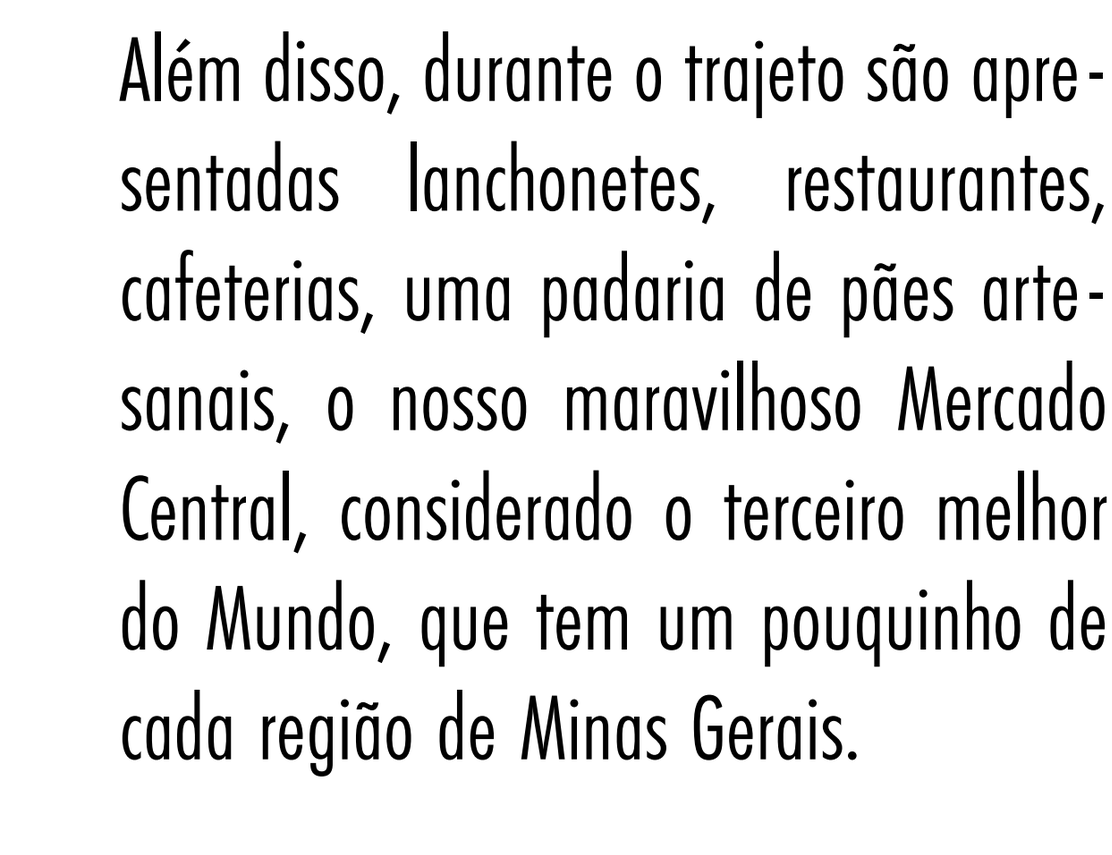
BH Experiência Gastronômica - Centro

Espinhaço Operadora Turística

Degustar, sentir, apreciar, registrar, comprar e vivenciar toda história e tradição do povo Mineiro. Esta é a proposta deste roteiro de 6 horas que te leva aos locais mais icônicos do centro de BH.

Ao longo de uma caminhada de 4 km pelo Centro, com paradas a cada 5, 10 minutos, será possível desvendar o que faz de Belo Horizonte um lugar tão envolvente. A caminhada oferece um olhar para as ruas de uma cidade planejada, que mantém um clima interiorano e conta com prédios que representam estilos arquitetônicos diversos.

Além disso, durante o trajeto são apresentadas lanchonetes, restaurantes, cafeterias, uma padaria de pães artesanais, o nosso maravilhoso Mercado Central, considerado o terceiro melhor do Mundo, que tem um pouquinho de cada região de Minas Gerais.





