



VIAGENS DO RUSTY FACES DA MANTIQUEIRA com Eduardo Girão



07 A 12 DE JULHO DE 2026



INFORMAÇÕES GERAIS

Data: 07 a 12 de julho de 2026 (terça a domingo)

- 1 diária de hospedagem na Pousada Casarão dos Noronha Kauage, em Cristina (de terça a quarta);
- 2 diárias de hospedagem no Hotel Central Parque, em São Lourenço (de quarta a sexta);
- 2 diárias de hospedagem na Recanto da Mantiqueira, em Passa Quatro (de sexta a domingo);
- Traslados em veículo executivo;
- Serviço de guia de Rusty Marcellini;
- Acompanhamento de Eduardo Girão.

Refeições inclusas, com água mineral:

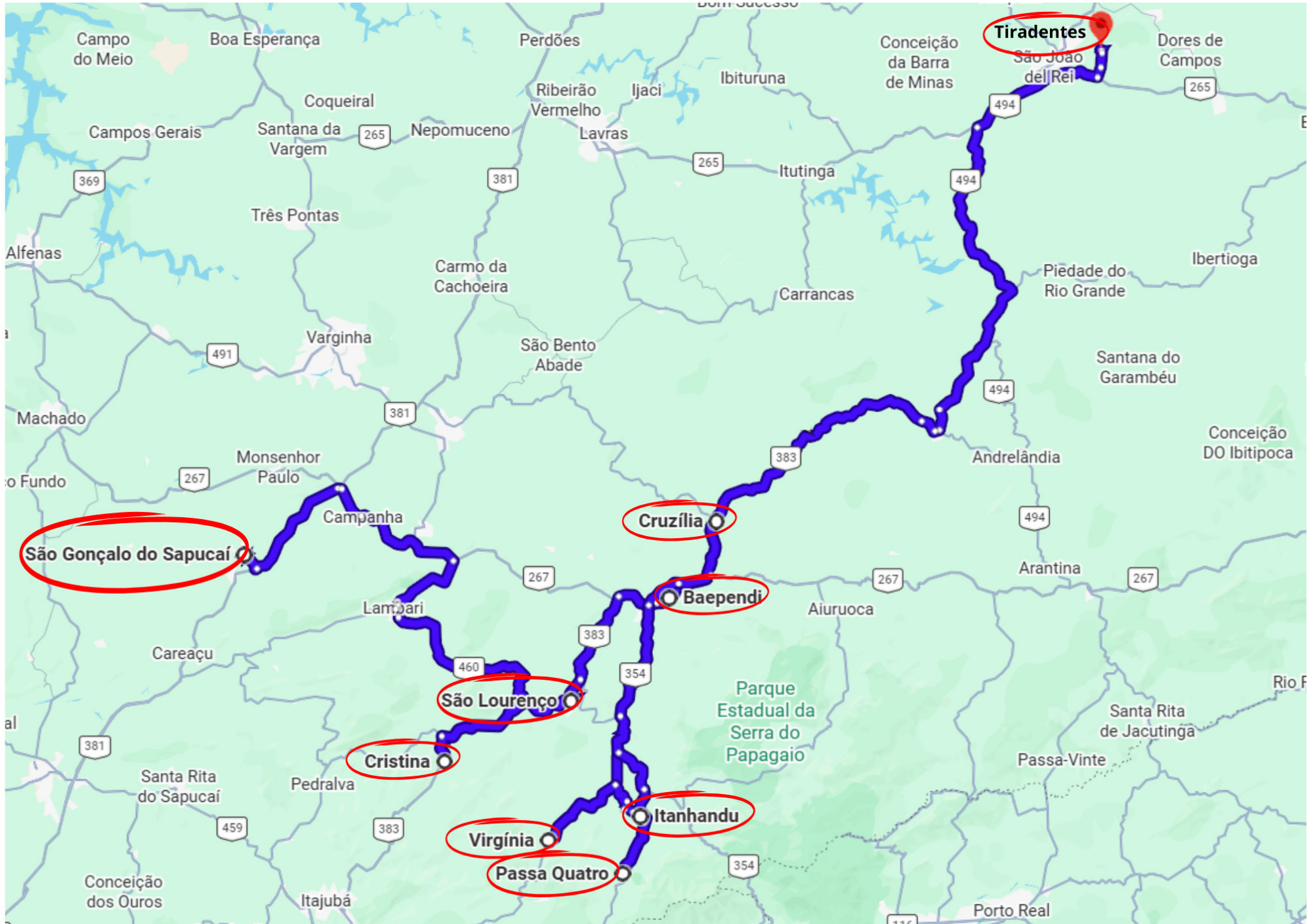
- Almoço na Vinícola Bárbara Eliodora, em São Gonçalo do Sapucaí;
- Almoço na Fazenda Santo Antônio, em Cristina;
- Almoço no Lelinho's Restaurante e Pizzaria, em Cruzília;
- Almoço na Queijaria Pérola da Serra, em Itanhandu;
- Almoço no Casa do Monjolo Restaurante, em Passa Quatro;
- Menu degustação no La Villa Trattoria, em Tiradentes, do chef Matheus Paratella.

