GASTRONOMIA
Nas Montanhas

• DE 01 A 27 DE SETEMBRO DE 2026 •

MONTE VERDE - MG



GUIA GASTRONÔMICO
2026

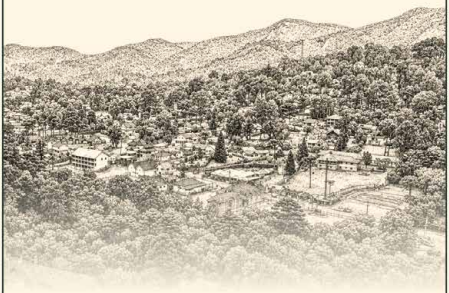
GASTRONOMIA
Nas Montanhas
MONTE VERDE - 2026

O MELHOR DESTINO

DE INVERNO

DO BRASIL

MONTE VERDE / MG



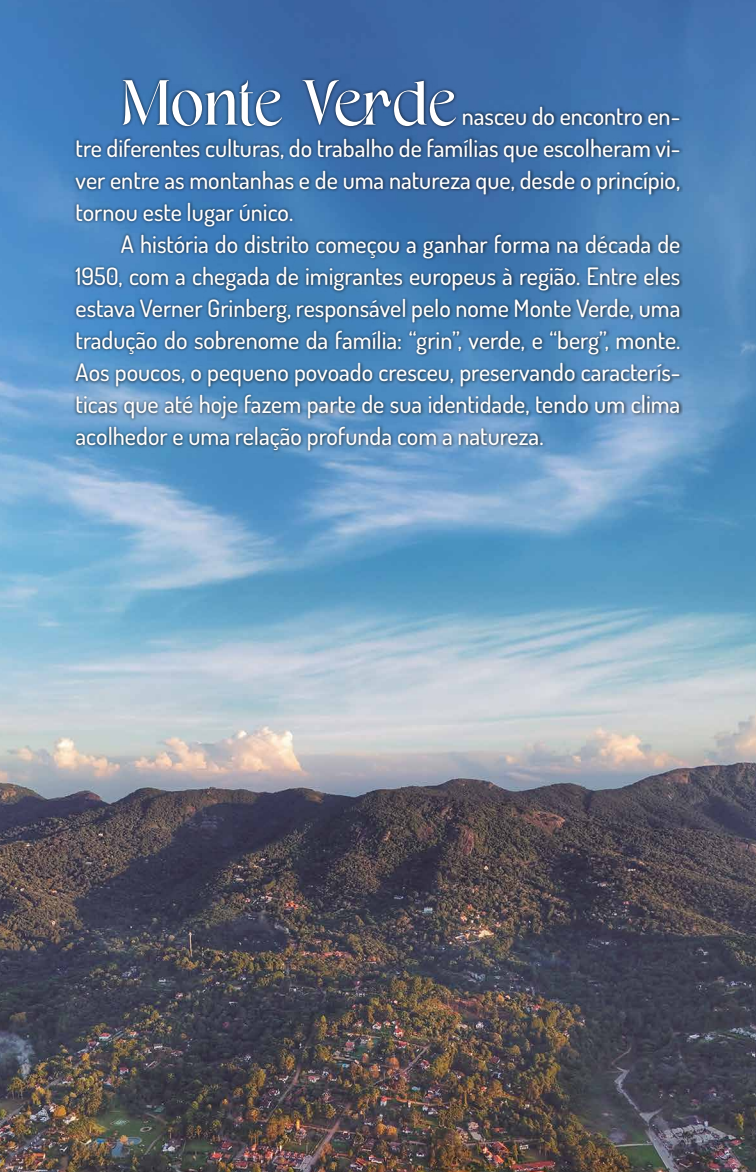
Monte Verde

MOVE

camanducaia

Monte Verde nasceu do encontro entre diferentes culturas, do trabalho de famílias que escolheram viver entre as montanhas e de uma natureza que, desde o princípio, tornou este lugar único.

A história do distrito começou a ganhar forma na década de 1950, com a chegada de imigrantes europeus à região. Entre eles estava Verner Grinberg, responsável pelo nome Monte Verde, uma tradução do sobrenome da família: "grin", verde, e "berg", monte. Aos poucos, o pequeno povoado cresceu, preservando características que até hoje fazem parte de sua identidade, tendo um clima acolhedor e uma relação profunda com a natureza.



Monte Verde:
uma história entre montanhas

Localizada a mais de 1.500 metros de altitude, em meio às paisagens da Serra da Mantiqueira, Monte Verde se tornou um dos destinos de montanha mais conhecidos do Brasil. Suas trilhas, picos, araucárias e temperaturas amenas convidam a desacelerar, contemplar e viver cada momento com mais presença.

Mas a história de Monte Verde não está apenas em suas paisagens. Ela também vive nas pessoas, nos sabores e nas experiências construídas ao redor da mesa.

Sabores que contam a nossa história

Nossa gastronomia carrega influências de diferentes origens e traduz, em cada prato, o jeito acolhedor de receber que faz parte da essência do destino.

As referências europeias trazidas pelas famílias que ajudaram a construir o distrito se misturaram à tradição e aos ingredientes da cozinha mineira. Dessa combinação nasceram receitas que atravessaram gerações e uma gastronomia diversa, capaz de unir memória, criatividade e identidade.

Fondues, massas, carnes, trutas, queijos, chocolates, cafés, doces artesanais e ingredientes produzidos na região fazem parte de uma experiência que vai muito além da refeição. Em Monte Verde, sentar-se à mesa é também uma forma de celebrar encontros, compartilhar histórias e criar lembranças.

Ao mesmo tempo em que valoriza suas raízes, a gastronomia local está em constante transformação. Chefs, cozinheiros, produtores e empreendedores reinterpretam sabores, desenvolvem novas combinações e mostram que a culinária também pode contar a história de um destino.

Conhecer Monte Verde é caminhar por suas paisagens, sentir o clima das montanhas e descobrir, em cada restaurante, uma nova maneira de experimentar sua identidade.



História do Gastronomia nas Montanhas

O Gastronomia nas Montanhas nasceu para valorizar uma das expressões mais marcantes de Monte Verde: a sua culinária.

Ao longo de suas edições, o festival se consolidou como um movimento de integração e fortalecimento da rede gastronômica de Monte Verde. Restaurantes e estabelecimentos participantes são convidados a desenvolver pratos especiais, explorando criatividade, técnica e identidade para apresentar ao público novas formas de experimentar os sabores das montanhas.

Mais do que uma programação gastronômica, o evento representa um processo de preparação, aprendizado e construção coletiva. Cada prato apresentado carrega o trabalho realizado ao longo do projeto e revela um pouco da história, das referências e da personalidade de cada empreendimento.

Essa construção começa muito antes de setembro. Ao longo de 2026, os participantes integram o Prepara Gastronomia, iniciativa desenvolvida em parceria com o Sebrae Minas. O programa reúne consultorias, oficinas, capacitações e momentos de troca voltados à gestão, ao marketing, à criatividade, à inovação dos cardápios e ao fortalecimento da identidade gastronômica local.

É durante essa jornada que os estabelecimentos aprimoram seus processos e desenvolvem os pratos apresentados no festival. Assim, quando setembro chega, o público encontra não apenas receitas criadas para a ocasião, mas o resultado de meses de preparação, conhecimento compartilhado e dedicação.

A parceria entre a MOVE e o Sebrae Minas torna esse trabalho possível de forma contínua, conectando capacitação e promoção do destino. O Gastronomia nas Montanhas transforma esse aprendizado em experiência, aproxima o público dos negócios locais e reforça Monte Verde como um destino onde a gastronomia também conta histórias.