Duração: 6h
Dias: sob demanda, com início às 8h
Reserva: obrigatória
Capacidade: mínimo 2 máximo 15 pessoas
O que compõe a experiência: Guia qualificado e experiente, informações sobre história, arte, arquitetura, além da gastronomia
Observações: Não recomendado para pessoas com mobilidade reduzida. A atividade pode sofrer alterações em relação a valores e datas. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

Contatos:
Endereço: Rua Miraselvas 183 | 102, Bairro Ouro Preto
Site: www.espinhacooperadora.com.br
E-mail: contato@espinhacooperadora.com.br
Telefone: +55 (31)99189-1651 Clique aqui
Instagram: @espinhacooperadoraturistica
Clique aqui

Volta Turística da Contorno

Sette Turismo

Uma cidade pode ser percebida e admirada de diversas formas. O objetivo desta experiência é unir atividade física e turismo, proporcionando ao visitante um olhar diferente da primeira cidade planejada do país.

A corrida acontece na Avenida do Contorno, uma via que conta a história de Belo Horizonte através de prédios históricos e marcos culturais relevantes.

Durante o trajeto, além de aprender sobre a história da cidade, será possível admirar as famosas subidas de Belô. E, claro, haverá pausas estratégicas para hidratação, trocas entre o grupo e belíssimas fotos.





Duração: 2 horas
Dias: 3 vezes por mês, em datas pré-agendadas
Reserva: obrigatória
Capacidade: 40 pessoas
O que compõe a experiência: Dar a volta na Av. do Contorno correndo, com acompanhamento de um Guia de Turismo contando a história de Belo Horizonte.
Observações: A atividade exige preparo físico e pode sofrer alterações em relação a valores e datas. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

Contatos:
Endereço: Rua dos Inconfidentes, 867, 2º andar, Savassi
Site: não possui
E-mail: reservas@setteturismo.com.br
Telefone: +55 (31) 3017-3157
Instagram: @voltadacontorno Clique aqui

Nostálgicos Futebol Clube

BH a Pé

O belo horizontino tem três grandes paixões: comida de boteco, cerveja especial gelada e futebol. Nesta experiência, todas elas estão reunidas apresentando a história de Belo Horizonte pelos óculos do esporte e mostrando como América, Atlético e Cruzeiro surgiram e modificaram a cidade.

Você sabia que o primeiro voo de avião foi patrocinado por um time de futebol? Ou que o Mercado Central, um ícone da capital mineira, já foi estádio, com capacidade para cinco mil torcedores? Essas e outras histórias vão compor esse roteiro, acompanhado de comida de boteco, afinal, BH é a Cidade Criativa da Gastronomia. Mas a harmonização é diferente de tudo que você já viu, combinando cerveja e memórias do futebol.

Prepare-se para um passeio lúdico e para uma experiência sem paralelo nas Américas!



Duração: 5h
Dias: sempre às sextas-feiras, às 13h
Reserva: obrigatória
Capacidade: entre 4 a 12 pessoas
O que compõe a experiência: caminhada guiada, comidas e bebidas nos 3 pontos que integram o roteiro.
Observações: A atividade pode sofrer alterações em relação a valores e datas. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável. Essa experiência envolve 4 km de caminhada, sem grandes subidas, mas pode ser complexa para pessoas de capacidade de locomoção reduzida.



Contatos:
Endereço: não se aplica
Site: www.bhape.com.br
E-mail: reservas@bhape.com.br
Telefone: +55 (31) 99290-5010 Clique aqui
Instagram: @caminhadasbh Clique aqui

Pampulha: Beagá para todos os sentidos

Sensações Turismo

Uma maneira diferente de apreciar a Pampulha. Embora os pontos turísticos sejam surpreendentes — afinal, estamos falando de um conjunto arquitetônico concebido por Oscar Niemeyer —, o objetivo desta experiência é conectar o visitante à região por meio do tato, olfato e paladar.

A proposta é que o visitante entenda o papel das histórias no processo de conexão com a cidade, além de proporcionar uma experiência inclusiva para pessoas de todas as idades.

