

Vinhos, azeites, cafés e queijos atraem turistas para diferentes regiões de Minas

Qua 27 janeiro

Minas Gerais foi eleito como um dos destinos mais acolhedores do mundo de acordo com o ranking global do [Traveller Review Awards 2021](#). Essa é a primeira vez que locais brasileiros estão na lista dos "dez mais". A hospitalidade dos mineiros, as riquezas históricas, as belezas naturais e as comidas típicas estão alçando voos internacionais. Nesse sentido, os incentivos do [Governo de Minas](#) à pesquisa agropecuária são fundamentais.

Vinculada à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#), a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), por exemplo, colabora para alavancar o setor, gerando tecnologias para impulsionar o mercado de produtos tipicamente mineiros e torná-los cada vez mais conhecidos. Vinhos, azeites, cafés e queijos premiados em concursos fora do país são atrativos para turistas em várias regiões.

Vinhos

Quando se trata de turismo do vinho, ou do enoturismo, o destaque vai para municípios do Sul de Minas e da região da Mantiqueira. A partir de pesquisas da Epamig, a tecnologia da dupla poda foi implantada em uma série de cidades e, hoje, é possível produzir vinhos finos de inverno, atrair visitantes e proporcionar experiências gastroturísticas encantadoras. A pequena Andradas, situada na microrregião de Poços de Caldas, já colhe bons resultados.

A Casa Geraldo é um exemplo de vinícola que possibilita ao turista conhecer as estruturas da propriedade, passear pelos vinhedos, experimentar vinhos premiados e aprender mais sobre técnicas de degustação da bebida. O sócio-proprietário, Luiz Henrique Marcon, lembra que, antes da pandemia, o espaço recebia cerca de mil visitantes por semana.

"A ideia é fazer com que nosso complexo promova a marca e que a gente consiga agregar mais valor aos nossos produtos. O enoturismo é muito importante porque ganhamos com a produção dos vinhedos e também vendemos a experiência com a viticultura", destaca.

O fundador da vinícola Stella Valentino, José Procópio Stella, também situada em Andradas, chama atenção para o fator impulsionador que o enoturismo causa em outras cadeias produtivas do município. Para ele, o vinho atua como um 'chamariz' que beneficia redes hoteleiras, restaurantes, artesãos e demais indústrias locais.

"O vinho, por natureza, é um produto que chama turistas. Isso ocorre no mundo inteiro. Em Minas Gerais não é diferente, principalmente depois que começamos a produzir vinhos finos com o auxílio das tecnologias da Epamig. Creio que temos potencial para produzir vinhos em praticamente todo o estado, não só na Mantiqueira", enfatiza.

Azeites

Em 2008, a Epamig foi a responsável pela extração do primeiro azeite extravirgem brasileiro. O feito ocorreu no pequeno município de Maria da Fé, na Mantiqueira, e hoje a região conta com cerca de 200 olivicultores e 60 marcas de azeites destaques em circuitos gastronômicos, detentoras de prêmios nacionais e internacionais.

pamig

O azeite também embala roteiros e desperta a curiosidade de turistas na região. Segundo o pesquisador da Epamig em olivicultura, Pedro Moura, grande parte dos produtores locais está focado no gastroturismo. O modelo de negócio consiste em equipar as propriedades para proporcionar aos turistas imersões completas na produção do azeite.

Em Poços de Caldas, o empresário Moacir Carvalho Dias administra a fazenda Irarema, que tem a maior parte de seus ganhos financeiros em decorrência do gastroturismo. O empreendimento é familiar e inclui restaurante, cafeteria e visitas à propriedade, fundada em 1870.

De acordo com Dias, a fazenda recebe, em média, 500 visitantes por final de semana, mas o número chega a dobrar em feriados prolongados. Ele conta que dificilmente o empreendimento sobreviveria apenas com a venda de azeites em lojas e supermercados. A possibilidade de atrair visitantes maximiza os lucros, diversifica as fontes de renda e gera valor agregado ao produto final.

"O que mais chama atenção dos turistas durante as visitas é o conjunto da obra. A gente faz um 'tour' didático por todo ciclo de produção do azeite: explicamos as etapas, mostramos como é fabricado, promovemos degustações, ensinamos como detectar azeites adulterados e instruímos o turista a sempre comprar azeites brasileiros", explica.

Café

Minas é o maior produtor de café do Brasil e possui o título de melhor café do mundo conquistado no Cup of Excellence, principal concurso internacional de qualidade da bebida. Em novembro de

2020, o grão produzido com a cultivar Paraíso H419 da Epamig, no município de Coromandel, alcançou o 1º lugar na 8ª edição do Prêmio Região do Cerrado. A saca com 60 quilos foi leiloadada por R\$ 20.717,00.

O reconhecimento concedido aos cafés mineiros desperta a atenção de turistas. Para a Q-Grader, Larissa Fassio, o gastroturismo do café tem o poder de transformar as pessoas por meio de estímulos dos sentidos. De acordo com a especialista, o entendimento além dos sabores presentes na xícara promove a valorização do trabalho e do empenho dos produtores.



Divulgação / Epamig

"Caminhar por cafezais desperta o sentimento de pertencimento, de envolvimento com o processo produtivo como um todo. Faz com que o turista tenha mais consciência na hora de consumir o café. Como consequência, ele valoriza mais o grão e propaga a cultura. Tudo se liga, se encaixa e transforma para melhorar a vida das pessoas", reforça.

No Sul de Minas, principal região produtora do grão, um percurso de 35 quilômetros compõe a Rota do Café. O trajeto compreende os municípios de Carmo de Minas e São Lourenço e proporciona aos turistas uma experiência única em fazendas centenárias. Já em Patrocínio, maior município produtor de café de Minas e do Brasil, os turistas têm a possibilidade de visitar uma série de propriedades.

Queijo

Minas Gerais possui a mais antiga escola de laticínios do país, o Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), da Epamig. Fundado em 1935, ele contribui para a indústria brasileira de produtos lácteos com pesquisas, difusão de tecnologias e cursos técnicos e de capacitação. A empresa também mantém o Centro de Pesquisa e Treinamento em Queijos Artesanais em São João del-Rei,

que dá suporte à cadeia produtiva de queijos de leite cru.

O produtor de queijos da Serra da Canastra, Rafael Soares, recebe turistas em sua propriedade e exibe, com orgulho, todo o processo de confecção de queijos, desde a ordenha até a comercialização em queijaria própria. "Ao atrair uma pessoa interessada em conhecer todo o processo produtivo de um queijo mineiro, eu consigo agregar valor ao meu produto final e não preciso passar por atravessadores que reduzem minha margem de lucro", observa.

/ Divulgação / Epamig

Além da Serra da Canastra, o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) reconhece como regiões produtoras de Queijos Minas Artesanais (QMA): Araxá, Campos das Vertentes, Cerrado, Mantiqueira de Minas, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro e Serras da Ibitipoca.

Minas também possui regiões produtoras de Queijos Artesanais Mineiros (QAM) reconhecidas pelo IMA: Alagoa (Queijo Artesanal de Alagoa), Mantiqueira de Minas (Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas), Serra Geral, Vale do Jequitinhonha (Queijo cabacinha) e Vale do Suaçuí (Queijo Artesanal do Vale do Suaçuí).