Atividades:

- Visita guiada com degustação na Vinícola Bárbara Eliodora, em São Gonçalo do Sapucaí;
- Roteiro do Café, em Cristina;
- Ingresso para o Parque das Águas de São Lourenço;
- Visita guiada com degustação no Olivais Gamarra, em Baependi;

- Visita guiada com degustação nas queijarias:
 - Sítio Paiolzinho, em Cruzília;
 - Rancho Maranata, em Virgínia;
 - Pérola da Serra, em Itanhandu;
 - Velho Pitta, em Itamonte;
 - Cinquenta, em Itanhandu.

MAPA





Sobre Eduardo Girão

**Jornalista especializado em queijo e sócio da
Só Queijo Cura**

Eduardo Girão é um dos grandes especialistas em queijo do Brasil. Seus textos, palestras e degustações alcançam o país inteiro, conectando produtores, comerciantes e consumidores.

Jornalista gastronômico em atividade desde 2004, atuou como repórter em diversos jornais e revistas, tendo sido premiado com a Medalha do Dia do Estado de Minas Gerais, o troféu Eduardo Frieiro e o Prêmio Cumbucca de Gastronomia.

Autor dos mais completos mapeamentos de queijos mineiros, é jurado de concursos, professor da Escola Brasileira de Queijistas e colunista da Revista Profissão Queijeira.

Em 2017, fundou a empresa Só Queijo Cura com a irmã, Denise Girão, para difundir a cultura queijeira nas frentes de consultoria, ensino, eventos e comunicação. O objetivo é fazer o brasileiro valorizar cada vez mais esse patrimônio alimentar nacional.

Pousada Casarão dos Noronha Kauage (Cristina, MG)

Hotel localizado em Cristina, em um sobrado construído no início do século 19. Quadros, pinturas, esculturas e lindos entalhes em madeira podem ser observadas em todos os cantinhos do Casarão.



Hotel Central Parque (São Lourenço, MG)

O hotel está localizado em frente ao Parque das Águas de São Lourenço. Conta com vista para o lago e está próximo das principais atrações turísticas da cidade, além de restaurantes e comércios.



Recanto da Mantiqueira (Passa Quatro, MG)

Cercada por mata nativa e vista da serra, a pousada é o local perfeito para quem procura descanso em meio à natureza. Possui restaurante, bar com música ao vivo, adega, piscina ao ar livre com vista para as montanhas e várias comodidades.



Queijaria Pérola da Serra (Itanhandu, MG)

Projeto familiar artesanal dedicado à produção de queijos e produtos lácteos feitos com 100 % leite de búfala, explorando técnicas tradicionais e maturações cuidadosas que exaltam a riqueza desse leite.



