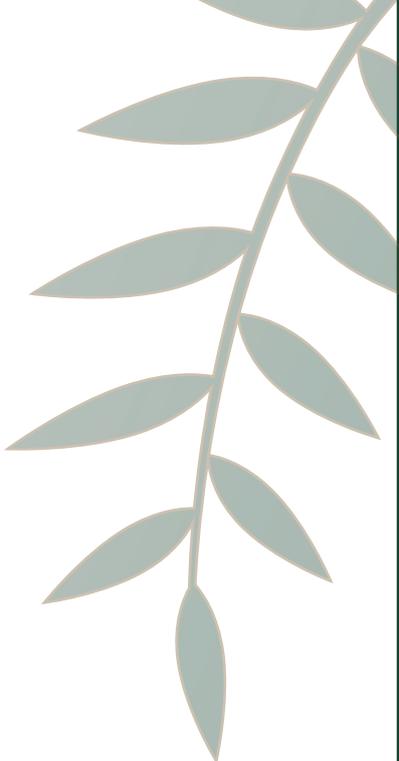


Catálogo de Experiências

ROTA VERDE DO CAFÉ



Experiências do
BRASIL RURAL



Catálogo de Experiências

ROTA VERDE DO CAFÉ



Experiências do
BRASIL RURAL



Presidente da República Federativa do Brasil
Jair Messias Bolsonaro

Vice-Presidente da República Federativa do Brasil
Hamilton Mourão

Ministro do Turismo
Carlos Alberto Gomes de Brito

Secretário Nacional de Desenvolvimento e Competitividade do Turismo
Fábio Augusto Oliveira Pinheiro

Diretora do Departamento de Inteligência Mercadológica e Competitiva do Turismo
Nícole Ferreira Facuri

Coordenadora-Geral de Turismo Responsável
Rafaela Levay Lehmann Herrmann

Coordenadora de Produção Associada ao Turismo
Anna de Oliveira Modesto

Coordenadora de Turismo Social
Carolina Fávero de Souza

Coordenadora de Segurança Turística
Láís Campelo Corrêa Torres

Agente Administrativo
Marcos Filipe J. M. Guerra

Analistas Técnico-Administrativos
Ana Márcia Faria Valadão
Rodrigo Moreles Canez

Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Marcos Montes

Secretário Nacional de Agricultura Familiar e Cooperativismo
Marcio Candido Alves

Diretora Departamento de Cooperativismo e Acesso a Mercados
Fabiana Durgant Silva

Coordenadora-Geral de Acesso a Mercados
Maria Antônia Moreira da Silva

Coordenadora de Acesso a Mercados Privados
Mônica Batista de Souza

Universidade Federal Fluminense
Reitor
Antonio Claudio Lucas da Nobrega

Diretor da Faculdade de Turismo e Hotelaria
João Evangelista Dias Monteiro

Equipe técnica
Coordenadores-Geral do Projeto
Osiris Ricardo Bezerra Marques
André Augusto Pereira Brandão

Pesquisadores Docentes

Adriana de Souza Lima
Diana Costa de Castro
Fátima Priscila Morela Edra
Helena Catão Henriques Ferreira
José Carlos de Souza Dantas
Manoela Carrillo Valduga
Marcello de Barros Tomé Machado
Verônica Feder Mayer

Pesquisadora Discente de Doutorado – PPGS/UFF
Amanda Lacerda Jorge

Pesquisadores Discentes De Mestrado – PPGTUR/UFF

Beatriz Carvalho Tavares
Eduardo Silva Sant'Anna
Eloá de Araujo Nagipe
Hugo Quintanilha Silva Santos
João Victor Hortencio Silva
Marllon Santos da Silva
Natalia Spitz Gaspary
Ricardo Luis da Silva
Romário Loffredo de Oliveira
Valério Rodrigues de Souza Neto

Pesquisadores Discentes de Graduação – FTH/UFF

Bernardo Fortuna Albarello
Lizandra Barcellos Ladeira
Igor Moura Barbosa Eiras
Samantha Coelho Bastos

Apoio Técnico

Claudia Valéria Pimentel
Vinicius Neves Gonçalves

Projeto gráfico e Diagramação

Eduardo Silva Sant'Anna

Agradecimentos

Associação Cearense de Turismo no Espaço Rural e Natural (ACETER)
Anyá Ribeiro de Carvalho
Adriana Girão
Comtur Guaramiranga
Comtur Mulungu
Estância Monte Horebe - Pousada e Bistrô
Hotel Montenegro - Guaramiranga
Pousada La Dolce Vitta - Mulungu
Prefeitura Municipal de Guaramiranga
Prefeitura Municipal de Mulungu
Secretaria de Agricultura de Mulungu
Eliziane Ferreira Lopes Felipe
Francisco Antonio Araujo Camurça
Secretaria de Cultura, Turismo e Desporto de Mulungu
Francisco Juscelino Alves de Lima
Samuel de Oliveira Macario
Secretaria de Turismo de Guaramiranga
Francisco José Rabelo Leal
Isabel Cristina Fernandes

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	5
ROTA VERDE DO CAFÉ.....	7
CAMINHO DO CAFÉ NA FLORESTA.....	8
Parque das Trilhas	
PULSAR: VIVENCIANDO SENSações.....	12
Vivenda Vida Simples	
TRILHA DO CAFÉ NO SÍTIO ÁGUAS FINAS.....	16
Sítio Águas Finas	
REFLORESTAMENTE.....	20
Sítio Vale da Biodiversidade	
SÍTIO SÃO ROQUE NA HISTÓRIA DO CAFÉ.....	24
Sítio São Roque	
AGRO-ARTE COIÓ.....	28
Sítio Chapada do Coió	
PICNIC NO TERREIRO DA ESTÂNCIA.....	32
Estância Monte Horebe	
NÉCTAR DOS DEUSES.....	36
Sítio Areias	
NATIVA SERRANA.....	40
Sítio Grotta	
CAFÉ COM HISTÓRIA.....	44
Empório Serrano	
FEIRA AGROECOLÓGICA DE MULUNGU.....	48
Prefeitura de Mulungu	





APRESENTAÇÃO

O projeto Experiências do Brasil Rural (EBR) é o resultado de uma parceria entre o Ministério do Turismo (MTur), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Universidade Federal Fluminense (UFF). A iniciativa busca fomentar e apoiar o desenvolvimento do turismo em áreas rurais, por meio de um trabalho direcionado aos produtos agroalimentares associados ao turismo dentro de roteiros turísticos.

