



**MANGALARGA
MARCHADOR**

AQUI TEM PAIXÃO

apresenta:



CAVALGADAS TEMÁTICAS

ROTEIRO DO QUEIJO E AZEITE

Sábado 25 de junho

Haras Alcatruz

Aiuruoca/MG

patrocínio:



apoio:



HARAS ALCATRUZ



realização:





ROTEIRO DO QUEIJO E AZEITE



INSCRIÇÕES



**PROIBIDO
GARANHÕES**

Valor: R\$ 150,00
camisa + passaporte

Valor: R\$ 100,00
desconto especial
para quem já tem camisa
e passaporte

Dados Bancários

Banco Santander

Agência: 3111

Conta corrente: 13.000079-6

CNPJ 19.094.754/0001-86

Clube do Cavalo de Cruzília

Chave Pix (35)999540570

DOCUMENTAÇÃO

Atestado Negativo de Mormo

Atestado Negativo de AIE,

Atestado de Vacinação contra Influenza Equina, GTA

Contato

Luciana (CCC) 35 99954-0570

Eliz (Esportes ABCCMM) 31 98290-9199 / 3379-6146



ROTEIRO DO QUEIJO E AZEITE



HOSPEDAGEM

Pousada Paraíso dos Tucanos
(35) 99941-7922

Pousada Pico do Papagaio
(35) 99827-1244

Pousada Canto do Papagaio
(35) 99707-8231

Pousada Kravo e Kanela
(35) 99757-7633

Pousada Alquimia
(35) 99924-6791



ROTEIRO DO QUEIJO E AZEITE



PROGRAMAÇÃO E PERCURSO



distância

25km

Traslado Van Haras Alcatruz - Igreja Guapiara 08h



09h

Parada Tiê Cachaçaria Largada da Igreja Guapiara
(café, oração coletiva e benção do padre)

Trilha pela Floresta até Aiuruoca

Almoço em Aiuruoca

Parada Estação de Trem
(história regional e contação de causo)



Chegada no Haras Alcatruz
Prosa-Jantar-Roda de Viola



CAVALGADAS TEMÁTICAS

Inscrições e informações

Luciana (CCC) 35 99954-0570

Eliz (Esportes ABCCMM) 31 98290-9199 / 3379-6146

Patrocínio

Guilherme Lages 31 99184-2266

Wagner Fonseca 31 99721-0055

patrocínio:



apoio:



HARAS ALCATRUZ



Aiuruoca
GOVERNO MUNICIPAL
CONQUISTANDO NOVOS HORIZONTES

realização:



CLUBE DO CAVALO
DE CRUZÍLIA
NÚCLEO BERÇO DA RAÇA
MANGALARGA MARCHADOR





ROTEIRO DO QUEIJO E AZEITE

Aiuruoca, terra do azeite

O primeiro registro sobre o cultivo de oliveiras em Aiuruoca data de 1853, conforme relato contido nos livros históricos Câmara Municipal de Aiuruoca.

As fontes documentais não deixam dúvidas de que, há mais de 166 anos, as oliveiras já eram cultivadas em Aiuruoca. Hoje o município conta com diversos olivais e lagares, que mantêm viva a tradição do azeite em nossa terra e que contabilizam diversos prêmios no Brasil e mundo afora.

Aiuruoca, terra da cachaça

As origens da Cachaça em Aiuruoca remontam ao século XVIII. Já nos anos de 1843 e 1844, registram-se diversos engenhos de cana e cachaça no município. Depois da independência, o primeiro tributo provincial a incidir sobre a cachaça em Minas Gerais deu-se por intermédio da Câmara Municipal da então Vila de Aiuruoca.

No Livro de Registro de Ofício e Editais da Câmara Municipal de Aiuruoca observamos que, no ano de 1855, existiam em Aiuruoca oito engenhos que fabricavam açúcar e aguardente, sendo quatro movidos por água e quatro movidos por bois.



ROTEIRO DO QUEIJO E AZEITE

por Gilberto Furriel

Aiuruoca, do tupi-guarani “Casa de Papagaio”, foi desbravada em 1692 pelo Padre João de Faria Fialho e fundada oficialmente em 1796 pelo bandeirante João de Siqueira Afonso, descobridor das Minas de Ayuruoca. Elevou-se a paróquia em 1717 e teve a sua emancipação político-administrativa em 14 de agosto de 1834.

Emoldurada por suas montanhas, belas cachoeiras e tradições históricas, também destaca-se no rico cenário cultural gastronômico das Minas Gerais como a Terra do Queijo, do Azeite e da Cachaça.

Aiuruoca, terra do queijo

É do ano de 1819 umas das primeiras referências sobre o queijo na região de Aiuruoca, encontrada no livro “Viagem às Nascentes do Rio São Francisco”, de Auguste de Saint Hilaire: Arredores de Ayuruoca:

“Tão logo o leite é tirado coloca-se nele o coalho, o que o faz talhar-se instantaneamente. O coalho mais usado é o da Capivara, por ser mais facilmente encontrado. As formas são de madeira e de feitio circular, tendo o espaço livre interno mais ou menos do tamanho de um pires. Essas formas são colocadas sobre uma mesa estreita, de tampo inclinado. O leite talhado é colocado dentro delas (...). Em seguida a massa é espremida com a mão, e o leite que escorre cai dentro de uma gamela colocada em baixo”.

Nestes 200 anos da história do queijo em Aiuruoca, a tradição é mantida através de inúmeros produtores rurais que guardam com carinho a nossa maior tradição cultural gastronômica, que já acumula diversos prêmios.