GASTRONOMIA
Nas Montanhas

1º A 27 DE SETEMBRO

De 1º a 27 de setembro, Monte Verde convida você a viver uma experiência feita de sabores, encontros e histórias durante o Gastronomia nas Montanhas.

Ao longo de todo o período, os restaurantes participantes apresentam pratos especialmente preparados para o circuito gastronômico. Cada criação traduz a identidade de seu estabelecimento e valoriza ingredientes, técnicas e referências que fazem parte da diversidade gastronômica do destino.

Este livreto reúne os restaurantes participantes e os pratos desenvolvidos para esta edição. Mais do que um guia, ele é um convite para percorrer Monte Verde através da gastronomia, descobrir novos sabores e conhecer o trabalho de quem transforma cada receita em uma experiência.

FESTIVAL GASTRONÔMICO

25, 26 E 27 DE SETEMBRO – PORTAL DE MONTE VERDE

Para encerrar a programação, nos dias 25, 26 e 27 de setembro, acontece o Festival Gastronômico. Os estabelecimentos participantes reúnem os diferentes sabores em um só espaço, proporcionando ao público a oportunidade de experimentar, compartilhar e celebrar a gastronomia de Monte Verde.

Faça sua escolha, visite os estabelecimentos participantes e prepare-se para viver uma verdadeira viagem de sabores pelas montanhas.

Programação

25 DE SETEMBRO
(SEXTA-FEIRA NO PORTAL DE MONTE VERDE)

17h	Abertura dos Estandes
18h	Abertura Oficial do Evento
19h30	Atração (Francis Rosa e Banda)

26 DE SETEMBRO
(SÁBADO NO PORTAL DE MONTE VERDE)

11h	Cozinha Show - Fagner Rodrigues e Chef Carol Mesquita (Consultores do Prepara Gastronomia)
12h	Circuito SESC Amantikir - Mantiqueira Blues / One Man Band
13h30	Cozinha Show - Chef Sônia Kohen (Villa Donna Bistrô) e Chefs Convidados
14h30	Circuito SESC Amantikir - Eduardo Machado Quarteto
16h	Cozinha Show - Chef Breno Lerner
17h	Circuito SESC Amantikir - Blues Family
18h30	Cozinha Show - Chef André Yuki Yoshikai (Presidente da Abrasel)
20h	Circuito SESC Amantikir -The Simi Brothers & Goldie Pipes (Atração Internacional)

Programação

27 DE SETEMBRO
(DOMINGO NO PORTAL DE MONTE VERDE)

11h	Abertura dos Estandes
11h	Oficina de Pizza para as crianças com Chef Augusto Barbosa (Cucina da Villa)
12h30	Cozinha Show com música - Chef Mariana Salvaterra (Villa Donna Bistrô)
14h30	Atração Musical Especial - Maurício Gasperini Ex-Vocalista do Rádio Taxi
16h	Cozinha Show - Chef Alessandra Pinheiro (Alameda Suíça)
17h	Atração Musical Orquestra Camanducaiense de Viola Caipira (Camanducaia)

EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS

Além da programação principal, o Gastronomia nas Montanhas 2026 reúne experiências especiais, como o Festim e as Oficinas Gastronômicas, que promovem sabores, aprendizado e troca com profissionais da gastronomia ao longo de setembro.

O QUE É FESTIM?

O Festim é uma experiência gastronômica do Gastronomia nas Montanhas 2026, na qual restaurantes participantes promovem jantares especiais para grupos reduzidos, com a participação de chefs convidados que cozinham em conjunto com os chefs anfitriões.

Em 2026, serão realizadas duas experiências de Festim ao longo do mês de setembro, integradas à programação oficial do evento.

QUANDO ACONTECERÁ?

- **11 de Setembro** - Festim Sapori Della Villa, com os chefs Augusto Barbosa, Eduarda Botelho, Fagner Rodrigues e Fábio Luna.
- **23 de Setembro** - Festim Villa Donna Bistrô, com a chef Sônia Kohen e o chef convidado Fagner Rodrigues.

