

POÇOS DE CALDAS:

Cultura Alimentar e Gastronomia como oportunidade de fomento ao turismo e desenvolvimento territorial



MUNICÍPIO DE
POÇOS DE
CALDAS



Almoço Mineiro

Crônica de Rubens Braga



“Éramos dezesseis, incluindo quatro automóveis, uma charrete, três diplomatas, dois jornalistas, um capitão-tenente da Marinha, um tenente-coronel da Força, um empresário do cassino, um prefeito, uma senhora loira e três morenas, dois oficiais de gabinete, uma criança de colo e outra de fita cor-de-rosa que se fazia acompanhar de uma boneca.

Falamos de vários assuntos inconfessáveis. Depois de alguns minutos de debates ficou assentado que Poços de Caldas é uma linda cidade. Também se deliberou, depois de ouvidos vários oradores, que estava um dia muito bonito. A palestra foi decaindo, então, para assuntos muito escabrosos: discutiu-se até política. Depois que uma senhora paulista e outra carioca trocaram ideias a respeito de separatismo, um cavalheiro ergueu um brinde ao Brasil. Logo se levantaram outros, que, infelizmente, não nos foi possível anotar, em vista de estarmos situados na extremidade da mesa. Pelo entusiasmo reinante supomos que foram brindados o soldado desconhecido, as tardes de outono, as flores dos vergéis, os proletários armênios e as pessoas presentes. O certo é que um preto fazia funcionar a sua harmônica, ou talvez a sua concertina com bastante sentimento. Seu Nhônhô cantou ao violão com a pureza e a operosidade inerentes a um velho funcionário municipal.

Mas nós todos sentíamos, no fundo do coração, que nada tinha importância, nem a Força Pública, nem o violão de seu Nhônhô, nem mesmo as águas sulfurosas. Acima de tudo pairava o divino lombo de porco com tutu de feijão. O lombo era macio e tão suave que todos imaginamos que o seu primitivo dono devia ser um porco extremamente gentil, expoente da mais fina flor da espiritualidade suína. O tutu era um tutu honesto, forte, poderoso e saudável.

É inútil dizer qualquer coisa a respeito dos torresmos. Eram torresmos trigueiros como a doce amada de Salomão, alguns loiros, outros mulatos. Uns estavam molinhos, quase simples gordura. Outros estavam duros e enroscados, com dois ou três fios.

Havia arroz sem colorau, couve e pão. Sobre a toalha havia também copos cheios de vinho ou de água mineral, sorrisos, manchas de sol e a frescura do vento que sussurrava nas árvores. E no fim de tudo houve fotografias. É possível que nesse intervalo tenhamos esquecido uma encantadora linguiça de porco e talvez um pouco de farofa. Que importa? O lombo era o essencial, e a sua essência era sublime. Por fora era escuro, com tons de ouro. A faca penetrava nele tão docemente como a alma de uma virgem pura entra no céu. A polpa se abria, levemente enfiada, muito branquinha, desse branco leitoso e doce que têm certas nuvens às quatro e meia da tarde, na primavera. O gosto era de um salgado distante e de uma ternura quase musical. Era um gosto indefinível e puríssimo, como se o lombo fosse lombinho da orelha de um anjo loiro. Os torresmos davam uma nota marítima, salgados e excitantes de saliva. O tutu tinha o sabor que deve ter, para uma criança que fosse gourmet de todas as terras, a terra virgem recolhida muito longe do solo, sob um prado cheio de flores, terra com um perfume vegetal diluído, mas uniforme. E do prato inteiro, onde havia um ameno jogo de cores cuja nota mais viva era o verde molhado da couve – do prato inteiro, que fumegava suavemente, subia para a nossa alma um encanto abençoado de coisas simples e boas. Era o encanto de Minas.”

Rio de Janeiro, novembro de 1951



SUMÁRIO

Prepara Gastronomia: apoio às pequenas empresas e geração de negócios por meio da gastronomia	05
Poços de Caldas: turismo, gastronomia e hospitalidade	06
Governança e turismo: atuação em rede para fortalecimento da gastronomia	07
Gastronomia e território: Onde estamos? Tradição, modernidade e a visão de futuro para a gastronomia de Poços de Caldas	09
Cultura Alimentar e Gastronomia de Poços de Caldas: da tradição à contemporaneidade com a Cozinha Mineira de Vulcão	14
Empreendimentos, histórias e personagens da gastronomia de Poços de Caldas	16
O Mercado Municipal de Poços de Caldas	30
A gastronomia contemporânea e inovadora de Poços de Caldas	36
Os traços de exclusividade no terroir vulcânico: o começo com o café	46
Personagens da gastronomia de Poços de Caldas	49
O Prepara Gastronomia na cozinha	65
Visão de futuro A visão de futuro para construção dos parâmetros da cozinha mineira Vulcânica de Poços de Caldas	99

Prepara Gastronomia:

apoio às pequenas empresas e geração de negócios por meio da gastronomia



Esse e-book é resultado da expedição gastronômica realizada pelo

Sebrae Minas por meio do Programa Prepara Gastronomia, em parceria com a Prefeitura municipal de Poços de Caldas e a Instância de Governança Caminhos Gerais. O principal objetivo do trabalho foi entender sobre a cultura alimentar do território, suas raízes e tradições, mapear as potencialidades e definir uma estratégia de valorização, proteção e ações de inovação que permitam traçar uma visão de futuro focada na experiência dos turistas e visitantes, tendo a gastronomia como agente da transformação para fortalecer os pequenos negócios e impulsionar o turismo da cidade.

Apresentaremos aqui um recorde do que foi observado durante a expedição, mas com a certeza de que Poços de Caldas tem ainda muitas riquezas para mostra ao mundo! Uma cidade linda em sua arquitetura, histórias, ingredientes, atrativos e principalmente com um povo acolhedor, que são a alma da receptividade mineira e do jeitinho de bem receber, da mineiridade.

Juntamente ao trabalho de pesquisa, foram realizadas capacitações em 16 pequenos negócios de alimentação (bares e restaurantes) nas áreas de gestão operacional e inovação para o desenvolvimento de novos pratos e produtos, que possam refletir nos cardápios das empresas os ingredientes, receitas e tradições observadas durante nossa expedição. Trabalhamos ainda em uma ação de fortalecimento da governança do turismo e gastronomia do território para que seja possível empoderar a rede de parceiros para continuidade do trabalho nos próximos anos.

Os próximos passos, incluem a formatação de um festival de gastronomia e cultura, além de ações para fortalecer a governança da gastronomia do território, o incentivo e apoio para a adoção de políticas públicas de desenvolvimento da gastronomia, a integração dos diversos elos da cadeia da gastronomia e a constante capacitação das pequenas empresas da cidade.

Entendemos que pequenas empresas fortes, geram um turismo forte e é nisso que estamos nos baseando para continuar apoiando o desenvolvimento do turismo e da gastronomia em Poços de Caldas.

Poços de Caldas:

turismo, gastronomia e hospitalidade

Prefeitura de Municipal de Poços de Caldas



A gastronomia é uma das expressões mais autênticas de uma cultura, e em Poços de Caldas, temos uma infraestrutura rica de bares e restaurantes. Esses estabelecimentos não são apenas locais onde as pessoas se alimentam, são espaços de encontro, de reuniões e de memórias. Cada prato servido em nossos restaurantes conta uma história, e cada gole em nossos bares representa a hospitalidade calorosa de nossa cidade.

O Prepara Gastronomia não ofereceu apenas treinamento e capacitação, mas também criou uma comunidade gastronômica unida em Poços de Caldas. A troca de conhecimentos e experiências entre as empresas participantes não apenas fortalece os laços da comunidade empresarial, mas também promove uma cultura de colaboração e aprendizado contínuo.

No total, 16 empresas foram cuidadosamente selecionadas em Poços de Caldas. Essas empresas representam uma diversidade rica do cenário gastronômico local, incluindo cafeterias, bares, restaurantes, sorveterias e até mesmo uma cervejaria.

O sucesso de Poços de Caldas é profundamente entrelaçado com a qualidade de nossos estabelecimentos gastronômicos. E agora, com o Prepara Gastronomia, fortalecemos não só a identidade desses negócios, mas também a nossa como destino turístico. Quando as pessoas vêm a Poços, eles não apenas saboreiam nossa culinária, eles experimentam nossa paixão, criatividade e hospitalidade.

A verdadeira magia deste programa está na diversidade de áreas que ele abrange. Da cozinha à gestão, da hospitalidade ao empreendedorismo, vemos como várias habilidades se unem para criar algo extraordinário. É essa diversidade, essa colaboração entre diferentes talentos e habilidades, que faz a diferença.

Hoje, comemoramos não apenas o encerramento de um programa, mas o início de uma jornada emocionante para a gastronomia em Poços de Caldas. Estamos pavimentando o caminho para um futuro onde cada refeição, cada experiência gastronômica, seja uma celebração tanto do sabor quanto do espírito acolhedor de nossa cidade.

Governança e turismo:

atuação em rede para fortalecimento da gastronomia

Circuito Turístico Caminhos Gerais



O Circuito Turístico Caminhos Gerais é uma Instância de Governança

Regional certificada pela Política Estadual de Regionalização do Turismo de Minas Gerais, aprovada no Mapa do Turismo Brasileiro pelo Ministério do Turismo e responsável técnica pela gestão da Frente da Gastronomia Mineira – Regional Sul. É composta de 12 municípios, sendo eles: Andradas, Botelhos, Caldas, Cabo Verde, Campestre, Carvalhópolis, Ibitiúra de Minas, Ipuiuna, Machado, Poço Fundo, Poços de Caldas e Santa Rita de Caldas. Promove o turismo enaltecendo as belezas, a história, a cultura, as tradições, os sabores e saberes da gastronomia mineira. É um modelo de gestão cooperativa e promoção turística unindo as 12 cidades que compartilham das mesmas características. O Circuito desempenha um papel vital no fortalecimento da cultura gastronômica local, apoiando pequenos produtores e empreendedores regionais do setor, estimulando a produção e o consumo de alimentos regionais, apoiando agricultores que cultivam ingredientes tradicionais da culinária mineira, chefs e empreendimentos gastronômicos que incorporam ingredientes locais em suas criações culinárias, preservando as tradições mineiras e acrescentando inovação e criatividade às receitas. Isso resulta em uma cena gastronômica diversificada que atrai amantes da comida de todo o Brasil e do mundo. A gastronomia mineira é um tesouro inestimável da cultura brasileira, e o Circuito Turístico Caminhos Gerais se esforça para preservar e promover essas tradições.

A gastronomia exerce uma função crucial na identidade cultural e econômica de Poços de Caldas. A região é conhecida por suas paisagens deslumbrantes, águas termais e rica herança cultural, mas a culinária local também é um fator essencial na atração de turistas e no fortalecimento da economia local. Através do turismo gastronômico, Poços de Caldas gera receita para a comunidade local, impulsionando o crescimento de mais restaurantes, pousadas, hotéis e pequenos negócios relacionados à alimentação. Isso, por sua vez, cria empregos e estimula a economia, tornando a gastronomia um motor indispensável para o desenvolvimento econômico do município. O Programa Prepara Gastronomia desempenha um papel extremamente

importante para os empresários e para o desenvolvimento do Circuito. O programa não apenas estimula o crescimento e a capacitação dos empreendedores locais na área da gastronomia, mas também contribui para a valorização e resgate dos ingredientes de quintal e mineiros, enriquecendo a culinária contemporânea de Poços de Caldas. Nesse contexto, o envolvimento e engajamento do Circuito Turístico Caminhos Gerais, que também atua como gestor da Frente da Gastronomia Mineira Regional Sul, desempenha um papel significativo na realização do Programa Prepara Gastronomia no município.

A parceria entre o Sebrae, a Prefeitura de Poços de Caldas, através da Secretaria Municipal de Turismo e o Circuito Turístico Caminhos Gerais fortalece a promoção da gastronomia regional, valorizando os ingredientes locais e proporcionando oportunidades de capacitação para os empresários da região, resultando em benefícios tanto para os empreendedores quanto para o setor turístico local, criando um ciclo virtuoso de crescimento e prosperidade.



Gastronomia e território:

Onde estamos? Tradição, modernidade e a visão de futuro para a gastronomia de Poços de Caldas

Michel Abras – Consultor de Cultura Alimentar e gastronomia do Sebrae Minas



Considerada uma expressão da cultura alimentar das sociedades, a

gastronomia é um poderoso veículo para apresentar as singularidades de cada região além de permitir perpetuar tradições e reafirmar identidades. O alimento é um dos principais fatores de definição da identidade humana, afinal, o que se come é sempre um produto cultural, ou seja, consumo é cultura.

Pensar no alimento como cultura requer um esforço, colocando ao mesmo tempo em diálogo o material e o imaterial, afinal, quando se apropria de uma história alimentar, ali estão contidas também histórias de agriculturas, economias, culturas, gostos, costumes e tradições e através destas histórias, percebe-se cada vez mais que a comida é um dos melhores meios de interpretar a realidade atual e passada, visto que entrelaça culturas e hábitos de consumo ao longo do tempo.

Tradições culinárias são patrimônios culturais valiosos; aportam saberes atemporais e memórias afetivas que são passadas de geração em geração. A própria definição do gosto é influenciada pela sociedade em que vivemos. Sendo assim, cozinhar é uma atividade importante demais, partindo não somente do ato de transformação do alimento, mas de todo arcabouço que o cerca, o ambiente, a cozinha, os utensílios, as pessoas, os saberes, as crenças, as memórias, o território. O segredo da cozinha está dentro daquele que faz. Quando a pessoa cozinha, ela põe a si próprio no tempero, a si próprio na panela. Cada um tem o seu próprio dom enquanto cozinheiro.

Basta lembrar que muito da nossa memória afetiva tem a ver com essa prática – lembra aquele prato reconfortante da avó, o cheiro de bolo assando na cozinha de casa, o pão de queijo no tabuleiro?



Cozinhar é uma forma de transmitir tradições, histórias e habilidades, é uma afirmação cultural

A gastronomia é capaz de ressaltar as identidades, os territórios, seus atores e suas riquezas culinárias, desde que leve em conta a preservação cultural de cada região, valorizando os produtos locais buscando dar luz as comunidades tradicionais, seus guardiões e suas tradições.

Desta forma cria-se toda uma cadeia de valor onde a biodiversidade, a sazonalidade e a tradição, peculiares em cada território, se transformam em experiência gastronômica tendo como principais atores: a autenticidade alimentar e a cultural local.

Assim, sob a ótica da cultura alimentar, pode-se considerar o município da Freguesia de Nossa Senhora da Saúde das Águas de Caldas, fundada em 1872 nos moldes tradicionais das sesmarias, atualmente Poços de Caldas, como sendo uma importante fortaleza, dentro dos muros naturais do caldeirão vulcânico que é a região, com suas diversas etnias e culturas que deram origem à sua gastronomia. Dadas suas características de imigração, o sul de Minas Gerais já traz consigo a mistura de novos povos e isso se reflete fortemente em Poços de Caldas.



Poços de Caldas é turismo

“Poços de Caldas é turística
por natureza, linda, tudo
recebe e a todos ela serve”.

Em sua história, população e hábitos alimentares
percebe-se uma variedade de ofertas gastronômicas
pautadas no turismo e nas diversidades de povos que
fazem do município um local **PLURAL**.





**“A essência de Poços de Caldas
é turística por causa do termalismo!”**

*(Sônia M. Sanches - Pedagoga da Divisão de Patrimônio
Construído e Tombamento da Secretaria M. de Planejamento
e Desenvolvimento Urbano de Poços de Caldas)*

A Cidade teve sua arquitetura inicial fortemente influenciada pelos balneários, seguida pela construção de hotéis para hospedagem dos doentes e seus acompanhantes, aos quais, nada tinham para fazer durante o período do tratamento dos pacientes. A partir disso, dentro destes hotéis, surge a oferta de jogos, que, ao ganharem adeptos, levam à criação de cassinos, locais específicos para essas atividades. E nesse núcleo urbano de balneários, hotéis e cassinos, a gastronomia se desenha através de chefes de cozinha internacionais e da mão de obra local que modelam e influenciam o cotidiano gastronômico da cidade, complementados com todo turbilhão inerente das já estabelecidas comunidades italiana, negra, árabe, japonesa e suas culturas.

Sendo assim, difícil é dizer onde encontrar Minas Gerais em Poços de Caldas.

Não é possível determinar um rompimento entre a linha tênue de sustentabilidade cultural mineira dos primórdios rurais locais, que deu lugar a uma comida de origem miscigenada. De certa forma, ainda que timidamente, uma nova culinária se estabelece no município. Essa culinária pode ser lapidada para resgatar tradições, ressignificar e valorizar as influências presentes. Dessa forma, ela projeta um cenário que inclui os ingredientes regionais, tão distintos devido ao rico solo vulcânico.

