



ROTEIRO

TURÍSTICO E GASTRONÔMICO

"PARA ALÉM DAS GERAIS:  
GASTRONOMIA SEM FRONTEIRAS"

BELO HORIZONTE/MG

APOIO

abrasel



PATROCÍNIO

BELO HORIZONTE  
SURPREENDENTE



# ÍNDICE

03. APRESENTAÇÃO

04. ROTEIRO TURÍSTICO

12. MAPA

13. SOBRE O EVENTO

13. FICHA TÉCNICA

# APRESENTAÇÃO

O evento **Além das Gerais** tem o objetivo de apresentar a potência da música com a gastronomia mostrando que na cidade de Belo Horizonte existem locais que não produzem somente a comida mineira, e sim, é um pedaço de outros estados do Brasil e do Mundo na capital de Minas.

Para fortalecer o turismo receptivo e ampliar a oferta turística na capital de Minas Gerais apresentamos este roteiro com a perspectiva gastronômica para ser realizado por turistas e utilizado pela cadeia produtiva do turismo. A elaboração foi de responsabilidade da empresa **Sensações Turismo**, tendo a curadoria do Turismólogo e Guia de Turismo **Thiago Bicalho** e do Guia de Turismo **Saulo Lisboa**.

A obra **Assim**, expande as fronteiras das referências gastronômicas e posiciona a cidade de Belo Horizonte no cenário gastronômico nacional e internacional fazendo jus ao título de **Cidade Criativa da Gastronomia** pela UNESCO. O turista é convidado a viver um roteiro que contempla a cultura alimentar e a gastronomia.

Desejamos a você  
uma excelente leitura e vivência!

# ROTEIRO TURÍSTICO E GASTRONÔMICO

Desenvolvido para ser executado como um passeio de meio dia na cidade de Horizonte, o "Roteiro Além das Gerais: Gastronomia sem fronteiras - primeira edição" explora pontos da região centro-sul e leste de Belo Horizonte no aspecto turístico e gastronômico.

O roteiro é composto por sete pontos de visitação que é enriquecido pelos estabelecimentos gastron micos, como também, algumas sugestões disponíveis em perodos de eventos temáticos na cidade. Este roteiro é um convite a perceber a voca o de Belo Horizonte para o turismo gastron mico.

## SOBRE O ROTEIRO

- Local de Realiza o: Região Centro-sul e Leste, Belo Horizonte/MG.
- Ponto de início: Maturi (Rua Mármore, 169 - Santa Tereza, Belo Horizonte – MG).
- Tempo estimado de atividade: 4 a 6 horas.
- Nível de dificuldade: Baixo (Roteiro a ser realizado com auxílio de transporte).
- Transporte necessário: Carro Executivo, Van ou Micro- nibus
- Recomenda es: Utilizar filtro solar, roupas leves, calçados confortáveis, reservar recurso para compra nos restaurantes e lojas visitadas.
- Sugere-se a realiza o no período da tarde para iniciar com um almoço t pico maranhense e encerrar o passeio com as empanadas e pizzas argentinas.

# RESTAURANTE MATURI

## SANTA TEREZA

No Maturi faz-se uma comida brasileira, com toda a influência da cozinha do interior do Maranhão, onde a Dona Raimundinha é a inspiração. O convite é para que o cliente permita sentir-se abraçado pela comida!