O foco do projeto são os roteiros turísticos com propriedades de agricultura familiar atuantes na produção agrícola e pecuária, na agroindústria, no extrativismo e no turismo. A participação engloba também empreendimentos turísticos rurais, que apesar de não serem agricultores familiares, fazem parte dos roteiros turísticos, por meio da oferta de serviços de alimentação, hospedagem, artesanatos, passeios turísticos, entre outros.

O EBR teve início em 2021, trazendo a experiência turística memorável como objetivo primordial do planejamento da oferta turística rural – desenvolvida de forma atualizada, inovadora, responsável e sustentável. Além disso, promove a integração da agricultura familiar na cadeia produtiva do roteiro, estreitando os laços entre pequenos produtores rurais e empreendimentos turísticos. Até dezembro de 2022, o projeto beneficiou mais de 100 agricultores familiares e mais de 150 empreendimentos turísticos em 14 roteiros de turismo rural espalhados por quatro regiões brasileiras.

Este catálogo reúne um acervo único de experiências turísticas memoráveis oferecidas na Rota Verde do Café em Guaramiranga e Mulungu - Ceará em 2022.

EXPERIÊNCIAS DO BRASIL RURAL SEGUNDA EDIÇÃO

A segunda edição do projeto EBR, realizada em 2022, contemplou 6 roteiros de turismo rural, presentes em quatro estados brasileiros. São eles: Caminhos de Dona Francisca (SC), Rota Caminhos da Serra de Itabaina (SE), Rota do Engenho (SE), Rota Turística do Café (SP), Rota Verde do Café (CE) e Roteiro do Café e do Vinho (SP). Os roteiros passaram por um processo seletivo rigoroso, a partir de um edital de chamada pública, que contemplou as cadeias produtivas da cachaça, café, farinha de mandioca e mel.

Após o processo seletivo, todos os roteiros foram submetidos a um processo de diagnóstico participativo, ensejando uma autoavaliação sobre as experiências turísticas presentes nas rotas, a qualidade técnica e a gestão e marketing dos empreendimentos e roteiros. Em seguida, realizaram-se oficinas de experiências turísticas memoráveis para elaboração de novos ou adaptação de produtos turísticos já existentes. Essa etapa antecedeu os cursos de capacitação, que buscaram preencher lacunas e aprimorar os serviços dos participantes.

O ponto alto de todo esse processo se deu nas visitas de validação das experiências, momento do projeto em que o roteiro recebeu uma equipe técnica da UFF, MTur e MAPA, acompanhados de equipes de filmagem e fotografia de ambas as instituições, para apreciação das experiências criadas. Os resultados desse momento encontram-se presentes neste catálogo, que reproduz visual e textualmente o calor humano, a gastronomia e a transmissão de saberes presentes em cada propriedade. Que este catálogo os leve a conhecer pessoas, destinos e experiências incríveis, fazendo com que sua viagem seja memorável em cada um dos roteiros participantes do Experiências do Brasil Rural!



AS EXPERIÊNCIAS TURÍSTICAS MEMORÁVEIS DA

ROTA VERDE DO CAFÉ

A Rota Verde do Café situa-se a cerca de 100 km de Fortaleza, no Ceará. A região do Maciço de Baturité abriga o roteiro na maior Área de Preservação Ambiental do estado, com quase 33 mil hectares de Mata Atlântica. Fazem parte do projeto Experiências do Brasil Rural os municípios de Guaramiranga e Mulungu, representando as cadeias produtivas do café e do mel.

Aqui os visitantes conhecem a história do café de sombra, cultivado na floresta à sombra das ingazeiras, que fornecem nutrientes, sombra e luz na medida certa para os pés de café. Conhecem também os processos de seleção, pilagem, torra e moagem, responsáveis por tornar o café especial, único e saboroso na xícara. O cultivo do café na região está imbuído da história de famílias cearenses, cujos legados de proteção ambiental, preservação cultural e desenvolvimento social permanecem.

As experiências memoráveis desta rota contemplam visitas a fazendas e sítios tradicionais da região, trilhas ecológicas, degustação de deliciosos cafés e apreciação das histórias dos moradores, que preservam a memória do café de sombra. Sabedoria, sustentabilidade e tradição são as palavras de ordem e afeto neste roteiro turístico.

A Rota Verde do Café une o que há de melhor em gastronomia, cultura, hospitalidade e boas práticas de manejo sustentável da agricultura familiar. Este é um roteiro repleto de momentos de aprendizado e diversão para desfrutar com toda família e amigos. Venha apreciar um clima ameno e o singular café de sombra da Rota Verde do Café.

CAMINHO DO CAFÉ NA FLORESTA

Parque das
Trilhas



Anfitriões: **Sérgio Brito e Isabel Fernandes**

O casal aprecia a natureza, aventura e viagens, principalmente de motocicleta. Vinhos, boa comida e estar com a família e amigos é o que eles gostam.

PARQUE DAS TRILHAS

Localização:

[Estr. do Sítio Suzana, S/N - Zona Rural, Guaramiranga - CE, 62766-000.](#)

O Parque:

O Parque das Trilhas está inserido no Sítio Guaramiranga, uma propriedade de 114 hectares e pertence à família Mattos Brito desde 1853. O sítio se localiza na sede do município de Guaramiranga, numa área de proteção ambiental cujo bioma é a mata atlântica.