“A cabeça é voltada para a inovação, o coração, a origem e os pés são mineiros. A gente fica nesse conflito de querer trazer muita inovação olhando o que São Paulo em sua velocidade peculiar o faz, mas ao mesmo tempo não queremos perder essa tradição e com isso ficamos meio bagunçados, nem vai lá nem cá!”

(Fabrício – Passo Preto Cervejaria)

Cultura Alimentar e Gastronomia de Poços de Caldas:

Da tradição à contemporaneidade com a Cozinha Mineira de Vulcão

Michel Abras – Consultor de Cultura Alimentar e gastronomia do Sebrae Minas

“Poços é diversa, é plural diante de tantos imigrantes que vieram pra cá.... ela não tem uma comida que domina, ela é tudo isso. Talvez esteja aí a sua identidade!”

(Leticia Siqueira Loyola - Historiadora e pesquisadora de patrimônio cultural)



Considerando a perspectiva do território, o *terroir* vulcânico da região representa um diferencial competitivo único, em especial no município de Poços de Caldas, geograficamente privilegiado, que já se reflete em seus alimentos, haja vista os cafés e azeites premiados para além-fronteiras.

Nesse caldeirão vulcânico, percebe-se a singularidade do território em suas pluralidades e apesar da grande miscigenação, ficou claro em nossa expedição que existe fortemente no território saberes e fazeres locais muito peculiares. Esses conhecimentos foram preservados e perpetuados, e podem se transformar em ativos para promoção do turismo gastronômico e de experiências. É a cultura viva, o principal ingrediente para a construção da visão de futuro.

“Dentro da cultura, uma das mais importantes é a alimentação. É uma cultura base de todos os povos!

(Maria José de Souza - Tita – Professora aposentada e militante negra)”

Aduar esse forte terreno vulcânico, através do resgate e ressignificação das origens mineiras envolvendo seus guardiões e guardiãs, seus conhecimentos e práticas parece ser o caminho rumo à recuperação da identidade gastronômica do território, bem como à definição do que é a **cozinha mineira de vulcão**.

Para refletirmos sobre as inúmeras possibilidades a partir da pesquisa inicial realizada é importante que façamos um traço temporal entre tradição e contemporaneidade, a partir de alguns personagens e suas lindas histórias. Por vezes, essas histórias são representadas através de receitas culinárias em sua simplicidade. Isso visa provocar internamente na comunidade local, o sentimento de pertencimento ao território, ao vulcão e a toda riqueza alimentar que o município possui. É necessário dar luz e destaque aos detalhes, ingredientes, sabedoria e técnicas peculiares da região. Assim, deixamos o convite a todo o território:

“Deguste, desfrute, retorne às origens, encontre um fio condutor, na amarração necessária para a construção e ressignificação do que é a cozinha mineira vulcânica de Poços de Caldas, refletida em sua identidade gastronômica”.

(Michel Abras, Consultor de cultura alimentar e gastronomia do Sebrae Minas)

Empreendimentos, histórias e personagens da gastronomia de Poços de Caldas

Nossa expedição seguiu na busca da identidade e da cultura alimentar que representa Poços de Caldas.

Por meio de um recorte priorizado pela equipe de especialistas e governança local do território, nosso roteiro encontrou empreendimentos, personagens e ingredientes que representam a história do município com a gastronomia, para subsidiar ações futuras que vão contribuir para a valorização da **Cozinha Mineira de Vulcão**. A seguir apresentamos alguns dos atrativos que formam essa rede de experiências e oportunidades.

São histórias, locais, e receitas que mostram um pouco do que temos na gastronomia de Poços de Caldas. Mas há ainda muito para mostrar, então coloque a cidade em sua próxima parada por Minas Gerais para conhecer essas e tantas outras delícias da terra do vulcão.

A doçaria mineira em Poços de Caldas

Ao mencionar a relação entre tradição e contemporaneidade alimentares do município de Poços de Caldas, a doçaria tem um forte papel nessa temática e merece um capítulo especial. Indefinida por si só, tendo em vista as diversas e prováveis influências ocorridas, a doçaria permanece viva na cidade, porém ressignificada. Sendo assim, nesse vai e vem entre passado e presente podemos citar algumas das inúmeras referências dessa riqueza gastronômica.

Atualmente, mesmo que grande parte das fábricas de doces tenham migrado de Poços de Caldas para as cidades vizinhas, encontramos em diversos pontos da cidade a presente doçaria, desde artesanais até industriais.





Doces Mesquita

Fundada em 1949 com suas atividades presentes em Poços de Caldas por mais de 30 anos, os Doces Mesquita marcaram a cidade. Sr. Leonardo Alves de Mesquita e Cozita Nacife, fundadores, tinham dentre suas características a de ser extremamente rigorosos com o processo de produção de seus doces, o que resultava em produtos de extrema qualidade. Entre os doces mais famosos estavam a compota de figo, cuja receita é representada a seguir, gentilmente cedida pela família como forma de preservar a história tão importante para a cidade.

“Come e repita doces Mesquita!”

“Quem come doces Mesquita não se desquita!”

Figo em compota da Doces Mesquita

Figo: infrutescência da figueira
Safra: de dezembro até fins de fevereiro

Observações gerais

1 - Na compra das frutas observe:

*Se os frutos estão com o fundo avermelhado, é sinal de que estão maduros

*Se os frutos estão verdes

Ambos produzem doces diferentes, mas bem saborosos

2 - Trabalhe com frutos de tamanho uniforme.

Utensílios

Caldeirão de 10 litros

Escumadeira

Prego fino

Faquinha

Escorredor de macarrão

Assadeira

Ingredientes

1 utensílio vazio de palmito

2 kg de figo

Água

1 garrafinha de amoníaco (100 mg)

3 kg de açúcar refinado

1 kg de figo

Preparo da fruta

Coloque 4 litros de água (medida de 8 vidros de palmito) no caldeirão. Deixe a água ferver. Enquanto espera ferver a água, fure os figos com um prego fino, de ambos os lados. Não fure muito, basta 1 furo de cada lado. Ao ferver a água coloque os figos e espere ferver novamente para então acrescentar uma garrafinha de amoníaco. Deixe ferver. Verifique, com o auxílio de uma faquinha, se a pele do figo está solta. Feito isso tire o mais rápido possível da água com amoníaco e escorra no escorredor de macarrão. Lave os figos com água corrente e torne a escorrer.

Após a retirada completa da água coloque os figos em uma assadeira ou qualquer outro recipiente aberto e leve ao congelador por 24 horas.

Retire do congelador. Aí você tem dois processos à escolha:

1 – Em água corrente (torneira) de água fria, vá tirando a pele dos figos. Faça aos poucos essa manipulação para que os figos não se descongelem o que torna mais difícil a retirada da pele.

2 – Logo que no teste (figo na água fervendo com amônia) você verificou que a pele está soltando, escorra a água e raspe, com uma faquinha cada figo. Depois de limpos troque várias vezes a água esfregando os frutos uns nos outros retirando o resto da pele.

Retire os “cabinhos” de cada figo.

Preparo do doce (compota)

Coloque o caldeirão no fogo com 2 ½ litros de água (medida de 5 vidros de palmito).

Lave os figos e coloque no caldeirão.

Deixe ferver.

Troque a água.

Coloque novamente no fogo com a mesma quantidade de água.

Deixe ferver até que os figos fiquem cozidos (ao apertar a fruta você sentirá se está macia por dentro).

Se estiver cozido coloque 3 kg de açúcar refinado (medida de 6 vidros de palmito).

Deixe no fogo até o momento do “teste dos dois pingos” para compota.



Outra guardiã da doçaria do município foi Dona Izaura (em memória), neta do Coronel Agostinho Junqueira, considerado o fundador de Poços e Caldas. Nascida em 1903, Dona Izaura, que foi casada com Dr. Oscavo de Faria Lobato e fornecia doces para eventos na cidade. Sua marca registrada era o famoso **doce de tomate cristalizado**, que até os dias atuais é lembrado e aclamado para aqueles tiveram a oportunidade de degustá-lo.

Gentilmente sua neta, Ana Cândida Lobato Carneiro resgatou e nos presenteou com a receita original dos tomates cristalizados de sua avó, que conseguiu recuperar através de conversas que teve com ela.

Doce de tomate da Dona Izaura

Em água fervente, coloque os tomates apenas pelo tempo necessário para amolecer a pele.

Após isso, retire toda a pele dos tomates ainda quentes.

Corte os tomates ao meio contrário ao veio, retire as sementes e coloque na água com sal.

Deixe por uma média de 2 horas, depois lave bem em água corrente.

Com 1½ litro de água e ½ kg de açúcar, faça uma calda rala e deixe esfriar.

Coloque os tomates lavados na calda e ferva durante 20 minutos por dia durante 2 dias.

Em uma peneira, de preferência de taquara, escorra os tomates e ponha para secar ao sol, porém dentro de casa.

Vire os tomates e passe a calda de açúcar sempre que puder.

Faça isso por uma tarde até ficar bem sequinho e crocante.



Doceria Gente que Faz

Baiana de Ilhéus, Dona Idezuita Maria de Carvalho criou a família com o sustento na produção de doces, já há 40 anos na cidade. Cocada, quebra queixo, doce de leite puro, com marolo e com chocolate, maçã do amor, dentre outros. Na família, desde o neto até o bisneto e a nora, todos fazem doce.

Endereço: *Rua Corrêa Netto, 10 - Centro, Poços de Caldas*

Contato: *(35) 3712-8072*

Horário de funcionamento: *todos os dias de 08h às 18h*

“Aprendi com a vida, com a necessidade de sobreviver, pedindo ajuda a Deus que me deu muita inteligência e sabedoria porque eu pedi pra ele.”

Dona Idezuita – Doceria Gente que faz.



Doce da Roça

Neto de fazendeiro, Gláucio Peron, empreendedor dono do negócio Doce da Roça, é conhecido como “doceiro caipira”. A empresa tem como especialidade os doces gigantes do “tamanho de uma roda de caminhão”, com pelo menos 100 quilos, tendo como o doce mais aclamado o doce de abóbora com lascas de coco, receita de família, feita no tacho de cobre.

A proposta da Doces da Roça é a comercialização a granel onde o cliente escolhe a quantidade de doce desejada. Além da produção de doces, em especial o tão famoso doce de abóbora com coco, produzem manteiga, pães de queijo, além de outros doces de frutas e de leite, entre outros produtos. Os produtos são comercializados na loja, para os consumidores finais e são também vendidos a outros estabelecimentos para revenda.

Além da loja e da produção artesanal de doces, a Doce da Roça conta com uma experiência gastronômica no sítio, onde o visitante pode conhecer o processo de produção dos doces, degustar o doce direto do tacho e ainda tomar um café colonial com produtos locais. Vale destacar que o empresário, leva Poços de Caldas por onde passa, participando de festivais de gastronomia em toda o Estado, com a produção ao vivo do famoso doce de abóbora no tacho de cobre. Para Gláucio, a doçaria parte de 3 pilares: matéria prima mais orgânica possível, produção artesanal à moda antiga e a forma de comercialização que gera uma conexão entre o consumidor, o produto e o lojista.

Instagram: @doceदारoca

Endereço: Praça Pedro Sanches, 205 - Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 99962-0044

Horário de funcionamento: Terça a quinta: 10h – 19h / Sexta: 10h – 20h

Sábado: 09h – 22h / Domingo: 09h – 20h

Doce de abóbora com lascas de coco da 'Doce da Roça'

Ingredientes

70 kg de abóbora Carvela/Branca (dão cor)
20 kg de abóbora Pescoço/Canhão (rendimento)
30 kg de abóbora Sergipana (textura)
10 kg de coco in natura
18 kg de açúcar cristal
1 colher de amido de milho
Observação: A abóbora é DESCACADA e LIMPA

Utensílios

Tacho de cobre (não pode ser de outro material) grandão! De 120 lt a 150 litros
Colher de Pau (preferência de aroeira) de cabo bem longo
Fornalha de chão
Potes de vidro e enformador de doces
1 colher grande ou concha

Modo de fazer

Em fogo alto coloque a abóbora picada bem pequenininha no tacho.

Coloque metade de açúcar, um pouco de água e mexa até o açúcar cristal dissolver.

Amasse os pedaços de abóbora com a pá enquanto cozinham.

Depois que ela estiver toda cozida, desmanchando e formar uma massa homogênea coloque a outra metade de açúcar, juntamente com o coco e amido de milho. O doce vai começar a espirrar, e aconselho o uso de luvas, mangusto e avental de couro!

Mexa por 4 a 5 horas sem parar e quando ver metade do fundo do tacho é o ponto do doce!

Use a colher para tirar o doce do tacho e colocar nos potes ou no tabuleiro de enformar. Cubra o tabuleiro com as folhas de bananeira. No outro dia, desenforme os doces do tabuleiro e passe as folhas de bananeira no fogo para elas se tornarem maleáveis. Embrulhe as barras de doce na folha de bananeira e amarre com sisal.





Fábrica de Doces Tatitânia

Com uma produção atualmente industrial, a Fábrica de Doces Tatitânia também é reconhecida como uma das mais tradicionais do município. Iniciou suas atividades de forma artesanal em 1992, e devido ao forte mercado, migrou da produção artesanal para a industrial, mas mantendo a tradição. Atualmente Felipe é o responsável pela gerência a fábrica, que produz e comercializa mais de 200 itens que, de acordo com ele, tem praticamente todos os insumos advindos do pequeno produtor local.

A produção é dividida em duas linhas:

- Linha de leite: cocada, doce de leite e ambrosia.
- Linha de frutas: geleias, doces de corte, doces de calda, dentre outros.

Instagram: @docestatitania

Site: docestatitania.com.br

Endereço: Rua Maria Campos Gonçalves, 112 - Estância Poços de Caldas

Contato: (35) 99117-4703



Fazenda Recreio

Queijaria Pátio
de Pedra, o
queijo e seu doce
de castanhas
portuguesas

A Fazenda Recreio, conhecida como Fazenda Chiqueirão, tradicional no município, produz queijo de leite cru a partir da raça de gado Caracu. A Empreendedora Elena Stein Carvalho Dias começou se inspirando e buscando conhecimento sobre a produção de queijos na região da Canastra. A partir disso a fazenda iniciou uma produção pequena de queijos que começou a ser comercializada no Mercado Municipal de Poços de Caldas.

O queijo foi sendo muito bem aceito, as vendas cresceram e por isso montaram na fazenda uma queijaria maior, com uma lojinha que a princípio seria apenas para venda dos queijos. Aos poucos, os visitantes passaram a demandar outros produtos no momento da compra e foi assim, que perceberam a oportunidade de ampliar o negócio, abrindo um café que comercializa seus produtos, queijos e doces sazonais (com as frutas da fazenda) em especial o doce de castanha portuguesa, produzido apenas em janeiro. Além disso servem no próprio local um cardápio de cafés, pães de queijo, sanduíches, além do ambiente agradável e acolhedor.

O nome da fazenda vem de um pátio de pedra muito antigo, que existe no local, que se iniciou junto a fazenda.

“As pessoas não fazem ideia do know-how que tem por traz. Laranja, tem um método, figo já é outro, passado de geração em geração, preservando o fazer de minha avó. Aqui a gente preserva a maneira antiga, tacho de cobre, fogão a lenha e muita mão de obra.”

Elena, empreendedora



Instagram: @queijopatiodepedra

Endereço: Chácara Poços de Caldas, Poços de Caldas - MG

Contato: (35) 9-9242-1018

Horário de funcionamento: Segunda e terça: 8h - 12h café fechado (só venda de queijos) | Quarta a sexta: 8h30-16h | Sábado: 8h30-16h | Domingo: 8h30-14h

Doce de Castanha Portuguesa por Dona Augusta Stein Carvalho Dias

Colha as castanhas na época própria, retire a casca de fora e a película posterior com a ajuda de uma faca pequena.

Após isso, embrulhe as castanhas uma a uma em um filó e cozinhe em água por 3 horas.

Depois de estarem bem cozidas, faça uma calda de açúcar e ferva as castanhas por 3 dias, duas vezes ao dia, pela manhã e à tarde.

No 4º dia, coloque-as em uma peneira, desembrulhe uma a uma, separe as inteiras e as quebradas, coloque nos vidros e ferve em banho-maria.