O passeio termina na Casa Juscelino Kubitschek, com um piquenique especial que destaca sabores tradicionais do cotidiano das famílias belo-horizontinas.





Duração: 2h30 a 3h
Dias: conforme demanda
Reserva: obrigatória
Capacidade: máximo 20 pessoas
O que compõe a experiência: caminhada guiada com contação de histórias, itens essenciais para a vivência essencial e brindes surpresa
Observações: A atividade pode sofrer alterações em relação a valores e datas. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

Contatos:
Endereço: atendimento exclusivamente online
Site: sensacoes.tur.br
E-mail: contato@sensacoes.tur.br
Telefone: +55 (31) 99973-9340 Clique aqui
Instagram: @sensacoesturismo Clique aqui

Raízes e Resiliência: A Vida na Favela

Serrão TUR

Como é a vida na favela? Quais são os costumes, como é a rotina, e quais são as histórias que norteiam o dia a dia das pessoas que vivem por ali?

Isso é o que o visitante vai descobrir nesta experiência autêntica, desenvolvida por um morador da Serra, com o objetivo de mostrar que a cidade é pulsante e que em todos os lugares existem negócios criativos, pessoas interessantes e beleza — algumas de tirar o fôlego!

As horas do passeio vão passar em um piscar de olhos, pois muitas atividades diferentes estão incluídas no roteiro. Entre elas, um café da manhã, uma visita à Rádio Favela, uma parada na Cerâmica Santana, e até mesmo uma vivência de Butecada com almoço.

A grande surpresa fica por conta de um mirante, que vai te revelar a cidade por um ângulo ímpar. Prepare-se...





Duração: 5h
Dias: dois sábados por mês
Reserva: obrigatória
Capacidade: máximo 14 pessoas
O que compõe a experiência: Café, pão de queijo e caldo de cana de boas-vindas, transporte e acompanhamento de um morador da comunidade e turismólogo durante o tour, visita ao mirante, Rádio Favela, Cerâmica Santana e a vivência da butecada com almoço incluso.
Observações: Não é recomendada para cadeirantes e pessoas com mobilidade reduzida. A atividade pode sofrer alterações em relação a valores e datas. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

Contatos:
Endereço: Rua Dr Alipio Goulart, 157-104, Serra
Site: não possui
E-mail: serraotur@gmail.com
Telefone: +55 (31) 99215-1233 Clique aqui
Instagram: @serraotur Clique aqui

MENU

Gastronomia

NUUH!

Cachaça Experience
Um Tour pela história e pelos sabores

Cava Zé Ribeiro

Uma mesa posta, uma tábua de degustação e um mergulho na história da cachaça, com todos os aromas, sabores e curiosidades. Tudo isso, na companhia de petiscos mineiros de qualidade, que vão harmonizar de forma precisa e tornar a experiência ainda mais completa.

Esses elementos, por si só, já fariam desta uma atividade única, porém, ela vai além. Os visitantes também farão uma visita ao Alambique, terão a oportunidade de experimentar drinks personalizados e exclusivos, preparados com cachaça, e desfrutarão de momentos de muita interação, enquanto aprendem curiosidades e tradições envolvendo o universo da cachaça.





Duração: 2 horas
Dias: quarta ou quinta-feira,
de 18h30min a 20h30min
Reserva: obrigatória
Capacidade: de 1 a 20 pessoas
O que compõe a experiência: Degustação guiada de 6 cachaças, degustação de petiscos mineiros harmonizados com algumas cachaças.
Observações: A atividade pode sofrer alterações em relação a valores e datas. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

Contatos:
Endereço: R. Adriano Chaves e Matos 486, lojas 100, 173, 182 e Cava Subsolo A, Olhos D'Água
Site: cavazeribeiro.com.br
E-mail: contato@cavazeribeiro.com.br
Telefone: +55 (31) 99916-8006 Clique aqui
Instagram: @cavazeribeiro Clique aqui

Da Roça à Mesa

Armazém Roça Grande

O Armazém Roça Grande é um local que une gastronomia e cultura, e tem como propósito perpetuar a herança sertaneja por meio de receitas tradicionais e ingredientes de origem.

