



VIAGENS DO RUSTY PATRIMÔNIOS MINEIROS

19 A 22 DE JUNHO DE 2025
Corpus Christi

m
rusty marcellini



VIAGENS DO RUSTY PATRIMÔNIOS MINEIROS

Cidades:

Itabirito

Ouro Preto

Lavras Novas

Mariana

São Bartolomeu

Glaura

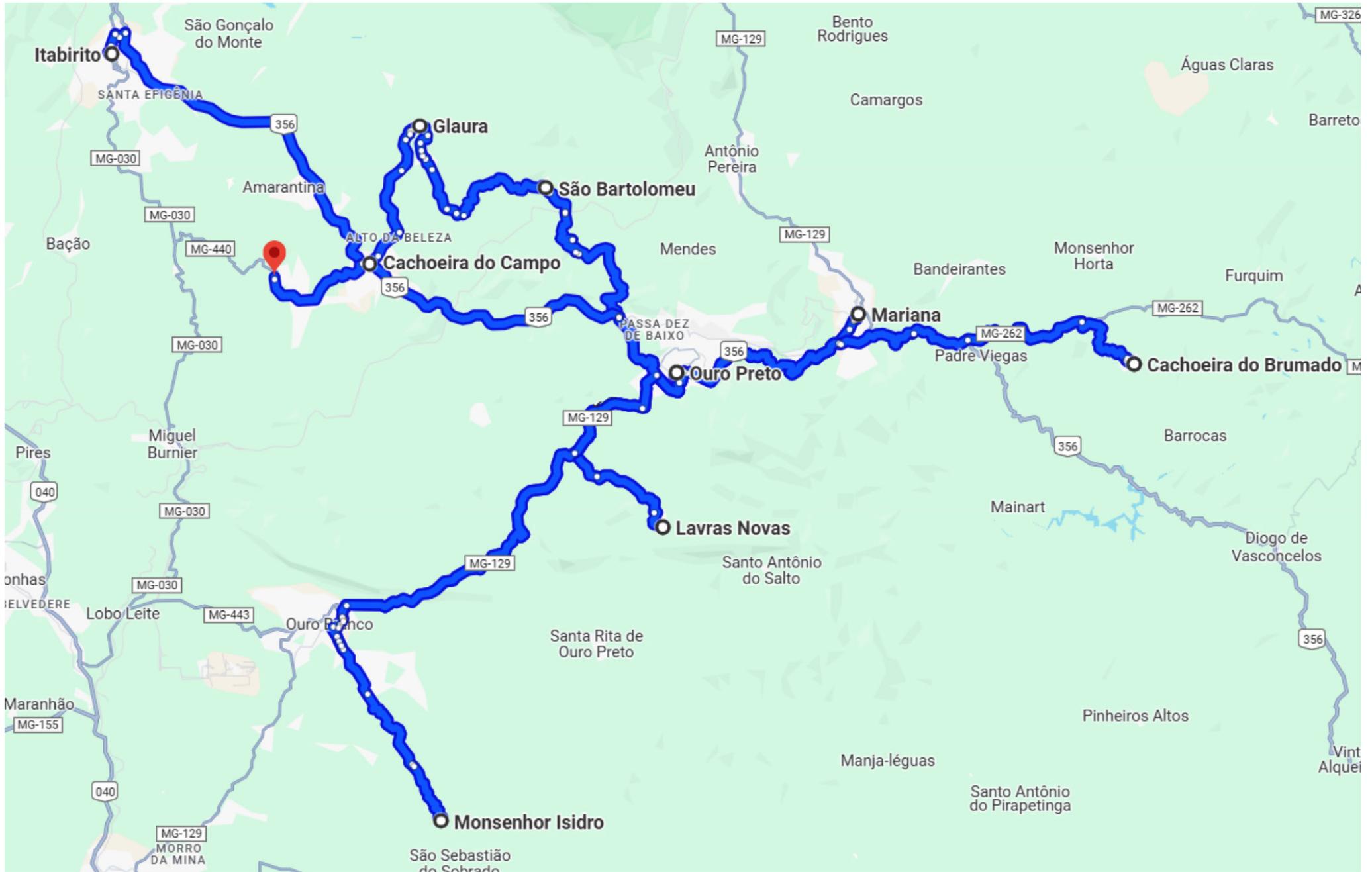
Santo Antônio do Leite

Cachoeira do Campo

Monsenhor Isidro (Ouro Branco)