Barraca de doces do Eudimar e família

Na feira municipal que acontece aos sábados, encontra-se logo na esquina a barraca de doces do Eudimar e família. Já na terceira geração responsável pela produção e venda de doces, o empreendimento teve seu início com Sr. Roque, avô e patriarca da família que começou vendendo pé de moleque no cantinho do carinho de pipoca. Percebendo que era mais vantajoso, Sr. Roque se concentrou na venda de doces de abóbora, de leite, de coco, pé de moleque, dentre outros. O filho de Sr. Roque, Sr. Aparecido deu continuidade e atualmente Eudimar e os irmãos mantem a tradição produzindo os pés de moleque ao vivo na feira, chegando a fazer de 15 a 20 tachadas com 50 pedaços cada por dia de feira.

A feira acontece aos sábados no entorno do Mercado Municipal de Poços de Caldas de 07h às 13h.

O Mercado Municipal de Poços de Caldas



Os mercados Municipais contam a história das cidades. Por ali passam de produtores a consumidores, dos mais variados estilos, etnias, tribos, crenças, hábitos e costumes.

Em Poços de Caldas, percebe-se um reflexo de sua história, com aparente hegemonia de produtos de fora, advindos de outras regiões e CEASAS, principalmente as frutas, legumes, verduras e derivados do leite, como os queijos.

No entanto, ao se aprofundar na experiência desse mercado, encontra-se em alguns pontos, a tradição e inovação presentes e resistentes por meio da produção e comercialização de alimentos que ultrapassa os anos de sua história.



Instagram: @mercadomunicipalpc

Endereço: R. Pernambuco, s/n - Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 3721-4300

Horário de funcionamento: Segunda a sábado: 7h às 18h | Domingo: 7h às 12h



Bar Marrafon
Mercado Municipal

Desde 1981, o bar, que leva o sobrenome da família, serve aos visitantes do mercado e da feira livre diariamente. Pão com carne moída, linguiça ou pernil estão entre os principais produtos expostos na estufa do tradicional Bar que atende os clientes no balcão. O estabelecimento fica localizado na parte externa do Mercado Municipal, em frente ao pátio do estacionamento.

Endereço: R. Pernambuco, s/n - Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 3721-4300

Horário de funcionamento: Segunda a sábado: 7h às 18h | Domingo: 7h às 12h



**Banca Silva
e Zanetti**
Mercado Municipal

Sr. Pedro Zanetti, filho do Sr. Joaquim Feliciano da Silva já está na 3ª geração dentro do mercado municipal, com 65 anos de tradição. Seu pai trazia as mercadorias que plantava no lombo do burro para vender na cidade até que conquistou o ponto dentro do mercado e passou a comercializar também produtos de outros produtores. “Meu pai funcionava como a bolsa de valores pois abria o preço das mercadorias que seriam vendidas no dia, sendo as dele, obviamente as primeiras.” A banca permanece sendo uma referência na venda de hortifrúteis e um importante canal para os produtos advindos dos agricultores familiares de Poços de Caldas.

Endereço: R. Pernambuco, s/n - Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 3721-4373

Horário de funcionamento: Segunda a sábado: 7h às 18h | Domingo: 7h às 12h



O simpático Sr. Paulo, filho do Sr. Custódio Gonçalves e Dona Maria Campos Gonçalves, no auge dos seus 82 anos veio a Poços de Caldas aos 19 anos com planos de ficar alguns meses. Inicialmente, tentou procurar emprego, mas não deu certo. Entrando no mercado se deparou com uma banca sendo vendida, negociou e permanece até os dias de hoje, há 63 anos. “Perseverança” é a palavra que define tamanho sucesso, comenta Sr. Paulo que já trata a 4ª geração no mercado municipal. Inúmeros são os casos e causos que ele conta em especial o modo em que trata os seus fiéis clientes:

“Eu considero os clientes como pés de café, eu gosto de cuidar. As vezes dá uma boa carga, uma boa safra, você cuida... as vezes dá uma média, na outra dá catinga aí cuida do mesmo jeito que ele sempre volta: em uma hora compra pouco e na outra compra mais”.

(Sr. Paulo Gonçalves Pereira)

Em sua boa veia comercial, Sr. Paulo responde quando questionado qual a melhor cachaça: “A melhor cachaça é aquela que cai no gosto do cliente, podendo ser a 30 ou 40...opa essa desceu bem, essa é a boa...até mesmo 800 reais.”

“O mercado é uma segunda mãe da gente, muita amizade, muito convívio, muita relação!”

**Banca do
Sr. Paulo**
Mercado Municipal

Endereço: R. Pernambuco, s/n - Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 3721-4373

Horário de funcionamento: Segunda a sábado: 7h às 18h | Domingo: 7h às 12h



Tradi Café
Mercado Municipal

O proprietário Sandro é um entusiasta do café. Ele se autodenomina “mestre de torra intuitivo” uma expressão que, segundo ele, reflete a essência do pequeno produtor local, especializado na torrefação de cafés especiais da região vulcânica.

Seu trabalho é estabelecer a conexão entre os pequenos produtores de café e o consumidor final dentro do mercado, atuando como um elo entre essas partes e com foco nos cafés vulcânicos.

Instagram: @tradicafe

Site: tradicafe.com

Endereço: R. Pernambuco, s/n - Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 99704-6930

Horário de funcionamento: Segunda a sábado: 7h às 18h | Domingo: 7h às 12h

A gastronomia contemporânea e inovadora de Poços de Caldas

Produtos, estabelecimentos inovadores, ingredientes com identidade: A rica e diversa cultura alimentar de Poços de Caldas tem muitas experiências para serem exploradas. Modernos estabelecimentos se fundem à cultura tradicional do município. A contemporaneidade como atrativo pode ser vista nas excelentes cervejas, cafés e até mesmos chocolates produzidos como verdadeiras joias.

As cervejas vulcânicas de Poços de Caldas: Liga das Cervejarias Vulcânicas

Confirmando a importância do terroir vulcânico para Poços de Caldas, o segmento de cervejas artesanais se organizou em uma associação para fomentar a atividade no município. Trata-se da Liga das Cervejas Vulcânicas de Poços de Caldas e região, que tem como propósito uma aliança que visa promover a arte, cultura e gastronomia, com fomento ao crescimento regional.

A liga conta com um roteiro estruturado com 9 cervejarias, disponível aos moradores e turistas para viver a experiência do terroir vulcânico através das cervejas. Além do roteiro, as cervejarias participam de eventos de gastronomia e cultura no município, como forma de valorização das cervejas artesanais vulcânicas, como produto autêntico de Poços de Caldas.

cervejariasvulcanicas.com.br



Cervejaria Passo Preto

Inovação e tradição se unem na Cervejaria Passo Preto. Com uma trajetória de vida muito interessante, Fabrício Viana Rick começou distribuindo cervejas importadas na cidade. Inspirado pela experiência na indústria Danone, onde teve contato com a produção de bebidas probióticas, teve a ideia de lançar sua marca de kombuchas e cervejas artesanais em Poços de Caldas. Em uma proposta ousada, montou seu negócio nos bairros da cidade como forma de promover o valor e o pertencimento das pessoas em suas comunidades. Para isso, construiu sua fábrica na zona sul, estabeleceu três “ninhos” em outros locais da cidade, parque municipal, zona oeste, zona leste e também dentro do mercado municipal, além de participar ativamente de eventos.

Tem como lema: “**bebidas fora do eixo para pessoas fora do comum.**”

Instagram: [@passopretocervejaria](https://www.instagram.com/passopretocervejaria)

Site: passopreto-brewing-co.negocio.site/

Endereço: R. Pedro Augusto Cavini, 360 - Poços de Caldas

Contato: (35) 99761-8674

Horário de funcionamento: Segunda a quinta: 17h às 21h | Sexta: 10h - 22h /
Sábado: 10h - 22h / Domingo: 10h às 17h



Cervejaria Ziel

Acompanhando a crescente tendência das cervejas artesanais chega a Poços de Caldas a robusta e potente Ziel. O nome significa “alma” em holandês e objetivo em alemão, reflete a essência da marca. Com projeto moderno e arrojado, a cervejaria incorpora o que há de mais avançado em termos de equipamentos. Praticamente toda automatizada, a cervejaria opera com apenas dois funcionários para produzir 18.000 litros mensais de diversas cervejas, no estilo Belga. O chope é o carro-chefe da linha de produção, juntamente com as latas de cerveja da linha Van Gogh, disponíveis em sete estilos diferentes.

Cada lata possui um QR code que permite aos consumidores acessar informações sobre o produto e sua conexão com as obras de arte que inspiraram cada cerveja, bem como a localização exata da obra de arte do artista ao redor do mundo, proporcionando interação e experiência.

Além disso o espaço conta com o Bier Garden, espaço que combina restaurante e quadras de beach tênis. A proposta da Ziel é promover a cultura, gastronomia e cerveja aliadas ao turismo, principal vocação da cidade.

Instagram: @ceervejaziel

Site: cervejariaziel.com.br

Endereço: Av. Mansur Frahy, 1225 – Jardim Elizabete

Contato: (35) 99899-4567

Horário de funcionamento: Segunda à quarta: 17h às 21h | Quinta a sábado: 10h - 00h / Domingo: 9h às 19h



Lascaux Chocolates Rústicos

Proporcionalmente tradicional e ao mesmo tempo contemporânea assim como as cervejas, é o chocolate, representado na cidade através dos cristais de chocolate da Lascaux Chocolates Rústicos. Inspirada na época da pedra lascada e no poder único e na beleza dos cristais e das pedras preciosas para transformar cristais em chocolate ou chocolate em cristais. O nome vem de um complexo de cavernas no sudoeste da França que reúne inúmeras pinturas rupestres, trazendo a rusticidade e tradição.

“A proposta de experiência é ativar os 5 sentidos, e despertar o 6º, ou seja, que são as energias que você irá receber por meio do combustível que é o que você vai comer.”

(Stella Campos – sócia e fundadora)

Para desenvolver seus produtos, a marca se inspirou na tradição mineira, ligada à mineração e suas preciosidades, bem como nas propriedades físicas, químicas e energéticas. Compreendendo esses minerais, a Lascaux estuda a natureza para encontrar elementos disponíveis que possam combinar energeticamente com esses minerais, além de se alinhar física e quimicamente.



Assim a Lascaux oferece uma variedade de sabores com os cristais de chocolate, proporcionando ao público a uma experiência única. Além disso o espaço possui cafeteria, casa de chás, bistrô e o chocolate bar.

“O resgate as origens começam pelo simples.”

- Stella Campos

Instagram: @lascaux.chocolateria

Endereço: Praça Pedro sanches, s/n – Salão Dourado

Contato: (35) 99899-4567

Horário de funcionamento: Quarta a sexta: 10h às 20h / Sábado e domingo: 09h - 20h



Bar Pietro

Filho do Sr. José Mucciaroni, Ricardo representa a tradição de bares na cidade. Onde hoje está situado o Bar Pietro, antes era uma área pouco explorada na cidade.

No entanto, com a proposta de um local acolhedor não apenas para o público masculino, mas também casais e famílias o estabelecimento se firmou e perdura até os dias de hoje, oferecendo um cardápio contemporâneo e eclético que atende ao perfil diversificado de seus clientes.

“Durante muitos anos a alimentação fora do lar foi travada em Poços em virtude da oferta de pensão completa por parte dos hotéis. Atualmente, com a ofertas de atrativos turísticos e as novas demandas de mercado por parte do turista, o cenário tem mudado de formato havendo assim mais oportunidades para os bares e restaurantes se mostrarem.” (Ricardo Mucciaroni)

Instagram: @pietrocasadochope

Site: pietrocasadochope.com.br

Endereço: Praça Dom Pedro II, nº8

Contato: (35) 99917-9341 / 3721-9341



Leiteria e Café Sete Quedas

Produtores de leite e café na região Ricardo, irmão, mais no campo e a irmã cuida da cafeteria e das vendas, começaram a cerca de 30 anos a ensacar o leite no formato “barriga mole” como forma de valorizar o produto para o consumidor final com agregação de valor.

Com o passar do tempo a empresa cresceu, o mercado mudou e passaram a pasteurizar e vender o leite para mais pontos comerciais da cidade, com nome Sete Quedas assim como o café. A cafeteria, que funciona desde então se iniciou servindo cafezinho e leite. Atualmente recebe inúmeros clientes não somente tradicionais clientes da cidade como turistas.

Instagram: @cafesetequedas

Site: cafesetequedas.com.br

Endereço: Av. Assis Figueiredo, 1187 - Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 3722-6350



Lanchonete San Marino (Sanduíche do Jacu)

A Lanchonete San Marino, uma instituição antiga e tradicional em Poços de Caldas, está em operação há 65 anos. Durante muito tempo, a lanchonete oferecia lanches 24 horas do dia. Tudo começou com dois irmãos que não se entendiam e como resultado, cada um trabalhava em um turno de 12 horas, alternando os turnos semanalmente. O famoso churrasquinho, o carro-chefe do cardápio, era composto por carne de lombo, queijo, tomate e cebola servido em um pão francês. Com o tempo, a “sociedade” entre os irmãos acabou, e atualmente, o Sr. Jaime de Almeida e seu filho, Edson Luiz de Almeida, são os responsáveis por tudo.

Endereço: Rua Marechal Deodoro, 254 - Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 3721-2642



Massas Marloni

Uma figura icônica na representação da tradição italiana presente em Poços de Caldas, é o Sr. Antônio Marloni. Filho de italiano ele fundou a fábrica em 1938 iniciando a produção de massas de forma artesanal, com secagem em varais semelhante ao processo utilizado para o talharim. Durante a guerra, enfrentou problemas de fornecimento de farinha. Com coragem, viajou até Santos negociar pessoalmente com o Moinho Santista o fornecimento de farinha, não apenas para sua fábrica, mas para as padarias da região. Graças a essa iniciativa, a fábrica continuou sua história e hoje é referência em massas italianas.

Atualmente, com praticamente toda a produção automatizada, a gerência está a cargo do neto Luiz Gustavo Marloni.

Instagram: @massasmaroni

Site: marloni.com.br

Endereço: Av. Assis Figueiredo 632 – Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 3722-1698



Sorveteria Mi Casita

Poços de Caldas e suas peculiaridades oferece aos moradores e visitantes uma experiência única em sorveteria. Diogo Del Sarto, filho do André Luis Del Sarto, fundador da sorveteria Mi Casita, está presente no mercado de Poços há 46 anos. O nome Mi Casita vem do Uruguai, país de origem do produto, que é preparado com base em creme de leite. A singularidade do sorvete não para por aí, o sorvete possui formato quadrado e é servido entre duas casquinhas de waffer lembrando um “sanduiche”.

A sorveteria original ficava ao lado da casa do bisavô de Diogo. Com o intuito de impedir que o filho, André, se tornasse caminhoneiro, o bisavô comprou a fábrica, garantindo assim que a família permanecesse na cidade. A partir desse momento, eles se apaixonaram pelo produto e deram continuidade à tradição de quase cinco décadas.

Instagram: @sorvetesmicasita

Endereço: Praça Dr. Pedro Sanches, 219 - Poços de Caldas

Contato: (35) 3721-5775

Horário de funcionamento: Segunda a sexta: 11h-19h / Sábado e domingo: 11h-21h

Os traços de exclusividade no *terroir* vulcânico: o começo com o café

Texto adaptado de: regiaovulcanica.org.br

A caldeira de um vulcão extinto há 80 milhões de anos serviu para definir uma área de solo vulcânico entre o sul de Minas Gerais e o nordeste de São Paulo, que pelas suas características de clima e relevo delimita um “terroir” singular, onde são produzidos excelentes cafés. O território, demarcado e protegido, abrange 12 municípios localizados nas montanhas que dividem esses dois importantes estados brasileiros produtores de café.

Na região, a cafeicultura de qualidade tem história e, de geração em geração, vem construindo uma sólida herança sociocultural, nutrida através do trabalho e da dedicação de seus produtores. Desta herança nasceu a Região Vulcânica, conectando a origem a um novo mundo e construindo um futuro sustentável para a cafeicultura da região.

Na Região Vulcânica a vegetação predominante é formada por florestas tropicais do tipo Mata Atlântica. De solo vulcânico, as altitudes das lavouras variam entre 700 e 1.300 metros, com uma média de 1.075 metros.

A temperatura anual média está entre 17 e 20°C, e a pluviosidade média é de 1.686 mm na região, proporcionando condições excepcionais para uma cafeicultura de altíssima qualidade. A marca Cafés da Região Vulcânica é regulamentada, controlada e protegida pela: Associação dos Produtores do Café da Região Vulcânica, uma organização sem fins lucrativos, de caráter representativo, formada por membros e parcerias voltadas ao desenvolvimento da cafeicultura regional.