História:

O Sítio entrou para a família do atual proprietário através de seu pentavô, que o adquiriu pelo valor de 200 mil réis, sendo 20 mil réis em moeda corrente e 180 mil réis pagos com 15 vacas paridas. O Sítio Guaramiranga desenvolveu diversas atividades agropecuárias como criação de gado leiteiro, produção de flores, tomate, frutíferas e, principalmente, café. O Parque das Trilhas foi criado em 1988 como parte das iniciativas de interiorização do turismo no Estado do Ceará.

A EXPERIÊNCIA CAMINHO DO CAFÉ NA FLORESTA

O CAMINHO DO CAFÉ NA FLORESTA é um percurso de aproximadamente 800m que é feito a pé por dentro da floresta com árvores frondosas, cipós, flores e em meio ao cafezal. Para pessoas com mobilidade reduzida a visita pode ser feita de carro em um percurso margeando a plantação de café. O que torna o Parque das Trilhas especial é sua natureza privilegiada com uma floresta integralmente preservada, nascentes e fauna, especialmente pássaros. O Parque das Trilhas tem trilhas ecológicas de tamanhos variados e recebe visitantes para caminhada, prática de atividades de aventura, aulas de campo e observação de aves.



No Parque das Trilhas todo o café produzido é do tipo arábica, das variedades Catuaí Vermelho e Amarelo, Mundo Novo e Typica. O café é produzido no sistema agroecológico e sombreado pelas ingazeiras e jaqueiras. O café é colhido por moradores da região e o processo de colheita é seletivo, colhendo somente os grãos maduros. O sistema de secagem é em tableiro suspenso com fermentação natural e controle de umidade, o que o torna o "Café do Parque" um café especial.

Ao final do caminho, a pé ou de carro, o visitante irá conhecer todo o processo produtivo do café, desde a colheita até a xícara. Em diferentes épocas se vê a floração, grãos verdes e quando os grãos estão maduros pode-se vivenciar a experiência da colheita. E saborear um delicioso café especial e orgânico, podendo estender esta experiência levando o Café do Parque para casa.





COM O CAFÉ NA FLORESTA

Tempo de duração: A visita dura em média uma hora e trinta minutos.

Número mínimo e máximo de participantes: De 2 a 20 pessoas.

Disponibilidade: O Parque das Trilhas funciona normalmente aos sábados, domingos e feriados, das 08h30 às 16h. Os visitantes são recebidos na recepção do Parque, onde é informado (verbalmente e em forma de sinalização) sobre o funcionamento do Parque, trilhas, atividades de aventura e o Caminho do Café na Floresta. O Parque das Trilhas atende em dias úteis mediante agendamento prévio com, no mínimo, 24 horas.

O que está incluído: Visita ao caminho do café com acompanhamento de um condutor, visualização do processo de colheita e beneficiamento e degustação do café especial.

Preço*: R\$ 50 por pessoa

Instagram: [@parquedastrilhas](#) | **Facebook:** [Parque das Trilhas](#) |

Site: www.parquedastrilhas.com.br

Os visitantes são informados sobre roupas e calçados mais apropriados para a caminhada, é sugerido o uso de protetor solar, repelente e hidratação, para que a experiência seja mais agradável e confortável. No caso de pessoas com dificuldade de acesso, é permitida a entrada em carro próprio, com orientação do time do Parque das Trilhas.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.





PULSAR: VIVENCIANDO SENSAÇÕES

Vivenda Vida
Simples



Anfitriões: **Messias Moreira e Luciara Honório**
Escolheram a comunidade Linha da Serra, zona rural de Guaramiranga, para fazer sua morada. Messias adora ler bons livros e ouvir música na vitrola acompanhado de uma taça de vinho. Luciara é artesã e tem prazer em fotografar os pássaros e flores na Serra, e fazer suas experimentações culinárias.

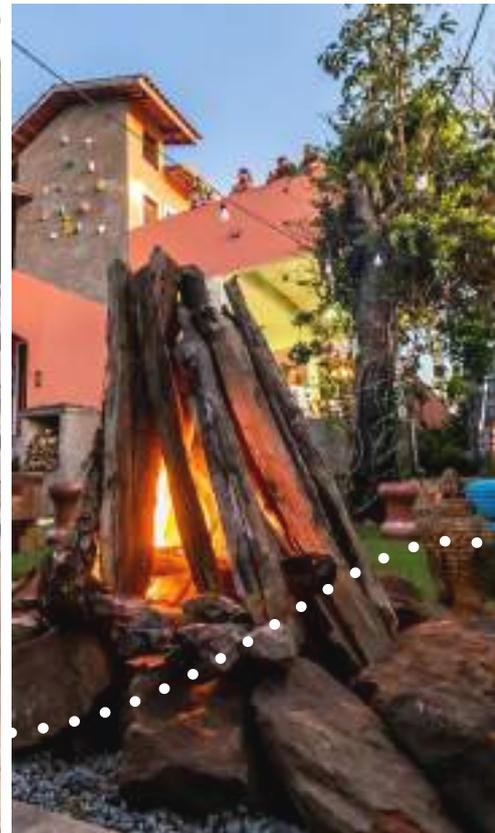
VIVENDA VIDA SIMPLES

Localização:

[Linha da Serra, Distrito de Pernambucozinho, Primeira rua a direita após a Imagem de Nossa Sra. de Fátima e mercearia do Sr. Diassis - 62766-000.](#)

A Vivenda:

A Vivenda Vida Simples fica localizada na Linha da Serra em Guaramiranga inserida no cotidiano da comunidade local. Está na zona rural a aproximadamente 8km do centro urbano. A Vivenda integra o Loteamento Vilas do Alto e foi construída pelos anfitriões com mão de obra da comunidade. Trata-se de sua própria moradia, onde recebem amigos e visitantes para convivência temporária.



História:

O casal tem uma vizinhança e uma economia local que acolhe de braços abertos os visitantes. São as pessoas e suas histórias que fazem o bem viver por lá. Na Linha da Serra, os moradores acolhem com carinho os visitantes. Por isso evitam usar som em alto volume, a fim de respeitar o bem viver coletivo e ouvir o canto dos pássaros, o balançar das árvores e o som do vento. A Vivenda Vida Simples acolhe todos os gêneros sem discriminação e preconceitos. É um espaço de amorosidade e afeto.