Nesta experiência, intitulada “Da Roça à Mesa”, os participantes vão vivenciar um jantar harmonizado que promete mostrar o que é a vida na roça por meio de sabores, saberes, brincadeiras, manifestações culturais e sustentabilidade.

Com a condução da Mariana Gontijo, chef e proprietária do Armazém, os participantes terão uma imersão completa na cultura alimentar de Minas e vão se surpreender com os “causos” do interior e com o ambiente acolhedor, repleto de detalhes que levam a uma viagem no tempo.





Duração: 3 horas
Dias: Segunda e terceira quinta-feira de cada mês
Reserva: obrigatória
Capacidade: 20 pessoas
O que compõe a experiência: Jantar em três tempos, harmonizado com vinhos mineiros e café especial, uma vivência de "causos" e histórias das tradições e ingredientes da roça.
Observações: A atividade pode sofrer alterações em relação a valores e datas. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

Contatos:
Endereço: Rua São Paulo, 1700, Lourdes
Site: não possui
E-mail: orocagrande@gmail.com
Telefone: +55 (31) 99119-4739 Clique aqui
Instagram: @orocagrande Clique aqui

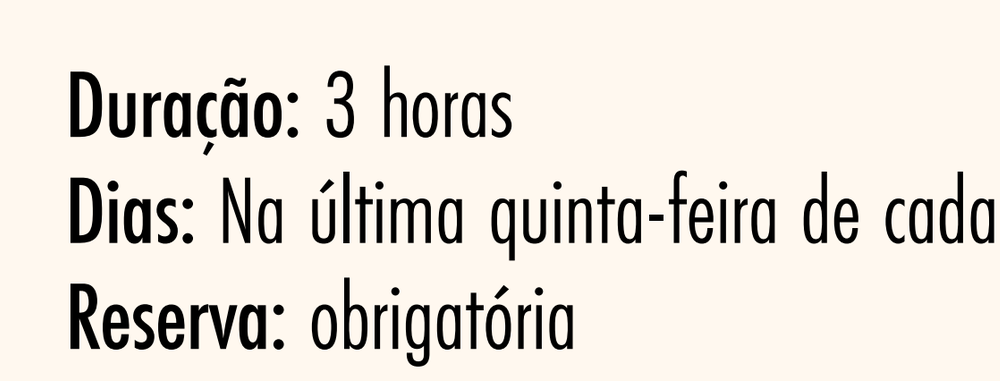
De olhos fechados e coração aberto

Casa Coli

A Casa Coli é um lugar intimista, que convida os visitantes para uma experiência exclusiva e singular ao redor da mesa, cultivando algo muito valioso: uma boa conversa.

Nesta experiência, o objetivo da Chef Bárbara Coli é proporcionar aos participantes uma jornada secreta e repleta de sentidos, por meio de um menu de 7 tempos, com um cardápio surpresa, focado em ingredientes sazonais e guiado pelo princípio de valorizar os sabores, os personagens e os lugares escondidos no Mangabeiras, onde está localizado o espaço.

Aromas, texturas, toques e inúmeras sensações são despertadas ao longo de 3 horas. A intenção é que todos percebam o quanto é surpreendente olhar para dentro com calma e simplesmente sentir.





Duração: 3 horas
Dias: Na última quinta-feira de cada mês
Reserva: obrigatória
Capacidade: até 30 pessoas
O que compõe a experiência: jantar completo (menu de 7 tempos e harmonizado)
Observações: As datas são informadas com antecedência nas redes sociais. A atividade pode sofrer alterações em relação a valores. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

Contatos:
Endereço: revelado após a confirmação da reserva
Site: não possui
E-mail: casacoligastronomia@gmail.com
Telefone: +55 (31) 2531-5059 Clique aqui
Instagram: @casacoligastronomia
Clique aqui

Experiência Cervejeira
Degustação Guiada

Chopp do Mercado

Belo Horizonte é reconhecida como um importante polo cervejeiro do Brasil, e os motivos ficam evidentes ao longo desta experiência, que proporciona um misto de conhecimentos, curiosidades, sabores e aromas.

Os visitantes vão participar de uma degustação guiada, acompanhada de embutidos artesanais, para que possam descobrir os diferentes tipos de cerveja, enquanto aprendem sobre o processo de produção e exploram os mitos e as verdades que envolvem o universo dessa bebida tão apreciada.

É claro que as cervejas, que são premiadas no Brasil e no mundo, serão servidas no Copo Lagoinha, valorizando a mineiridade e a essência dos nossos botecos.

Cerveja, gastronomia, boas conversas e um Mercado repleto de lojas de origem, compõem essa experiência, que é a cara de Belo Horizonte, e vai terminar com brindes surpresas.





Duração: 1h30, para a Experiência Standard; 3h para a Experiência Premium
Dias: quinta-feira a domingo
Reserva: obrigatória
Capacidade: máximo 20 pessoas
O que compõe a experiência: Na Experiência Standard são 5 tipos de cerveja 190ml, repetição do tipo preferido do visitante, 5 tipos de petisco que harmonizam, experiência guiada por um especialista em cerveja. Na Experiência Premium a cerveja é à vontade.
Observações: A atividade pode sofrer alterações em relação a valores e datas. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

Contatos:
Endereço: Rua Adriano Chaves e Matos, 477, loja 515, Olhos D'água
Site: não possui
E-mail: choppdomercadobh@gmail.com
Telefone: +55 (31) 97581-8491 Clique aqui
Instagram: @choppdomercadobh Clique aqui

Menu Tupis: um passeio prático, histórico e sentimental pelo Centro de Belo Horizonte

Cozinha Tupis

Um lugar único e improvável. Um Mercado velho, que se tornou novo. Uma experiência de sabores inusitada e muita história do centro de Belo Horizonte.

Esses são alguns dos elementos que compõem essa experiência, que é uma homenagem ao Centro da cidade, por meio de técnicas, ingredientes e forma de apresentação.



Ao todo, são 7 etapas, apresentadas ao visitante com muita história, para mostrar ao mundo as razões que tornaram Belo Horizonte uma das Cidades Criativas da Gastronomia pela Unesco.

Um mix de sabores inusitados, simples, mas que servidos como são, revelam o valor de resgatar as origens para construir o novo.



Duração: 1h30
Dias: quarta a sexta-feira, a partir das 18h
Reserva: obrigatória
Capacidade: máximo 10 pessoas
O que compõe a experiência: menu completo, com 7 etapas, e apresentação
Observações: A atividade pode sofrer alterações em relação a valores e datas. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

Contatos:
Endereço: Av. Olegário Maciel, 742, loja 2189, Centro
Site: não tem
E-mail: nicolas@viela.com.br
Telefone: +55 31 97114-4339 Clique aqui
Instagram: @cozinhatupis Clique aqui

Mesa Posta de Quitandas e Café em três momentos

Copa Cozinha

A Copa Cozinha tem como propósito valorizar as raízes interioranas. As três amigas, fundadoras do local, se consideram guardiãs dos segredos culinários que foram aprendidos com as suas mestras: as mulheres das suas famílias.

E nesta experiência o visitante vai conhecer quitandas e quitutes, repletos de tradição, que são servidas na companhia de um café quentinho, coado na hora.

São três tempos de muito sabor, que são servidos acompanhados de uma oportunidade de conexão entre os participantes, que vão se sentir em casa - literalmente!





Duração: 1h30
Dias: sempre às sextas-feiras, de 09h30 às 11h e de 16 às 17h30
Reserva: obrigatória
Capacidade: mínimo 8 pessoas e máximo 20 pessoas
O que compõe a experiência: toda a experiência do menu em três tempos, já com as bebidas.
Observações: A atividade pode sofrer alterações em relação a valores e datas. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

Contatos:

Endereço: Av. Francisco Sales, 199, Floresta e Av. Olegário Maciel, 742, Centro
Site: acopacozinha.com.br
E-mail: copacozinha.mercado@gmail.com
Telefone: +55 (31) 99745-4456 Clique aqui
Instagram: @copa_cozinha Clique aqui

Degustação de Queijos e Delícias da Roça

Queijaria Senzala

O queijo é um dos ingredientes que mais representa Minas Gerais no Brasil e no mundo. Nesta vivência os participantes terão a oportunidade de conhecer a história, o processo de evolução e os sabores da Queijaria Senzala, que conta com a produção artesanal na cidade de Sacramento.