Cachoeira do Brumado

19 A 22 DE JUNHO DE 2025 (Corpus Christi)





INFORMAÇÕES GERAIS

Data: 19 a 22 de junho de 2025 (quinta a domingo)

INCLUSOS:

- 03 diárias de hospedagem no Vila Galé Collection Ouro Preto (de quinta a domingo)
- Traslados terrestres em veículo executivo, de terça a sábado, com saída e retorno de Belo Horizonte;
- Acompanhamento de Rusty Marcellini.

Refeições com água mineral inclusa:

- Pousada Chão de Minas, em Santo Antônio do Leite;
- Lucille Cozinha Afetiva, em Lavras Novas;
- Olga Nur, em Ouro Preto;
- Restaurante Seu José, em Ouro Preto;
- Hacienda 1979, em Nova Lima.

Atividades:

- Café da manhã com aula de pães na Bebber Pão e Coração, com Fernando Bebber;
- Visita à Mercearia Paraopeba, em Itabirito;
- Degustação de pastel de angu, em Itabirito;
- Visita à produção da Queijo Inconfidentes, em Cachoeira do Campo;
- Visita à D'Chèvre | Queijos Finos de Cabra, em Monsenhor Isidro;
- Passeio guiado em Lavras Novas;
- Visita à produção de panelas de pedra na Preto Artesanato, em Cachoeira do Brumado;
- Visita à Mina de Ouro da Passagem, em Mariana;
- Acompanhamento da produção de doces em tacho de cobre, com Edu Tijolo, em São Bartolomeu.

Vila Galé Collection Ouro Preto

Primeiro hotel da rede Vila Galé no estado de Minas Gerais.

Hotel 5 estrelas localizado em Cachoeira do Campo, situado no histórico prédio do antigo colégio salesiano Dom Bosco, tombado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG),

São 311 quartos, os restaurantes Massa Fina e Versátil, um bar, cinco piscinas aquecidas, sendo uma no interior do Satsanga Spa & Wellness, duas externas para adultos e duas para crianças no clube infantil NEP, sete salas de convenções, um auditório, uma capela, uma biblioteca, uma sala de jogos, uma horta pedagógica, um lago com tirolesa, além de áreas de plantação de vinha e olival.

Cercado por vinhas, oliveiras e belezas naturais, o hotel oferece um equilíbrio perfeito entre história, lazer e conveniência.





Pousada Chão de Minas

A Pousada Chão de Minas funciona em um casarão com arquitetura inspirada nas antigas sedes de fazendas dos séculos XVIII e XIX. Destacado como um dos melhores restaurantes da Região dos Inconfidentes, o Restaurante Chão de Minas é independente da Pousada e está aberto ao público diariamente para almoço.



Restaurante Seu José

Localizado ao lado da Casa dos Contos, no coração de Ouro Preto, traz uma gastronomia para quem ama Ouro Preto. Restaurante de comida contemporânea com um toque mineiro. Possui agradável área externa.



Lucille Cozinha Afetiva

A chef Patricia Cavalcanti, que levou para Lavras Novas a sua experiência com passagem pela França em um restaurante 2 estrelas Michelin, busca desvendar os sabores de suas origens e criar laços duradouros na região, onde escolheu abrir o seu restaurante, em um formato bistrô. O cardápio do Lucille propõe um equilíbrio entre tradição e criatividade.



