

A large, stylized orange flower graphic with five petals is positioned on the left side of the page. A dark blue curved line, resembling a basket handle, arches from the top right towards the center. The background is a light cream color.

CATÁLOGO DE INICIATIVAS DA FEIRA UFMG





CATÁLOGO DE INICIATIVAS DA FEIRA UFMG

1ª edição
Março de 2025, Belo Horizonte.



- 03** Apresentação
- 04** Uai, como funciona?
- 05** Mapa: Integrantes da Feira UFMG
- 07** Acarajé dos Baianeiros
- 08** Apiário Samborá
- 09** Arte Gourmet Veg
- 10** Bocca Lupo Pães
- 11** Chás Agroecológicos Porteira Verde
- 12** Cleópatra Produtos Naturais
- 13** COOPERMEV
- 14** CSA Oropronóbis
- 15** Doces Caseiros Ivânia Fernandes
- 16** Fábrica de Hortas
- 17** Filtre
- 18** Gaya Agrecologia
- 19** Jabuticabana Artesanal
- 20** Lá do Meu Quintal
- 21** Mosaicos Inajá
- 22** Padaria Artesanal Ugarte
- 23** Quitanda Naturale
- 24** Quitandas Caseiras da Renata
- 25** Sítio Solar Paraíso
- 26** Tomilho Fresco
- 27** Zest Kombucha

APRESENTAÇÃO

Desde 2017, a Feira UFMG busca apoiar a agroecologia e a economia popular e solidária na Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG. A feira acontece na Praça de Serviços do campus Pampulha, usualmente, de quinze em quinze dias, às quartas-feiras. Esse espaço reúne iniciativas de produção em pequena escala que acontecem em diversos bairros e municípios da Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH). As/os feirantes expõem e comercializam uma ampla diversidade de produtos: verduras, legumes, frutas, quitandas, queijos, carnes, antepastos, geleias, mudas, insumos para plantio, entre outros alimentos in natura e beneficiados, além de produtos de cuidado, limpeza e cosméticos naturais. Os encontros proporcionados pela feira diminuem as distâncias entre a comunidade acadêmica e quem produz, facilitando o **acesso a produtos frescos e de qualidade**.

Muitas iniciativas têm **vínculos com grupos de pesquisa da universidade e promovem momentos formativos e educativos durante as feiras**. Mais do que um espaço de comercialização, a feira proporciona **trocas de alimentos, experiências e histórias, cultivando outros saberes e economias**.

Neste contexto, pesquisadoras/es do grupo de ensino, pesquisa e extensão **AUÊ! – Estudos em Agricultura Urbana**, do Instituto de Geociências da UFMG, entrevistaram feirantes para registrar suas trajetórias, modos de produção, destinação dos produtos, cotidiano, motivações e desafios enfrentados.

Este catálogo busca documentar essas histórias e visibilizar a riqueza presente na Feira UFMG.



UAI, COMO FUNCIONA?

Conheça quem faz a Feira UFMG acontecer e apoie a produção da região metropolitana!

Este documento contém uma síntese da história de cada feirante e seus contatos para realização de encomendas.

Para fazer sua compra, **basta clicar no contato da/o feirante ou adicionar o número para combinar o pedido por whatsapp.**

As compras diretamente com quem produz são uma forma de aproximar produtor/a e consumidor/a, estimulando circuitos curtos de comercialização.

Você pode conhecer mais sobre cada feirante no site: aueufmg.org/agriculturas-metropolitanas.



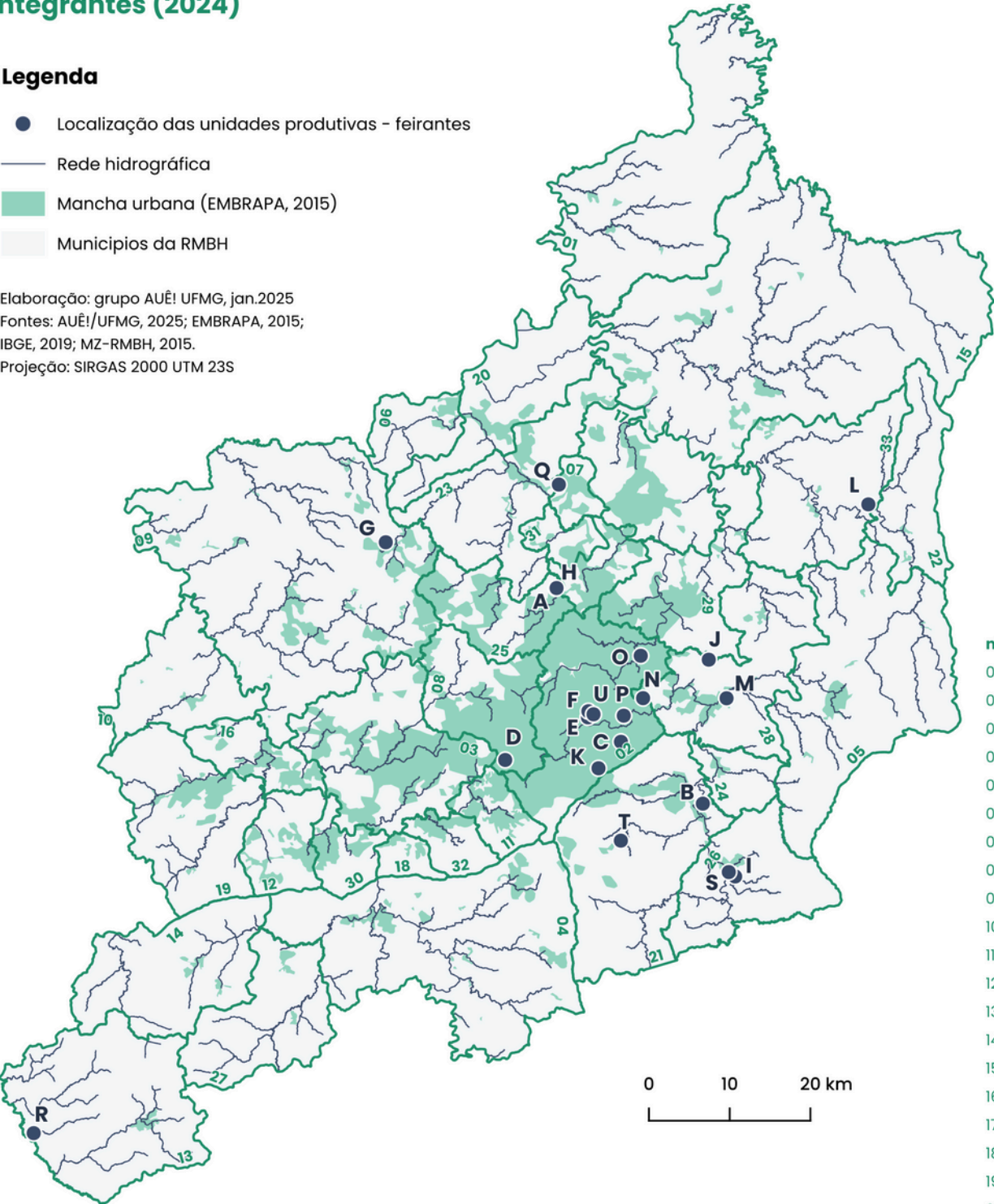
Feira da UFMG

integrantes (2024)

Legenda

- Localização das unidades produtivas - feirantes
- Rede hidrográfica
- Mancha urbana (EMBRAPA, 2015)
- Municípios da RMBH

Elaboração: grupo AUÊ! UFMG, jan.2025
Fontes: AUÊ!/UFMG, 2025; EMBRAPA, 2015;
IBGE, 2019; MZ-RMBH, 2015.
Projeção: SIRGAS 2000 UTM 23S



nº	município
01	Baldim
02	Belo Horizonte
03	Betim
04	Brumadinho
05	Caeté
06	Capim Branco
07	Confins
08	Contagem
09	Esmeraldas
10	Florestal
11	Ibirité
12	Igarapé
13	Itaguara
14	Itatiaiuçu
15	Jaboticatubas
16	Juatuba
17	Lagoa Santa
18	Mário Campos
19	Mateus Leme
20	Matozinhos
21	Nova Lima
22	Nova União
23	Pedro Leopoldo
24	Raposos
25	Ribeirão das Neves
26	Rio Acima
27	Rio Manso
28	Sabará
29	Santa Luzia
30	São Joaquim de Bicas
31	São José da Lapa
32	Sarzedo
33	Taquaraçu de Minas
34	Vespasiano

Iniciativas

- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|------------------------------|
| A | Acarajé dos Baianeiros | K | Fábrica de Hortas |
| B | Apiário Samborá | L | Gaya Agroecologia |
| C | Arte Gourmet Veg | M | Jaboticabana Artesanal |
| D | Bocca Lupo Pães | N | Kombucha Zest |
| E | Chás Agroecológicos Porteira Verde | O | Lá do Meu Quintal |
| F | Cleopatra Produtos Naturais | P | Mosaicos Inajá |
| G | COOPERMEV | Q | Padaria Artesanal Ugarte |
| H | CSA Ora-pro-nobis | R | Quitanda Naturale |
| I | Doces Caseiros e Delícias da Ivânia | S | Quitandas Caseiras da Renata |
| J | Filtre | T | Sítio Solar Paraíso |
| | | U | Tomilho Fresco |



CONHEÇA AS INICIATIVAS

ACARAJÉ DOS BAIANEÍROS

Nascida entre Ilhéus e Itabuna, Raquel aprendeu com a avó, Inácia, a preparar os acarajés. Os saberes necessários, desde o plantio, colheita e catação do feijão, ingrediente primordial para a produção do acarajé, estão na família desde os tempos da Bahia e foram transmitidos por meio de histórias que Raquel cresceu ouvindo. O feijão do Acarajé dos Baianeiros vem de uma roça da família no norte de Minas, perto de Montes Claros, enquanto as demais preparações são realizadas na casa de Raquel, com auxílio de Paulo, seu marido, e dos filhos, Erick e Willow, na Ocupação Tomás Balduino, localizada no município de Ribeirão das Neves. Os acarajés são vendidos na Feira UFMG e na Feira de Arte e Artesanato da Av. Afonso Pena, em Belo Horizonte.



PRODUTOS

Acarajé, tapioca e sucos

Raquel Conceição

Clique para acessar:

☎ (31) 9 9432-0630

📷 @raquel.acaraje



Saiba mais
[aueufmg.org/
acaraje-dos-baianeiros](http://aueufmg.org/acaraje-dos-baianeiros)

APIÁRIO SAMBORÁ



Apiário Samborá é formado por Maria Ivânia e sua família. Eles cuidam de abelhas nas redondezas de seu sítio às margens do rio das Velhas, em **Honório Bicalho, distrito do município de Nova Lima, lugar onde também produzem hortaliças, frutas e outros alimentos para consumo.** Desde 2004, quando Ivânia ganhou sua primeira colmeia, iniciou-se seu envolvimento com as abelhas e, em 2006, a sua produção de mel, própolis e produtos derivados. **Maria Ivânia integra a Associação dos Apicultores de Rio Acima, Nova Lima e Raposos, (AACRANOLI), onde realiza o processamento do mel e derivados. A Feira UFMG é seu único ponto fixo de comercialização, mas comercializa em feiras eventuais em Nova Lima e via encomendas.**



PRODUTOS

Mel, própolis e pomada de própolis.

Ivânia Ribeiro

Clique para acessar:

(31) 9 9545-1169



Saiba mais
[aueufmg.org/
apiario-sambora](http://aueufmg.org/apiario-sambora)

ARTE GOURMET VEG

Arte Gourmet Veg surgiu a partir do aprendizado junto com amigas, do afeto pela mãe, do estudo em gastronomia e experiências de trabalho de Vanessa. **É a partir do interesse em experimentar com certos ingredientes que Vanessa cria receitas especiais como: requeijão de castanha de caju, doces diversos, antepastos, entre outros produtos veganos.** Além da Feira UFMG, os alimentos podem ser adquiridos em outras feiras. Vanessa também vende **marmitas veganas** em aplicativos de entrega.



PRODUTOS

Produtos veganos, como molhos, doces, antepastos, manteiga e requeijão.

Vanessa Leite

Clique para acessar:

📞 31 98888-9325

📷 @arte.gourmet.veg



Saiba mais
aueufmg.org/arte-gourmet-veg

BOCCA LUPO PÃES



Bocca Lupo é uma marca de pães artesanais de fermentação natural conduzida pelo biólogo de formação **Enrico Sette**. Ele tem aperfeiçoado seu trabalho por meio de pesquisas, cursos e formações específicas em fermentação e fornos. **Além da produção de pães, também produz carnes defumadas em uma cozinha própria localizada em sua moradia no município de Contagem.** O padeiro utiliza matéria prima de boa qualidade e **sempre busca priorizar ingredientes agroecológicos, além de minimamente processados**, sobretudo oriundos de seus colegas de feira. Além de vender na **Feira UFMG e na Feira Terra Viva**, as vendas são feitas por **encomendas**.



PRODUTOS

Pães e defumados.

Enrico Sete

Clique para acessar:

 (31) 9 8579-6844 

 @boccalupopaes



Saiba mais
[aueufmg.org/
bocca-lupo-paes](http://aueufmg.org/bocca-lupo-paes)

CHÁS AGROECOLÓGICOS PORTEIRA VERDE



A história da Chás Agroecológicos Porteira Verde é entrelaçada com a paixão pela natureza e a busca por um estilo de vida mais saudável de **Maria Eugênia – ou Gena**, como todas/os a conhecem. **No bairro Carlos Prates em Belo Horizonte**, entre árvores frutíferas e sua moradia, Gena **cultiva 60 espécies de ervas medicinais e aromáticas**. Também possui uma produção no povoado do Viamão, município de Rio Manso. Conhecedora das plantas e suas propriedades medicinais, ela é responsável por todos os processos: **do plantio ao beneficiamento das ervas**. Para isso, ela utiliza saberes que aprendeu ao longo da prática e que não guarda para si, compartilhando-os nos espaços de comercialização dos quais participa, como a **Feira UFMG**, o **Armazém do Campo de Belo Horizonte** e outras lojas.



PRODUTOS

Chás agroecológicos variados.

Maria Eugênia

Clique para acessar:

 **(31) 988956613**

 **@porteiraverde**



Saiba mais
[aueufmg.org/](http://aueufmg.org/porteira-verde)
porteira-verde

CLEÓPATRA PRODUTOS NATURAIS

Sabonetes, aromatizadores e outros cosméticos naturais são alguns dos produtos feitos por Cristiane Perdigão, idealizadora da Cleópatra Produtos Naturais e também participante do grupo de cosméticos no Centro Público de Economia Solidária, em Belo Horizonte. Tudo começou com sua busca por **autonomia da indústria de cosméticos** que normalmente utiliza ingredientes que desconhecemos a origem e qualidade. Foi assim que **Cris começou a fabricar seus próprios cosméticos em sua casa, localizada também em BH**. Posteriormente, por meio de formações, cursos e melhorias no espaço de produção, **passou a comercializá-los, sobretudo em feiras, como a Feira UFMG**.



PRODUTOS

Sabonete, shampoo, óleos para corpo e cabelos, hidratante labial, desodorante aromatizadores.

Cristiane Perdigão

Clique para acessar:

(31) 9 9198-4270

@CleopatraProdutosNaturais



Saiba mais

[aueufmg.org/
cleopatra-produtos-naturais](http://aueufmg.org/cleopatra-produtos-naturais)

COOPERMEV

A Cooperativa Mista dos Produtores Rurais e Artesanais de Esmeraldas – **COOPERMEV** é um grupo que **se pauta pelos princípios da economia popular solidária** e tem como objetivo oferecer **produtos ecológicos de limpeza e higiene que sejam de boa procedência e confiança**. Na Feira UFMG, João Lopes e Janice levam os produtos produzidos por eles no município de Esmeraldas. A experiência teve início em 2002, quando João Lopes começou a produzir em sua moradia sabonetes, sabão ecológico, shampoo, buchas vegetais, detergentes, cremes de cabelo, e outros produtos para limpeza. Anos mais tarde, Janice, sua filha, se juntou ao trabalho e hoje ambos **conseguem utilizar alguns insumos próprios e provenientes da agricultura urbana e mercados locais**. Apesar de ter se iniciado como cooperativa, após a saída de alguns participantes, hoje se definem como empreendimento familiar.



PRODUTOS

Sabonetes, sabão ecológico, creme para cabelo, shampoo, bucha de banho, argila medicinal, pomada para massagem e produtos de limpeza.

João Lopes

Clique para acessar:

☎ (31) 9 9601-2152

📷 @produtos7aromas



Saiba mais
[aueufmg.org/
coopermev](http://aueufmg.org/coopermev)

CSA ORAPRONÓBIS

As Comunidades que Sustentam a Agricultura – CSA são um movimento mundial da sociedade civil para o escoamento de alimentos de forma direta, aproximando quem produz e quem consome os alimentos, por meio de grupos de consumidoras/es. A CSA Ora-Pro-Nóbis é composta por três famílias produtoras na Ocupação Tomás Balduino, no município de Ribeirão das Neves. Paulinho e Gircilene, da Horta Raio de Luz, formam uma das famílias integrantes que, além de entregarem as cestas da CSA, participam da Feira UFMG. Além de frutas e hortaliças diversificadas, eles criam tilápias em um tanque e duas vacas em um pequeno curral, que produzem esterco para adubar o solo.



PRODUTOS

Frutas, hortaliças, legumes,
ervas, peixes e outros

Paulo

Clique para acessar:

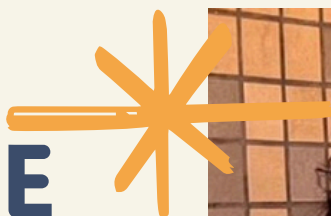
☎ (31) 9 9759-2525

📷 @orapronobis_csa



Saiba mais
[aueufmg.org/
csa-orapronobis](http://aueufmg.org/csa-orapronobis)

DOCES CASEIROS E DELÍCIAS



Ivânia Fernandes herdou da avó, das tias e da mãe receitas que constituem seu ofício. Doceira de mão cheia, Ivânia produz, desde 2016, **doces com frutas da época e doce de leite de tacho** feito demoradamente no fogão a lenha em sua moradia, na sede de **Rio Acima**. Ela e seu esposo **utilizam frutas, cultivadas na zona rural em seu sítio e em sítios vizinhos**, para elaboração de doces e quitandas. Os produtos podem ser encontrados na **Feira UFMG** e na **Feira de produtores de Rio Acima** que acontece aos sábados. Além das feiras, Ivânia faz parte da Associação dos Produtores e Artesãos de Rio Acima (APARA).



PRODUTOS

Doces naturais, como:
doce de leite, doce de
laranja da terra, figo, cidra,
mamão, goiaba, banana.

Ivania Fernandes

Clique para acessar:

☎ (31) 9 9964-8620 

📷 @ivaniafernandes.rosa



Saiba mais

[aueufmg.org/
doces-caseiros-e-delicias](http://aueufmg.org/doces-caseiros-e-delicias)

FÁBRICA DE HORTAS



Fábrica de Hortas é a **marca de mudas de hortaliças e temperos** do jardineiro e agricultor urbano George Lucas, em que trabalha com seu pai Jorge, sua mãe Nini e dois funcionários. George também oferece consultoria e oficinas. **A produção acontece sobretudo no sítio de seus pais, localizado no município de Esmeraldas. Em Belo Horizonte, no Bairro Santa Lúcia, George também cuida da Horta da Cidade:** um clube de plantio, com oficinas de agroecologia para crianças, gestão de resíduos orgânicos através de coleta da vizinhança e venda de diversos produtos, como alimentos e insumos para cultivar hortas na cidade. Participam de diversas feiras como a **Feira UFMG, Feira do Parque Santa Lúcia e Feira da Agricultura Urbana da Rua Goiás, no centro de BH.**



PRODUTOS

Hortaliças, temperos, consultoria na produção de hortas, oficinas sobre produção de mudas, PANCs e gestão de resíduos.

George Lucas

Clique para acessar:

☎ (31) 9 8538-6594 

📷 @fabricadehortas



Saiba mais
[aueufmg.org/
fabrica-de-hortas](http://aueufmg.org/fabrica-de-hortas)

FILTRE



Filtre é a marca de conservas, doces, geleias, molhos e queijos defumados de Denilson e sua família. Em uma terra repleta de árvores frutíferas localizada no município de **Sabará**, aprenderam, por meio de diversos cursos e oficinas, a **cultivar alimentos com por meio de técnicas agroecológicas e os utilizam como base para confecção de seus produtos**. Além do autoconsumo, a produção da Filtre é comercializada principalmente em feiras de Belo Horizonte, como a **Feira UFMG, Feira ECOSOL, Feira Aproxima, Feira Terra Viva**, além das **vendas online** nas redes sociais.



PRODUTOS

Geleias, compotas, molhos, conservas, antepastos, doces, queijos defumados, chutney.

Denilson Eleutério

Clique para acessar:

 (31) 9 9579-1201

 @filtrenatural



Saiba mais
aueufmg.org/filtre

GAYA AGROECOLOGIA

Gaya Agroecologia é a iniciativa do casal **Nelma e Marcos**, que desde 2015 **produzem alimentos agroecológicos em seu sítio, onde também residem, localizado em Taquaraçu de Minas.** Marcos é agrônomo e, junto com sua esposa, alguns familiares e amigos, cuidam da terra utilizando insumos do próprio local e também aplicam outras tecnologias da agroecologia. Frutas da estação, cogumelos, mel, ovos e farinhas são alguns dos produtos comercializados pelo casal na **Feira UFMG, em empórios e supermercados** e por **aplicativo de mensagem.**



PRODUTOS

Cogumelos, pitaya, banana, pimenta, doce de mini-figo, PANCs, banana passa, farinha de banana verde, mel, ovos, capim limão, babosa, limão, farinha de folha de mandioca

Marcos Hermeto

Clique para acessar:

 (31) 9 8831-3291

 @gayaagroecologia



Saiba mais
[aueufmg.org/
gaya-agroecologia](http://aueufmg.org/gaya-agroecologia)

JABUTICABANA ARTESANAL

Sabará    internacionalmente conhecida pela produ  o de jabuticabas, fruta saborosa e preta do cerrado que nasce agarrada ao galho. Também    de Sabará a marca Jabuticabana, em que Ana Maria e seu esposo La  lio produzem molhos, geleias e outros produtos derivados da fruta. As jabuticabas vem do sítio do primo da Ana Maria, localizado na Serra da Piedade, no município de Caeté. Todo o beneficiamento    feito na cozinha de sua casa com base nos ensinamentos de sua mãe e aprimorados por cursos da EMATER e SENAR. Os produtos são comercializados na Feira UFMG, na Feira de Jabuticaba de Sabará e também em via aplicativo de mensagens.



PRODUTOS

Geleias, compotas, molhos, licores e outros.

Ana e La  lio

Clique para acessar:

(31) 9 9620-8981
(31) 9 9917-6993

@jabuticabana_artesanal



Saiba mais
[aueufmg.org/
jabuticabana](http://aueufmg.org/jabuticabana)



LÁ DO MEU QUINTAL



Lá do Meu Quintal é o empreendimento de Veranilta, que oferece diversos alimentos agroecológicos em vários pontos da cidade e em sua vizinhança. Vera faz toda a gestão do negócio em que trabalham também sua filha, seu irmão e seu marido. Sua produção acontece no lote onde está construída a sua casa **no bairro Ribeiro de Abreu, Belo Horizonte.** Em meio às bananeiras, mangueiras e aceroleiras, há diversos canteiros de hortaliças, temperos e plantas medicinais. **A agricultora aprendeu a preparar caldas, adubos e outros saberes para cuidar da terra com as redes de agroecologia e agricultura urbana da RMBH.** Os produtos do quintal da Vera são comercializados na **Feira UFMG, na Feira Terra Viva e via aplicativo de mensagens.**



PRODUTOS

Frutas, legumes, hortaliças, plantas medicinais e para tempero, flores sob encomenda, frango caipira, ovos caipira, caponata, colorau e conservas.