Instagram: [@regiaovulcanica](https://www.instagram.com/regiaovulcanica)

Endereço: Avenida João Pinheiro, 757 - Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 99819-6519 | contato@regiaovulcanica.org.br



Sanches Cafés Especiais

A empresa Sanches Café localizada na Fazenda Curitiba é um excelente exemplo de produção de cafés com o terroir vulcânico. Marco Antônio Lobo Sanches, é produtor de cafés especiais tipo exportação com selo Café da Região Vulcânica, uma iniciativa crucial para destacar a singularidade regional. Atualmente, a iniciativa conta com 10 associações e 2 cooperativas, além do envolvimento de produtores, torrefadoras, cafeterias, compradores e exportadores.

Segundo ele, a oxidação do café começa no momento em que a cereja é retirada do pé. Portanto, a rapidez e o controle do grão desde a colheita são determinantes para o resultado final.

“Se deu tudo certo, o talhão está espetacular, trouxe rapidinho, rodou, segurou a qualidade, secou, selecionou e torrou. Tudo na temperatura certa e controlada de acordo com o grão. Na curva de torra errada você pode jogar fora o trabalho do ano inteiro. Café bom é coado com água a 90 graus. Ferveu a água perdeu o café, perdeu na xícara.” (Marco Antônio Lobo Sanches)

Instagram: @sanchescafes

Endereço: Fazenda Curitiba, S/N, Zona Rural. Poços de Caldas

Contato: (35) 99869 5710 | contato@sanchescafes.com.br



Fazenda Iracema

Uma fazenda centenária, que se dedicou à produção de café de montanha desde 1870, encontra-se agora em transição para a produção de azeite. Esta empresa familiar envolve todos os membros em papéis cruciais, desde o cuidado com os olivais até a extração, envase e venda aos turistas. Além disso, a fazenda oferece uma variedade de atividades para os visitantes, incluindo uma cafeteria, loja de azeites e produtos derivados de olivas e avocado, passeios guiados, passeios a cavalo, brunch e piquenique. Seus azeites foram laureados como alguns dos melhores do mundo na World Olive Cup 2019.

Personagens da gastronomia de Poços de Caldas



A história do famoso Requeijão de Poços de Caldas

Fundador do Requeijão Poços de Caldas e filho de fazendeiros, iniciou sua jornada com uma leiteria conhecida como Leiteria de Caldas, onde vendia o excesso de leite na forma de queijo em outras capitais. Por volta de 1946, a então Laticínios Poços de Caldas, sob sua gestão, começou a expandir seu mercado. Em torno de 1955, Dona Calina, especialista em laticínios, desenvolveu uma técnica que ainda não existia no mercado.

“Tem uma história de que foram feitas mais de 600 amostras para então se chegar à fórmula que foi adotada oficialmente.”

(Marcos Carvalho Dias – filho).

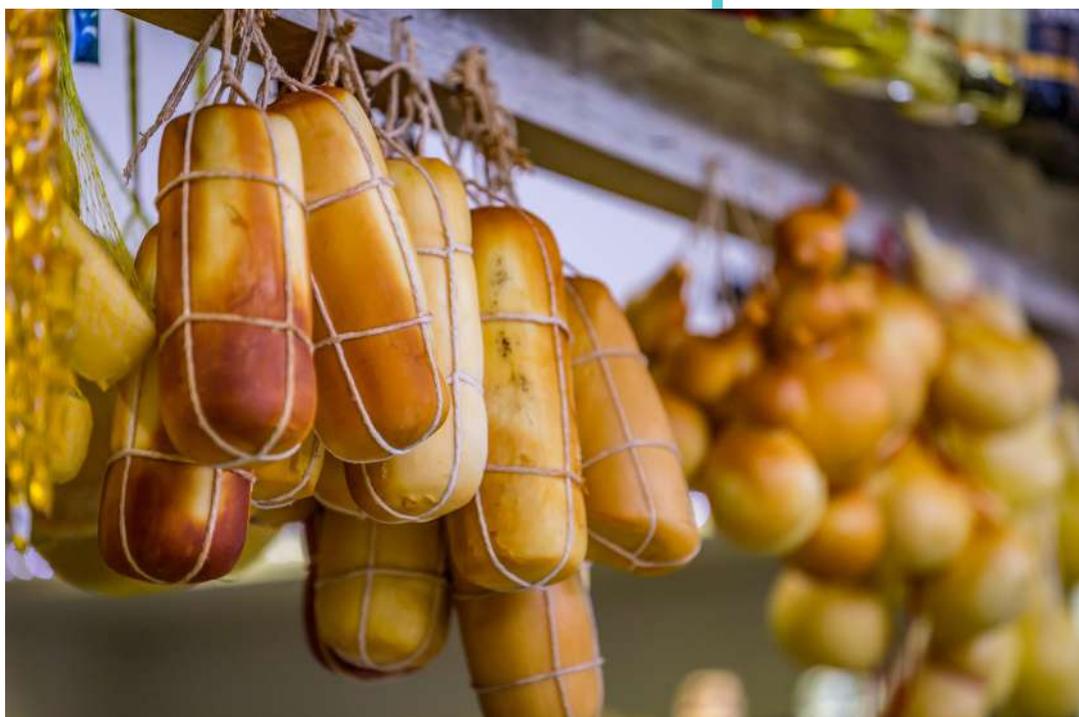
Após desenvolverem a fórmula ideal, iniciaram-se os testes de embalagem resultando no tradicional copo de vidro, amplamente reutilizado pelas donas de casa após o consumo do produto.

Por muitos anos, o Requeijão Poços de Caldas manteve-se como líder de mercado, expandindo de 4 para 200 funcionários. Entre 1969 e 1970, a empresa uniu-se à Danone no Brasil para a produção de iogurte. Com o tempo, a Danone adquiriu as ações da empresa até então familiar, assumindo integralmente a operação, incluindo a produção do requeijão.

Durante alguns anos, a empresa continuou a produzir o requeijão Poços de Caldas, mas eventualmente vendeu a marca para a Parmalat, que, por sua vez, a repassou para a Lactalis, perdendo assim suas raízes em Poços de Caldas.



Referências de mineiridade



Restaurante Cantina da Lenice

O simpático casal Lenice Aparecida dos Reis Costa e Alexandre da Costa comandam um restaurante que constantemente vive lotado. Desde sua inauguração em 2010, a proposta deles tem sido oferecer “comida afetiva” e “comida mineira de verdade”. O ambiente é charmoso e aconchegante e o tempero é bem caseiro. A trajetória deles na cozinha remonta à história familiar, refletindo tradição e continuidade. O pai de Alexandre possuía uma mercearia, enquanto sua mãe era uma cozinheira de mão cheia. Impulsionado pela paixão pela gastronomia mineira, Alexandre estudou gastronomia e trouxe sua esposa para a cozinha. O cardápio é simples e caseiro, com pratos preparados com muito carinho e a proposta de servir comida para o dia a dia. Os destaques incluem rabada, feijoada e churrasco.



Instagram: @cantinadalenice

Endereço: Rua João de Parolis, 517 – Jardim Country Club - Poços de Caldas

Horário de funcionamento: Segunda a sábado: 11h-15h

Rabada com angu de milho verde e couve

Ingredientes

- 1 a 1,3kg de rabada
- 5 espigas de milho verde (aproximadamente 250 g de milho)
- 2 xicaras de fubá mimoso
- 50 ml de óleo ou banha de porco
- 2 cebolas
- 05 talos de salsão
- 1 talo de alho-poró
- 150 g de tomate pelati
- 100 g de cenoura
- 20 g de sal ou quanto baste
- 300 ml de caldo de carne (feito em casa)
- 300 ml de caldo de legumes (feito em casa)
- 1 maço de couve
- 20 g de alho frito
- 20 g de pimenta biquinho



MODO DE PREPARO

Caldo de legumes

Corte diversos legumes disponíveis em casa, como cenoura, casca de abóbora, casca de mandioquinha, folhas do talo de salsão, folhas do talo de alho-poró e cebola. Coloque os legumes em 2 litros de água e deixe ferver por cerca de 30 minutos. Coe o caldo e reserve na geladeira em um pote.

Caldo de carne

Siga o mesmo processo do caldo de legumes, adicionando um corte de carne de segunda, como costela com osso ou acém. Deixe ferver por aproximadamente 1 hora a 1 hora e meia. Coe o caldo e reserve na geladeira em um pote.

Os caldos devem ser preparados antes da Rabada.

Rabada

Antes de tudo, defume o rabo bovino em uma churrasqueira. Se não for possível, pode-se utilizar 50 ml de fumaça líquida. Após esse processo, corte o rabo e reserve. Pique finamente a cebola, o alho-poró, o salsão e a cenoura em cubos pequenos. Em uma panela, aqueça o óleo ou a banha de porco e refogue esses vegetais até que fiquem transparentes. Adicione o tomate pelati grosseiramente cortado e refogue por mais 5 minutos em fogo baixo.

Após o refogado dos ingredientes, processe-os em um processador ou mixer, adicionando um pouco do caldo de carne para ajudar no processamento. Na mesma panela, refogue o rabo bovino picado e acrescente os vegetais processados, juntamente com o restante do caldo de carne.

Deixe cozinhar até que a carne do rabo esteja macia o suficiente para se soltar dos ossos, mas tenha cuidado para não desmanchar completamente a carne do osso.

Angu de milho verde

Inicie fervendo o caldo de legumes. Em seguida, corte o milho e bata no liquidificador junto com o fubá. Adicione a mistura ao caldo de legumes e deixe engrossar até alcançar a consistência desejada para o angu. Tempere com sal a gosto.

Couve

Corte a couve e refogue com um pouco de azeite ou óleo. Acrescente o alho frito e tempere com sal a gosto.

Empratamento

Em um prato, disponha a rabada, o angu e a couve. Regue a rabada e o angu com um pouco do caldo do preparo da rabada. Adicione algumas pimentas biquinho e salpique com um pouco de alho frito. Sirva acompanhado de arroz branco.

Restaurante Fazenda do Ozório

Tudo começou há 40 anos com a mãe de Renato Dias, que costumava realizar festas e momentos especiais na fazenda, especialmente conhecido pelo delicioso frango ao molho pardo. Após o falecimento do pai, Renato e sua esposa Fabiana viram-se na necessidade de assumir o restaurante como fonte de renda. A proposta é acolher os clientes com a tradicional ‘comida de vó’, proporcionando-lhes uma experiência que remete ao aconchego dos encontros familiares.

“O que a gente faz, a gente gosta de fazer!”

(Renato Dias)

O cardápio inclui pratos fixos como carne de vaca, frango ao molho e frango assado, leitoa e torresmo. Grande parte dos ingredientes do vasto cardápio de almoço provém da horta e do pomar da fazenda. Além disso, os clientes podem desfrutar de deliciosos doces tradicionais mineiros, destacando-se a rica tradição da doçaria de Poços de Caldas.



Instagram: @fazenda_do_osorio

Endereço: Rod. Poços – Palmeiral km1,5 - Poços de Caldas

Contato: (35) 3714-1504 | 99879-6253

Horário de funcionamento: Sábados, domingos e feriados: 12h-15h

Leitão à pururuca, tutu de feijão, torresmo, couve refogada e arroz

Para Renato, uma boa leitoa deve ser temperada de véspera. Ele utiliza um tempero básico preparado com alho, sal, cebolinha, orégano, cebola, louro, erva doce e cheiro verde, todos picados em pequenos pedaços.

Após um dia marinando nesse tempero, a leitoa é assada em forno pré-aquecido, a uma temperatura baixa, de cerca de 150°C por aproximadamente 2 horas. Em seguida, ela descansa por cerca de 1 hora, é fatiada e frita em óleo quente. 'A leitoa frita fica mais saborosa, pois elimina toda a gordura que fica por baixo da pele', comenta Renato.

Para o tutu de feijão refogue o feijão com os temperos de sua preferência, mexendo bem e reserve. Em outra panela, frite a linguiça, o bacon, o paio, o alho e a cebola até ficarem bem dourados. Acrescente o feijão e, assim que levantar fervura, adicione farinha de milho, mas apenas um pouco, e mexa bem.

A quantidade de farinha vai influenciar na textura desejada do tutu, podendo deixá-lo mais cremoso ou mais firme no final. Sirva com arroz branco e couve refogada no alho para acompanhar.

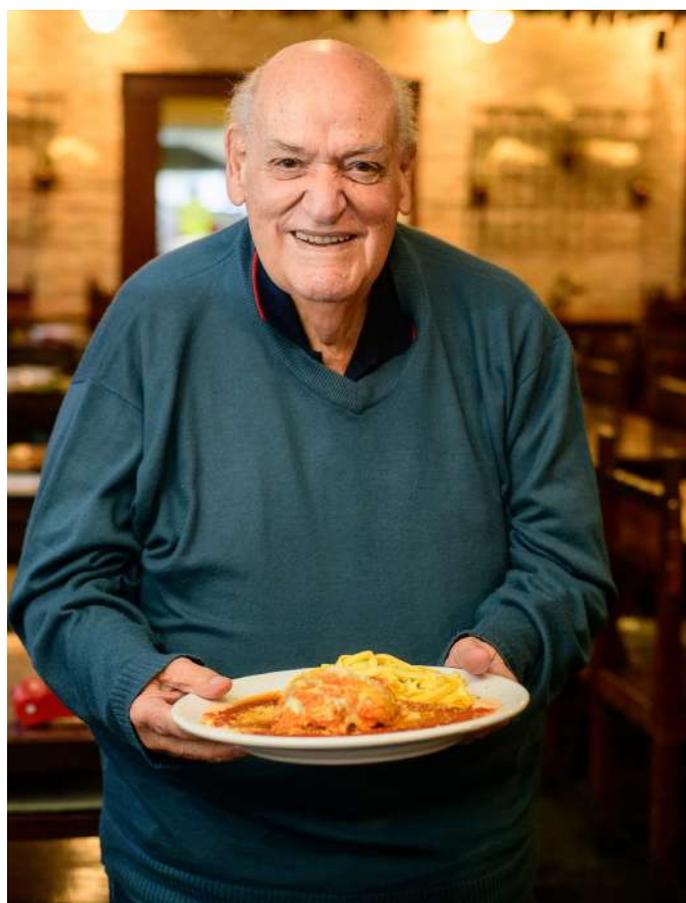


Restaurante Cantina do Araújo

Aos 83 anos, Sr. Araújo ainda está presente no restaurante diariamente. Ele começou junto com seu pai que, vindo de São Paulo, enxergou uma oportunidade de negócio na vibrante Poços de Caldas, conhecida por suas termas e cassinos. Seu pai já tinha experiência na indústria alimentícia em São Paulo, especialmente na produção de pizzas, e foi assim que iniciaram as atividades da cantina em Poços de Caldas. Com o falecimento prematuro do pai, Walter Araújo, que tinha planos de cursar medicina, se viu com a oportunidade e a responsabilidade de dar continuidade à Cantina da família. Com o tempo, ele se especializou cada vez mais na gastronomia, chegando a viajar para a Europa mais de 40 vezes em busca de conhecimento gastronômico. Na equipe há funcionários que trabalham há 43 anos na cantina, tendo seus filhos e netos criados a partir do trabalho no estabelecimento.

Isso demonstra a magnitude da história do local e sua importância para a identidade gastronômica de Poços de Caldas.

“A medicina era um continuísmo de estudos. A gastronomia também é sempre uma atualização de recursos! Faria tudo de novo, com toda certeza!”
(Walter Araújo)



Frango de Leite à Macedônia

Ingredientes

1/2 frango desossado - levemente batido
Temperos - sal, alho e pimenta do reino moída

Modo de preparo

Grelhe o frango em uma chapa na temperatura média.
Após pronto, acrescente 1/2 colher de sobremesa de manteiga sem sal.

Para o molho branco a ser gratinado

Porção de molho bechamel
Queijo parmesão
Legumes (cenoura, ervilha fresca)
3 rodela de presunto

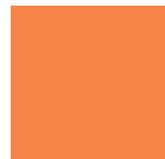
Misture o molho bechamel com os legumes e despeje sobre o frango. Acrescente queijos parmesão e grana padano por cima. Leve para gratinar.

Sugestões de guarnições simples:

Purê de batatas ou arroz branco



Representatividade cultural



Maria José de Souza - Tita



Dona Maria José de Souza, conhecida carinhosamente como Tita, aos 84 anos, é uma verdadeira guardiã da cultura de matriz negra africana. Durante 36 anos, atuou como diretora de cultura da Entidade Chico Rei Clube, onde se dedicou ao resgate e à preservação dos grupos culturais da festa de São Benedito. Durante esse período, teve a oportunidade de aprender com os melhores cozinheiros e cozinheiras negros da cidade, que se concentravam na entidade para a produção de alimentos para a festa. Entre os famosos pratos, destacam-se a feijoada e a canjiquinha mineira, carinhosamente chamada de “canjiquinha Senegal”, como uma forma de atribuir um toque estiloso à africanidade



“O meu tempero, me lembro que aprendi em casa. Porque nós meninas éramos obrigadas a ajudar a mãe, que quando não estava presente, nós que cuidávamos do feijão e de manter o fogo aceso além de aprender a refogar o arroz, utilizar os temperos. O alho era macetado (apertado, espremido, amassado) com a casca e colocado na panela e só depois retirado do refogado.”

