



Conceição dos Ouros, MG - Brasil

Conceição dos
Ouros
O tesouro do Sul de Minas

CONHEÇA MAIS EM:



DA MANDIOCA AO PÃO DE QUEIJO
rota do
POLVILHO

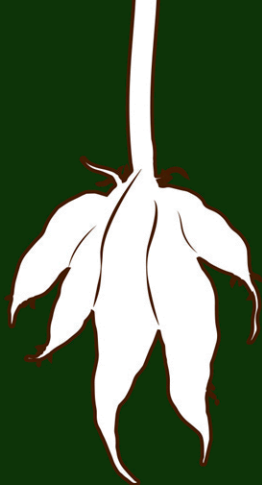


Conceição dos Ouros, MG - Brasil



Rota do Polvilho

da mandioca ao pão de queijo

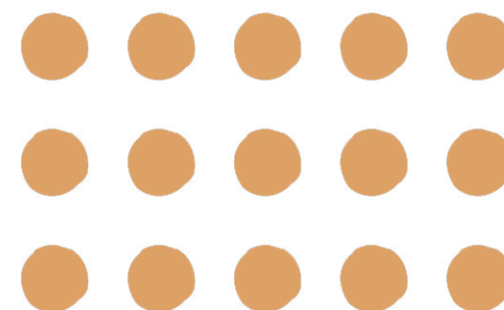


Um caminho de sabores, histórias e tradição

Muito antes da cidade se formar, os povos indígenas que habitaram este território já conheciam o valor da mandioca, raiz sagrada, alimento de base e símbolo de sobrevivência. É dessa ancestralidade que nasce a Rota do Polvilho, conectando passado e presente por meio do saber-fazer transmitido entre gerações.

Em Conceição dos Ouros, o sabor é memória, e o polvilho é identidade. A Rota do Polvilho convida você a vivenciar o ciclo completo de um dos ingredientes mais marcantes da cultura mineira, da raiz plantada com cuidado, à produção do polvilho que se estende até às quitandas e pães de queijo servidos com afeto.

Prepare-se para colocar a mão na massa, visitar, experimentar e se emocionar com os saberes de quem faz da simplicidade um patrimônio vivo. Uma jornada entre plantações, paisagens verdes e montanhosas, sabores, sentimentos, receitas de família e a hospitalidade ourense.



Experiências com a Mandioca

Onde tudo começa: a raiz da tradição

Antes do polvilho, há a mandioca. Na Rota do Polvilho, visitando o Sítio Conquista, você descobre os primeiros passos desse ciclo encantador em meio às plantações, técnicas regenerativas e histórias da terra.



Sítio Conquista

Aqui, a experiência é viva e educativa. Você aprende sobre as variedades de mandioca, participa de atividades de plantio regenerativo e entende o papel da agricultura e sustentabilidade. Uma imersão que conecta o visitante à terra e à cultura alimentar local.

No Sítio Conquista, a terra é mais do que solo: é ensinamento, cuidado e reconexão. Aqui, o visitante vivencia o ponto de partida da Rota do Polvilho com atividades que integram natureza, saber tradicional e práticas sustentáveis.

Atividades oferecidas:

- **Visita Sustentável:**

Conheça de perto um projeto de agricultura regenerativa que valoriza o equilíbrio do ecossistema e o respeito à terra. A atividade inclui caminhada guiada pela lavoura, onde são apresentadas técnicas sustentáveis de manejo e diversas variedades de mandioca cultivadas com responsabilidade ambiental.

- **Plantio de Mudanças:**

Participe ativamente do cuidado com a terra deixando sua marca simbólica no território: plante uma muda e contribua com a regeneração contínua da área. Uma experiência de pertencimento e reconexão com o ciclo da vida.

- **Pegue e Pague – Pomar Agroecológico:**

Colha você mesmo frutas da estação direto do pé, em um pomar livre de defensores agrícolas e rico em diversidade. Leve para casa frutas frescas e saudáveis, vivenciando o contato direto com a produção natural e o valor do alimento limpo.

Endereço: Estrada Conceição dos Ouros/Paraisópolis, Km 30, SN

Experiências com o Polvilho

Do saber-fazer ancestral ao processo moderno

O polvilho é o coração da rota, ingrediente base de tantas receitas que encantam o Brasil. Nesta etapa, você visita produções artesanais e fabris que revelam as diferentes formas de transformar mandioca em cultura comestível. Nesta etapa da Rota do Polvilho, o visitante mergulha no universo da transformação da mandioca em polvilho, um processo que envolve tradição, técnica, ancestralidade e afeto. Cada parada apresenta uma abordagem única: fabril, sensorial ou artesanal, compondo um panorama completo da riqueza desse saber local.