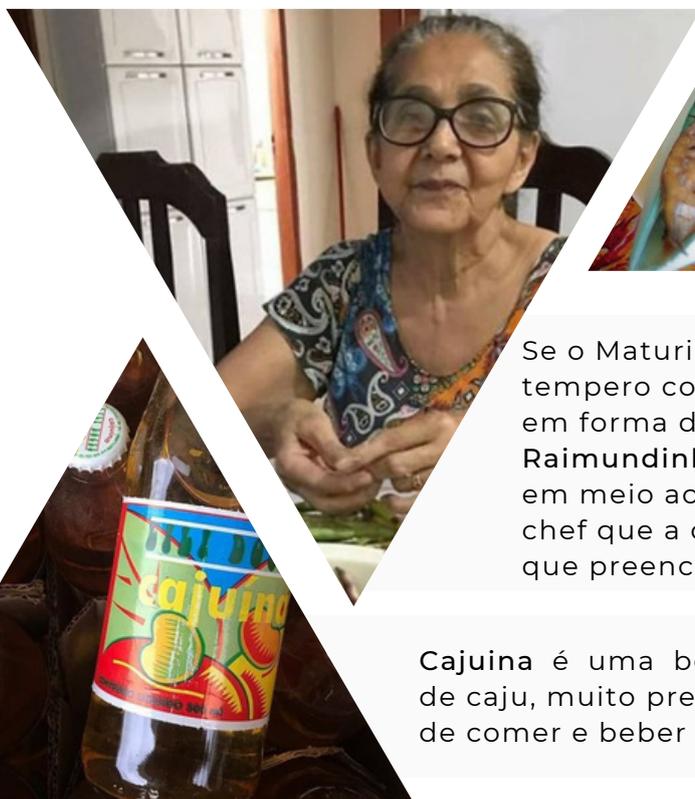
### ASPECTOS GASTRONÔMICOS

Coragem é o sobrenome da chef Regilene Coelho.

É ela que acorda cedo, vai até o mercado e desenha o menu, os ingredientes, os aromas e sabores que vai compartilhar com o mundo. Se o Maturi pudesse dar um conselho seria: vá prosear com ela de sexta a domingo entre um petisco e outro.



Experimente o Lambari Frito e o Bolinho de Piracuí (Feito com farinha de peixe altamente versátil e nutritiva)



Se o Maturi tem um borogodó na cozinha, tempero com gostinho de casa e saudade em forma de comida é por conta de Dona Raimundinha, mãe da chef Regilene que em meio aos afazeres de casa ensinou a chef que a comida boa é a que sustenta e que preenche de amor e aconchego.

Cajuina é uma bebida feita 100% de caju, muito presente nos modos de comer e beber do Maranhão

# PRAÇA DUQUE DE CAXIAS

## SANTA TEREZA

A praça Duque de Caxias é um espaço central no bairro Santa Tereza, lugar da boêmia e da tradição na cidade de Belo Horizonte. Com o título de Conjunto Urbano, o bairro Santa Tereza possui mais de 200 imóveis que guarda a paisagem cultural da região.

### ASPECTOS TURÍSTICOS

Foi no entorno da Praça Duque de Caxias que o bairro se desenvolveu. Historicamente neste local foi construído o "Galpão dos imigrantes" para ser um local de comércio e troca entre os moradores. Posteriormente o espaço foi transformado na 59ª Companhia do Exército Brasileiro.



A Igreja de Santa Tereza e Santa Terezinha leva este nome em função de um erro na encomenda da imagem sacra em seus anos iniciais.



O MIS Cine Santa Tereza é um local que guarda a memória da imagem e do som da cidade, e também, a presença dos cinemas de rua na capital. Hoje sob administração da Fundação Municipal de Cultura de Belo Horizonte o espaço visa atender toda a comunidade.

a Vida noturna e cultural do bairro é muito ativa ao longo do ano, tendo sempre atividades e encontros.

# MERCADO CENTRAL CENTRO

O Mercado Central é o grande fornecedor dos restaurantes e chefs da capital. Não é diferente com o Chef Ricardo Hamdan que aproveita para visitar o Coisas D' Hana em busca de alguns temperos para sua comida libanesa.

## ASPECTOS GASTRONÔMICOS

Libano começou pelos fenícios com dieta a base de peixes oriunda do mediterrâneo, nos buffets completos ofertado pelo Chef Ricardo Hamdan sempre é inserido opções de peixes para acompanhar os pratos completos. Seu cordeiro marinado no vinho e os charutos de folha de uva são uma atração a parte.

Durante os eventos experimente o Quibe, Esfirras e o Falafel (Bolinhos de grão de bico com fava e especiarias e regado de molho tarator).



Um dos petiscos que mais agrada o paladar é o tradicional pão árabe regado com os molhos de Homus (pasta de grão de bico), Labne (qualhada seca) e o Babaghanuch (pasta de berinjela defumada/assada). Tudo isso incluso no kit árabe com um famoso quibe cru.