(Maria José de Souza – Tita)

Afro mineiridade poços-caldense

Na região do oeste africano, especialmente no Male, Togo e Nigéria, a água do mar era fervida em potes de barro para extrair o sal marinho, que era então comercializado no interior pelos tropeiros. Devido ao seu alto custo e escassez, o sal era utilizado com parcimônia, muitas vezes colocado em pequenas bonequinhas de pano dentro das panelas durante o cozimento, não apenas para temperar, mas também para evitar que impurezas contaminassem o preparo, preservando apenas o sabor do sal.

Dona Tita, em suas memórias transmitidas oralmente por sua mãe, Dona Maria Das Neves Baldino, mesmo que esta não entendesse na época, associa esse hábito ancestral à perpetuação da cultura alimentar, que ela chama de afro-mineiridade. Esse legado culinário é representado pelo uso das bonequinhas de temperos e cinzas, elementos presentes no processo de preparo da canjicada mineira, cuja receita ela gentilmente compartilha conosco para essa publicação.

Memória da canjicada mineira - Dona Tita

A canjica de milho é cozida em um fogão à lenha em água, junto com uma bonequinha de pano contendo cinzas do fogão para amaciar e acelerar o cozimento do milho. Após o cozimento, adiciona-se leite e outra bonequinha contendo cravo e canela em pau. A primeira bonequinha é descartada. O açúcar é adicionado a gosto. Após o cozimento, são adicionados amendoim torrado e moído no pilão e coco limpo e ralado, ambos adicionados como tempero, sem cozinhar demais.

Festa de São Benedito

“A festa é muito rica na transmissão de uma informação histórica que nos falta nos livros didáticos e nas pesquisas científicas: Uma mostra da convivência pacífica, harmoniosa, compartilhada de índios e negros na formação dos quilombos no território. Isso tudo enriquece uma cidade de modelo burguês mas que mantém uma tradição secular, embora modifica.”

(Maria José de Souza – Tita)

Na culinária e gastronomia, a festa de São Benedito era um verdadeiro festival de barracas montadas por moradores locais, buscando uma renda extra. Cada barraca era gerida por um cozinheiro ou cozinheira, oferecendo uma ampla variedade de pratos: pernil assado, leitão à pururuca, costelinha, pé de porco cozido no feijão, e frango preparado de diversas maneiras.

“Na época todo mundo comia e bebida em uma festa democrática. Todos tinham preço para todas as pessoas, dentro do seu poder aquisitivo. Se comia a seiva, gastava mais, se comia um biscoitão, uma broa mais barata: ninguém saía com fome.”

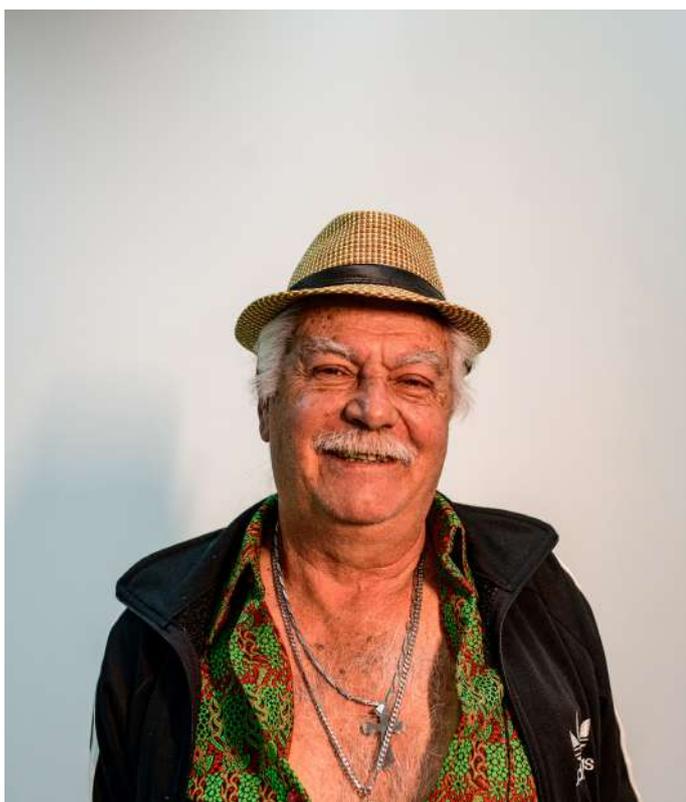
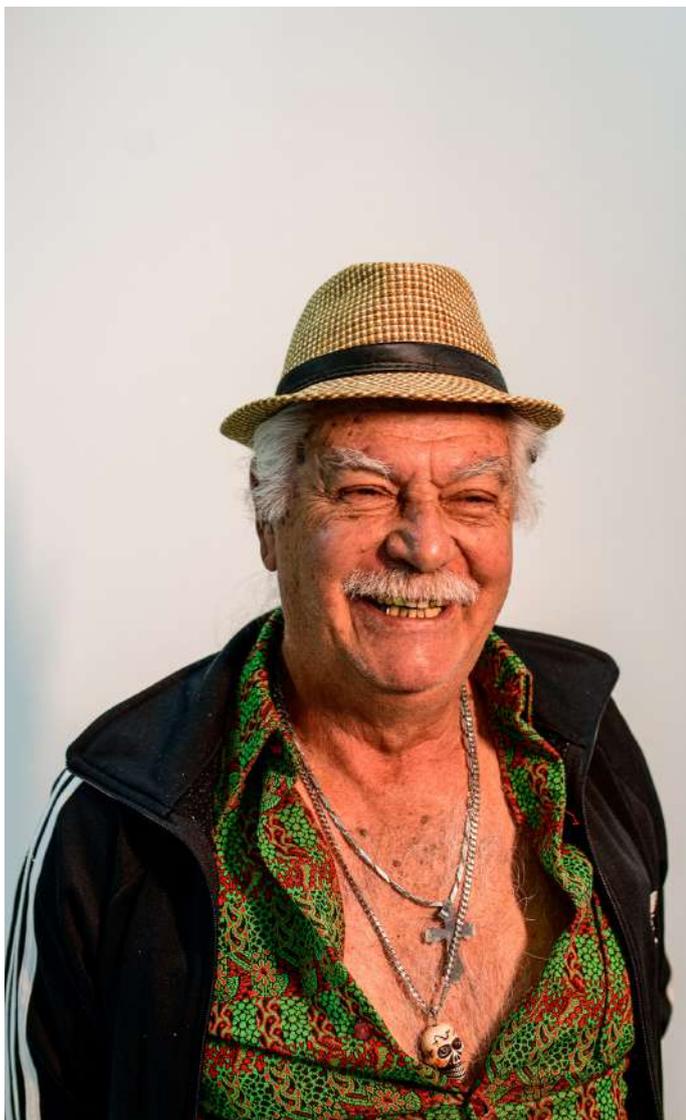
(Maria José de Souza – Tita)

Aílton Santana
- Bucha



Dançando congo desde os 2 anos de idade, Bucha é um guardião das tradições dos povos negros de Poços de Caldas, seguindo os passos de sua mãe, avó e familiares. Conhecido como Mestre Bucha, ele atribui o apelido ao cabelo crespo e à sua habilidade como mestre de bateria.

“Senhor Caveira”



O líder dos Caipós da Vila Cruz, conhecido como Sr. Caveira, dança caiapó desde os 7 anos, inspirado por sua mãe, que fez uma promessa. Apaixonado pela dança desde então, o Sr. Caveira, de 71 anos e descendente de italianos por ambos os lados, descreve que na festa, os Congos dançam e cantam, enquanto os Caiapós se dedicam à dança.

O Prepara Gastronomia na cozinha

O Programa Prepara Gastronomia em Poços de Caldas colaborou com 16 **estabelecimentos** de alimentação trabalhando individualmente com cada empresa para desenvolver novos pratos e produtos que refletissem sua identidade e estilo culinário. Durante as consultorias, os empresários e chefs expressaram sua criatividade, resultando em uma abordagem que está sendo chamada de “Cozinha de Vulcão”.

Esse movimento marca o início do desenvolvimento de Poços de Caldas como um destino turístico e gastronômico centrado nessa culinária única e peculiar, enraizada no terroir da região e marcada por suas características vulcânicas.

Abaixo, apresentamos os estabelecimentos e suas receitas que desempenharam um papel importante na criação deste material.

PREPARA
GASTRO
NOMIA
SEBRAE

Lei Seca

O restaurante foi fundado em 1991 por uma família de origem portuguesa apaixonada por boa comida. Inicialmente, ocupava um espaço modesto, mas com o tempo e o aumento da demanda, cresceu significativamente. Hoje, além do restaurante principal, conta com um Empório que oferece produtos feitos na casa e de produtores locais, promovendo a valorização da região. Com capacidade para mais de 200 pessoas, o espaço oferece mesas tanto dentro do estabelecimento quanto nas calçadas e no quintal, proporcionando experiências gastronômicas únicas. Durante a semana, oferece um almoço executivo, enquanto nos finais de semana, além do almoço, há opções de petiscos e porções, transformando o ambiente em um local imperdível para música e gastronomia em Poços de Caldas.



Instagram: @barleiseca

Site: barleiseca.com.br

Endereço: Av. João Pinheiro, 7880 - Bortolan, Poços de Caldas

Contato: (35) 3714-1563

Horário de funcionamento: Segunda a quinta: 10h30 - 15h30 / Sexta e sábado: 10h30 - 19h / Domingo: 10h30 - 18h

Cordon Bleu de pernil

Rendimento: 5 porções



Ingredientes para o Cordon Bleu

500g pernil suíno (em bifés)
175g presunto cozido (em fatias)
225g queijo minas (em fatias)
2 ovos
100g farinha de trigo
150g farinha de rosca
Sal e pimenta do reino a gosto

Ingredientes para o molho de alcaparras

500ml leite integral
35g farinha de trigo
40g manteiga
½ unid. noz moscada
50g alcaparras
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Tempere os bifés de pernil com sal e pimenta do reino à gosto. Em cada bife, coloque uma fatia de presunto e uma fatia de queijo minas. Enrole os bifés, utilizando um plástico filme para envolvê-los e fechar as extremidades com nós, formando um rolinhos.. Cozinhe os rolinhos de bifés envoltos por plástico filme em água fervente por 5 minutos para iniciar o cozimento e firmar a carne. Deixe esfriar e retire o plástico filme. Empane os rolinhos na sequência farinha de trigo, ovos batidos e farinha de rosca selando bem todas as unidades. Frite em óleo à 160°C até dourar.

Para o molho, derreta a manteiga em uma panela e adicione a farinha de trigo, misturando bem. Em fogo baixo, adicione o leite aos poucos, mexendo constantemente para dissolver os grumos. Após adicionar todo o leite, acrescente a noz-moscada ralada na hora e cozinhe por aproximadamente 20 minutos em fogo médio, mexendo sempre. Adicione as alcaparras e processe o molho até ficar bem liso. Acerte o tempero com sal e pimenta a gosto.

Por fim, corte os rolinhos em rodela e sirva com o molho por cima

Pizza e Cia

Com uma história de 13 anos, a Pizza da Cidade é fruto de uma operação familiar que, durante muito tempo, esteve envolvida em todos os processos da pizzeria. Hoje, com a profissionalização dos setores, conta com uma equipe capacitada em todas as áreas, mantendo sempre os valores que nortearam o trabalho de seus fundadores. A qualidade é evidente em cada detalhe, desde a atenção dedicada à fermentação natural da massa até a seleção de produtos regionais de alta qualidade. O imponente forno a lenha é o coração da casa, conferindo sabor único e sendo habilmente comandado pelo chef pizzaiolo. O serviço de delivery atende a toda a cidade com rapidez, proporcionando uma experiência ainda mais saborosa para todos os clientes.



Instagram: @pizzaecia_pc

Endereço: Av. Champagnat, 1101 - Vila Cruz, Poços de Caldas

Contato: (35) 3712-2222

Horário de funcionamento: Segunda a domingo: 19h - 23h30

Calzone de linguiça caseira e escarola

Rendimento: 10 porções



Ingredientes

1kg linguiça caseira
120g cebola (cortada em tiras finas)
50g alho (triturado)
300g molho de tomates
100ml de azeite
1 maço de escarola
Sal e pimenta do reino a gosto
250g muçarela
250g requeijão cremoso

Massa

500g farinha de trigo
15g açúcar
5g sal
2g fermento em pó
20ml óleo
Água (até o ponto ideal)

Modo de preparo

Em uma panela, refogue o alho e a cebola no azeite e adicione a linguiça, retirada previamente da tripa. Acrescente o molho de tomate e deixe apurar. Ajuste o sal conforme seu gosto e reserve.

Em outra panela, refogue rapidamente a escarola cortada em fatias mais grossas, no alho e no óleo. Reserve.

Para a massa, bata na batedeira (ou à mão) a farinha de trigo, o açúcar, o sal, o fermento em pó e o óleo. Adicione água aos poucos até obter uma massa homogênea. Deixe descansar por no mínimo 1 hora e divida em porções de aproximadamente 100g. Com o auxílio de um rolo, abra a massa em formato de pizza. Trace uma linha imaginária dividindo-a em duas partes iguais e recheie uma delas com a linguiça ao molho, muçarela ralada, escarola refogada e requeijão cremoso. Feche a massa com uma dobra, juntando as extremidades.

Passe um pouco de molho de tomate sobre a massa e salpique muçarela ralada levemente. Leve ao forno pré-aquecido a 250°C até que a massa esteja dourada.

Café Concerto

O Café Concerto, localizado no Parque José Affonso Junqueira, atrai a atenção de todos os que passam pelo local, oferecendo desde um simples cafezinho até pratos de sabor excepcional para o almoço. Este espaço, cedido à iniciativa privada, promete aos consumidores produtos regionais e cafés especiais de Poços de Caldas e arredores. Além disso, o Café Concerto também planeja eventos gastronômicos, proporcionando opções diferenciadas aos visitantes do parque.

Situado na antiga Biblioteca Centenário, o Café Concerto integra os atrativos turísticos do município. Devido ao fato de ser uma construção tombada pelo Patrimônio Histórico, houve uma atenção especial na definição das regras, que abrangem desde o layout do espaço até o mobiliário a ser utilizado. Assim, o Café Concerto oferece não apenas café e deliciosas refeições, mas também uma experiência agradável em um ambiente histórico e bem cuidado.



Instagram: @cafeconcertopocos

Site: sites.google.com/view/cardapio-cafe-concerto/

Endereço: Parque José Affonso Junqueira, s/n - Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 3712-2600

Horário de funcionamento: Terça a domingo: 09h - 20h

Pão de queijo recheado com costelinha caramelizada no café, rúcula e queijo minas

Rendimento: 5 porções



Ingredientes

750g costelinha suína
100g cebola (em cubinhos)
75g rapadura (em raspas)
100ml café expresso
Sal e pimenta do reino a gosto
Pães de queijo (tamanho lanche)
Rúcula
Queijo canastra

Modo de preparo

Para preparar a costelinha suína, comece temperando-a com sal e pimenta a gosto. Em uma panela de fundo grosso, aqueça um fio de óleo e sele os pedaços de costelinha até ficarem dourados.

Em seguida, utilize o método de “Pinga e Frita”, adicionando água aos poucos sempre que o fundo da panela caramelizar. Quando os ossos começarem a aparecer nas peças de carne, adicione a cebola em cubos e o alho, mexendo sempre. Acrescente a rapadura em raspas e o café, deixando caramelizar as peças de carne.

Após esse processo, desfie a carne de forma grosseira, retire os ossos e ajuste o sal conforme necessário. Para montar os sanduíches, disponha folhas de rúcula sobre o pão, adicione pedaços de costelinha caramelizada e uma fatia de queijo canastra, que pode ser selado rapidamente na frigideira para intensificar o sabor.

Cervejaria Gonçalves

Cervejaria Gonçalves, fruto dos sonhos de seus fundadores, em um laboratório na cidade de Poços de Caldas. Inicialmente, a produção era totalmente artesanal, ajustada de acordo com os paladares e exigências dos consumidores locais. Apenas um ano depois, com uma produção ainda modesta, foram enviadas amostras ao concurso de cervejas artesanais promovido pela Acerva Mineira, conquistando o terceiro lugar na categoria, um marco importante para a empresa em ascensão. Esse reconhecimento motivou os sócios a dar um passo adiante na fundação da empresa, que, na época, produzia não mais do que 200 garrafas por mês.