Ourense alimentos

A história da Ourense Alimentos nasceu do sonho de Romeu Rogério, que decidiu se dedicar à fabricação de polvilho artesanal em Conceição dos Ouros. Tudo começou com o arrendamento de uma pequena fábrica, mas em pouco tempo a produção ganhou força e mudou-se para o espaço atual, onde a empresa iniciou sua trajetória de crescimento e inovação. A fábrica passou por uma completa modernização, com a substituição de antigos equipamentos por tecnologia de ponta, sempre mantendo o cuidado com a qualidade artesanal que é a marca registrada da Ourense.

O foco é a produção de um polvilho azedo artesanal, feito com fermentação natural e secagem ao sol, voltado especialmente para fábricas de biscoitos, quitandas e quituteiras artesanais.

Com olhar atento às oportunidades, a Ourense também passou a comercializar tapioca e desenvolver novas formulações à base de polvilho, explorando misturas inovadoras para o mercado varejista.

Mais do que uma fábrica, a Ourense é a realização de um legado familiar — onde tradição, técnica e visão de futuro caminham lado a lado.

• Atividade Realizada

Visita a fábrica: A visita guiada percorre todas as etapas da produção do polvilho, desde a chegada da mandioca até o empacotamento. O visitante conhece o processamento da matéria-prima, a fermentação, a secagem natural nos tradicionais girais ao sol e o cuidado com a embalagem final.

Durante o passeio, o público é convidado a compreender o equilíbrio entre tecnologia, tradição e condições climáticas.

Ao final, os visitantes desfrutam de uma degustação especial com pães de queijo, biscoitos e quitandas preparados com o polvilho da própria fábrica — um encerramento saboroso que celebra a força da tradição familiar.

Endereço: Rodovia MG-173, Km 28 - SN, contato: (35) 3622-2299



Tupguar

A Tupguar é uma fábrica de polvilho que valoriza o processo artesanal, com um olhar sensível para a experiência humana. Localizada em Conceição dos Ouros, a empresa une técnica e afeto, propondo um modelo de turismo sensorial e educativo.

Mais do que uma fábrica, a Tupguar é um espaço onde os sentidos guiam a experiência, criando memórias marcantes a partir dos aromas, sons e sabores típicos da produção de polvilho mineiro.

• Atividade Realizada

Visita à fábrica: A visita começa com a chegada da mandioca à fábrica e segue por todas as fases da transformação: lavagem, trituração, fermentação, secagem nos girais e embalagem. O grande diferencial está no enfoque sensorial: o visitante é estimulado a usar visão, olfato, tato, audição e paladar, mergulhando profundamente na vivência artesanal.

Ao final, uma mesa de degustação convida o visitante a experimentar produtos frescos à base de polvilho, tornando o aprendizado uma experiência completa e memorável.

Endereço: R. Santa Efigênia, 492, Bairro: Santa Efigênia, contato: (35) 3653-1222





Associação das biscoiteiras de Ouros

• Apresentação da Propriedade

Na zona rural de Conceição dos Ouros, na comunidade da Cachoeira, um grupo de mulheres decidiu transformar talento em renda e tradição em oportunidade. Assim nasceu a Associação das Biscoiteiras de Ouros — um coletivo que trabalha a partir do polvilho para produzir uma variedade encantadora de biscoitos, quitandas e iguarias mineiras.

Atuando principalmente sob encomenda, as associadas uniram esforços, saberes e afeto para atender à alta demanda de produtos artesanais da região. Em uma estrutura organizada e equipada com fornos industriais, elas mantêm viva a cultura alimentar local, ao mesmo tempo em que fortalecem a autonomia e o protagonismo feminino no campo.

