

A hand with red nail polish holds a wine glass filled with white wine. The background is a vineyard with green leaves and clusters of dark grapes under a blue sky with light clouds.

**VIAGENS DO RUSTY  
TIRADENTES E  
VINÍCOLAS MINEIRAS  
com Rusty Marcellini e  
Marcio Oliveira**

**04 A 07 DE JUNHO DE 2026  
(Corpus Christi)**



# INFORMAÇÕES GERAIS

Data: 04 a 07 de junho de 2026 (quinta a domingo)

- 3 diárias de hospedagem na Pousada Pousada Villa Allegra, em Tiradentes (de quinta a domingo);
- Traslados em veículo executivo;
- Serviço de guia de Rusty Marcellini;
- Acompanhamento de Márcio Oliveira.

Refeições inclusas, com água mineral:

- Almoço harmonizado na Vinícola Alma Gerais, em Bom Sucesso;
- Menu degustação no La Villa Trattoria, em Tiradentes, do chef Matheus Paratella, em Tiradentes;
- Almoço no Pau de Angu, em Bichinho;
- Menu degustação no Angatu, do chef Rodolfo Mayer, em Tiradentes;
- Almoço harmonizado na Vinícola Mil Vidas, em Ritápolis;
- Menu degustação no Tragaluz, do chef Felipe Rameh, em Tiradentes;
- Almoço no Lagar Tragaluz, do chef Felipe Rameh, em Tiradentes.

Atividades:

- Tour Becos de Tiradentes (passeio guiado a pé pela cidade histórica);
  - Visita guiada à Cachaça Mazuma Mineira;
  - Visita guiada à Vitoriano Doces;
  - Passeio noturno de jardineira em Tiradentes;
  - Degustação de queijos na Ouro Canastra Q'JARIA;
  - Ingresso para o Concerto Órgão de tubos da Matriz de Tiradentes;
  - Passeio de Maria Fumaça de São João del Rei para Tiradentes.
- 
- Visitas guiadas com degustação nas vinícolas:
    - Alma Gerais, em Bom Sucesso;
    - Mil Vidas, em Ritápolis;
    - Luiz Porto, em Tiradentes.





### **Sobre Márcio Oliveira**

Márcio Oliveira é engenheiro civil com pós-graduação em Marketing Estratégico.

Editor do Vinotícias (informativo virtual sobre vinhos no mercado desde 2002) e consultor em vinhos para importadoras, lojas, restaurantes (elaboração de cartas de vinhos e organização de adegas) e vinícolas.

Participante em júris de concursos nacionais e internacionais de vinhos. Autor de vários artigos com foco nas áreas de história, produção e comércio do vinho, com ênfase nos aspectos do marketing.

Palestrante sobre vinhos para ViniPortugal e Institut del Cava (Espanha).

Curadoria de degustações, confrarias e encontros didáticos, organização e condução de roteiros de enogastronomia.



### **Sobre Rusty Marcellini**

Rusty Marcellini é um pesquisador que busca registrar e divulgar o que existe de mais interessante no mundo da gastronomia. 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 viagens gastronômicas pelo Brasil e pelo mundo.

Em 2023, inaugurou o Rusty&Co, seu espaço de gastronomia e eventos.

### **Vinícola Alma Gerais (Bom Sucesso, MG)**

Localizada no coração do sul de Minas Gerais, no Vivert Reserva da Mata, a vinícola é parte de um ecossistema. O vinho não é apenas bebida, é o resultado do cuidado artesanal com a terra.



### **Vinícola Mil Vidas (Ritópolis, MG)**

Vinícola familiar, iniciada em 2020 que concilia critérios técnicos para produção de vinhos finos de qualidade, como a a técnica da dupla poda, e a proximidade com um dos melhores roteiros turísticos de MG.



### **Vinícola Luiz Porto (Tiradentes, MG)**

Com tanques em aço inox e barricas de carvalho francês e americano, a Luiz Porto processa totalmente suas uvas, desde o vinhedo até o engarrafamento.



### **Pau de Angu**

Tradicional restaurante mineiro com forno a lenha, decoração rústica e clima tranquilo e intimista. A chef Leo Bezerra recebe os visitantes com muita fartura.



### **Angatu**

Restaurante de gastronomia criativa, usando ingredientes regionais, em espaço rústico e aconchegante, chefiado por Rodolfo Mayer.



## Tragaluz

Casa de gastronomia de excelência que combina ingredientes locais e influências externas, comandada pelo chef Felipe Rameh.



## Lagar Tragaluz

O Lagar Tragaluz está situado no ponto mais charmoso da Rua Direita. Tem alma mineira, mas sua cozinha vai além, combinando ingredientes locais com técnicas de diferentes culturas para criar uma experiência única.



## La Villa Trattoria

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



## Tour Becos de Tiradentes

Passeio interativo que oferece imersão cultural e histórica, em um passeio a pé que apresenta a cidade através de uma agradável caminhada pelos becos.



## Cachaça Mazuma Mineira

Alambique localizado em Bichinho, produz uma cachaça de qualidade, feita artesanalmente, produzida com zelo e calma.



## Vitoriano Doces

Doceria tradicional de Bichinho, o processo de produção é feito nos fogões à lenha. Doces de leite, geleias, licores e café.



## Passeio noturno de jardineira

Feito através de um veículo que faz transporte noturno pelas ruas da cidade, sempre regado a muitas histórias e contos. Proporciona uma imersão completa na história da cidade, repleto de informações fascinantes.



## Ouro Canastra Q'JARIA

Fundada há mais de uma década para compartilhar os sabores excepcionais de queijos artesanais. Nasceu da paixão por preservar a autenticidade das tradições queijeiras e conectar produtores e consumidores.



## Concerto Órgão de tubos da Matriz de Tiradentes

Concerto com o famoso órgão histórico vindo de Portugal em 1785. O órgão de tubos é um dos mais preciosos instrumentos musicais remanescentes de Minas.



## Maria Fumaça

É a mais antiga em operação no Brasil e atrai turistas do mundo todo. Oferece uma viagem no tempo às margens do Rio das Mortes com vista para a Serra de São José.





# VALORES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO PIX OU TRANSFERÊNCIA

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

QUARTO EXECUTIVO (06 disponíveis)  
(térreo com varanda)

Em acomodação dupla:  
(Entrada de R\$ 2.190 + 03 parcelas x R\$ 1.700)  
Valor total: R\$ 7.290

Em acomodação individual:  
(Entrada de R\$ 2.190 + 03 parcelas x R\$ 2.035)  
Valor total: R\$ 8.295

QUARTO LUXO (02 disponíveis)  
(2º andar, sem varanda, com banheira de imersão)

Em acomodação dupla:  
(Entrada de R\$ 2.190 + 03 parcelas x R\$ 1.735)  
Valor total: R\$ 7.395

Em acomodação individual:  
(Entrada de R\$ 2.190 + 03 parcelas x R\$ 2.100)  
Valor total: R\$ 8.490

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 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



### 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).

# 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 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.



## INFORMAÇÕES E VENDAS:

[adriana@rustymarcellini.com.br](mailto:adriana@rustymarcellini.com.br)  
[contato@rustymarcellini.com.br](mailto:contato@rustymarcellini.com.br)  
WhatsApp: (31) 3567-9108

**m**  
rusty marcellini

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