No ano de 2016, foi inaugurado oficialmente o espaço próprio da Micro Cervejaria Artesanal Gonçalves, abrigando não apenas a fábrica, mas também um bar e uma loja com os produtos da marca. Desde então, os produtos Gonçalves têm ganhado espaço em diversos estabelecimentos da cidade, como bares, restaurantes, hamburguerias, empórios e supermercados, além de conquistarem presença em várias cidades do sul de Minas e São Paulo. Ao longo desse período, a capacidade produtiva foi ampliada, o portfólio de produtos diversificado e a empresa consolidou sua reputação de qualidade, sem perder de vista suas raízes artesanais.



Instagram: @cervejariagoncalves

Site: cervejariagoncalves.com.br

Endereço: Av. Mansur Fraiha, 647 - Jardim Elizabete, Poços de Caldas

Contato: (35) 3712-2600

Horário de funcionamento: Quarta a sábado: 16h - 23h / Domingo: 10h - 1h

Polenta mineira com ragú de rabada e agrião

Rendimento: 5 porções



Ingredientes

1,2kg rabo de boi
100g cebola (cortada em cubinhos)
30g alho (triturado)
1,7 litros de caldo
150g fubá de moinho
120g queijo minas meia cura (ralado fino)
Sal e pimenta do reino a gosto
Agrião

Caldo

500g cenoura
500g cebola
500g ossos de boi
4 talos de salsaão
1/3 alho poró
5l água

Modo de preparo

Para fazer o caldo, comece colocando os ossos no forno para dourar. Enquanto isso, corte as cenouras em rodelas e refogue-as em um caldeirão com um fio de óleo até que também estejam douradas. Adicione as cebolas cortadas em meia-lua e deixe dourar junto com as cenouras.

Assim que os ossos estiverem dourados, coloque-os no caldeirão junto com os vegetais refogados e cubra tudo com água. Pique o salsão e o alho-poró em lâminas e adicione ao caldo. Cozinhe em fogo brando por cerca de 4 horas para extrair todo o sabor dos ingredientes. Depois desse tempo, coe os sólidos, descarte-os e mantenha o caldo aquecido para o preparo.

Enquanto isso, sele os pedaços de rabo em um refogado de alho e cebola até que estejam dourados. Adicione o caldo preparado anteriormente até cobrir os pedaços de rabo e cozinhe em panela de pressão até que a carne se solte dos ossos. Reserve os pedaços de rabo.

Em outra panela, aqueça o caldo reservado e adicione o fubá aos poucos, mexendo bem para evitar a formação de grumos. Acrescente queijo minas ralado e ajuste o sal conforme necessário. A polenta deve atingir uma consistência cremosa, não muito firme.

Para montar o prato, disponha a polenta cremosa como base, adicione a rabada desfiada por cima e finalize com folhas de agrião. Regue tudo generosamente com o caldo do cozimento da rabada antes de servir.



Egima Japan

Com uma vasta experiência no setor de restauração ampla iniciada no interior de São Paulo, passando por Jacutinga/MG e chegando à Poços de Caldas, o restaurante abriu suas portas na cidade, há apenas 3 meses, com o objetivo de proporcionar uma experiência inovadora aos seus visitantes. Ao se estabelecer em um novo local, a família Egima trouxe consigo o extenso currículo de seu chef, que foi capacitado no Japão, combinando habilidades culinárias orientais com o caloroso serviço familiar.

Ao encontrar um ponto comercial na cidade, a família viu a oportunidade de transformá-lo em um ambiente aconchegante e sofisticado, perfeito para apresentar os pratos ornamentados e saborosos da cultura oriental. O restaurante oferece um verdadeiro festival de cores, sabores e texturas, que pode ser apreciado em uma de suas opções de serviço: o Rodízio Egima. O atendimento impecável e a meticulosa apresentação dos pratos são as diretrizes fundamentais do trabalho do restaurante.



Instagram: [@egimajapan](https://www.instagram.com/egimajapan)

Site: egima.com.br/pocos

Endereço: Rua Alagoas 50, Centro - Poços de Caldas

Contato: (19) 92001-5649

Horário de funcionamento: Terça a domingo: 19h - 23h

Hot roll ao terê de café e crispy de couve

Rendimento: 2 porções



Ingredientes

1 alga nori
200g arroz de sushi (já cozido)
70g cream cheese
1 folhas de couve
600g salmão (retalhos)
Cebolinha (cortada bem fina)
Sal e pimenta a gosto
Farinha panko
Mistura para empanar

Molho

100g molho tarê
300ml café expresso

Modo de preparo

Para preparar o recheio, comece cozinhando os retalhos de salmão em uma panela com um fio de azeite até que estejam desfiados. Em seguida, adicione o cream cheese e a cebolinha cortada, mexendo até obter um creme firme. Prove e ajuste o tempero com sal, se necessário, e reserve.

Agora, corte a alga em duas partes e distribua o arroz cozido sobre a parte mais rugosa de cada folha. Coloque o recheio de salmão e cream cheese no centro do arroz e enrole cuidadosamente com o auxílio de uma esteira japonesa ou mesmo um plástico. Certifique-se de selar bem todas as partes dos rolinhos.

Em seguida, passe os rolinhos na mistura de empanar cremosa e, depois, na farinha panko, garantindo uma cobertura uniforme. Frite os rolinhos em óleo pré-aquecido a 180°C até que fiquem dourados e crocantes por fora.

Enquanto os rolinhos estão fritando, misture o molho tarê com o café até que o sabor da bebida esteja bem incorporado. Em outra panela, frite rapidamente as lâminas finas de couve em óleo quente até que fiquem crocantes, e depois deixe escorrer em papel absorvente.

Por fim, corte os rolinhos em 8 ou 10 rodela e coloque um pouco da couve frita sobre cada pedaço. Regue com o molho tarê de café e sirva quente!

Panedota

O aroma acolhedor do levain, o fermento natural utilizado na produção de pães, permeia os ambientes da singela casinha na rua Barão do Campo Místico. E que misticismo envolve todas as variedades de pães, croissants, brioches e outros encantos servidos na Panedota. Fundada em 2017 no Mercado Central de Poços de Caldas, rapidamente a Panedota percebeu a necessidade de um espaço maior e mais acolhedor. A advogada que trocou os processos, papeladas e fóruns pela paixão da fermentação natural e o prazer de servir o próximo seguiu seu chamado. As mesas no jardim convidam para um café quente passado na hora. Tudo ali é espaço próprio, tempo dedicado e aconchego compartilhado. Vem descobrir a Panedota!



Instagram: @panedota

Endereço: R. Barão do Campo Místico, 34 - Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 99834-4143

Horário de funcionamento: Segunda a sexta: 11h - 18h30 / Sábado: 10h - 18h

Brioche de macadâmia e café

Rendimento: 12 porções



Ingredientes brioche

500g de farinha
30g de fermento biológico fresco
50g de açúcar
5 ovos
50ml de água
10g de sal
250g de manteiga

Ingredientes creme

1 litro de leite
100ml de café expresso
250g de açúcar refinado
14 gemas
120g de farinha de trigo
200g de macadâmia triturada
6ml de extrato de baunilha

Modo de preparo

Para preparar o brioche, comece misturando os ingredientes secos: farinha, fermento, açúcar e sal. Em seguida, adicione os líquidos, como ovos e água, misturando bem até formar uma massa uniforme. Somente depois de tudo incorporado, acrescente a manteiga e o sal, mexendo o suficiente para misturar bem. Deixe a massa descansar em um recipiente fechado na geladeira por 12 horas. Depois desse tempo, retire da geladeira e deixe voltar à temperatura ambiente.

Modele bolinhas de aproximadamente 40g e disponha em um tabuleiro, deixando fermentar por mais 1 hora. Antes de assar, pincele os pães com uma mistura de gemas e água. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 minutos.

Para o creme, misture as gemas, açúcar, farinha, baunilha, café e leite em uma panela em fogo médio, mexendo até engrossar. Em seguida, adicione a macadâmia triturada, reserve e deixe esfriar.

Abra os brioques ao meio e recheie com o creme de macadâmia. Para finalizar, polvilhe açúcar de confeiteiro por cima.

Cafeteria Manhattan

Instalada em um dos mais conhecidos prédios comerciais da cidade, a Cafeteria Manhattan oferece uma experiência que traz um toque de primavera ao início do dia. O estabelecimento, instalado no próprio edifício que leva seu nome, recebe com cuidado e capricho seus clientes fiéis, que fazem parte das empresas ali sediadas, bem como todos os que são atraídos pelo irresistível aroma do café regional.

Sob a direção do casal Douglas e Jaqueline, verdadeiros apaixonados pelo universo do café, a cafeteria reflete um pouco de suas memórias afetivas. Os sabores caseiros, como o bolo de fubá da avó e o pão na chapa com manteiga artesanal da roça, se combinam com o conhecimento técnico adquirido ao longo de uma vida na fazenda centenária da família.

Além dessas delícias, a Cafeteria Manhattan oferece uma variedade de sobremesas, bolos confeitados, sanduíches naturais, sucos frescos e ícones da culinária mineira, como o tradicional pão de queijo com pernil, acompanhados de um cafezinho coado na hora. O convite é aberto a todos: entre, acomode-se e aproveite sem pressa os sabores autênticos dessa cozinha!



Instagram: @cafeteriamanhattanpocos

Endereço: Centro Empresarial Manhattan - Rua Prefeito Chagas, 305 - Térreo, Poços de Caldas

Horário de funcionamento: Segunda a sexta: 07h - 18h

Coxinhas de costela e queijo cremoso ao molho de couve e bacon

Rendimento: 6 porções

Ingredientes para o recheio

500g de costela
50ml vinho tinto seco
20ml shoyu
Alho e sal a gosto
Requeijão

Ingredientes para o molho

100ml leite
1 limão
Alho e sal a gosto
20ml azeite
3 folhas de couve
100g bacon
Óleo

Ingredientes para a massa

1 litro de água
100g margarina
500g farinha de trigo
10g colorau
Alho e sal a gosto
Cebolinha (picada)
Leite
Farinha panko



Modo de preparo

Para a massa, comece aquecendo a água com alho, sal, colorau e margarina em uma panela. Aos poucos, adicione a farinha de trigo, mexendo sempre, até formar uma massa homogênea. Cozinhe bem até que a massa desgrude completamente da panela e então acrescente a cebolinha picada. Reserve.

Para o molho, coloque no liquidificador o leite, o suco do limão, o alho e uma pitada de sal. Comece a bater e adicione o óleo gradualmente até formar a maionese. Adicione a couve previamente refogada e o bacon já frito e crocante. Prove e ajuste o sal, se necessário, e leve à geladeira para firmar.

Cozinhe a carne em uma panela de pressão com o vinho tinto, o shoyu, alho e sal até que fique no ponto de desfiar. Retire da pressão, desfie completamente e ajuste o sal conforme o seu gosto. Reserve o recheio.

Abra porções da massa, coloque um pouco de requeijão cremoso e a carne desfiada para recheiar, formando as coxinhas. Empane as coxinhas passando-as primeiro na farinha de trigo, depois no leite e por último na farinha panko.

Frite as coxinhas em óleo pré-aquecido a 180°C até que estejam douradas e crocantes. Sirva as coxinhas acompanhadas do molho de couve e bacon!

Ollivia Gastronomia

A Chácara Viti, com seus 108 anos de história, é um espaço mágico situado na cidade de Poços de Caldas. Nello Viti e sua esposa Onorina chegaram ao Brasil após uma jornada pelo Atlântico, buscando uma vida melhor no período pós-guerra. Este local está em processo de tombamento pelo conselho do Patrimônio Histórico, pois representa a rica história da imigração italiana e mantém suas características originais desde a sua construção. O Ollivia, que ocupa esta centenária chácara, preserva os barris, fotos e artefatos originais que durante décadas abrigaram a adega de vinho Carlos Gomes, em homenagem ao ilustre compositor brasileiro. O casarão, erguido pelas mãos dos próprios familiares, foi o lar de toda uma grande família, em especial das filhas Yolanda e Anitta, que ali viveram por toda a vida. Ao percorrer os corredores, é possível imaginar os vastos parreirais que um dia dominaram todo o quarteirão. Cultivavam-se as uvas do tipo Santa Isabel, que davam origem ao “Vinho de Garrafão”, uma iguaria típica italiana que também se tornou tradicional no Brasil. Ainda hoje, existem exemplares dos parreirais em uma área restrita à visita.

Há 15 anos, o Ollivia segue sob a gestão da família, agora na sua quarta geração. Honrado e preservado, este local é celebrado através da gastronomia, que se propõe a oferecer ingredientes frescos, especialmente de pequenos produtores regionais, com um toque italiano e, é claro, muito vinho! Desfrute dos momentos agradáveis e únicos que este local repleto de alma tem a oferecer.



Instagram: @olliviagastronomia

Endereço: Av. João Pinheiro, 1135 - Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 3712-8077

Horário de funcionamento: Terça a quinta: 12h - 15h30 e 19h - 23h / Sexta a domingo: 12h - 15h30 e 19h - 22h30

Massa recheada de queijo canastra e pera salteada na manteiga trufada e coberta por fio de mel e tuille de polvilho

Rendimento: 6 porções



Ingredientes para o recheio

400g queijo canastra
250g pera
50g manteiga
Mel
Parmesão em lascas

Ingredientes para a massa

500g farinha
22 ovos
500g sêmola

Ingredientes para a manteiga

100g manteiga
20g creme de trufa
15g mostarda dijon

Modo de preparo

Para preparar a massa, comece batendo na masseira 500g de farinha, 500g de sêmola e 22 gemas de ovos até obter uma massa homogênea. Em seguida, abra a massa no cilindro e prepare-a para receber o recheio.

Para o recheio, derreta a manteiga e adicione as peras descascadas e processadas. Cozinhe até que as peras se desmanchem e então acrescente o queijo ralado finamente. Deixe a mistura esfriar e utilize-a para rechear os raviólis.

Em seguida, misture a manteiga em pomada com o creme de trufas e a mostarda de Dijon. Cozinhe os raviólis em água levemente salgada e depois os passe rapidamente em uma frigideira quente com a manteiga de trufas.

Para servir, disponha a massa no prato, regue com a manteiga de trufas, adicione um fio de mel e finalize com lascas de parmesão por cima.

Becco Gastronomia

Repleto de referências culturais mineiras, o estabelecimento é um lugar para desfrutar de boa comida e momentos agradáveis. Entre livros e música ao vivo, a recepção dos clientes é feita com cachaça artesanal e um atendimento personalizado. Nas paredes, um aviso claro: não é lugar de pressa! Enquanto aguarda na fila de espera, os clientes podem desfrutar de petiscos e bebidas, tornando o tempo mais leve e prazeroso.

O espaço é um ponto de encontro e apreciação, fiel à essência de Minas Gerais. No cardápio, destacam-se os pratos e drinks da região, refletindo o desejo dos idealizadores de celebrar suas raízes. Por trás da alta demanda da casa, está uma cozinha dinâmica e incansável, sempre pronta para satisfazer aos clientes. Adentrando pelo corredor discreto, os visitantes são surpreendidos por um ambiente intimista e bem decorado, que se revela ao longo do caminho.



Instagram: @beccogastronomia

Endereço: Rua Pernambuco, 431 - Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 3722-9202

Horário de funcionamento: Segunda a quinta: 11h30 - 15h00 | Sexta e sábado: 11h30 - 15h00 e 19h - 22h30 | Domingo: 11h30 - 16h

Risoto de linguiça caipira e abóbora cabotiá com queijo coalho, crispy de couve e redução de rapadura

Rendimento: 5 porções



Ingredientes

500g arroz arbório
200g manteiga
1/3 alho poró
200ml vinho branco seco
400g linguiça caipira
250g abóbora cabotiá
Parmesão ralado (quanto baste)
4 folhas couve

Caldo

500g cenoura
500g cebola
4 talos de salsão
1/3 alho poró
5l água

Modo de preparo

Para preparar o caldo, comece cortando as cenouras em rodela e colocando-as em um caldeirão junto com as cebolas cortadas em meia-lua. Refogue um pouco e adicione água. Pique o salsão e o alho-poró em lâminas e adicione ao caldo, deixando cozinhar em fogo brando por cerca de 1 hora. Após esse tempo, coe os sólidos, descarte-os e mantenha o caldo sempre aquecido para o preparo.

Em uma panela, refogue o alho-poró cortado em lâminas finas na manteiga e adicione o arroz, misturando bem. Em seguida, acrescente o vinho branco seco, mexendo até que todo o líquido evapore. Adicione o caldo aos poucos, cobrindo o arroz, e mexa continuamente para que o amido seja liberado durante o cozimento. Continue adicionando caldo até que o arroz alcance a textura desejada.