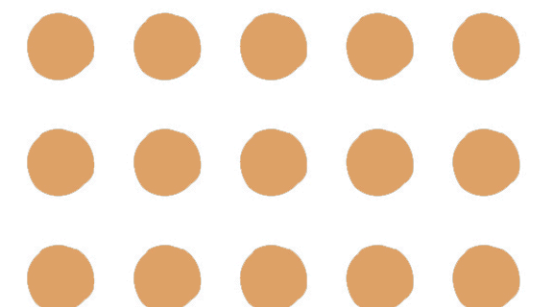
• Atividade Realizada

Durante a visita, o público acompanha todo o processo de produção dos biscoitos artesanais: desde a preparação das massas, passando pela modelagem manual até o uso dos fornos industriais que assam as delícias que chegam à mesa de tantos ourenses.

O ponto alto da experiência é a degustação: uma variedade de quitandas fresquinhas é servida, incluindo o irresistível “sorvetinho de biscoito” — uma invenção local em que um biscoito assado serve de base para receber uma camada da massa crua modelada como um sorvete cilíndrico, criando um contraste surpreendente de texturas e sabores.

Mais do que provar, o visitante é convidado a reconhecer o valor do trabalho coletivo, da tradição que se reinventa e do sabor que nasce do encontro entre comunidade e território.

Endereço: consulte os guias indicados no fim da cartilha.



O Pão de Queijo

Afeto que se come com a mão

Na última etapa da Rota do Polvilho, o que era raiz vira festa. O polvilho que brotou da terra, foi fermentado com o tempo e moldado com mãos experientes, agora se transforma no mais mineiro dos sabores: o pão de queijo.

Mais do que um alimento, ele é símbolo de afeto, hospitalidade e pertencimento. Está presente nos cafés da manhã, nos reencontros familiares, nas merendas de infância e nas mesas de quitanda. Cada receita carrega um segredo, uma avó, uma história. Nesta fase da rota, o visitante vivencia o pão de queijo em suas diferentes formas: da versão artesanal feita à mão e harmonizada com geleias, até o pão de queijo empanado — uma inovação local que mantém viva a tradição enquanto reinventa o sabor.

É o momento de saborear o território com afeto, de sentar à mesa com quem faz, e de entender por que, em Minas Gerais, comer é um ato de memória, cultura e amor.

Sandro

Sandro descobriu ainda menino que seu lugar era a cozinha. Quando a mãe precisou repousar durante uma gestação, ele — o filho mais velho — assumiu os cuidados da casa. Mas foi no fogão que encontrou seu verdadeiro chamado.

Entre panelas, cheiros e receitas de família, aprendeu que cozinhar era mais que tarefa: era gesto de amor, criação, memória. Formado nas vivências do dia a dia, Sandro se tornou cozinheiro antes mesmo de crescer. Com o tempo, porém, trocou o agito das cozinhas comerciais pela calma do interior mineiro. Em sua pousada em Conceição dos Ouros, cozinha hoje como gosta — com tempo, afeto e presença. Recebe turistas como amigos, com a mesa posta e o coração aberto.

Sua marca registrada? Geleias artesanais com frutas da estação, antepastos criativos e, claro, o clássico pão de queijo mineiro feito à mão, com polvilho da região e sabor de lembrança boa. Uma herança que percorre toda a família: irmãos, tios e primos também vivem da cozinha — e todos carregam o dom de transformar ingredientes simples em momentos inesquecíveis.

• Atividade Realizada

Oficina de pão de queijo: O visitante é convidado a preparar sua própria receita de pão de queijo, em uma vivência guiada pelo próprio Sandro, que ensina, conta causos e compartilha memórias do fogão da infância.

Harmonização de geleias: O anfitrião serve geleias caseiras e quitandas feitas com produtos locais, promovendo uma harmonização saborosa e afetiva. Tudo acontece sem pressa, no compasso do interior, como se o tempo parasse para valorizar cada momento.

Endereço: Rua da paz 79, Bairro: Vila Industrial, contato: (35) 9 9976-9701





Big Minas

- Apresentação da Propriedade

A Big Mimas é referência na produção moderna de pães de queijo congelados, com forte presença no mercado regional. Mais do que uma fábrica, é um exemplo de como a tradição do polvilho pode se renovar e alcançar novos públicos com criatividade e qualidade, destaca a produção dessas iguaria mineira sem aditivo químico e conservantes.

Com maquinário especializado, equipe dedicada e um olhar atento às tendências alimentares, a Big Mimas preserva o sabor clássico do pão de queijo, enquanto inova em versões surpreendentes, como o famoso pão de queijo empanado, um sucesso local que já conquistou visitantes e empreendedores.

