

Vivências - A jornada completa

Uma visita sensorial, humana e afetiva, em que o turista não apenas vê, mas vive o café.



A EXPERIÊNCIA

Nesta imersão você vai conhecer o café como ele realmente é: vivo, cuidadoso e cheio de histórias.

A visita começa com uma acolhida afetiva, segue para a lavoura agroecológica – onde você aprende como o alimento nasce, cresce e é cuidado – e continua com uma pequena colheita simbólica para sentir o café na palma das mãos.



Depois, você conhece os processos de classificação e beneficiamento, entendendo como o grão é separado, transformado e preparado até se tornar um café especial. Tudo de forma leve, guiada e sensorial.

É uma experiência para aprender, tocar, cheirar... e descobrir o sabor do que você viveu.



O que faremos

Café, mãos e sentidos



Acolhida - "O sabor começa pela chegada"

Objetivos

- Criar conexão emocional imediata.
- Conhecer cada participante.
- Fazer o visitante se sentir parte da casa.
- Introduzir os valores da fazenda: cuidado, história, falar sobre agroecologia, família e propósito.

Como acontece

- Recepção na cafeteria com cafés especiais servidos em pequenos goles para despertar sentidos.

Falaremos sobre as características de um fruto como : doçura, acidez, corpo etc

- Breve fala sobre o que será vivido e o conceito "O sabor do que você viveu".
- Entrega de um cartão/etiqueta com o nome do visitante (para reforçar a conexão



Lavoura - "Onde o café nasce e conta sua própria história"

Objetivos

- Ensinar de forma leve e vivida de onde vem o café.
- Explicar o ciclo, as variedades, as podas, o terroir, a agroecologia.
- Permitir que o turista toque, colha, sinta, fotografe e se encante.

Como acontece:

- Caminhada tranquila pelos pés de café.
- Explicação sobre variedades, altitude, clima, flores, frutos.
- Experiência prática.
- Colheita.
- Teste de maturação com cores.
- Cheiro das folhas e dos frutos.
- Espaço para fotos no cafezal e na árvore símbolo da fazenda.



Terreiro Suspenso - "O café é transformado pela luz e pelo calor"

Objetivos

- Ensinar o processo pós-colheita de um jeito simples e encantador.
- Mostrar microlotes, fermentações e a magia da secagem lenta.
- Transformar conhecimento técnico em experiência acessível e sensorial.

Como acontece

- Demonstração da secagem nos terreiros suspensos.
- Momento para o visitante mexer o café no terreiro e tirar alguns verdes que vieram dos cafés colhidos por cada visitante.

Experiência exclusiva

- Os turistas mexem o café do microlote da safra do ano e você pode vincular isso ao lançamento da safra 2026.

Fazendo e preenchendo a ficha do lote colhido naquele dia.

- Registro fotográfico "Mexi o café no terreiro".



Beneficiamento & Classificação - O nascimento do café especial

Depois da colheita feita por você, seguimos para a etapa onde o café começa a revelar sua qualidade.

Aqui, você beneficia seus próprios grãos.

É o momento em que o café que você colheu ganha identidade, cuidado e destino.

Você participa de cada detalhe e descobre que qualidade não é acaso: é resultado de atenção, técnica e respeito ao grão.

É o momento em que o café que você colheu ganha identidade, cuidado e destino.

Você participa de cada detalhe e descobre que qualidade não é acaso: é resultado de atenção, técnica e respeito ao grão.





Classificação dos Grãos - Aprenda com a Samara

Depois da colheita, Samara guia cada visitante em um momento especial: a classificação do próprio café.

De forma simples e prática, ela mostra como identificar grãos maduros, verdes, cerejas imperfeitas e impurezas naturais.

Você aprende a observar cor, textura, densidade e qualidade – exatamente como fazemos no dia a dia da fazenda.

E o mais interessante: cada pessoa classifica o café que acabou de colher, entendendo, com as próprias mãos, o que transforma um lote comum em um café especial.

É um aprendizado leve, divertido e revelador, onde você percebe que qualidade nasce do olhar atento e do cuidado em cada detalhe.



Torra & Embalagem - O café que você viveu

Para finalizar a experiência, cada visitante fará algo único: torrar o próprio café.

Sob a orientação do mestre de torra Ricardo, você acompanha a transformação dos grãos – o cheiro que muda, a cor que aprofunda, o estalo que anuncia o ponto ideal.

Depois, você mesmo embala o seu lote: um café que passou pelas suas mãos desde a lavoura até a torra.

E leva esse pacote para casa como continuação da vivência – um café que carrega sua história, seu cuidado e seu sabor.

Um presente para lembrar que cada xícara é também uma memória.



O Brinde ao Café que Vivemos

Chegamos ao último ato da nossa jornada.

Na cafeteria, cada pessoa prepara o seu próprio café, seguindo uma receita que desperta aroma, afeto e lembranças.

É o momento em que a xícara se torna história, e a história vira laço.

