

**ME  
NUUUh!**

EXPERIÊNCIAS  
TURÍSTICAS  
DE BELO  
HORIZONTE

# NUUUH!

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 Promoção e Marketing Turístico**

Marina Pacheco Simião

**Diretora de Eventos**

Nathália Coelho

**Equipe Responsável:**

**Coordenação Geral**

Marina Pacheco Simião - Diretora de Promoção e Marketing Turístico

**Coordenação Técnica**

Fernanda Fonseca - Gerente de Promoção Turística

**Assessoria Técnica**

Ana Patrícia Gusmão

Débora Giordana

Luís Carneiro

# ***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 19 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

<b>Nuuh</b>	02
<b>Ficha Técnica</b>	03
<b>Introdução Belotur</b>	05
<b>Introdução Sebrae</b>	06
<b>Sumário</b>	07
<b>Artes</b>	08
Nas trilhas da Arte e da Cultura Mineira	09
Explorando Novos Horizontes através da Arte	10
<b>Economia Criativa</b>	11
Beagá em 10 passos	12
BH Experiência Gastronômica - Centro	13
Volta Turística da Contorno	14
Nostálgicos Futebol Clube	15
Pampulha: Beagá para todos os sentidos	16
Raízes e Resiliência: A Vida na Favela	17
<b>Gastronomia</b>	18
Cachaça Experience - Um Tour pela história e pelos sabores	19
Da Roça à Mesa	20
De olhos fechados e coração aberto	21
Experiência Cervejeira - Degustação Guiada	22
Menu Tupis: um passeio prático, histórico e sentimental pelo Centro de Belo Horizonte	23
Mesa Posta de Quitandas e Café em três momentos	24
Degustação de Queijos e Delícias da Roça	25
Sabores e Saberes da Fazenda - Uma manhã de interação e aprendizados	26
<b>Música</b>	27
Revivendo o Clube da Esquina: O trajeto da musicalidade mineira	28
<b>Patrimônio Cultural</b>	29
Entre Escritores e Poetas - Conhecendo BH em Versos e Prosas	30
Mirante Acaiaca - Um convite de conexão com a história e as paisagens de Belo Horizonte	31
<b>Você pode ir direto para a experiência desejada clicando em cima do número da página.</b>	

**ME** *Artes*  
**NUHHH!**

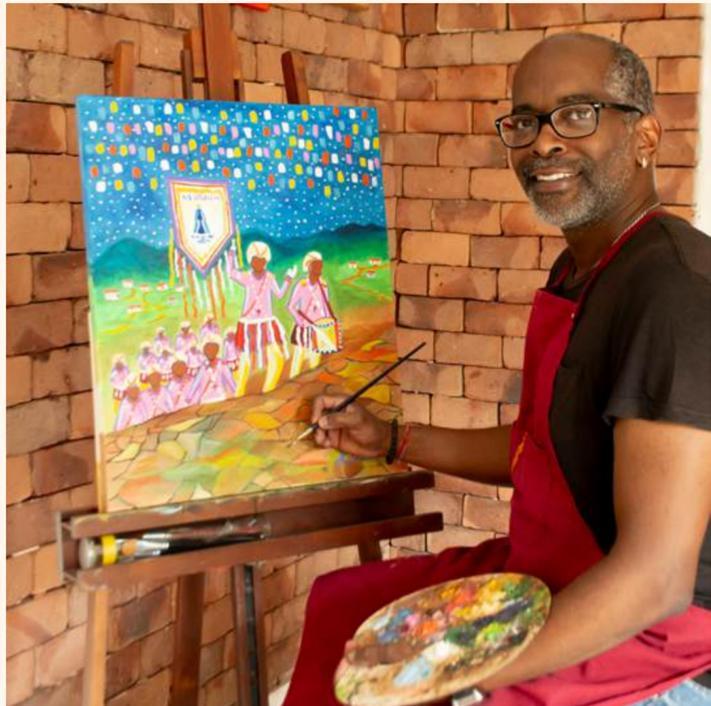
# Nas trilhas da Arte e da Cultura Mineira

Ateliê Alexandre Rosalino

Uma vivência imersiva em meio às trilhas da arte e da cultura de Minas, através das produções de arte popular, das histórias e dos costumes que influenciaram essas cada uma dessas práticas.

Cada experiência será acompanhada de um artista diferente, que vai apresentar ao visitante as etapas do seu processo criativo, e convidá-lo a se reconectar com a própria essência, liberando o estresse e deixando de lado a pressa que faz parte da rotina.

Uma programação diferente, destinada a todos que se interessam por cultura regional e arte.



**Duração:** 1h30

**Dias:** sempre às sextas, 16h30

**Reserva:** obrigatória

**Capacidade:** máximo 15 pessoas

O que compõe a experiência: Tour guiado pela arte mineira, oficina de arte conduzida por artista renomado

**Observações:**

\*A atividade pode sofrer alterações em relação a valores e datas. Sendo assim, é necessário confirmar com o responsável.