Ninho de Damasco com Pistache é um sucesso de sobremesa para fechar a experiência libanesa

# PARQUE MUNICIPAL CENTRO

O Parque Municipal Américo Renne Giannetti é o coração da cidade de Belo Horizonte desde a sua construção, onde ali existia a Chácara do Sapo que funcionou como residência para parte da Comissão Construtora da Nova Capital chefiada por Aarão Reis.

## ASPECTOS TURÍSTICOS

Sendo uma importante área de lazer e preservação, o **Parque Municipal** é inspirado nos parques ingleses, possui mais de 50 espécies de árvores e 400 de flora da Mata Atlântica, lago com pedalinhos e um centro de educação ambiental.

Na área do parque, estão localizados o **teatro Francisco Nunes** e o **Palácio das Artes**.



O **Coreto** lembra as cidades interioranas mineiras e traz um charme para quem aprecia uma caminhada ou uma tarde nos gramados do parque.



Na parte externa do parque acontece aos domingos a **Feira de Artesanato da Afonso Pena** que é conhecida por muitos como **Feira Hippie**. A feira reúne produtores da cidade e das imediações com venda de produtos variados, desde calçados e brincos à moveis para casa e escritório.

O **Lago** presente no parque proporciona passeios de canoa e pedalinho para divertir o visitante.



# PRAÇA DOS FUNDADORES CENTRO

A praça dos Fundadores de Belo Horizonte marca a história dos que vieram para construir e inaugurar a nova capital de Minas Gerais. Dentre eles estava Aarão Reis que é conterrâneo da Chef Fernanda Yasmim que administra o Restaurante For de Jambu e apresenta a comida paraense para os belo-horizontinos.

## ASPECTOS GASTRONÔMICOS

Cultura nortista é muito transmitida oralmente e entendendo os processos e neste movimento a Chef Fernanda Yasmim mostra suas explorações no estado em busca de cheiros, sabores, modos de fazer e a cultura de todo o estado. Assim ela prepara o tradicional Tacacá com tucupi, jambu goma (feita de tapioca) e camarão.

Na praça dos Fundadores tem o busto de Augusto de Lima (idealizou), Afonso Pena (oficializou), Bias Fortes (instalou) e Aarão Reis (planejou).



Não podemos esquecer do **Vatapá**, prato típico composto de Trigo, Dendê, Leite de Côco, Castanha do Pará, Castanha de Caju, Cenoura e temperos da Flor de Jambu que é uma excelente pedida para acompanhar o arroz (comum) ou paraense. A quem prefira o açaí original, com 60% a 70% da fruta.

Cachaça de Jambu é curtida no barril de amburana e provoca uma tremência na boca dos degustadores.



# PRAÇA DA LIBERDADE FUNCIONÁRIOS

A Praça da Liberdade abriga a maior concentração de museus e espaços culturais que compõem o Circuito Liberdade, uma proposta de alinhamento entre os equipamentos culturais presentes no perímetro da avenida do contorno.

