

Reconhecimento internacional da hospitalidade mineira anima turismo rural

Sex 29 janeiro

Não é de hoje que a hospitalidade mineira é comentada nos quatro cantos do país. Agora esta fama ganhou um reconhecimento inédito e internacional. No início do mês, Minas Gerais foi reconhecida como uma das dez regiões mais hospitaleiras do mundo.

O título foi concedido pelo Traveller Review Awards 2021, um prêmio do site Booking.com, uma das plataformas digitais de viagens mais conhecidas internacionalmente. Foi a primeira vez que uma região brasileira entrou na lista, baseada na avaliação de turistas.

O reconhecimento coincidiu com os 300 anos completados por Minas Gerais, estado que tem no meio rural um dos seus grandes atrativos. “Minas tem regiões bem distintas, com traços culturais diferenciados. Mas uma característica comum a todas as regiões é nosso vínculo com o campo, as experiências que o ambiente rural pode oferecer aos turistas”, afirma a coordenadora de Turismo Rural da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG), Cléa Venina.

Café é atrativo

Foi observando essa vontade de curtir as experiências proporcionadas pelo ambiente do campo, que um casal de produtores de Santa Rita do Sapucaí, no Sul de Minas, começou a investir no turismo rural. Pedro e Paula Dias se dedicam à produção de cafés, uma atividade que já era desenvolvida pelo pai do Pedro, o vô Joel, na Estância Sítio Capinzal. O local hoje também é conhecido como fazenda Grandpa Joel's Coffee.



Divulgação /

Grandpa Joel's Coffee

Após certificarem a propriedade com assistência da Emater-MG, dominarem os processos de boas práticas de produção e de melhoria da qualidade dos grãos, eles deram início à exportação de cafés especiais em 2014 e, alguns anos depois, abriram duas cafeterias.

O sucesso com os compradores internacionais fez com que muitos deles tivessem o interesse em visitar a produção do casal no Brasil. Foi quando a Paula e o Pedro começaram a receber alguns clientes do exterior.

Mas foi com o surgimento da pandemia que a hospedagem informal de compradores de café virou negócio, principalmente com a demanda dos clientes que frequentavam as cafeterias do casal. “Começou a surgir muita gente que queria visitar a fazenda, respirar ar puro, andar no meio do mato. As pessoas estavam se sentindo presas”, conta Paula Dias. Eles fizeram um curso de turismo rural, reformaram a casa que era do vô Joel, onde as famílias podem ficar hospedadas, e já estão com duas outras casas da fazenda sendo preparadas para receber os turistas.

Além de provarem o café produzido na propriedade e curtirem as belezas naturais da Serra da Mantiqueira, os turistas experimentam outros produtos da gastronomia local, conhecem o processo de colheita e a torra do café. Podem, ainda, visitar um apiário que existe na fazenda. “É muito gostoso receber turistas, porque você conhece pessoas que valorizam o que você faz e que te dão ideias”, diz a produtora Paula Dias.

Bordados e queijos

O acolhimento ao receber quem vem de fora também é o que move os artesãos da comunidade quilombola do Baú, no município do Serro, na Serra do Espinhaço. O grupo é formado por dez pessoas que se dedicam ao bordado, com destaque para a produção coletiva de panos de copa,

aventais, bolsas e camisetas. A Emater-MG, vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), presta assistência à comunidade.

A produção do bordado é vendida para os turistas que visitam a região, famosa pela história da época dos diamantes e pelas belezas naturais. O jovem Matheus Rocha, de 21 anos, é um dos artesãos do grupo. Ele conta que a pandemia prejudicou o fluxo de visitantes, mas que os turistas visitam a comunidade para conhecer os produtos comercializados, os rios e as cachoeiras. “Somos bem receptivos, ainda não hospedamos, mas oferecemos alimentação e informações sobre os pontos turísticos daqui”, informa.

Grupo de bordado Comunidade do Baú

Ele também destaca as formações feitas pelos artesãos, fundamentais para o aprimoramento do bordado. “Passamos por várias capacitações, que nos possibilitam estar preparados para oferecer um produto de qualidade, baseado nas características de nossa vivência e cultura. A notícia do reconhecimento dos turistas só comprova o quanto é fundamental tratar bem o próximo e nos motiva cada vez mais a melhorar nosso atendimento”, diz.

Não muito longe dali, no município vizinho de Diamantina, a Chácara Soberana também tem

atraído turistas. O destaque é o Queijo Minas Artesanal. São produzidas cerca de 30 peças por dia. “A maior parte da produção é vendida aos turistas. Ficamos muito felizes com o reconhecimento dado ao estado”, comemora o produtor Luciano de Assis. Além de cuidar da produção de queijo, ele também recebe pessoas interessadas em visitar a propriedade. O trabalho é desenvolvido junto com o filho Leandro.

Diamantina sempre foi famosa pelo turismo cultural e histórico. Mas as ruas e construções seculares da cidade passaram a dividir a atenção dos visitantes com o turismo rural. O município entrou no roteiro dos queijos e vinhos e empresas de turismo de outras cidades, como Belo Horizonte, têm organizado visitas guiadas para quem deseja conhecer a rotina das propriedades da região e experimentar os sabores locais.

Na propriedade de Luciano de Assis, os visitantes têm a oportunidade de entender como funciona a queijaria, os segredos de um bom Queijo Minas Artesanal e, é claro, levar para casa um pouquinho do sabor do campo. “Nos esforçamos muito para receber bem os turistas que buscam uma vivência rural. Sabemos da importância do turismo para a região. E não há nada mais gratificante do que ouvir que eles foram bem recebidos”, diz o produtor.