A EXPERIÊNCIA PULSAR: VIVENCIANDO SENSações

A experiência tem início com o acolhimento dos visitantes pelos anfitriões Messias e Luciara com o toque do “chocalho da felicidade” simbolizando o anúncio da chegada à Vivenda Vida Simples. Em seguida recebem um colar de crochê no formato de coração, símbolo da experiência “PULSAR”, no Pátio Mandala do Afeto e são encaminhados ao Mirante Lounge onde apreciam o entardecer e a vista das montanhas da Linha da Serra, a Estátua de Nossa Senhora de Fátima (21 metros de altura), e o Pico Alto (segundo Pico mais alto do Ceará).



Nesse momento os visitantes desfrutam de um drink alcoólico de café em um brinde especial no Mirante Lounge acompanhado por uma *playlist* personalizada para a ocasião. Logo após, as pessoas são chamadas a participar de uma experiência no “Pátio do Fogo Sagrado”, onde, em torno de uma fogueira, assam batata doce e ouvem histórias sobre essa tradição rural.

Para finalizar a experiência “Pulsar: Vivenciando sensações” os visitantes participam do Jantar Degustação Afetiva às Cegas. Cada pessoa recebe uma venda de olhos para esse momento. O jantar às cegas é oferecido em 5 tempos, finalizando com uma sobremesa elaborada à base de café orgânico da serra. Esse momento é harmonizado com vinho, água ou cachaça artesanal produzida na serra. Ao final, os anfitriões fazem uma cerimônia de despedida, quando há a manifestação dos sentimentos e aprendizados vivenciados na experiência.





MÚTIPLAS SENSAÇÕES

Tempo de duração: A partir das 17h até às 21h (4 horas de duração).

Número mínimo e máximo de participantes: De 4 a 10 pessoas.

O que está incluído: - Jantar de boas-vindas com degustação às cegas em 5 tempos;

- Harmonizações com bebidas alcoólicas e não alcoólicas apenas durante o acolhimento e jantar.

- Degustação de batata doce assada na fogueira;

- Mimos surpresa.

Obs: Os visitantes podem comprar na Vivenda Vida Simples itens como: café produzido na serra, cachaça artesanal; cerveja artesanal; vinhos e artesanatos da região.

Preço*: R\$150,00 (cento e cinquenta reais) por pessoa (conferir preço sempre quando fizer reserva).

Instagram: [@vivendavidasimples](#) | **WhatsApp:** (85) 996230708 |

E-mail: vivendavidasimples@gmail.com

Observações:

- Baixa acessibilidade para cadeirantes e pessoas com pouca mobilidade devido às escadarias;

- No ato da reserva deve-se informar restrições alimentares para possível adequação do menu no jantar às cegas;

- Recomenda-se o uso de roupas para frio, principalmente no período noturno, pois na Linha da Serra há ventos e a temperatura fica mais amena e no período do inverno chega a menos de 20 graus;

- Em ambientes internos não é permitido fumar;

- Não é permitido uso de som veicular;

- Acesso aberto à internet para os visitantes;

- É proibido jogar lixo no chão e no meio ambiente;

- É proibido maltratar plantas na Vivenda e no entorno. Preserve o meio ambiente.

A VIVENDA VIDA SIMPLES também possui suítes para hospedagem com reservas agendadas e no limite de disponibilidade.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



TRILHA DO CAFÉ NO SÍTIO ÁGUAS FINAS

Sítio Águas Finas



Anfitrião: **Francisco Uchôa**

Coronel reformado, Francisco Uchôa é um patrimônio do café brasileiro. Ele e sua equipe recebem os visitantes dentro da tradição da hospitalidade, consciência ecológica e muitas histórias para contar.

SÍTIO ÁGUAS FINAS

Localização:

[CE 365 - Zona Rural - Pé de ladeira, Guaramiranga - CE, 62766-000.](#)

História:

Desde 1939 a Família Uchôa, na figura de seu patriarca José Castelo Uchôa, cultiva o Café Guará que através do tempo vem aprimorando grãos e formas de beneficiamento, conferindo qualidade à marca.



O café Uchôa:

O café Uchôa é um café 100% arábica, de floresta, de montanha e cultivado na sombra das ingazeiras. No Sítio Águas Finas o café é colhido de forma seletiva, isto é, apenas os grãos maduros, no estado cereja . Existe tolerância zero para os grãos verdes.

A EXPERIÊNCIA TRILHA DO CAFÉ

A Trilha do Café é um passeio ecológico e cultural, que revive cafezais do século passado. Nela o turista interage com a exuberância da Mata Atlântica e observa a fauna e a flora silvestres. Tudo isso reunido completa um cenário fascinante. Zigzagueando por entre os cafezais, o turista conhece o lendário café Typica, considerado uma joia rara do Brasil, com quase 200 anos de história. O café Typica é uma variedade do café Arábica, considerado um dos melhores cafés do mundo, com aroma e sabor intensos.



O café do Maciço de Baturité, em particular na cidade de Guaramiranga, teve um papel importante para o desenvolvimento da cidade. O fator principal para essa conquista foi a excelente adaptação do produto nas serras úmidas e férteis. Seu cultivo proporcionou a consolidação da urbanização da cidade além da necessidade da construção da Estrada de Ferro Baturité - Fortaleza, visto que era necessário transportá-lo para a capital cearense. De lá o café seguia de navio para a França, onde era servido nas melhores cafeterias de Paris.

Realiza-se ao final da trilha, o retorno à fazenda onde o turista observará o processamento do café desde a semente até a xícara passando por secagem, pilagem, torra e moagem. Por fim, como não poderia deixar de ser, vivencia-se o ritual de processamento do café filtrado e de sua degustação, acompanhado por biscoito caseiro.