O QUE SÃO AS OFICINAS GASTRONÔMICAS?

As Oficinas Gastronômicas fazem parte da programação do Gastronomia nas Montanhas 2026 e aproximam a comunidade da gastronomia por meio de atividades práticas, educativas e acessíveis.

Gratuitas e abertas ao público, promovem o aprendizado e a valorização da culinária local. As atividades serão conduzidas por chefs e outros profissionais convidados, que compartilharão conhecimentos, técnicas e experiências de forma prática e interativa.

QUANDO ACONTECERÃO?

- **1 de Setembro** - Oficina de Risoto Mineiro e Fagiolata, com a Chef Sônia Kohen, no Espaço do Manduca.
- **15 de Setembro** - Oficina de Pizza, com o Chef André Ostermayer, na Confraria Monte Verde.

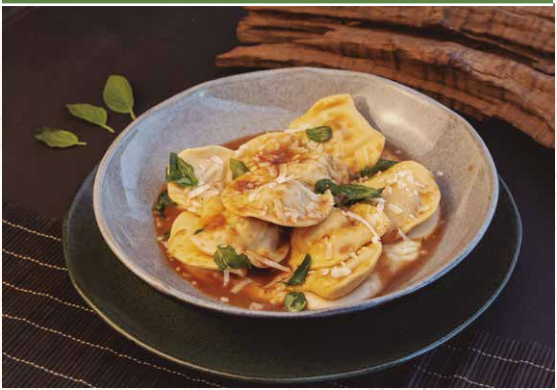


GASTRONOMIA
Nas Montanhas

Restaurantes



Mezzaluna Alameda



Massa artesanal recheada com bracciola, finalizada com clássico molho Périgueux.

Alameda Suiça
RESTAURANTE

Possibilidade de pedir para retirada, restaurante pet friendly, acessibilidade, música ao vivo nos finais de semana, restaurante premiado pelo TripAdvisor como o mais romântico para jantar a dois no mundo.

@alamedasuica

35 98898-2842

Av. Monte Verde, 1755

Domingo: 12:00 – 22:00
Segunda-feira: Fechado
Terça-feira a Quinta-feira: 17:00 – 22:00
Sexta-feira: 12:00 – 23:00
Sábado: 12:00 – 23:00

Mare e Monti do Bergamo



Matricciana de camarão - fusilli com molho matriccianna de camarão.

Bergamo
Ristorante

@bergamomonteverde

35 99719-5986

Rua do Aeroporto, 740

Quarta a Domingo: 12h às 15h
e das 19h às 23h
* Espaço tramonto pôr do sol -
Quarta a Domingo: 16h às 19h

Pet friendly, estacionamento.
As reservas do pôr do sol são liberadas no início de cada semana para poder verificar a previsão do tempo.

BOTECO VILLA AMARELA

Arroz Campeiro da Villa



Arroz com carne de lata, linguiça caipira, bacon e milho tostado.

VILLA AMARELA
MONTE VERDE - MG

@villaamarelabotecoo

35 98832-9598/
35 3438-2460

Av. da Fazenda, 10

Quinta a terça: 12h às 22h
Domingo: 12h às 16h

Atendimento normal com ou sem reserva, pet friendly, não possui delivery.

Pizza Mantiqueira



Pizza com truta defumada, cogumelo tostado e espuma de parmesão.

CONFRARIA
GASTROPUB E PIZZA BAR

@confrariamv

35 3438-1725

Av. Monte Verde, 858

Pet friendly, acessibilidade.

Quarta a Domingo: das 12h às 22h30

Polenta da Nonna



Polenta cremosa com galinha braseada e desfiada, finalizada com parmesão.