Após algumas adições de caldo, adicione a linguiça previamente frita e fatiada, e a abóbora já cozida e transformada em creme. Na última utilização do caldo, acrescente manteiga e queijo parmesão ralado, mexendo vigorosamente até que tudo esteja bem incorporado. Ajuste o sal conforme necessário e sirva imediatamente, acompanhado da couve frita e crocante.

Restaurante Ifratelli

Um dos primeiros restaurantes Self Service de Poços de Caldas, nasceu da necessidade e oportunidade percebidas por uma família unida. Ao se depararem com um ponto comercial disponível, pouco procurado na época, as irmãs enxergaram ali uma chance de negócio. Durante os preparativos para a abertura, surgiu a necessidade de escolher um nome que refletisse o espírito familiar do empreendimento. Assim, em 1994, nasceu o “I Fratelli”, que significa “Os Irmãos” em italiano.

Cada tia contribuía com sua especialidade: Tia Arminda nos doces, tia Bene nas massas, tia Lu e tia Nezia no atendimento, tia Rosinha na administração e publicidade, e tia Lia, mesmo à distância, oferecia seu apoio. O restaurante prosperou ao longo dos anos, e muitos pratos do buffet ainda hoje seguem as receitas originais desenvolvidas desde sua fundação.

Com um ambiente familiar e acolhedor, o I Fratelli prioriza ingredientes de qualidade e valoriza as relações entre clientes e funcionários como a base de seus princípios. Em 2020, durante a pandemia, adaptaram-se ao formato de entrega, mantendo a tradição mesmo em tempos desafiadores. Quando as irmãs decidiram vender o restaurante para diminuir o trabalho, a sobrinha e seu pai,

irmão das tias, viram uma oportunidade única de manter o negócio na família. Com o apoio contínuo das tias, que ainda são presenças constantes no salão, o restaurante segue oferecendo qualidade e tradição, com algumas novidades trazidas pela nova proprietária, mas mantendo firme a essência e os valores dos seus tempos primordiais.



Instagram: @restaurante.ifratelli

Endereço: Av. Santo Antônio, 276 - Cascatinha, Poços de Caldas

Contato: (35) 3721-0444

Horário de funcionamento: Segunda a domingo: 11h - 14h

Massa recheada de ricota defumada, nozes e figo com farofa crocante de panceta

Rendimento: 4 porções



Ingredientes para o recheio

175g ricota defumada
100g figo em calda
50g nozes
70g requeijão cremoso
Cheiro verde a gosto

Ingredientes para a massa

500g farinha
4g sal
4 ovos
Água (quanto baste)

Modo de preparo

Para a farofa, comece refogando o alho na banha e, em seguida, adicione a panceta já frita e cortada em pedaços pequenos. Mexa bem e acrescente a farinha e o cheiro verde, continuando a mexer até que a farofa fique seca e crocante. Reserve essa mistura.

Para preparar a massa, coloque na masseira a farinha de trigo, as gemas de ovos e o sal, batendo até obter uma massa homogênea. Adicione água conforme necessário para atingir a consistência desejada. Abra a massa com o cilindro e deixe-a pronta para receber o recheio.

Prepare o recheio misturando a ricota defumada processada, os figos cortados em cubos pequenos, as nozes trituradas, o cheiro verde picado e o requeijão cremoso para dar liga ao recheio. Em seguida, corte a massa no formato desejado e recheie com essa mistura.

Cozinhe as massas recheadas em água fervente levemente salgada por um curto período. Em seguida, disponha-as sobre o molho de tomate e sirva acompanhadas da farofa crocante de panceta.

Ingredientes para a farofa crocante

100g farinha
100g panceta
Alho e sal a gosto
30g banha
Cheiro verde (quanto baste)

Pizzaria Maracanã

Assim como muitas histórias de sucesso no empreendedorismo, a jornada deste casal começou com um salto de fé, deixando para trás a segurança dos empregos com salários fixos e horários determinados para se aventurarem no setor de alimentação. Sem nenhuma experiência prévia no ramo, eles se dedicaram a aprender, participando de cursos e buscando ajuda onde fosse possível. Ao longo do caminho, enfrentaram desafios e superaram obstáculos, até aperfeiçoarem a arte de criar uma massa de pizza alveolada, leve e dourada, como a que servem hoje.

Cada obstáculo superado foi um degrau rumo ao sucesso da pizzaria. Agora, olhando para trás, do seu modesto espaço que não comporta mais o volume de clientes que poderiam servir, vislumbram a construção de um novo espaço, amplo e confortável, capaz de receber oito vezes mais visitantes em seu salão. Este novo ambiente abrigará uma cozinha espaçosa e arejada, criando o cenário ideal para a produção das suas obras-primas, que em breve estarão na mesa das pessoas. Trabalho árduo e determinação são as chaves do sucesso nesta jornada!



Instagram: @pizzariam

Endereço: Rua Maracanã, 693 – Dom Bosco, Poços de Caldas

Contato: (35) 3722-7717

Horário de funcionamento: Segunda a domingo: 18h - 00h

Pizza de costelinha suína com couve rasgada ao alho, tomates confit e balsâmico de goiabada

Rendimento: 2 porções



Ingredientes para o recheio

500g costelinha suína
100g tomate (cortados em cubos)
60g cebola (cortada em cubos)
Alho e sal a gosto
3 folhas de couve
400g muçarela (ralada)

Tomate confitado

200g tomate cereja
120g azeite
8 dentes de alho
Açúcar
Sal
Ervas frescas (tomilho, alecrim etc..)

Ingredientes para a massa

500g farinha
40g açúcar
10g sal
40ml óleo
5g fermento
350ml água

Ingredientes para molho balsâmico de goiabada

40ml aceto balsâmico
40g goiabada cremosa

Modo de preparo

Para preparar a massa, comece batendo na masseira a farinha de trigo, o açúcar, o sal e o fermento até que estejam bem misturados. Adicione a água e, por último, o óleo, batendo até obter uma massa homogênea. Deixe a massa fermentar por no mínimo 4 horas e divida em porções boleadas de 300g.

Enquanto isso, refogue o alho em um fio de óleo e cozinhe a costelinha na panela de pressão até que fique macia. Depois, retire todos os ossos e desfie a carne grosseiramente, incorporando o molho do cozimento. Reserve.

Em seguida, misture partes iguais de aceto balsâmico e goiabada cremosa para formar um molho doce e ácido. Reserve.

Em uma frigideira rasa, disponha os tomates e cubra com azeite. Adicione o alho cortado em pedaços maiores, uma pitada de açúcar e uma de sal, além das ervas frescas. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 30 minutos, tomando cuidado para que o azeite não ferva.

Refogue rapidamente a couve rasgada em um fio de azeite e sal a gosto. Reserve.

Abra a massa de pizza e espalhe o molho de tomates, a muçarela ralada e a costelinha com seu molho. Leve ao forno até que a massa esteja dourada.

Retire do forno e finalize com a couve refogada, os tomates e alhos confitados. Por último, regue levemente com o balsâmico de goiabada.

Sirva e aproveite!



Pizza na Roça

Era apenas um pedaço de terra mas carregava consigo um universo de sonhos. Alguns se realizaram, outros se perderam no tempo, e alguns até mudaram de forma ao longo do caminho. O pequeno sítio, outrora coberto por mato, foi se transformando gradualmente, à custa de muito esforço e dedicação. A casa, modesta por fora mas sempre acolhedora por dentro, tornou-se o ponto de encontro de uma família que só crescia.

Entre os momentos marcantes que ali foram vividos, destacavam-se as festas, sempre regadas a muita comida, especialmente pizza. Com o passar do tempo, a massa da pizza foi se aprimorando, ganhando novos sabores, coberturas variadas, e adaptando o conhecimento acumulado ao longo de anos na Itália às preferências do paladar brasileiro. Foi então que perceberam que poderiam abrir as portas da casa para novos amigos, proporcionando a todos momentos agradáveis de diversão e descontração, em um ambiente simples, porém ainda mais acolhedor e agradável.

Assim, o que antes era apenas a varanda da casa se transformou, em junho de 2003, no Pizza na Roça. O sucesso foi imediato, trazendo consigo a convicção de que estavam oferecendo um produto especial em um lugar verdadeiramente mágico.

Em 2008, veio o reconhecimento na II Copa Brasileira de Pizzarias, onde competiram com mais de 300 pizzarias do Brasil, o que trouxe ainda mais confiança e determinação para buscar voos mais altos. Em maio de 2010, chegaram a Poços de Caldas, trazendo consigo toda a magia e encanto refletidos tanto no produto quanto no atendimento. Não havia outro destino senão o sucesso!



Instagram: @pizzanaroca.pocos

Endereço: Rua Corrêa Netto, 473 – Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 3714-7202

Horário de funcionamento: Domingo a quarta: 11h30 – 23h |

Quinta: 11h30 – 23h30 | Sexta e sábado: 11h30 a 00h

Cumbuca de pão de queijo recheada de pernil e queijo, couve crispy, abacaxi e torresminhos

Rendimento: 5 porções



Ingredientes para o recheio

800g pernil em cubos
200g tomate em cubos
200g cebola em cubos
150g pimentão vermelho em cubos
150g pimentão amarelo em cubos
200g requeijão cremoso
150g muçarela ralada
3 folhas de couve
100g de torresminhos já fritos

Ingredientes para a massa

2,5kg de polvilho
75ml de óleo
75ml de leite
75ml de água
5g de sal
2 ovos
120g de queijo curado ralado

Modo de preparo

Para preparar a massa, comece aquecendo a água, o óleo e o leite, e então escale o polvilho junto com o sal. Deixe a mistura esfriar um pouco e adicione os ovos e o queijo ralado, envolvendo tudo até obter uma massa homogênea. Em seguida, abra a massa e modele em formas para criar as cumbucas, levando ao forno preaquecido a 180°C até que fiquem douradas. Reserve.

Enquanto isso, refogue o pernil em alho e cebola até que fique desfiado e cozido. Monte o recheio utilizando a carne desfiada, uma salada composta por tomates, cebola e pimentões cortados em cubos. Ajuste o sal conforme seu gosto e adicione o requeijão cremoso e a muçarela, garantindo que derretam e se misturem ao recheio. Para finalizar, decore com a couve frita e torresminhos por cima.

Café do Cristo

Entre as novas construções realizadas pela CITUR, empresa concessionária dos principais pontos turísticos de Poços de Caldas, destaca-se o Café do Cristo. Estrategicamente localizado aos pés do monumento do Cristo Redentor, o café ocupa o espaço que anteriormente abrigava uma capela. A disposição do ambiente preserva todas as suas características originais, uma vez que o monumento como um todo é protegido como Patrimônio Histórico.

Ao adentrar o Café do Cristo, os visitantes são imediatamente cativados pela atmosfera encantadora. Elementos como os pisos originais, o púlpito que agora serve como balcão de atendimento, e a cozinha instalada na antiga sacristia, contribuem para o charme singular do local. O estabelecimento conta com 90 lugares distribuídos em seu salão interno, além de mesas no deck externo que oferecem uma vista deslumbrante da cidade.

O cardápio diversificado apresenta mais de 40 opções, cuidadosamente selecionadas e preparadas com produtos de alta qualidade. O foco está na valorização de ingredientes genuinamente mineiros, oferecendo aos clientes uma experiência gastronômica autêntica. Além do café, os visitantes podem desfrutar de um mirante que proporciona

uma vista panorâmica da cidade, incluindo a possibilidade de fotografar o monumento do Cristo de frente. Uma experiência imperdível que pode ser ainda mais memorável ao chegar através do teleférico de Poços de Caldas.



Instagram: @parquedocristo.br

Endereço: Estrada do Cristo - Centro, Poços de Caldas

Horário de funcionamento: Segunda a domingo: 7h - 21h

Torta de queijo cremoso com calda de goiabada

Rendimento: 10 porções



Ingredientes para a massa base

75g manteiga
80g açúcar
1 ovo
150g farinha de trigo

Ingredientes para o crumble

50g farinha
50g açúcar
50g manteiga
25g nozes

Ingredientes para o creme

700g requeijão cremoso
200g creme de leite
200ml leite
6 ovos
120g açúcar

Ingredientes para a calda de goiabada

500g goiabada em barra
100ml de água

Modo de preparo

Misture a farinha com a manteiga em temperatura ambiente, o açúcar e o ovo até formar uma massa homogênea. Coloque a massa em uma forma removível e pré-asse até firmar.

Enquanto isso, na batedeira, coloque o requeijão cremoso, o creme de leite, o leite, os ovos e o açúcar. Bata até obter um creme liso e homogêneo. Despeje esse creme sobre a massa pré-assada e leve ao forno pré-aquecido a 150°C até dourar por cima.

Após assar, deixe a torta esfriar e corte em fatias. Enquanto isso, dissolva a goiabada em barra em um pouco de água até obter uma textura cremosa. Reserve esse creme de goiabada.

Em seguida, misture a farinha com a manteiga, o açúcar e as nozes trituradas. Espalhe essa mistura em um tabuleiro forrado com papel manteiga e leve ao forno aquecido a 180°C até que fique corado e crocante. Retire do forno, deixe esfriar e quebre em pequenos pedaços formando uma farofa crocante.

Para servir, disponha uma fatia da torta em um prato, regue com a calda de goiabada e salpique a farofa crocante de nozes por cima. Aproveite!

We Fratelli

Localizada aos pés da Serra de São Domingos, nas proximidades do Relógio Floral e do Teatro da Urca, e ao lado do hotel Ibis Styles, a We Fratelli é um verdadeiro oásis no centro de Poços de Caldas. É o lugar ideal para desfrutar de um café quentinho acompanhado de pão de queijo ou se deliciar com um refrescante sorvete, que conta com quase 40 opções de sabores que podem ser personalizadas conforme o gosto de cada cliente.

No entanto, a We Fratelli vai além dos sorvetes, utilizando-os como ingredientes para a criação de pratos variados. Com uma seleção de azeites da região, a cafeteria oferece harmonizações surpreendentes, além de taças e combinações que remetem à rica cultura alimentar de Minas Gerais. É uma verdadeira celebração da essência do estado!

Entre as opções, destacam-se a Taça da Roça, o irresistível Doce de Abóbora com Coco, sorvete e lascas de coco, o clássico Romeu e Julieta, e uma variedade de outras combinações deliciosas. Além dos sorvetes, a We Fratelli também oferece uma seleção de cafés renomados do sul de Minas, apresentados em diferentes métodos, como cappuccinos, expressos, cafés gelados, entre outros.



Instagram: @wefratelli.pc

Endereço: Rua Pernambuco, 280—Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 99779-4444

Horário de funcionamento: Segunda a sexta: 10h—19h30 |
Sábado e Domingo: 12h - 20h

Torre de waffle com sorvete de café, calda de chocolate com pimenta e tuile de queijo

Rendimento: 10 porções



Ingredientes

1,5kg sorvete de café
100g parmesão ralado

Ingredientes para a calda

100ml calda de chocolate ½ amargo
50ml molho de pimenta

Ingredientes para o waffle

180g farinha
60g amido
360ml leite
30g manteiga
80g açúcar
2ml baunilha
2 ovos
15g fermento
5g sal

Modo de preparo

Para preparar o waffle, comece batendo as claras em neve até obter picos firmes. Em outra tigela, misture as gemas, o leite, a baunilha, a manteiga derretida e uma pitada de sal. Acrescente a essa mistura a farinha previamente combinada com o amido de milho, o açúcar e o fermento em pó, incorporando bem. Em seguida, delicadamente, adicione as claras em neve à massa, misturando até ficar homogêneo. Despeje porções de massa na máquina de waffle e cozinhe até dourar. Reserve.

Para a calda, misture o chocolate meio amargo derretido com o molho de pimenta até alcançar o ponto desejado. Reserve.

Em uma frigideira aquecida, espalhe o queijo parmesão ralado e deixe derreter levemente até formar uma fina camada. Desligue o fogo e deixe esfriar até firmar. Quebre essa camada de queijo em pedaços para decorar o prato.

Para montar, coloque o waffle como base, uma bola de sorvete sabor café sobre ele, regue com a calda de chocolate com pimenta e finalize com os pedaços de tuile de queijo crocante por cima. Sirva imediatamente.

Lion BBQ

Há 16 anos, a história dessa grande família começou com Dona Luciene no restaurante Casa Caipira, oferecendo o melhor da Cozinha Mineira. Mais tarde, em meio à paixão pelas carnes, que também faz parte do DNA familiar, e diante dos desafios impostos pela pandemia, decidiram expandir suas operações com o Lion BBQ, focando exclusivamente no serviço de delivery. Com José Almiro, renomado churrasqueiro e referência nacional, à frente do negócio, a tradição do churrasco ganha destaque.