HISTÓRIA BOA, CAFÉ DELICIOSO

Tempo de duração: 2 horas e 30 minutos.

Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 15 pessoas.

Disponibilidade: O Sítio funciona todos os dias.

O que está incluído: Inclui palestra sobre as origens e mobilidades do café pelo mundo, uma trilha leve e degustação de um café especial ao final da experiência.

Preço*: R\$ 60 por pessoa

Instagram: [@sítioaguasfinas](#) | **Site:** <https://trilhado cafe.business.site/> |

WhatsApp: (85) 98898-3233

Como o sítio possui alguns insetos, sugire-se trazer repelentes.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



REFLORESTA- MENTE

Sítio Vale da
Biodiversidade



Anfitriões: **Wagner Pedrosa e Mayre Sabóia**

Em 2020, após um ano buscando o sítio ideal, eles escolheram uma propriedade em Mulungu para preservar e conservar, tornando-a numa propriedade produtiva e sustentável. Neste sentido, Wagner e Mayre optaram pela Agrofloresta e a Permacultura e a certificação orgânica, comercializando seus produtos em Fortaleza.

SÍTIO VALE DA BIODIVERSIDADE

Localização:

[Estrada do Pau Serrado, s/nº - Povoado Palma Flor - 62.764-000, Maciço de Baturité, Mulungu, CE](#)

A propriedade:

O sítio Vale da Biodiversidade é uma área de 30 hectares de Mata Atlântica em reflorestamento permanente, adquirida em 2000. Integra sistemas de Agrofloresta e Permacultura, com certificação orgânica auditada. Produz frutas, tubérculos, folhagens etc. e possui uma linha de produtos alimentícios artesanais vegetarianos, sem glúten, sem açúcar nem conservantes e feitos com vegetais orgânicos certificados. O que o torna a experiência especial é o conhecimento que as pessoas adquirem na visita.



Sensações de quem visita:

Geralmente os visitantes, ao final da experiência, relatam que se sentem integrados na natureza, e não apenas em meio a ela.

A EXPERIÊNCIA REFLORESTAMENTE

A programação procura transmitir conhecimento e um pouco da experiência ao longo de mais de 20 anos: desde a escolha da propriedade, a decisão de manter a maior parte dela intocada, passando pela escolha do manejo e até o modelo de negócio. A programação é de um dia de imersão no Sítio Vale da Biodiversidade e compreende: uma palestra, uma trilha, banho nos lagos e alimentação vegetarianana, além de conversas com o proprietário.



Ao final, espera-se que os visitantes levem na memória uma experiência de conexão com a natureza e informações que os façam refletir sobre a importância dela para sua existência e sobre seu papel na conservação do meio ambiente. O grupo chega pela manhã e é recebido no alpendre, onde é servido um suco verde feito com vegetais orgânicos, e cerca de meia hora depois é servido um café da manhã. Ainda no alpendre, o proprietário faz uma palestra em que relata a história do sítio e de sua produção de alimentos saudáveis, conciliando os sistemas agroecológicos de Agrofloresta, Permacultura e certificação orgânica.



Logo após, caminha-se por uma trilha dentro do sítio conduzidos pelo proprietário. O sítio tem trilhas com diferentes níveis de dificuldade (leve, média ou hard) que são escolhidas conforme o perfil do grupo. Nesse momento, a intenção é introduzir os visitantes na floresta e apresentar o plantio na Agrofloresta. Ao final da trilha, eles podem se refrescar nos lagos e/ou na bica antes de voltarem para o alpendre para almoçar. Ao final da trilha, os visitantes podem se refrescar nos lagos e/ou na bica antes de voltarem para o alpendre para almoçar.





UMA EXPERIÊNCIA DE SUSTENTABILIDADE

Tempo de duração: 7 horas (das 9h às 16h).

Número mínimo e máximo de participantes: De 15 a 45 pessoas.

Disponibilidade: Os grupos são recebidos aos finais de semana por agendamento e os chalés são alugados para qualquer dia da semana.

O que está incluído: Estacionamento, alimentação (suco verde, café, almoço e chá), palestra, trilha e banho nos lagos.

Preço*: R\$ 90 por pessoa

Instagram: [@sitiovaledabiodiversidade](https://www.instagram.com/sitiovaledabiodiversidade) | **WhatsApp:** (85) 99991-8700

Estrutura do chalé:

*Devido à pandemia, optou-se por alugar sem roupa de cama e banho, mas os colchões são entregues com protetores e os travesseiros com fronhas 100% algodão;

*Não hospedam animais.

Estrutura do sítio (áreas comuns):

-Estacionamento próprio (grátis);

-Grande alpendre (no térreo);

-Bica, laguinho e lago (dependendo da época do ano);

-Trilhas (dentro do sítio de vários níveis de dificuldade)

-03 chalés (1 quarto com 06 leitos, banheiro, cozinha e varanda exclusiva. Acesso por escada).

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



SÍTIO SÃO ROQUE NA HISTÓRIA DO CAFÉ

Sítio São Roque



Anfitriã: **Mônica Farias**

Os turistas são recebidos pelos proprietários do Sítio São Roque, que se encontram na quarta geração, e guiados pelas mulheres residentes na comunidade pertencente ao Sítio.

SÍTIO SÃO ROQUE

Localização:

[Sítio São Roque - Zona Rural de Mulungu - CE localizado à Área de Proteção Ambiental do Maciço de Baturité](#)

A propriedade:

O Sítio São Roque é uma propriedade centenária, que sempre cultivou café arábica típica de maneira ecológica. A propriedade está localizada em um vale, cercada de morros e montanhas sendo um resquício de Mata Atlântica.