**Contatos:**

**Endereço:** Av. Fleming, 900 - Ouro Preto

**Site:** não possui

**E-mail:** arosalino@hotmail.com

**Telefone:** +55 (31) 99157-1019

**Instagram:** @arosalinoficial

# 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](http://www.casapalma.art)

**E-mail:** [contato@casapalma.art](mailto:contato@casapalma.art)

**Telefone:** +55 (31) 99165-8310

**Instagram:** [@casapalma.art](https://www.instagram.com/casapalma.art)



**ME** *Economia*  
*Criativa*

**NUHHH!**

# 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](http://www.madeinbeaga.com.br)

**E-mail:** [contato@madeinbeaga.com](mailto:contato@madeinbeaga.com)

**Telefone:** +55 (31) 99704-9482

**Instagram:** @madeinbeaga

# 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](http://www.espinhacooperadora.com.br)

**E-mail:** [contato@espinhacooperadora.com.br](mailto:contato@espinhacooperadora.com.br)

**Telefone:** +55 (31)99189-1651

**Instagram:** @espinhacooperadorturistica



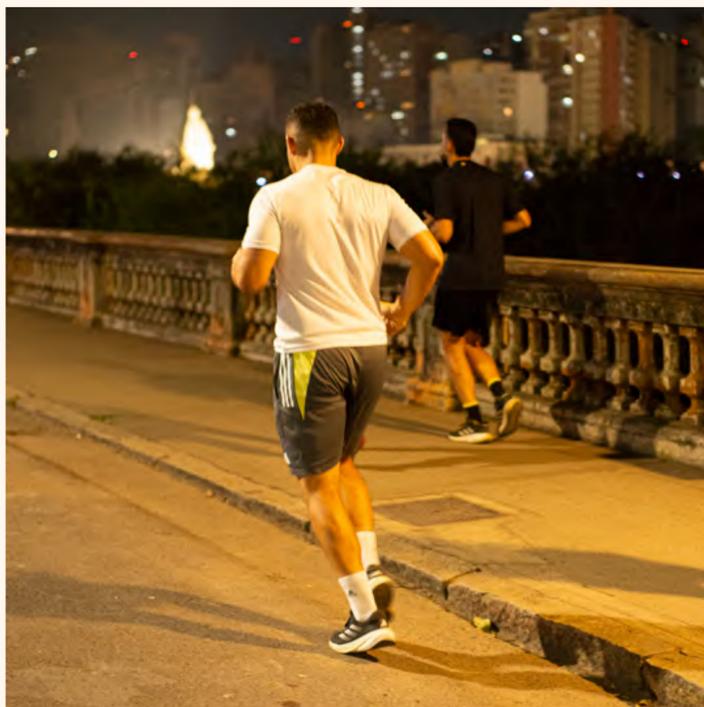
# Volta Turística da Contorno

## 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

# 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](http://www.bhape.com.br)

**E-mail:** [reservas@bhape.com.br](mailto:reservas@bhape.com.br)

**Telefone:** +55 (31) 99290-5010

**Instagram:** @caminhadashb



# 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](https://sensacoes.tur.br)

**E-mail:** [contato@sensacoes.tur.br](mailto:contato@sensacoes.tur.br)

**Telefone:** +55 (31) 99973-9340

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



# Raízes e Resiliência: A Vida na Favela

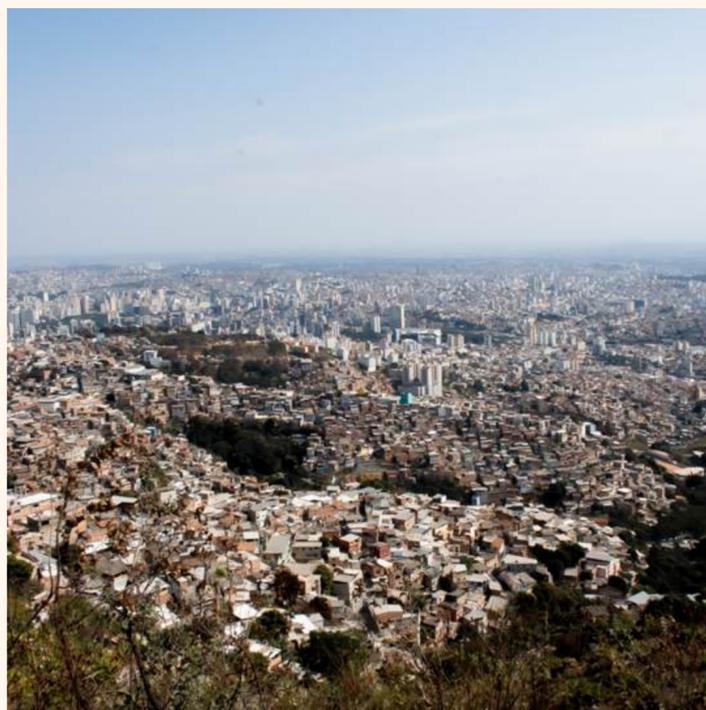
## SerrãoTour

Os costumes, a rotina, o dia a dia da favela, pautado por suas histórias e peculiaridades dão o tom neste roteiro fora do eixo e que apresenta a cidade a partir de outro ponto de vista, e que vista!