Queijaria Sítio Paiolzinho (Cruzília, MG)

Na altitude da Serra da Mantiqueira, está o terroir que confere textura e sabor aos queijos de origem do Sítio Paiolzinho. Terra que remonta lendas indígenas e a imigração Dinamarquesa e o seu jeito de produzir queijos.



Queijaria Rancho Maranata (Virgínia, MG)

Queijaria artesanal premiada, situada no município de Virgínia, que produz somente queijos com maturação longa, de 30 dias a 1 ano, todos com leite cru, próprio da fazenda, de vaca Jersey.



Queijaria Velho Pitta (Itamonte, MG)

Localizada na zona rural de Itamonte, a Queijaria é especializada na produção de queijos artesanais, feitos com leite fresco. Os queijos já foram reconhecidos em premiações pelo sabor, qualidade e tradição.



Queijaria Cinquenta (Itanhandu, MG)

Localizada no município de Itanhandu, em uma pequena propriedade, a queijaria produz, a partir de um pequeno rebanho de gado Jersey, queijos finos elaborados com leite cru, utilizando técnicas europeias.



Vinícola Bárbara Eliodora (São Gonçalo do Sapucaí, MG)

Vinícola pioneira no plantio das variedades Vitis Vinifera em São Gonçalo do Sapucaí, usando a técnica de dupla poda, uma técnica única em todo o mundo. É referência nacional na produção de vinhos finos.



Casa do Monjolo Restaurante (Passa Quatro, MG)

Restaurante de cozinha caipira que tem como base um tripé alimentar constituído pelo porco, o milho e o feijão. Acrescida de hortaliças, legumes e outras carnes sazonais, compõe um cardápio rico em cultura e sabor.



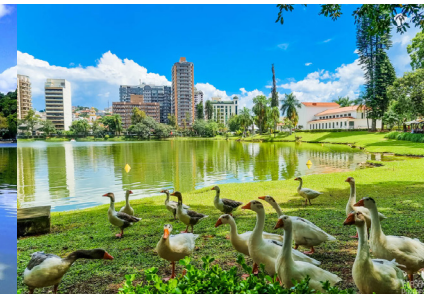
La Villa Trattoria (Tiradentes, MG)

Restaurante de comida italiana afetiva harmonizada com ingredientes brasileiros na charmosa cidade histórica de Tiradentes, assinado pelo chef Matheus Paratella.



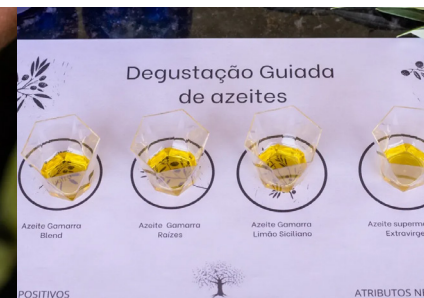
Parque das Águas de São Lourenço

Localizado na região dos Circuito das Águas, é a principal atração turística da cidade. Possui 430 mil m2 de área, com 9 fontes de águas minerais, cada uma com suas propriedades terapêuticas e medicinais.



Olivais Gamarra (Baependi, MG)

Localizados no Vale do Gamarra, em Baependi, fazem uma imersão ao mundo da olivicultura. Produzem azeites e azeitonas artesanais, óleos cosméticos naturais e folhas de oliveira.



VALORES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO PIX OU TRANSFERÊNCIA

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

Em acomodação dupla:

(Entrada de R\$ 1.990 + 04 parcelas x R\$ 1.400)

Valor total: R\$ 7.590

Em acomodação individual:

(Entrada de R\$ 1.990 + 04 parcelas x R\$ 1.525)

Valor total: R\$ 8.090

Condições de pagamento:

- Entrada a ser paga em abril, mais 4 parcelas iguais a serem pagas nos dias 10 de maio, 10 de junho, 10 de julho e 10 de agosto de 2026.

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



INFORMAÇÕES GERAIS

Observações:

- Todos os roteiros podem conter atividades ou momentos que demandam caminhada. Leve consigo sempre calçados confortáveis.
- 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 adoença ou se sintam 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

m
rusty marcellini

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