

MINAS GERAIS: RECONHECIMENTO INTERNACIONAL DA HOSPITALIDADE MINEIRA ANIMA TURISMO RURAL



Empreendedores investem na qualidade de atendimento a quem busca conhecer a rotina e produtos do campo.

Não é de hoje que a hospitalidade mineira é comentada nos quatro cantos do país. Agora está 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.

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 terra 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.*

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.*

<https://www.jornalpanfletus.com.br/cp3.masterix.inf.br/noticia/1815/minas-gerais-reconhecimento-internacional-da-hospitalidade-mineira-anima-turismo-rural> em 29/06/2026 21:10