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, em todos os lugares, surgem negócios criativos, pessoas interessantes e beleza — 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, uma visita à Rádio Favela, uma parada na cerâmica Santana, e até mesmo uma vivência de Butecada no 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

**Instagram:** @serraotur



**ME** *Gastronomia*  
**NUHHH!**

# 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](http://cavazeribeiro.com.br)

**E-mail:** [contato@cavazeribeiro.com.br](mailto:contato@cavazeribeiro.com.br)

**Telefone:** +55 (31) 99916-8006

**Instagram:** @cavazeribeiro



# 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](mailto:orocagrande@gmail.com)

**Telefone:** +55 (31) 99119-4739

**Instagram:** @orocagrande



# 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](mailto:casacoligastronomia@gmail.com)

**Telefone:** +55 (31) 2531-5059

**Instagram:** @casacoligastronomia

# 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:**

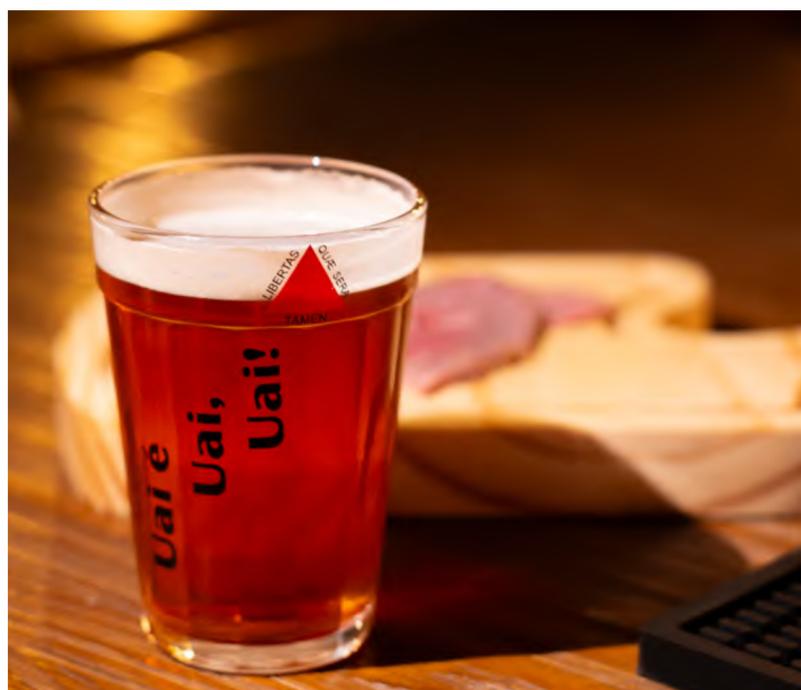
**Endereço:** Rua Adriano Chaves e Matos, 477, loja 515, Olhos D'água

**Site:** não possui

**E-mail:** choppdomercadobh@gmail.com

**Telefone:** +55 (31) 97581-8491

**Instagram:** @choppdomercadobh



# 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

**Instagram:** @cozinhatupis



# 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](http://acopacozinha.com.br)

**E-mail:** [copacozinha.mercado@gmail.com](mailto:copacozinha.mercado@gmail.com)

**Telefone:** +55 (31) 99745-4456

**Instagram:** @copa\_cozinha



# 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](mailto:queijariasenzalaoficial@gmail.com)

**Telefone:** +55 (31) 99882-5648



# 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](http://restaurantepaladino.com.br)

**E-mail:** [marcelo@restaurantepaladino.com.br](mailto:marcelo@restaurantepaladino.com.br)

**Telefone:** +55 (31)99918-4169

**Instagram:** @restaurante\_paladino



**ME** *Música*  
**NUHHH!**

# 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](http://www.bardomuseuclubedaesquina.com.br)

**E-mail:** [comercial@bardomuseuclubedaesquina.com.br](mailto:comercial@bardomuseuclubedaesquina.com.br)

**Telefone:** +55 (31) 99688-0558

**Instagram:** @bardomuseuclubedaesquina



**ME** *Patrimônio*  
*Cultural*  
**NUHHH!**

# 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 esculturais 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](http://www.hthappytravel.com)

**E-mail:** [info@hthappytravel.com](mailto:info@hthappytravel.com)

**Telefone:** +55 (31) 99764-8175

**Instagram:** @hthappytravel



# 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](mailto:acaiaca.rooftop@gmail.com)

**Telefone:** +55 (31) 98402-6758

**Instagram:** @terraoacaiaca



# **TE ESPERAMOS EM BEAGÁ**