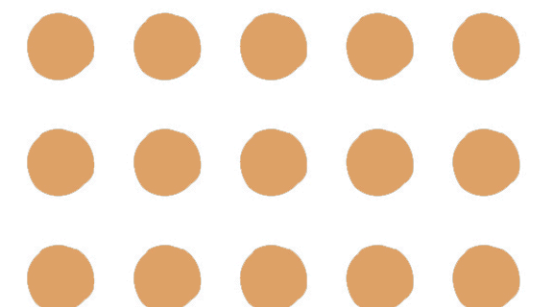
- Atividade Realizada

Visita à Fábrica: Durante a visita, o turista percorre os espaços de produção com acompanhamento técnico e explicações didáticas sobre o processo de fabricação em escala — da massa ao congelamento.

Ao final, o ponto alto: uma degustação deliciosa com diferentes tipos de pão de queijo, incluindo o inusitado empanado, servido quentinho, crocante por fora e macio por dentro.

Uma parada imperdível para quem quer saborear a tradição com uma pitada de ousadia.

Endereço: R. Barão de Camanducaia, 290, Bairro: Centro, contato: (35) 3653-1655



Visitas adicionais



Luizinho

Apresentação da Propriedade

No caminho da Rota do Polvilho, o visitante pode fazer uma pausa especial no sítio do Luizinho, um anfitrião carismático que transformou sua propriedade em um espaço de lazer, sabores e boas histórias. Entre lagoas, pesqueiro, cozinha rústica e áreas de convivência, ele recebe os visitantes como quem convida velhos amigos para um dia na roça.

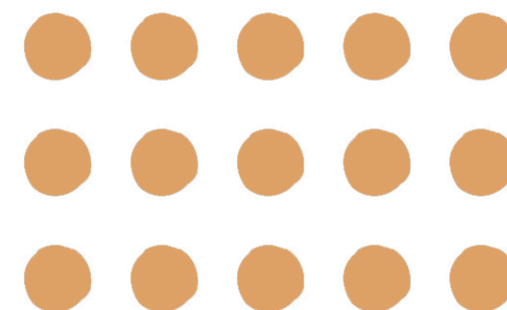
Ali, além do ambiente acolhedor e da possibilidade de refeições sob agendamento, Luizinho apresenta com orgulho seu ofício: a arte de transformar cachaça em licor artesanal, com aromas, cores e sabores únicos que conquistam os paladares mais exigentes.

• Atividade Realizada

A visita guiada começa com a apresentação do processo de fabricação dos licores. Luizinho conduz o visitante por um tour que mostra como a cachaça é tratada, aromatizada e transformada em bebida licorosa, de forma artesanal, respeitando o tempo e os ingredientes da natureza. Em seguida, acontece uma degustação moderada de seus principais rótulos, feita com leveza, orientação e muitos causos mineiros. Para os mais curiosos (e corajosos), há ainda um teste-cego de sabores, desafiando o paladar a identificar as essências e ingredientes usados nas receitas.

Mais do que provar licores, essa experiência é um convite a conhecer gente boa, rir com histórias e celebrar o que Minas tem de mais precioso: a arte de bem receber.

Endereço: consulte os guias indicados no fim da cartilha.





Como visitar a Rota?

Entre em contato com o Centro de Informações Turísticas de Conceição do Ouro

Localizada estrategicamente na rodoviária de Conceição dos Ouros, a agência XP Trips é o ponto de partida ideal para explorar as maravilhas da região. Oferece atendimento personalizado e uma ampla variedade de passeios e experiências, conectando você aos principais atrativos turísticos com conforto e praticidade.

Endereço: Tv. Olavo Bilac, 70 – Centro

Contato: (35) 99755-6809/ Instagram: @xprips

Alguns hotéis disponíveis na cidade:

Hotel M&M: Rua da paz 79, Bairro: Vila Industrial, contato: (35) 9976-9701

Red Hotel: Avenida Barão do Rio Branco 07, centro, contato: (35) 999717958

Pousada da Ângela: Rua Tomaz Augusto de Freitas S /N, Bairro: Quilombo, contato: (35) 998282197

Pousada Eco Ouros: R. Mercúrio 1900, Bairro: Chácara dos Euclides, contato: (35) 99984-0624

Pousada Dona Zenaide: Av. Domingos Rosa 141, centro, contato: (35) 99750 3392

Alguns guias turísticos:

Dri Guia: (11) 95606 1761

Will Gomes Expedições: (35) 99751-9450