A comunidade São Roque:

É uma propriedade centenária dedicada à cultura do café arábica típica ecológica. A gestão do Sítio São Roque se encontra na quarta geração. Ressalta-se a importância do trabalho social e ambiental realizado desde seus fundadores. Destaca-se por ser um projeto realizado com as mulheres que residem na comunidade localizada no Sítio São Roque

A EXPERIÊNCIA SÍTIO SÃO ROQUE NA HISTÓRIA DO CAFÉ

Nesta experiência o turista percorre o cafezal cultivado em Sistema Agroflorestal e tem acesso à fábrica de beneficiamento do café, ao casarão, jardim, capela, meliponário, pomar e lojinha. Tem a oportunidade de conhecer a história da família Farias junto ao café sombreado e ecológico. São apresentadas todas as etapas do beneficiamento do café, desde o plantio até a torra, destacando a preservação da cultura cafeeira dos fundadores e as inovações dos atuais gestores da propriedade, buscando atingir uma maior qualidade do produto oferecido.



Em seguida, são visitados a capela e o casarão, e relatadas histórias e especificidades de suas construções. Dando continuidade à visita, é apresentado o meliponário, a criação de abelhas sem ferrão, cultivado pelos fundadores e preservado pelos familiares que gerenciam a propriedade. Seguindo o roteiro, adentra-se o pomar, onde é servido o café

A experiência é finalizada na lojinha, onde o turista tem a possibilidade de comprar produtos do sítio, bem como souvenirs confeccionados pela comunidade local ou por produtores familiares da região do Maciço de Baturité. Para as crianças é oferecido um kit especial, que inclui uma oficina de pintura em gesso e lanche.





BELEZA E HISTÓRIA

Tempo de duração: A visita guiada tem duração média de uma hora com a degustação ou café colonial de 2 horas. Crianças até 6 anos não pagam a visita guiada. Crianças de 6 a 12 anos pagam R\$5,00. No entanto, pagam as degustações.

Número mínimo e máximo de participantes: De 2 e a 30 pessoas.

Não está incluído: água, bebidas e os elementos onde é servido o kit degustação (cestinho, tigelinha, panelinha, garfos de madeira). O turista tem a opção de fazer somente a visita guiada ou degustação (cafezinho, kit degustação, café colonial) ou fazer somente compras na lojinha.

Preço*: Entrada da visita guiada R\$10,00.

Cafezinho R\$5,00.

Kit degustação 20,00.

Café colonial individual R\$50,00

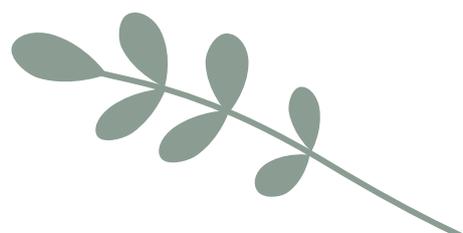
Café colonial casal R\$85,00

Café colonial família R\$130,00 (casal e 2 filhos até 12 anos).

Instagram: [@sitiosaoroquemulungu](#) | **WhatsApp:** (85) 9917-9923

Não é permitida a entrada de bebidas alcoólicas e nem de roupas de banho. Sugere-se aos visitantes ter filtro solar, repelente, equipamentos fotográficos.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



AGRO-ARTE COIÓ

Sítio Chapada do
Coió



Anfitriã: **Dona Lindalva**

Lindalva é filha de humildes agricultores da cidade de Canindé - CE. Começou a trabalhar na agricultura com os seus pais a partir de 8 anos de idade: capinava, fazia brocas com foice, fazia cercas, preparava o terreno com seus pais no verão, quando terminava os serviços agrícolas, ajudava sua mãe fazendo artesanato de barro e outros materiais.

SÍTIO CHAPADA DO COIÓ

Localização:

[Sítio Chapada Coió, zona rural, distante 14 km da cidade de Mulungu-CE](#)

A propriedade:

Quando foi morar no Sítio Coió, Lindalva conta que só havia três casas de tijolos. À época ensinou o catecismo a um grupo de 45 crianças aos domingos à tarde. Como poucas crianças eram batizadas, logo as famílias a foram chamando para ser madrinha. O Sítio Chapada do Coió produz as culturas de café e banana, além de atuar na fabricação de biscoitos, doces, como também com o artesanato de tapetes.



Sensações de quem visita:

Com o conhecimento que tinha, Lindalva ajudava as famílias da região ensinando culinária e costura, além de ter sido alfabetizadora durante três anos e montado uma farmácia comunitária.

A EXPERIÊNCIA AGRO-ARTE COIÓ

A experiência Agro-arte Coió é um oferecimento do Sítio Chapada Coió, localizado na zona rural, distante 14 km da cidade de Mulungu-CE. Durante a visita, Dona Lindalva oferece um delicioso café da manhã ou almoço ao ar livre, com a apreciação da história local contada por ela, numa localização de lindas paisagens.



O acesso pode ser realizado por carros, motocicletas, porém o acesso sem transporte ainda é considerado difícil, adequado a pessoas aventureiras. Há energia elétrica e internet via rádio de velocidade limitada.

Por estar distante da cidade de Mulungu e a malha rodoviária não abranger todas as localidades rurais, o acesso é difícil, mas a experiência vale o esforço.





RAIZES DO CEARÁ

Tempo de duração: Entre 40 minutos e 2 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: De 10 a 20 pessoas.

O que está incluído: Visita a área de cultivo, degustação e comercialização de todos os produtos, café da manhã ou almoço com valor a combinar no prévio agendamento. Local próximo às cachoeiras do município..

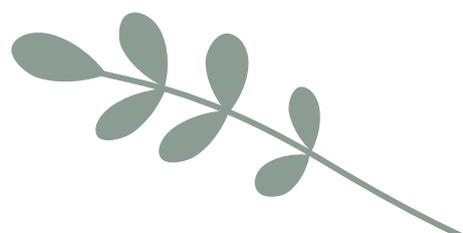
Preço*: R\$ 20,00 (visitação, história local e degustação, agendamento prévio)

Café e almoço caseiro no sítio R\$25,00. (agendamento prévio)

WhatsApp: (85) 99116-7284

É possível adquirir os produtos e serviços na propriedade, e os produtos estão disponíveis na Feira da agricultura familiar local e outras.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



PICNIC NO TERREIRO DA ESTÂNCIA

Estância Monte
Horebe



Anfitriões: **Crescêncio Júnior e Camila Crescêncio**
Crescêncio Júnior e Camila são os anfitriões desta experiência. São casados desde 2007, têm dois filhos e são naturais de Fortaleza. Uma das coisas que mais gostam de fazer é receber bem seus hóspedes e amigos.