Hoje, o restaurante em Laranjeiras de Caldas mantém seu ambiente acolhedor e atencioso com os clientes, enquanto o Lion BBQ, localizado no centro de Poços de Caldas, abre suas portas para oferecer o melhor das carnes assadas na brasa, servidas em pães artesanais. O espaço recebe amigos, famílias, clientes e turistas para desfrutar de hambúrgueres e porções preparados com cuidado e qualidade excepcionais. Vencedora dos prêmios de melhor hambúrguer em 2022 e 2023 pelo voto popular, a Lion BBQ celebra seu sucesso, que é construído com base no respeito, na harmonia e no amor pela culinária em família.



Instagram: @lionbbq

Endereço: Rua Ceará, 180 – Centro, Poços de Caldas

Contato: (35) 98835-4483

Horário de funcionamento: Domingo a segunda: 19h - 23h

Burguer angus com queijo minas artesanal, geleia de bacon e salada de repolho da vó

Rendimento: 5 porções



Ingredientes para o búrguer

Pão de brioche
Hambúrguer de 160g
Queijo canastra em fatias
Maionese
60g de repolho roxo
60g de repolho verde
30g de maionese
Chimichurri, páprica e sal a gosto

Ingredientes para geleia de bacon

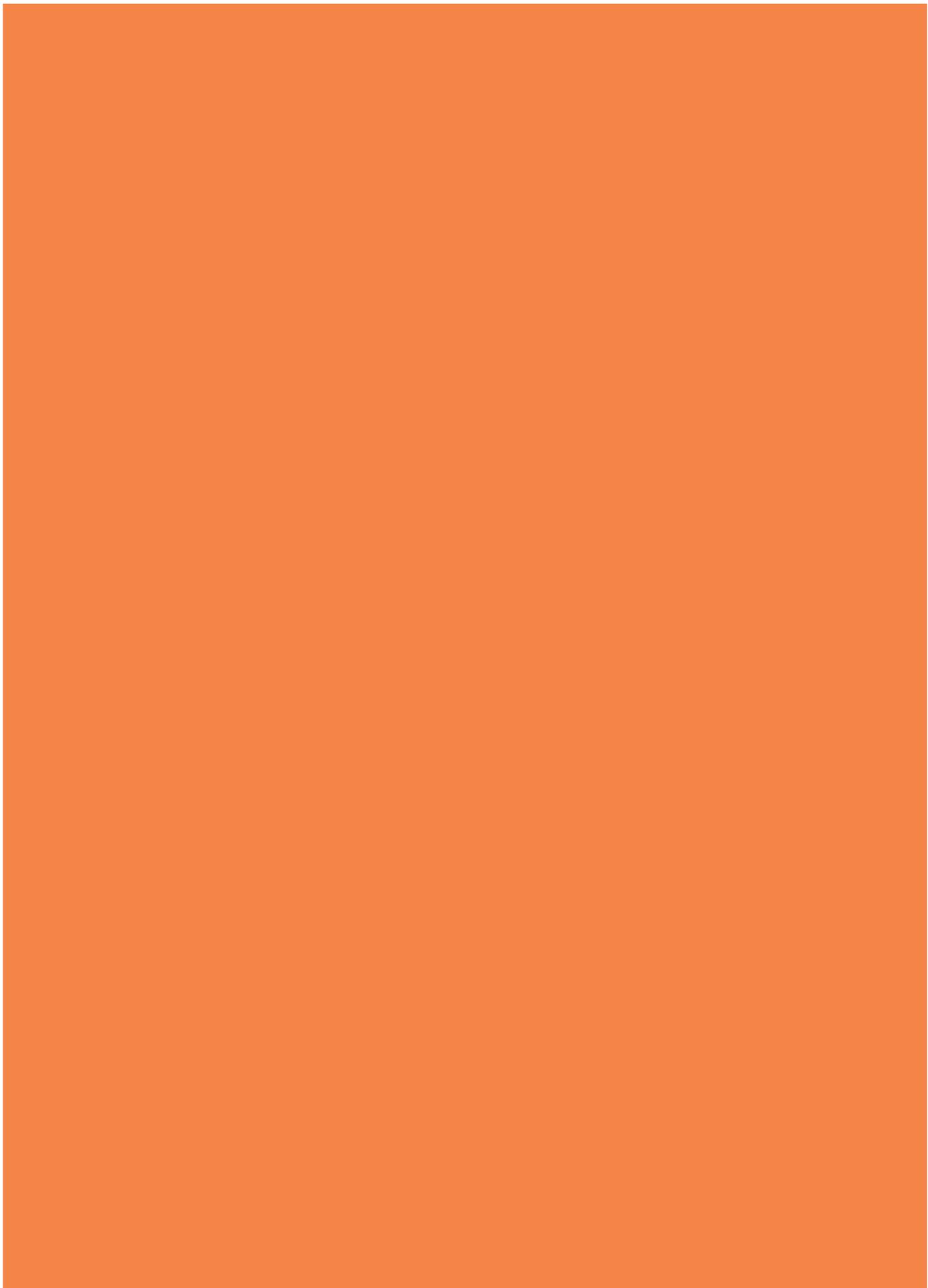
150g bacon
75g maçã
35g limão
20ml mel
15g açúcar
25ml shoyu
5g amido
90g cebola roxa
Água (quanto baste)

Modo de preparo

Para preparar a geleia, comece fritando os cubinhos de bacon em uma panela e reserve-os. Na mesma panela, refogue bem a cebola roxa picada em cubinhos até que fique dourada. Em seguida, adicione o bacon de volta à panela e acrescente a maçã ralada, o mel, o açúcar e o suco do limão. Dissolva o amido de milho no shoyu e um pouco de água, e adicione à panela, mexendo até que a mistura engrosse. Ajuste o sal e a consistência conforme desejado e reserve.

Para a salada de repolho, corte os repolhos em tiras finas e tempere-os com chimichurri, páprica e sal a gosto. Adicione maionese suficiente para umedecer a salada e misture bem.

Monte o sanduíche colocando o pão como base, seguido por uma camada de maionese. Em seguida, adicione a carne com o queijo derretido por cima, a geleia de bacon e, por fim, a salada de repolho. Sirva e aproveite!



Visão de futuro

A visão de futuro para construção dos parâmetros da cozinha mineira Vulcânica de Poços de Caldas

Michel Abras – Consultor de Cultura Alimentar e gastronomia do Sebrae Minas



Nossa Senhora da Saúde das Águas de Caldas hoje Poços de Caldas, um território mineiro de fronteiras estaduais e culturas especiais. Trata-se de um território vulcânico, onde uma mistura de povos, etnias e culturas converge, se mistura, se troca e se ressignifica. Nesse contexto, emerge uma cozinha, uma culinária e uma gastronomia singulares.

Mas o que poderíamos denominar de cozinha vulcânica? Quais ingredientes, saberes, práticas e sabores desse terroir poços-caldense entrariam nessa receita? O provérbio africano dos povos de língua Akan, da África Ocidental, “*Sankofa*”, traduz uma visão de futuro para o território: *Sanko* significa voltar, enquanto *fa* significa buscar, trazer. Não há tabu voltar atrás e resgatar o que foi esquecido. Através da experiência territorial sob a ótica da cultura alimentar foi apresentado um pequeno recorte temporal e empresarial neste material, propondo uma reflexão sobre a cozinha vulcânica de Poços de Caldas.

Entretanto se faz necessário um aprofundamento nas pesquisas gastronômicas, nas histórias, no *terroir*, nos personagens e guardiões do território. Tal aprofundamento às origens permitirá a definição de parâmetros qualitativos e quantitativos para representá-la e determinar sua utilização e reconhecimento.

“Beber da fonte do passado, ressignificar no presente com vista ao futuro na perspectiva do empoderamento de sua própria identidade, até chegarmos ao ponto da legitimidade da gastronomia e da cozinha de vulcão de Poços de Caldas.”

(Michel Abras – Consultor de cultura alimentar e gastronomia do Sebrae Minas)

Enquanto come, o homem é cultura. Assim, gastronomia é cultura.

O Sebrae esteve presente em Poços de Caldas com o Programa Prepara Gastronomia, para uma expedição gastronômica, realizando uma expedição gastronômica em parceria com a equipe da prefeitura municipal e o circuito Caminhos Gerais, durante 7 dias consecutivos e intensos, para vivenciar o território sob a ótica da gastronomia e da cultura alimentar.

Nesse pequeno recorte, realizado pelos atores do território, obviamente sem esgotar o tema e as histórias que compõem a gastronomia local, foi possível observar, por meio de uma análise metodológica de caráter qualitativo, a grande riqueza gastronômica e alimentar proveniente de diversos povos, etnias, hábitos e costumes presentes nesse caldeirão vulcânico.

Poços de Caldas é única! Dentro de sua pluralidade concentram-se inúmeras singularidades.

Sim, a cidade é multi, é plural, reflexo de suas fronteiras. No entanto, existe um campo adormecido no imaginário coletivo dos moradores de Poços de Caldas e seus turistas a ser explorado. Junto ao impacto do global existe um forte interesse pelo local.

Em uma visão de futuro, percebe-se que uma linha gastronômica tênue, sutil, imperceptível aos olhos, porém intensa aos sentidos pulsa dentro de Poços de Caldas.

Poços de Caldas é Minas, Poços de Caldas é vulcão!

Identificar, organizar, ressignificar e posicionar a gastronomia de Poços de Caldas sob a chancela da cozinha vulcânica. Essa é a meta, esse é o caminho. Que cada dia mais, as pequenas empresas de alimentação pensem pratos que reflitam essa identidade, que os produtos agrícolas e agroindustriais sejam valorizados e integrados à cadeia produtiva da gastronomia em um movimento de união das pontas desse emaranhado cultural da cadeia alimentar do município.

Façamos com que o turista perceba que ultrapassou sua fronteira e está diante de uma singularidade plural. A caldeira vulcânica de Poços de Caldas ressoa uma única cozinha, autêntica no todo, singular nas partes!

Bibliografia

Repositório Rui Barbosa de informações culturais. Disponível em: <https://rubi.casaruibarbosa.gov.br/bitstream/handle/20.500.11997/2588/Almo%c3%a7o%20mineiro.htm?sequence=7&isAllowed=y>

Cafés da Região Vulcânica: Disponível em: <https://regiaovulcanica.org.br/>

Projeto Sankofa discute as questões e relações ético-raciais. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br>. Acesso em 24/10/2023.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática.** Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. 207 p.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** Rio de Janeiro: DP&A, 1992.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade.** São Paulo: Unesp, 1991.

© 2024. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais – SEBRAE/MG

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação aos direitos autorais (Lei nº 9.610/1998).

INFORMAÇÕES E CONTATOS

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais – SEBRAE/MG
Regional Sul
Rua Marechal Deodoro, 274 Centro, Poços de Caldas CEP: 37701-014
Telefone: 0800-5700800 / Home: www.sebrae.com.br/minasgerais

SEBRAE MINAS

Presidente do Conselho Deliberativo | MARCELO DE SOUZA E SILVA
Superintendente | AFONSO MARIA ROCHA
Diretor Técnico | DOUGLAS AUGUSTO OLIVEIRA CABIDO
Diretor de Operações | MARDEN MÁRCIO MAGALHÃES

REGIONAL SUL

Gerente | RODRIGO RIBEIRO PEREIRA
Equipe Técnica | IVAN FIGUEIREDO | JOSIANI LEITE | IZADORA ZANETTI FRANCO

UNIDADE DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

Gerente | MÁRCIA VALERIA COTA MACHADO
Equipe Técnica | SIMONE PINTO LOPES

PREFEITURA MUNICIPAL DE POÇOS DE CALDAS

Prefeito | SÉRGIO ANTÔNIO CARVALHO DE AZEVEDO
Vice-Prefeito | JULIO CÉSAR DE FREITAS
Secretário Municipal de Turismo | ISRAEL SOUZA PEREIRA
Diretora do departamento dos Serviços Termais | ROSILENE FARIA
Diretor de Turismo | HUGO REGO

IGR CAMINHOS GERAIS

Presidente | PLATINNY DIAS DE PAIVA
Secretaria Administrativa | POLLYANNA CALIXTO GODOY
Gestor | RAFAEL DE CAMARGO HUHN

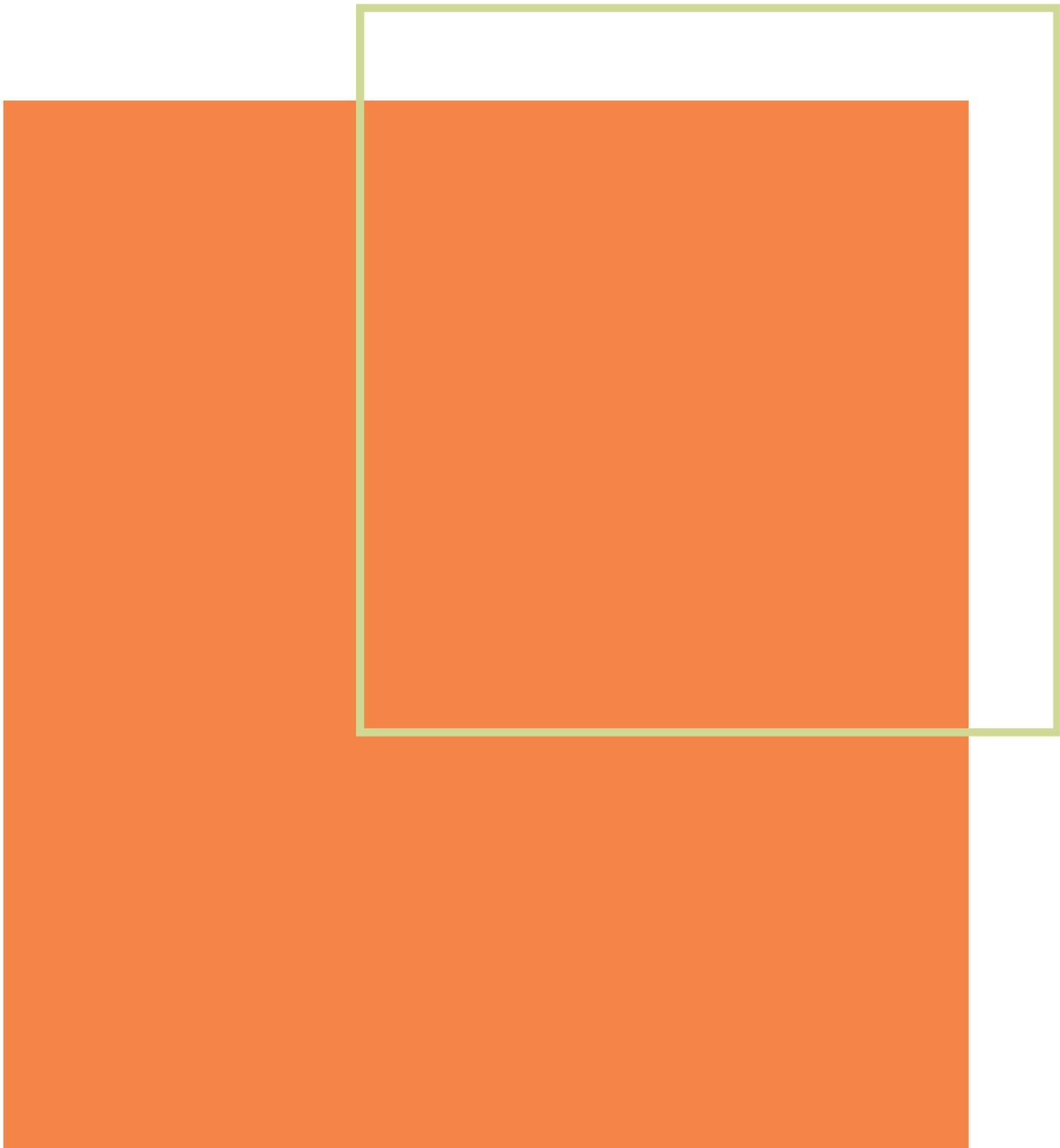
Unidade de Marketing e Comunicação

Gerente | LEONARDO IGLESIAS RIBEIRO
Equipe Técnica | LUCAS ROSSI (Diagramação) | MÁRCIA DE PAULA DA FONSECA

P741 Poços de Caldas: Cultura Alimentar e Gastronomia como oportunidade de fomento ao turismo e desenvolvimento territorial. / Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais. Poços de Caldas: SEBRAE/MG, 2024. 103p.: il.

1. Gastronomia. 2. Desenvolvimento regional 3. Turismo. I. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais. II. Título

CDU: 641(815.1)



PREFEITURA DE
**POCOS DE
CALDAS**