Cucina da Villa

@cucina_monteverde

35 99700-2210

35 99900-2235

Av. Monte Verde, 756

Pet friendly

Quinta a Domingo: das 12h às 23h

Croquetas del Bosque



Porção de 6 croquetes de calabresa artesanal e de cogumelos, servidas com barbacue de frutas vermelhas.

Colibris gastronomia

@colibrisgastronomia

12 99662-9130

Vale do Bom Jardim, km 20

Somente presente no festival.

Entrega às sexta-feiras

Kraut & Crunch



Schnitzel de carne bovina, salada de mix de repolho, cebola roxa, molho cremoso de iogurte e batata chips Hügel.

Hügel BAR & GASTRONOMIA

@hugelbar

hugelbar.com.br

Rodovia Deputado Agostinho Patrus Filho, Km 7, Camanducaia - MG

Segunda a sexta-feira: das 12h30 às 15h e das 15h30 às 19h.
Sábado: das 12h30 às 15h e das 15h30 às 19h.
Domingo: das 12h30 às 15h e das 15h30 às 19h.
Terça-feira: fechado.

Atendimento exclusivo com reservas feitas pelo site.

Bosco Italiano



Gnocchi frito de baroa com ragú de carne de panela e pesto de pinhão.

MAMMA MIA

MASSAS . CARNES . PIZZAS

A verdadeira experiência italiana em Monte Verde: Massas artesanais, risotos, carnes, vinhos, sopa no pão Italiano. Pet Friendly. Acessibilidade. Avaliado pelos clientes com cinco estrelas no Google.

@mammamiamv

35 98422-9695

35 98422-9695

Av. Monte Verde, 693 D

Segunda a domingo: 11h às 22h
Quintas-feiras: Fechado

Katsu Sando da Mantiqueira



Sanduíche de porco empanado, maionese de gochujang, salada, mostarda Dijon e sunomono.

MAUNA
POKE & SUSHI

Não precisa de reserva.
Menu à la carte. Pet friendly.
Acessibilidade. Área interna e externa. WC disponível.

@mauna_poke

11 98086-2772

11 98086-2772

Av. Monte Verde, 1557, loja 18

Terça a Domingo: 12h às 22h

Bolinho de Truta



Bolinho de Truta com maionese de cebola caramelizada.

O TRUTÁRIO
Monte Verde - MG

@otrutario

35 99108-6119

35 99108-6119

Rua da Floresta, 810

Terça a domingo: 10h às 18h

Ambiente ao ar livre e pet friendly.

Copa da Serra



A pizza Copa da Serra traz uma combinação especial de copa lombo Manduca, queijo meia cura e tomatinhos-cereja, reunindo ingredientes selecionados que valorizam os sabores e produtores da região.

PIZZA DA ÁGUIA
A Experiência entre Montanhas e Sabores

@pizza_da_aguia

35 9 9983-5902

35 9 9989-0615

Rua Uirapurus, 284

Quinta a Domingo e Feriados: 19h às 22h30.

Atendimento presencial e delivery. Pets são bem-vindos no salão externo desde que permaneçam na guia. Local com acessibilidade.

Rubacão Teko Porã



Feijão Macaça (feijão de corda), arroz, carne de jabá suíno, linguiça caipira, queijo da Mantiqueira, guanciale (bacon), nata e caramelo de lavanda com cachaça.