ESTÂNCIA MONTE HOREBE

Localização:

[A Estância Monte Horebe está localizada às margens da CE-065, no km 93, São João, Zona Rural, Mulungu-CE.](#)

A propriedade:

A Estância Monte Horebe surgiu no auge da pandemia, mais precisamente no final do ano de 2020, quando os idealizadores, Crescêncio Júnior e Camila, em uma de suas viagens ao então sítio de veraneio da família, adquirido desde 2009, decidem transformar a propriedade, detentora de uma localização privilegiada, clima agradável e cercada pela floresta de Mata Atlântica, em um empreendimento de hospedagem. A Estância possui seis acomodações e, após três meses de funcionamento, conta com a implementação de um restaurante.



Experiência para toda a família:

Com o decorrer do tempo, observando os hóspedes e clientes, sentiu-se a necessidade de montar experiências que fossem marcantes para as famílias, trazendo qualidade para o tempo em que elas estivessem hospedadas, como o passeio a cavalo, a trilha guiada e o piquenique no jardim.

A EXPERIÊNCIA PICNIC NO TERREIRO DA ESTÂNCIA

Antes de tudo, os visitantes retiram os sapatos e pisam na grama. Sentam-se, e podem deitar-se, se quiserem. Assistem a uma breve explanação sobre a vivência do piquenique no terreiro da Estância, uma experiência cheia de amor, simplicidade e memórias afetivas. Participam depois de um piquenique completo, montado em meio ao jardim.



São servidas comidinhas e bebidas. O lixo produzido é separado e coletado, visando a sustentabilidade durante todo o processo. A confecção das cestas e esteiras, bem como de todo o material utilizado, é de responsabilidade de produtores locais, o que contribui para a expansão da economia solidária na região.

Neste piquenique o turista desfruta de delícias preparadas com muito amor, a base de produtos regionais, orgânicos cultivados e produzidos por pequenos agricultores. O cardápio é diversificado, e varia mediante a colheita da temporada.





ALEGRIA PARA A FAMÍLIA

Tempo de duração: Aproximadamente 1h e 30min.

Número mínimo e máximo de participantes: De 10 a 20 pessoas.

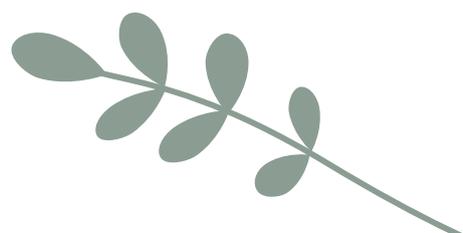
O que está e não está incluído: itens incluídos na experiência: um lindo cenário para tirar belas fotos, toalhas e cestas com deliciosos produtos, como bolo de banana, bolo de carne de sol, salgadinhos e biscoitos produzidos por agricultores familiares da região. Não está incluso hospedagem e transporte.

Preço*: R\$30,00 por pessoa.

Instagram: [@estancia_montehorebe](https://www.instagram.com/estancia_montehorebe) | **WhatsApp:** (85) 989573918

A experiência do piquenique fica comprometida em dias de chuva por ser em uma área externa.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



NÉCTAR DOS DEUSES

Sítio
Areias



Anfitrião: **Marcos José de Arruda Garcia**
Atua na área agrícola desde sempre. Esta é sua verdadeira paixão. Na agricultura fez seu estilo de vida junto à sua família.

SÍTIO AREIAS

Localização:

[Rua Santa Inês, Quiosque 01 calçadão, Mulungu.](#)

A propriedade:

O pequeno sítio em meio ao urbano já lhe rendeu grandes memórias. As abelhas são herança de sua mãe que, por sua vez, as havia herdado de seu avô no início dos anos 60. Até onde sabe, já faz quase um século que as abelhas fazem parte de sua família.



Experiência para toda a família:

Marcos José já ministrou, por duas vezes, cursos sobre a criação de abelhas nativas, e sobre a produção de mel e hidromel, na UNILAB. O café é sua outra paixão, um amor verdadeiro. A cafeicultura o levou à Europa em três ocasiões. Pelo Brasil, o café já o fez percorrer os estados do Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais, Espírito Santo, Pernambuco, Piauí e Rio Grande do Norte.

A EXPERIÊNCIA NÉCTAR DOS DEUSES

Nesta experiência o visitante acompanha o processo de coleta de mel de abelhas nativas sem ferrão, pode saborear o hidromel feito na propriedade, além de compreender a importância das abelhas nativas para o equilíbrio natural.



No Sítio Areias o visitante aprende sobre a importância das abelhas para o equilíbrio natural bem como os benefícios do mel para a saúde, fazendo uma conexão entre homem e natureza.

Após conhecer as colmeias com as lindas abelhas sem ferrão, o turista degusta deliciosos cafés e pode adquirir produtos regionais no local.





UMA DOCE EXPERIÊNCIA

Tempo de duração: Aproximadamente 1h.

Número mínimo e máximo de participantes: De 4 a 12 pessoas.

O que está e não está incluído: Entrada, palestra e degustação. O visitante deve ter consigo, boné, álcool gel e filtro solar.

Preço*: R\$25,00 por pessoa.

Instagram: [@cafecommelmarcosarruda](https://www.instagram.com/cafecommelmarcosarruda) | **WhatsApp:** (85) 99657-0792

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



NATIVA SERRANA

Sítio
Grotta



Anfitrião: **Nilson Tavares**

Nilson Tavares é um responsável pela experiência Nativa Serrana.

SÍTIO GROTA

Localização:

[R. João de Deus Paulo - Mulungu, CE, 62764-000.](#)

A propriedade:

O sítio Grota foi comprado pelo seu tataravô Capitão Pedro Tavares em 1888 a fim de plantar café.



Sítio Grota e a Santa Edwiges:

No sítio há um mirante onde é possível contemplar uma imagem de Santa Edwiges e uma capelinha.

A EXPERIÊNCIA NÉCTAR DOS DEUSES

Nesta experiência, o turista poderá visitar uma fábrica de beneficiamento de banana e café. A visita inclui uma explicação dos processos da Nativa Serrana e uma degustação de produtos de origem orgânica, como café puro e bananas, processados e embalados com todo cuidado.



A Nativa Serrana tem sua área de produção no Sítio Grotta e sua unidade de processamento encontra-se na Rua Antenor Frota Wanderley, na sede do município de Mulungu. Nessa experiência pode-se degustar café, e bananas em diversas formas de processamento, como bananas chips, bananas-passa e chocopassas, além da farinha de banana com a qual se pode assar deliciosos bolos.

Além disso, a experiência promove uma degustação de cafés e licores artesanais. Ao final da experiência, o visitante pode adquirir produtos da agroindústria.





DO SÍTIO À FÁBRICA

Tempo de duração: Aproximadamente 1h.

Disponibilidade: Sob agendamento.

Número mínimo e máximo de participantes: De 10 a 30 pessoas.

O que está incluído: Visita, degustação e comercialização, de todos os produtos na unidade de processamento.

Preço*: R\$25,00 por pessoa.

Instagram: [@nativaserrana](#) | **WhatsApp:** (85) 9184-3785

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



CAFÉ COM HISTÓRIA

Empório Serrano



Anfitriões: **Emanuel Silva e Roberta Belarmino**

A missão desta equipe é fazer com que o Empório Serrano seja um local agradável, que atenda às necessidades dos clientes, e , também , receptivo e aconchegante, além de proporcionar experiências gastronômicas e históricas.

EMPÓRIO SERRANO

Localização:

[Rua Coronel Justino Café, 165 - Centro - Mulungu.](#)

A cafeteria:

O Empório Serrano é a primeira cafeteria de Mulungu. Está situada em um dos prédios mais antigos da cidade e se propõe a ser uma espaço de valorização da cultura do café da região.



Curiosidade:

O prédio em que a cafeteria está localizada era inicialmente uma loja de tecidos e, hoje, por ser um prédio tombado, só pode ser modificado em sua parte interior, conservando as características físicas externas das antigas casas da cidade.

A EXPERIÊNCIA CAFÉ COM HISTÓRIA

A atividade ocorre em três momentos. Primeiro é feita uma apresentação sobre a história dos sítios e do café da região. O foco principal dessa experiência é oferecer uma visão geral dos sítios de café de sombra de Mulungu, percorrendo sobre os primeiros pés de café, sobre o modo específico e a organização do seu plantio e colheita, até o momento de consumo da bebida



Em seguida, o turista degusta três tipos de café da região, elaborados por produtores e parceiros diferentes, que são: o Café Donzelo, o Café Beatriz e o Arvoredo especial, que passam por processos de torragem diversos, dotando-os de nuances específicas de sabor.

Como acompanhamento e harmonização são oferecidas porções de biscoitos tipo bolinhas de queijo ou de goma.





UMA DELICIOSA EXPERIÊNCIA

Tempo de duração: Aproximadamente 1h.

Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 16 pessoas.

O que está e não está incluído: Está incluída uma breve palestra sobre os cafés da região, degustação de três cafés especiais e acompanhamentos da casa, como biscoitos ou bolo.

Preço*: R\$40,00 por pessoa.

Instagram: [@emporioserranomulungu](https://www.instagram.com/emporioserranomulungu) | **WhatsApp:** (85) 9954-9693

A cafeteria se localiza no centro da cidade, onde se pode aproveitar o friozinho da serra, tomando um bom café da região, apreciar uma boa música, além de deliciosas sobremesas e saborosos petiscos.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



FEIRA AGRO- ECOLÓGICA DE MULUNGU

Prefeitura de
Mulungu



Anfitrião: **Secretaria de Agricultura de Mulungu**
A Feira Agroecológica de Mulungu é uma iniciativa da
Secretaria Municipal de Agricultura de Mulungu para fomentar
a comercialização da agricultura familiar no município.

FEIRA AGROECOLÓGICA DE MULUNGU

Localização:

[Calçadão da Rua Coronel Justino Café, Mulungu, CE.](#)

A feira:

A feira teve sua primeira edição em abril de 2018, funcionando semanalmente aos domingos no calçadão da Rua Coronel Justino Café. O objetivo da Feira é apoiar a comercialização dos produtos oriundos da agricultura familiar local, o artesanato, a gastronomia e a cultura.



Experiência de feira:

O visitante pode saborear pratos diversificados, incluindo a gastronomia do café e da banana, itens fortemente produzidos neste município. Além disso, pode apreciar a cultura local por meio de músicas e apresentações diversas..

A EXPERIÊNCIA FEIRA AGROECOLÓGICA DE MULUNGU

Nesta experiência o visitante pode saborear pratos diversificados, incluindo a gastronomia do café e da banana, itens fortemente produzidos neste município. Além disso, o visitante pode apreciar a cultura local por meio de músicas e apresentações diversas.



A feira agroecológica é um instrumento de comercialização dos produtos agrícolas oriundos da agricultura familiar, tendo como principais produtos: as hortaliças, frutas, mel, e processados tais como: doces, bolos, biscoitos, geleias, polpas, mel de cana-de-açúcar, caldo de cana, rapadura, licores, goma fresca, etc.

Os ofertantes são agricultores familiares do município, culinharistas e artesãos. É permitida a participação de produtores de outros municípios.





SAÚDE E DIVERSÃO

Tempo de duração: A feira acontece aos domingos no horário de 07h às 12h.

Preço*: A feira é gratuita. Os consumidores pagam pelos produtos que adquirem.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.





Experiências do
BRASIL RURAL