Hacienda 1979

Inspirado nas fazendas da Bacia Platina, trata-se de uma autêntica propriedade rural. Localizado em meio à tradicional hípica de Minas, o Chevals, é possível desfrutar dos melhores sabores da Argentina, combinados com receitas clássicas herdadas da culinária italiana. Afetividade, frescor e fogo são as bases dos pratos.



Olga Nur

O Olga Nur fica localizado dentro do hotel Solar do Rosário e é uma excelente opção para os amantes da cozinha contemporânea. Os temperos e sabores da cozinha mineira, são ora incorporados, ora contrapostos à sofisticação do menu dedicado a explorar paladares. O restaurante dispõe de adega selecionada, com exclusiva carta de vinhos.



Bebber Pão e Coração

Localizada em Nova Lima, a Pão e Coração produz pães de fermentação natural e pizza napolitana. Com mais de 27 anos de prática na panificação, Fernando Bebber une técnica, resgate de receitas tradicionais e ingredientes de qualidade. O espaço também funciona como escola.



Merceria Paraopeba

Uma mercearia com mais de 100 anos que faz história em Itabirito. O local é um dos símbolos itabiritenses e Patrimônio Imaterial do Município. Tradição que se mantém viva seja pela prática do escambo, pelas histórias de Roninho (o dono), pela variedade dos produtos diferenciados.



Panelas de pedra Preto Artesanato

Fábrica de produtos artesanais de pedra sabão como panelas, frigideiras, grelhas de pedra sediada em Cachoeira do Brumado. A pedra retém o calor por um longo período, permitindo que os alimentos cozinhem lentamente e de maneira uniforme



Queijo Inconfidentes

O Queijo Inconfidentes é o primeiro Queijo Minas Artesanal da região de Ouro Preto, criado para resgatar a tradição dos tempos de Vila Rica, dos séculos XVIII e XIX. O queijo é produzido com leite extraído na propriedade, com um rebanho composto de cerca de 22 vacas da raça Jersey.



Mina de Ouro da Passagem

A Mina da Passagem é uma das maiores minas ainda existentes para visitaçao no mundo. Situada no distrito de Passagem de Mariana e com cerca de 7 200 km2 de extensao, a mina da passagem é a maior mina dessa região com os seus 30 km de túneis, com lagos subterrâneos de águas cristalinas.



D'Chèvre | Queijos Finos de Cabra

Produção de queijos finos de cabra mesclando o requinte das mais famosas receitas francesas e suíças com a tradição queijeira de Minas Gerais. São três queijos premiados de leite de cabra, direto de Itaverava, na região de Ouro Branco: D'Chèvre Mofo Azul, Balido e Alvura Negra.



Doces em tacho de cobre, em São Bartolomeu

Os doces artesanais de São Bartolomeu, em Ouro Preto, Minas Gerais, são feitos em tachos de cobre e fornalhas a lenha. Essa tradição tem mais de 300 anos e é considerada patrimônio imaterial. Eduardo "Tijolo" faz doces com o pai desde criança e prepara todos no tacho de cobre.



VALORES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO PIX OU TRANSFERÊNCIA

Valores: (por pessoa, passagens aéreas não inclusas):

Em acomodação dupla (casal ou duplo solteiro):

(Entrada de R\$ 1.890 + 03 parcelas x R\$ 1.500)

Valor total: R\$ 6.390

Em acomodação individual:

(Entrada de R\$ 1.890 + 03 parcelas x R\$ 2.000)

Valor total: R\$ 7.890

Condições de pagamento:

- Entrada a ser paga em abril, no ato da inscrição, mais 3 parcelas iguais a serem pagas nos dias 20 de maio, 20 de junho, 20 de julho de 2025.

