

Desde então, eles reintroduziram mais de 4 mil aves. Mas o maior orgulho de Nélio é ter conseguido soltar 28 papagaios-de-peito-roxo de volta no município. “Eles já são vistos na cidade e tiveram filhotes, dando origem a uma nova geração”, diz. A Fazenda Campo do Meio oferece visitas guiadas por R\$ 40.

Aiuruoca também é famosa pelas belas cachoeiras — são 80, sendo 42 delas indicadas para banho. A mais famosa é a Cachoeira dos Garcia. Localizada a mais de 1,7 mil metros de altitude, tem 30 metros de queda livre e águas cristalinas e bem geladas.

## Não deixe de conferir

Um destaque de Aiuruoca é um empreendimento que soma boa comida com experiências inusitadas: o Velho Oeste Minas, um bar e restaurante que adota a temática “saloon do faroeste”. Localizado no meio das montanhas, o local é comandado pela família Mariuá. Ao chegar ao local, você será recepcionado por um xerife, vestido a caráter, com uma espingarda na mão, que vai questionar o que você busca por aquelas redondezas — é o começo de uma experiência que parece ter saído de um filme de bang-bang.

A entrada é por uma porta típica de saloon. Lá dentro, os bancos do bar são celas de cavalo e as mesas ficam ao lado de um janelão com uma bela vista do alto da serra. Entre as bebidas, uma das mais famosas é a cachaça artesanal — servida em um chifre de boi.

O cardápio de refeições é enxuto, mas muito bem definido. Além das opções típicas com truta, o destaque fica para o arroz carreteiro. Na parte de bebidas, uma indicação é a vasta gama de cervejas locais, com opções feitas com ervas-cidreira e frutas vermelhas.

O empreendimento é comandado por quatro membros da família Mariuá. André, o pai, é o xerife e recebe o público junto da esposa, Liliana, que encarna o papel da mocinha indígena. A equipe é completada pelos irmãos Taj e Mahal — registrados com o nome de uma das sete maravilhas do Mundo Moderno. Mahal é o barman, enquanto Taj é a chef de cozinha.

Para aproveitar o passeio ao máximo, uma dica é entrar na fantasia de faroeste e se imaginar em outra época. E não se assuste se, do nada, um meliante mascarado chegar ao local, já que os proprietários fazem encenações de filmes de bang-bang, e os clientes interessados podem se oferecer para serem escalados.

## Os queijos de Minas

Se Minas Gerais é conhecida como a terra do queijo, o município de Alagoa pode ser considerado o epicentro de uma produção focada em iguarias de altíssima qualidade. Localizado



**Bar e restaurante Velho Oeste Minas, em Aiuruoca (MG)**



Fotos: Pedro Grigori/CB/D.A Press

**Oswaldinho, proprietário da Queijo D'Alagoa, em Alagoa (MG)**

no ponto mais elevado das Terras Altas da Mantiqueira, em uma altitude média de 1,1 mil metros, mas com picos de até 2,3 mil metros, a terra abriga apenas 2,7 mil habitantes e mais de 7,5 mil vacas.

A fama da cidade como um point queijeiro é recente. Tudo começou em 2009, com Osvaldo Martins. Para ajudar um produtor local de queijo que enfrentava dificuldades financeiras, Osvaldinho, como é conhecido, abriu uma empresa e começou a oferecer um serviço, até então, inédito: a venda de queijos pela internet.

Assim começou a Queijo D'Alagoa, que nos dois primeiros meses de funcionamento vendeu apenas três peças. No entanto, com clientes satisfeitos e muito marketing boca a boca, a fama do queijo disparou e hoje as encomendas são enviadas para todos os cantos do país — e até para fora.

Hoje, Osvaldinho vende queijos de 138 produtores do município, que fazem o produto com a mesma técnica e entregam três toneladas por dia — mais de um quilo por habitante de Alagoa. Carismático, Osvaldinho tornou-se um influencer queijeiro com quase 100 mil seguidores no Instagram. “As vendas estão tão grandes que somos responsáveis por manter uma agência do Correio aberta na cidade.”

O sucesso veio pela qualidade dos queijos,

que já levaram mais de 50 prêmios nacionais e internacionais. Entre as honrarias, a medalha de ouro no Mundial do Queijo de Araxá, em 2019, e dois prêmios no Mondial du Fromage na França, com prata em 2019 e bronze em 2017.

O sabor único do queijo vem da elevada altitude e dos aspectos climáticos da região, o chamado “terroir”. A última etapa da produção é o período de maturação, que pode ir de uma semana, nos queijos mais frescos, para mais de dois anos, nas versões nobres. “Alagoa é a terra mais alta da Mantiqueira. Nosso clima chega a fazer -8°C, e durante todo ano o ar fica arejado. Por isso, o queijo matura ao ar livre, e esse é um dos nossos diferenciais”, explica.

Oswaldinho mostra a história da cidade na Rota do Queijo e do Azeite, criada por ele em 2016. Com valor de R\$ 180 por pessoa, o passeio começa por volta das 10h na Fazenda Cauré, produtora de azeite, faz parada para almoço no restaurante de Dona Inês, no centro da cidade, e continua no ponto mais alto de Alagoa, na fazenda 2M, um dos produtores do queijo artesanal vendido por Osvaldinho.

A rota termina com uma degustação de queijo — que deve ser experimentado do mais fresco para o mais maturado —, harmonizados com outras delícias da região, como goiabada, geleia de jabuticaba e mel.