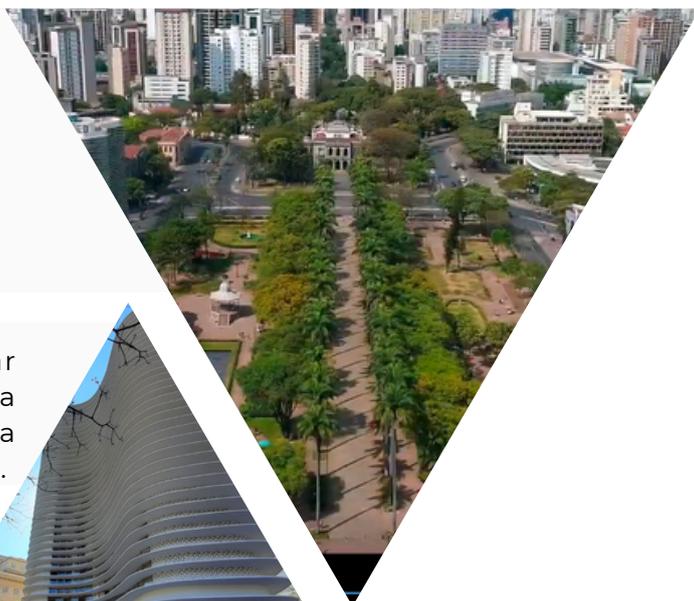
## ASPECTOS TURÍSTICOS

Durante muitos anos a **Praça da Liberdade** abrigou o Palácio dos Despachos, destinado aos trabalhos dos governadores de Minas Gerais, e as principais secretarias de estado. Com a construção da Cidade Administrativa no vetor norte da capital, os funcionários públicos foram transferidos e os prédios deram lugar a cultura.

O **Edifício Niemeyer** foi projetado pelo Oscar Niemeyer e batizado com seu sobrenome por uma homenagem de Antônio J. de Andrade e Almeida (então diretor do Museu do Ouro em Sabará).

O primeiro prédio a ser escolhido para se transformar em museu foi o que abrigava a antiga secretaria da ordem social e foi transformado no **Centro Cultural Banco do Brasil Belo Horizonte**. O CCBB BH abriga exposições itinerantes que são patrocinadas pelo Banco do Brasil.

Hoje a praça possui uma mescla entre água, um belo jardim e bons espaços para prática de Caminhada e descanso.



# PIZZA SUR LIBERDADE FUNCIONÁRIOS

O Pizza Sur é um ponto de referência para a comunidade argentina no Brasil, mais especificamente em Belo Horizonte, principalmente no aspecto do futebol onde são transmitidos jogos da Seleção Argentina e do Boca Juniors.

## ASPECTOS GASTRONÔMICOS

A Pizza Sur possui uma localização privilegiada, no **Circuito Liberdade**, o que proporciona uma imersão na cultura e no turismo de Belo Horizonte associada a boa cozinha. Para envolver e dinamizar o turismo na cidade, o Pizza Sur possui um concurso de pizzas que a cada ano inova o seu cardápio com sugestões de consumidores.

Experimente a **Pizza Surpreendente 2008**, vencedora do primeiro concurso que leva Presunto parma, queijo brie, pera e alho poró.



O Pizza Sur é mais conhecido pelas empanadas do que pelas pizzas. Na casa possui uma das melhores empanadas de Belo Horizonte nos sabores de carne, o tradicional aipo com gorgonzola, a Fugazzeta (feita de cebola) e a Húmita (feita com creme e milho).

Chimichurri é um molho típico argentino que caiu no gosto do mundo e acompanha sempre as empanadas.

# MAPA ILUSTRADO DO ROTEIRO



# SOBRE O EVENTO!

O Além das Gerais tem o intuito de apresentar a potência da música com a gastronomia mostrando que na cidade de Belo Horizonte existem locais que não produzem somente a comida mineira, e sim, é um pedaço de outros estados do Brasil e do Mundo na capital de Minas.

O evento Além das Gerais tem o patrocínio da Prefeitura de Belo Horizonte, por meio da Belotur e pode ser acessado aqui:



OU PELO CANAL DO YOUTUBE



## FICHA TÉCNICA

**Fotografia:**  
Flor de Jambu  
Ricardo Hamdan  
Maturi  
Pizza Sur BH  
Acervo Digital

**Colaborações:**  
Gustavo Tavares  
Renan Bastos  
Lino Ramos  
Wender Pereira

**Pesquisa e Co-criação:**  
Saulo Lisboa

**Elaboração:**  
Thiago Eduardo Freitas Bicalho  
(Turismólogo e Guia de Turismo)

**Empresa Responsável:**  
Sensações Turismo  
contato@sensacoes.tur.br

REALIZAÇÃO



ELABORAÇÃO

visite  
beagã



SENSAÇÕES  
TURISMO

APOIO

abrasel



PATROCÍNIO

BELO HORIZONTE  
SURPREENDENTE



PREFEITURA  
BELO HORIZONTE  
GOVERNANDO PARA QUEM PRECISA