TEKO PORÃ
Lugar de Bem Viver

@sitiotekopora.eco.br

35 91001-1812

35 91001-1812/11 98599-0272

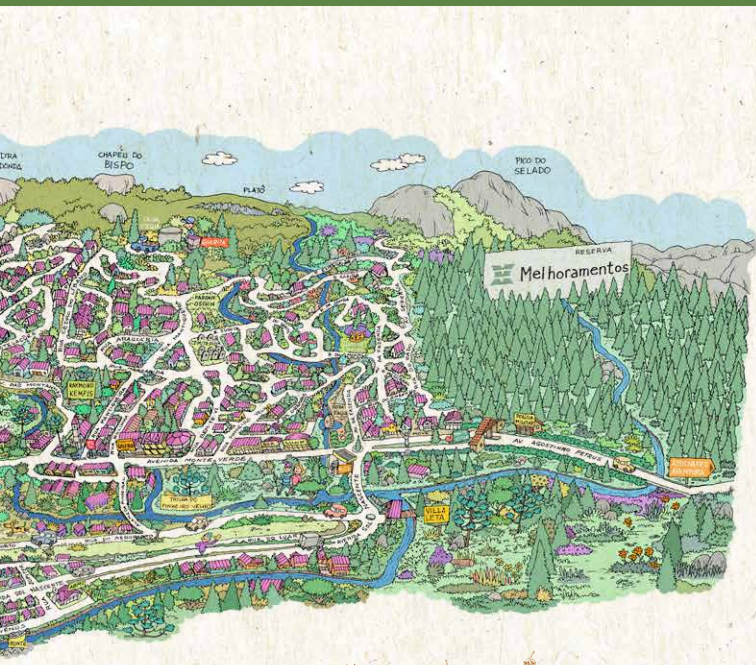
Rod. Dep. Agostinho Patrus (Estrada p/ Monte Verde), Km 24 – Camanducaia/MG

Atendimento somente com reserva.

Teko Porã Café e Lavandário das 9h ao pôr do sol, a Experiência gastronômica na casa do Chef e por meio de reserva com Horário à escolha do cliente.

Monte Verde - MG





GASTRONOMIA
Nas Montanhas

THE TUDO UM PORCO MONTE VERDE

Porca Atolada



Costelinha pinga e frita com mandioca cremosa.

THE TUDO UM PORCO

@THETUDOUMPORCOMV

35 99874-9089

Av. Monte Verde, 653

Segunda a Segunda: 11h às 22h

Atendimento no local, não precisa de reserva, delivery, pet friendly.

Risoto de Quintal



Risoto de costelinha bêbada, milho e crocante de quiabo.

VILLA DONNA BISTRO

Primeiro Bistrô de Monte Verde.
Desde 2009 servindo
pratos Ítalo-Mineiros.
Sabores que unem Itália
e a essência de Minas.
Pet friendly no Pátio externo
coberto e aquecido.

@villadonnabistro

35 3438 - 1881

Rua Rolinha, 33, loja 6 - Monte Verde

Segunda e quarta-feira: somente jantar, das 18h às 22h.
Quinta, sexta, sábado e domingo: almoço, das 12h às 15h30 e jantar das 18h às 22h.

GASTRONOMIA
Nas Montanhas

Lanchonetes



Duo do Fritus



Pastel cremoso de carne de panela e pastel de queijos.

FRITU'S
PASTEL & CREPE
2019

@fritu.s

35 98875-7101

19 98123-7919

Av. Monte Verde, 743, loja 28, Shopping Celeiro

Segunda, terça e quinta: 13h às 19h
Sexta: 13h às 22h Sábado: 11h às 22h
Domingo: 11h às 19h

Shopping Celeiro, espaço aberto com praça de alimentação, pet friendly e tem espaço para crianças brincarem e verem o esquilo.

GASTRONOMIA
Nas Montanhas

Geléias



Tartelete Margarida



Tartelete com geleia de frutas vermelhas, curd de limão e merengue maçaricado.

Jam&Jelly
GELEIAS ARTESANAIS
A CASA DA GELEIA

@jamejellystore

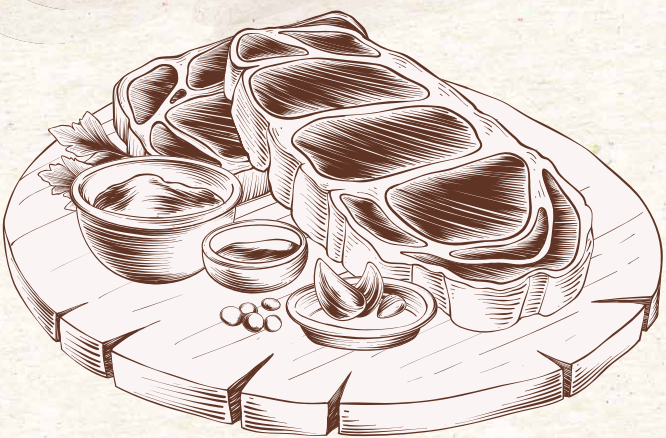
35 99138-6911

Rua da Mantiqueira, 81

Domingo a sexta: 10h às 18h
Sábado e feriados: 10h às 20h

GASTRONOMIA
Nas Montanhas

Fábrica de embutidos



Schublig do Manduca



Hot dog com salsicha Schublig, maionese de mostarda Bergh, passata de tomate, vinagrete e farofa de pinhão.

Manduca
Embutidos Artesanais

Somos uma loja e fábrica de embutidos não servimos refeições, porém você pode conhecer e degustar nossos produtos aqui.

@manduca_artesanal

35 99715-3811

Rua do Selado, 600 - Centro

Segunda a Sábado: Das 09 às 17h
Domingo: 9h às 15h

GASTRONOMIA
Nas Montanhas

Cafeterias e Confeitarias



CASA DA VOVÓ
CAFÉ E EMPÓRIO

Tarte Tatin da Vovó



Torta de maçã com especiarias acompanhada de chantilly de nata.

CASA DA VOVÓ
CAFÉ & EMPÓRIO

@casadavovomv

32 98703-8438

32 98703-8438

Av. Monte Verde, 504

Quarta a Domingo: 8h às 18h

Não necessita de reserva, pet friendly, acessibilidade.

Blondie Araucária



Brownie de chocolate branco, com pinhão e geleia de frutas vermelhas.

CANTO DA ARAUCÁRIA
Sabores que abraçam!

@cantodaaraucaria

35 998033118

35 99803-3118

Av. Monte Verde, 1557, loja 1016

Segunda a Sexta: 10h às 19h
Sábado: 09h às 21h
Domingo: 09h às 18h

Pet friendly e acessível.

Pomares de Mathias



Sorvete artesanal de azeite regional com maçã em calda e crumble de nozes.

Sua confeitaria em monte verde
@do_divino
Açaí
Confeitaria
Delivery (35)9.9714-3152

@do_divino

35 99714-3152

35 99714-3152

Av. Monte Verde, 1557, Citadella Village

Delivery, pet friendly e acessível.

Domingo a Quinta: das 12h às 20h
Sexta e Sábado: das 12h às 22h

Morango da Serra



Brigadeiro de leite ninho, morangos frescos, calda de chocolate da casa e farofinha de pinhão.

@picole_edelicias

35 9236-7194

35 99228-0102

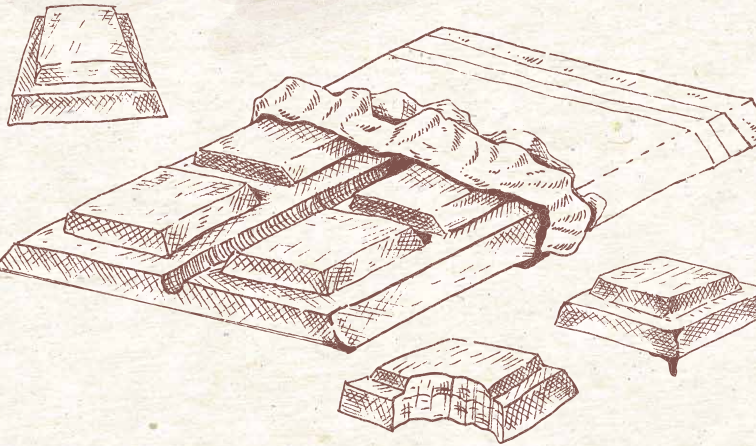
Av. Monte Verde, 1029 - Centro

Segunda a Quinta e Domingo:
10h às 20h
Sexta-feira e Sábado: 10h às 22h



GASTRONOMIA
Nas Montanhas

Chocolates



COCOA SIL - FÁBRICA DE CHOCOLATE BEAN TO BAR

Escondidinho de Pinhão



Bombom aberto de pinhão - Massa de bolo de pinhão, com creme de pinhão e ganache de chocolate Bean to Bar 50%.

Cocoa Sil Bean to Bar

Durante o mês de setembro, entrega de bombom de pinhão sob encomenda.

@silvia.cocoasil

35 98800-2430

35 98800-2430

Av. Monte Verde, 756

Somente pedidos antecipados

GASTRONOMIA
Nas Montanhas

Bebidas



Rubi da Mantiqueira



Drink de cachaça. Pink lemonade e chantilly de limão.

BENDITA TRUTA

Ambiente ao ar livre e pet friendly.

@benditatruta

35 99108-6119

Rua da Floresta, 810

Terça a Domingo: 10h às 18h



MOVE: desenvolvimento que transforma Monte Verde

Agência de Desenvolvimento de Monte Verde e Região

A MOVE é a Agência de Desenvolvimento de Monte Verde e Região. Mais do que uma associação, é uma entidade que atua ativamente no fortalecimento do destino, promovendo o desenvolvimento sustentável de Monte Verde.

Sua atuação envolve a promoção turística, o fortalecimento da economia local, o apoio aos associados e à criação e desenvolvimento de projetos, realização de eventos, capacitação de profissionais, preservação de espaços de visitação, captação de recursos e o incentivo a iniciativas sociais.

A MOVE também está ligada à gestão da marca Visite Monte Verde e trabalha para ampliar a presença do destino no cenário turístico, divulgando seus atrativos, experiências, serviços e diferentes possibilidades ao longo de todo o ano.

Eventos como o Gastronomia nas Montanhas fazem parte desse trabalho contínuo de valorizar a identidade do destino, movimentar a economia e proporcionar novas experiências a quem escolhe Monte Verde.

A MOVE conecta ideias, pessoas e oportunidades. Cada ação representa um passo na construção de uma Monte Verde mais estruturada, forte, acolhedora e preparada para o futuro.

Fazendo o que nos MOVE pelo desenvolvimento de Monte Verde.

@move.monteverde
@visite.monteverde
(35) 3438-1839

GASTRONOMIA
Nas Montanhas

LEIC: CA: 2024.3809.0138

PATROCÍNIO

Melhoramentos

grupo PASSALACQUA DESDE 1924

APOIO

SHRBSSV

SICOOB Credivass

FONDARE

BIONA

Home Fibra

Serras Verdes

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

abrasel

PREFEITURA GASTRONOMIA

SEBRAE

REALIZAÇÃO

Monte Verde

MOVE

CULTURA E TURISMO

Natal nas Montanhas

CONTANDO HISTÓRIAS EM 4 ESTAÇÕES

No coração das montanhas,
um vilarejo se transforma
em um cenário de sonho.



ABERTURA OFICIAL
13 DE NOVEMBRO DE 2026

GASTRONOMIA Nas Montanhas

MONTE VERDE - 2026

LEIC: CA: 2024.3809.0138

PATROCÍNIO

Melhoramentos

grupo PASSALACQUA DESDE 1924

APOIO

SHRBSSV
Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Serras Verdes

SICOOB Credivass

FONDARE EMPREENDIMENTOS

BIONA
Uma empresa Melhoramentos

Home Fibra

Serras Verdes

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

abrasel

PREPARA GASTRONOMIA

SEBRAE

REALIZAÇÃO

Monte Verde
destino que abraça

MOVE
Agência de Desenvolvimento de Monte Verde e Região

CULTURA E TURISMO