Toda a condução da experiência será realizada por um membro da família que fundou a queijaria, e acontecerá em um local com uma decoração pensada para apresentar todo o processo de produção e todos os tipos de queijos.

Para a degustação, serão servidos 6 tipos de maturação do queijo mineiro, além de queijos saborizados e queijos defumados. Todas as etapas serão harmonizadas com produtos que fazem parte da vida na roça, como cachaça, goiabada, café e rapadura.





Duração: 30 minutos
Dias: segunda à sexta-feira, de 10h às 18h
Reserva: obrigatória
Capacidade: máximo 9 pessoas
O que compõe a experiência: Degustação de 12 tipos de queijos harmonizados com bebida e produtos mineiros, conciliando com a condução do produtor dos queijos e uma surpresa final.
Observações: A atividade pode sofrer alterações em relação a valores e datas. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

Contatos:
Endereço: Rua Adriano Chaves e Matos, 486, Olhos D'água
Site: não possui
E-mail: queijariasenzalaoficial@gmail.com
Telefone: +55 (31) 99882-5648

Clique aqui

Sabores e Saberes da Fazenda - Uma manhã de interação e aprendizados

Restaurante Paladino

Uma manhã na Fazenda, com uma imersão em meio à horta, aos animais e às práticas de agrofloresta.

Essa experiência, que acontece no Restaurante Paladino, reconhecido na cidade como um restaurante fazenda que celebra a gastronomia através de sabores e aromas no melhor estilo de Minas Gerais, oferece às famílias uma oportunidade de interação em meio à natureza, além de diversos conhecimentos sobre sustentabilidade e as ações simples que envolvem colocar a mão na terra, plantar, colher e se conectar com os animais.

Ao final, todos terão a oportunidade de degustar tira-gostos tradicionais, harmonizados com cachaça.

A proposta é que cada um perceba que pode mudar o mundo por meio de pequenas atitudes, e que essas mudanças começam, antes de tudo, ao transformarmos quem somos.



Duração: 1h30
Dias: terça à sexta-feira, de 10h às 11h30
Reserva: obrigatória
Capacidade: máximo 25 pessoas
O que compõe a experiência: café mineiro, experiência conduzida por um profissional com vivência no local, degustação de receitas tradicionais harmonizada com cachaça
Observações: A atividade pode sofrer alterações em relação a valores e datas. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

Contatos:

Endereço: Av. Gildo Macedo Lacerda, 300 - Braúnas
Site: restaurantepaladino.com.br
E-mail: marcelo@restaurantepaladino.com.br
Telefone: +55 (31)99918-4169 Clique aqui
Instagram: @restaurante_paladino

Clique aqui

ME *Música* NUUH!

Revivendo o Clube da Esquina: O trajeto da musicalidade mineira

Bar e Museu Clube da Esquina

Imagine embarcar em uma viagem no tempo, onde música, história e cultura se entrelaçam de forma única. É exatamente essa a proposta, um passeio temático exclusivo que convida moradores e turistas a conhecerem os 12 principais pontos de Belo Horizonte onde o movimento Clube da Esquina floresceu, nas décadas de 60 e 70.

O Tour parte de um dos locais mais icônicos da cidade, a Praça da Liberdade, a bordo de um charmoso ônibus vintage. Durante o trajeto, os participantes são guiados por especialistas, que contam a história de grandes nomes como Milton Nascimento, Família Borges, Beto Guedes, Wagner Tiso, Fernando Brant, Toninho Horta, Tavinho Moura, Flávio Venturini, entre outros artistas que marcaram a música brasileira e levaram o nome de Minas Gerais para o mundo, além de ouvirem uma música ao vivo.

A última parada acontece no Bar do Museu Clube da Esquina, localizado no bairro onde nasceu este movimento cultural tão importante para Minas e para o Brasil: Santa Tereza.