Celebramos juntos, em torno da mesa, provando o café que você mesmo trouxe à vida – quente, perfumado e cheio do sabor do que vivemos aqui.

MAPA COMPLETO DA EXPERIÊNCIA

(com tempos sugeridos)

Mapa da Vivência - Do Grão ao Sabor

Duração total: 5:00 h a 6:00 horas divididos em tres dias.



1. Acolhida | 45 min

Recepção, apresentação do conceito, goles iniciais de café especial.

2. Lavoura Agroecológica | 45 min

Caminhada leve • Aprendizado sobre manejo, variedades, flores e frutos • Colheita simbólica.

3. Classificação dos Grãos | 30-40 min

Com a Samara • Separação dos grãos colhidos por cada visitante • Identificação de maturação, densidade e imperfeições.

4. Beneficiamento & Pós-Colheita | 25-30 min

Explicação dos processos • Terreiros suspensos • Aromas dos diferentes métodos.

5. Torra Individual | 40-50 min

Com o mestre de torra Ricardo • Acompanhamento do ponto de torra • Pacotinho personalizado.

6. Celebração na Cafeteria | 60-75 min

Preparo do café por cada participante • Receita guiada • Brinde final e degustação.

7. Encerramento | 20-30 min

Foto coletiva • Entrega do café torrado com a marca do evento e um certificado.





SOBRE SÍTIO PÉ DE BREU

O sítio, para nós, é mais que morada. É onde nos encontramos uns com os outros e com nós mesmos.

Aqui repousa a paz, o silêncio que ensina a ouvir o tempo, a sabedoria da agroecologia e a paixão que nos liga à terra.

No Sítio Pé de Breu, cada canto é encontro, cada dia é aprendizado e cada grão é celebração da vida.





Sobre nossas mãos



R I C A R D O , W I L D M , L A V Í N I A E S A M A R A

Nas mãos do meu avô, o primeiro plantio.
Nas mãos dos meus pais, o cuidado que fez florescer.
Hoje, em nossas mãos – Ricardo, Wildma Lavínia e Samara –
o café ganha nova vida e permanece raiz.

São mãos que aram a terra,
acariciam as folhas,
acolhem os frutos maduros.

Mãos que guardam a memória da família
e escrevem, grão por grão,
a história da agricultura familiar.

Porque aqui, no Sítio Pé de Breu,
o café não nasce só da terra,
mas do amor que brota em nossas mãos.



Pe de Breu
-CAFÉS ESPECIAIS-
AGROECOLOGIA

Nossos produtos



OUTROS FRUTOS

Do abraço das flores ao voo das abelhas, nasce o mel artesanal, puro e dourado, que adoça a vida com simplicidade.

No pomar, o sol amadurece as frutas e guarda nelas sua força: assim surgem as bananas desidratadas, doces e leves como energia da terra.

As geleias caseiras carregam a cor e o sabor do tempo certo da colheita, espalhando poesia em cada colherada.

As folhas, flores e raízes transformam-se em chás naturais, que aquecem, acalmam e despertam memórias.

Do grão ao moinho, o fubá da roça traz de volta o aconchego das receitas de família, memória viva da tradição.

E há muito mais: cada produto é fruto da agroecologia, cuidado por mãos que semeiam, colhem e transformam, deixando em cada detalhe a poesia do campo e o afeto do nosso sítio.





Pé de Breu
-CAFÉS ESPECIAIS-
AGROECOLOGIA

Saiba mais:

1. Contato -Pé de Breu

Município: Alto Caparaó

Nome dos anfitriões responsáveis: Ricardo e Wildma

Inscrição Estadual:

Endereço: Córrego do Três Barras, Zona Rural, s/ número.

Localização: () Área urbana (x) Área rural - Ver item 6.

Telefone e WhatsApp: (32) 98465-5380

Redes sociais: @sitiopedebreu

2. O que levar e o que vestir

Use roupas confortáveis, calça comprida, calçado fechado, boné ou chapéu. Leve um agasalho— mesmo em dias quentes, a temperatura pode cair. Não se esqueça do filtro solar, repelente e garrafinha de água.

3. Indicação e/ou restrições

Não é lugar para quem não gosta do vento no rosto, do cheiro da terra molhada ou do silêncio que ensina a escutar a vida. O Sítio Pé de Breu é morada do tempo lento, do café colhido com calma e da paz que só floresce em quem se permite sentir.

4. Cancelamento

Prazo máximo para a realização do cancelamento com reembolso total: 48 horas antes do horário de realização da experiência.

Confira a versão completa da nossa **Política de Cancelamento**.

5. Chuvas

Em caso de chuvas leves, o roteiro poderá ser ajustado, sem comprometer a proposta da experiência e sem oferecer riscos aos participantes.

6. Acesso

Trajetos em estrada de terra: (x) Sim () Não

Restrições de acesso para vans: () Sim (x) Não

Restrições de acesso para vans em período chuvoso: () Sim (x) Não

Restrições de acesso para veículos de passeio em período chuvoso: () Sim (x) Não

Observações extras sobre o acesso e suas restrições: