Turismo

Uma pérola na Mantiqueira

No meio de uma região famosa pelo queijo e com uma população de vacas maior que de seres humanos, uma fazenda em Itanhandu resolveu inovar e embarcar em um desafio: começar uma criação de búfalos na Mantiqueira. O casal Carlos Alberto e Adriana Carvalhos é responsável pela fazenda e criou a marca Pérola da Serra em cima de lágrimas e suor. "Todo mundo chamava a gente de louco", adianta Carlos, que é médico veterinário.

Itanhandu é uma região famosa pelas vacas holandesas, e o avô de Carlos era o maior produtor do município. O neto não quis seguir os passos da família e, em junho de 2014, recebeu as primeiras búfalas, vindas da Itália e da Índia. A produção começou em 2015, mas enfrentou uma série de dificuldades.

"Quando começaram a dar leite, vimos que aquilo só se chamava leite no nome, porque não dava para fazer queijo. Tentávamos fazer, mas na hora do processo de filar a massa, ela partia, não dava certo", conta Carlos. Em uma região de queijeiros, a família começou a receber amigos e vizinhos para tentar fazer o queijo dar certo, mas nada funcionava. O negócio só deslanchou quando o filho do casal, o veterinário Pedro Cunha, partiu para fazer cursos com especialistas italianos, país tradicional pela produção de queijo de búfala.

"Em 2019, fomos premiados no Mundial do Queijo de Araxá com a nossa burrata. No discurso, fiz questão de falar das noites mal dormidas, lágrimas derramadas e do arrocho financeiro até dar certo", conta Carlos.

A fazenda recebe o público para um passeio guiado — e os visitantes podem até dar mamadeira para os filhotes. A maior surpresa do roteiro é descobrir o quanto os búfalos são animais serenos. Atualmente, são 200 búfalas na fazenda, e cada nova geração recebe nomes com uma mesma inicial. Atualmente, as novas filhotes são da geração M, então há bezerras com nomes como Maiara, Maraísa e Madonna. Ao final do passeio, os visitantes encaram um banquete com gostosuras feitas com o leite dos animais.



Pérola da Serra, em Itanhandu (MG)

Trem da Serra da Mantiqueira, em Passa Quatro (MG)



Uma viagem ao passado

Com uma população de pouco mais de 15 mil pessoas, o município de Passa Quatro é cortado pela Estrada de Ferro Minas e Rio, que atualmente conta com apenas um trecho de 10km da antiga ferrovia em funcionamento para um passeio turístico. O roteiro tem início no centro da cidade e segue até a Estação Coronel Fulgêncio, ao lado do Túnel da Mantiqueira, último ponto antes da divisa com São Paulo.

O passeio de ida e volta na Maria Fumaça custa R\$ 90 a meia-entrada. O trem, com dois vagões, conserva o estilo dos ferroviários do século passado, incluindo os apitos, a fumaça e o som característico dos trilhos, que parecem nos transportar para décadas atrás. A viagem é animada por músicos locais.

O trem faz uma parada na Estação do Manacá e segue à Estação Coronel Fulgêncio. Ao desembarcar, os visitantes fazem uma curta caminhada até o Túnel da Mantiqueira, que começou a ser perfurado em 1881, e foi inaugurado três anos depois, pelo imperador Dom Pedro II.

Na época, o trecho fazia parte do caminho da antiga estrada real. Décadas depois, o local foi palco de um dos confrontos mais sangrentos da Revolução Constitucionalista de 1932, também conhecida como Guerra do Café com Leite.

Na época, o estado de São Paulo se levantou contra o presidente Getúlio Vargas e defendeu a criação de uma nova Constituição para o Brasil. Um dos embates principais da guerra ocorreu em Passa Quatro, quando os paulistas tentaram invadir o território e entraram em confronto com os mineiros dentro do Túnel da Mantigueira.

A guerra e a cidade de Passa Quatro contaram com um personagem que décadas depois construiria a nova capital do país. Um jovem médico chamado Juscelino Kubitschek, que atendia os feridos nos hospitais de campanha. Todo o passeio tem duração de duas horas. Nos trajetos, o trem passa no meio da cidade e a população acena animada para os turistas, como se fossem visitantes vindos de outra época.

*O repórter viajou a convite do Governo de Minas Gerais e da Associação dos Municípios do Circuito das Águas (AMAG)