DADOS BANCÁRIOS: Banco Itaú | Agência: 0925 | Conta Corrente: 51632-0 |

Titular: Marcellini Produções Cult. e Art. | CNPJ: 09.635.204/0001-73 (PIX)

Enviar comprovante no WhatsApp: 31 3567-9108 ou contato@rustymarcellini.com.br



VALORES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO CARTÃO DE CRÉDITO

Valores: (por pessoa, passagens aéreas não inclusas):

Em acomodação dupla (casal ou duplo solteiro):

(04 parcelas x R\$ 1.777,50)

Valor total: R\$ 7.110

Em acomodação individual:

(04 parcelas x R\$ 2.195)

Valor total: R\$ 8.780

Condições de pagamento:

- Parcelamento em até 4x iguais, sem juros, com pagamento imediato
(prazo de 2 dias após o envio do link)

- Vencimento de acordo com a data da fatura do cartão.

*Acima de 5 parcelas, o sistema do Mercado Pago cobrará juros que ultrapassam o valor deste pacote.

O viajante preencherá os dados do cartão e o pagamento será efetuado automaticamente.

O sistema utilizado é do Mercado Pago.



INFORMAÇÕES GERAIS

Observações:

- Para a realização da viagem é necessário o mínimo de 08 pessoas. Caso este número não seja alcançado, os valores pagos pelos participantes inscritos serão devolvidos;
- No roteiro, a ordem da programação poderá ser alterada, assim como as visitas, passeios, restaurantes e hotéis, por algum motivo operacional ou de força maior, estando sujeitos a alteração, mas sempre oferecendo a garantia de categorias e serviços similares sem nunca perder a qualidade e quantidade publicada no roteiro, com condições no mínimo iguais ou superiores;
- As vagas são limitadas a 16 pessoas. Somente após o pagamento da inscrição, o participante terá sua vaga garantida;
- As vagas serão preenchidas conforme a ordem de pagamentos dos inscritos;
- Os valores não são reembolsáveis em caso de cancelamento da viagem por parte do viajante. Salvo se houver outro cliente, em lista de espera, para preencher a vaga.
- Não nos responsabilizamos por transporte extra ou reembolso de valores caso o viajante perca o voo, por quaisquer motivos. Sinalizamos os horários de início e término do roteiro, bem como as opções de voo com horários pertinentes, que permitem folga em caso de atrasos do grupo durante a viagem.
- Em caso de viajantes que se portarem de forma inconveniente no grupo, atrapalhando o andamento da viagem com comportamentos inadequados, estes serão convidados a se retirarem da viagem.
- Caso algum viajante adoça ou se sinta mal durante a viagem, as atividades programadas não serão interrompidas. O roteiro e a programação serão cumpridos e caberá ao viajante acionar seu seguro de viagem, plano de saúde ou assistência médica.

NÃO INCLUSOS:

- Passagens aéreas
- Sucos, refrigerantes, cafés e bebidas alcoólicas nas refeições;
- Serviço sobre bebidas alcoólicas;
- Despesas pessoais realizadas nos estabelecimentos visitados;
- Seguro de viagem (recomendamos adquirir caso seu plano de saúde não tenha cobertura nacional).



UM PESQUISADOR QUE BUSCA REGISTRAR E DIVULGAR O QUE EXISTE DE MAIS INTERESSANTE NO MUNDO DA GASTRONOMIA

Rusty Marcellini é comentarista de gastronomia da rádio CBN.

Em seu trabalho de pesquisa gastronômica, já visitou todos os estados brasileiros.

É autor de livros de gastronomia, realizador de documentários, foi comentarista do programa Encontro com Fátima Bernardes, da TV Globo, um dos jurados do reality Cozinheiros em Ação do canal GNT e apresentador do programa Trilhas do Sabor, na Rede Minas.

Desde 2010 dá aulas de culinária e realiza excursões gastronômicas pelo Brasil e pelo mundo.



INFORMAÇÕES E VENDAS:

adriana@rustymarcellini.com.br

contato@rustymarcellini.com.br

WhatsApp: (31) 3567-9108



   [rustymarcellini](https://www.rustymarcellini.com.br)
www.rustymarcellini.com.br