Duração: 5 horas

Dias: confira a programação no site

Reserva: obrigatória

Capacidade: 19 pessoas

O que compõe a experiência: Tour guiado com especialista, água e cortesias de patrocinadores servidas no percurso, música ao vivo durante o trajeto, drink e petisco de boas-vindas no Bar e Museu Clube da Esquina, ingresso para show no local e certificado de participação.

Observações: As datas são informadas com antecedência nas redes sociais. A atividade pode sofrer alterações em relação a valores. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

Crédito das Fotos: Caio Passarelli



Contatos:

Endereço: Rua Paraisópolis, 738 Santa Teresa

Site: www.bardomuseuclubedaesquina.com.br

E-mail: comercial@bardomuseuclubedaesquina.com.br

Telefone: +55 (31) 99688-0558 Clique aqui

Instagram: @bardomuseuclubedaesquina

Clique aqui

ME

Patrimônio Cultural

NUUH!

Entre Escritores e Poetas Conhecendo BH em Versos e Prosas

HT Happy Travel

Em passeio histórico e literário pelas ruas e praças de Belo Horizonte, que proporcionará ao visitante uma imersão na vida e na obra de nove personagens icônicos, imortalizados em obras escul-turais de diferentes épocas e estilos.

Ao longo do roteiro, conduzido por meio contos e poemas de Henriqueta Lisboa, Fernando Sabino, Carlos Drummond de Andrade e outros nomes relevantes da nossa história literária, o visitante poderá conhecer artistas, técnicas e materiais empregados nessas esculturas, além de explorar um pouco da história da cidade e ver como cada um desses personagens influenciou a nossa cultura.

O percurso tem aproximadamente 3 km e, ao final, os participantes se reúnem para um café em uma cafeteria que faz parte da história do Centro da cidade.





Duração: 3h30
Dias: às segundas-feiras ou sob demanda, de 14h às 17h30
Reserva: obrigatória
Capacidade: mínimo 4 e máximo 15 pessoas
O que compõe a experiência: caminhada cultural e café com duas mãos
Observações: Data agendada com antecedência. A atividade pode sofrer alterações em relação a valores, sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

Contatos:
Endereço: Rua Conselheiro Barbosa, 190, Salgado Filho
Site: www.hthappytravel.com
E-mail: info@hthappytravel.com
Telefone: +55 (31) 99764-8175 Clique aqui
Instagram: @hthappytravel Clique aqui

Mirante Acaiaca - Um convite de conexão com a história e as paisagens de Belo Horizonte

Terraço Acaiaca

Um prédio histórico, com uma visão de 360 graus de pontos turísticos importantes da cidade. Um mirante que proporciona uma conexão com o pôr do sol, a lua cheia ou um céu estrelado.

Esta é uma experiência de apreciação do 25º andar do Acaiaca, o primeiro arranha-céu da cidade, com 130 metros de altura, que foi construído durante a Segunda Guerra Mundial e é reconhecido de longe pelas efígies indígenas que marcam a parte externa do edifício.

Reserve o horário para fazer belas fotos da cidade e para relaxar nos espaços apropriados do mirante, que conta com um lounge confortável, um bar com bons drinks e uma programação musical de qualidade.



Duração: 2h30m
Dias: de quarta-feira à domingo,
de 16h30 às 19h
Reserva: Compra de ingressos obrigatória
Capacidade: máximo de 135 pessoas
O que compõe a experiência: acesso ao mirante e às atividades do dia, como exposição de arte ou música ao vivo
Observações: A atividade pode sofrer alterações em relação a valores e datas. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

Contatos:
Endereço: Avenida Afonso Pena, 867, 25º andar
Site: não possui
E-mail: acaiaca.rooftop@gmail.com
Telefone: +55 (31) 98402-6758 Clique aqui
Instagram: @terracoacaiaca Clique aqui

TE ESPERAMOS EM BEAGÁ

Check-In Turismo SEBRAE | SEBRAE | BELO HORIZONTE SURPREENDENTE | Belotur | PREFEITURA BELO HORIZONTE