Veranilta Alves

Clique para acessar:

 (31) 9 8531-4237

 @quintaldavera



Saiba mais
aueufmg.org/la-do-meu-quintal

MOSAICOS INAJÁ

Mosaicos Inajá é um empreendimento solidário familiar de difusores para aromaterapia feitos com madeira de reaproveitamento e também coleta de sementes de diversos biomas do país. O artesanato está presente na vida da família há mais de 20 anos e seus produtos são elaborados por 5 pessoas no ateliê localizado na casa onde vivem, no **bairro Horto, na zona leste de Belo Horizonte**. Por meio da técnica de mosaico e incrustação produzem colares, pulseiras, difusores de ambientes, e outros artesanatos, que podem ser encontrados em feiras e eventos de Belo Horizonte, mas estão fixos na **Feira UFMG e na Feira de Arte e Artesanato da Av. Afonso Pena**.



PRODUTOS

Biojóias (difusores de óleos essenciais, sendo colares, pulseiras, anéis, brincos e chaveiros, além de difusores para ambiente).

Barbara Schmidt

Clique para acessar:

(31) 9 9477-4830

@mosaicoinaja



Saiba mais
[aueufmg.org/
mosaicos-inaja](http://aueufmg.org/mosaicos-inaja)

PADARIA ARTESANAL UGARTE



Marcelo é o principal responsável pela Padaria Artesanal Ugarte, situada no município de Confins. Aprendeu a fazer pães de fermentação natural na Espanha e trabalha com isso desde 2015. Utiliza insumos oriundos de produtoras/es conhecidos, com preferência para produtos orgânicos, na elaboração de pães coloridos com jenipapo e cúrcuma e pães com castanhas – dentre outros sabores. Seus pães podem ser encontrados na Feira UFMG e em lojas como Armazém do Campo, Casa Horta e Floresta Orgânica em Belo Horizonte, além de encomendas e entregas em domicílio.



PRODUTOS

Pães de fermentação natural com preferência a ingredientes orgânicos.

Marcelo Matossian

Clique para acessar:

 (31) 97149-2069

 @padariaugarte



Saiba mais

aueufmg.org/

padaria-artesanal-ugarte

QUITANDA NATURALE

Quitanda Naturele é uma iniciativa de produção e comercialização que envolve uma rede de produtores que ao todo contempla 10 famílias. Na família de **Ailton Resende**, participam sua **mãe, irmã e cunhado**, que cuidam de animais e cultivam diferentes alimentos. Em seu sítio, situado no município de **Itaguara**, convivem **vacas produtoras de leite, galinhas, árvores frutíferas e outras plantas**. A família processa e beneficia uma parte da produção transformando os ingredientes em geleias, queijos, pastas, e outros produtos que são comercializados em feiras de Belo Horizonte, como a **Feira Terra Viva e a Feira UFMG**.



PRODUTOS

Frutas, legumes, queijo fresco, ovos caipira, feijão, farinha de mandioca, fubá, conservas, doces, e outros.

Ailton Gomes Resende

Clique para acessar:

 (31) 9 9743-3141

 @quitandanaturale



Saiba mais
[aueufmg.org/
quitanda-naturale](http://aueufmg.org/quitanda-naturale)

QUITANDAS CASEIRAS DA RENATA



Renata, a partir dos saberes adquiridos com sua mãe e com o auxílio de seu marido e filhos, produz suas quitandas em uma cozinha industrial construída em sua casa, **na área rural do município de Rio Acima**. Começou a produzir roscas recheadas, empadas, rosquinhas, pães e outros produtos a partir de 2014. **As quitandas são produzidas um dia antes da feira e vendidas frescas, sem o uso de conservantes ou outros produtos químicos.** Além da participação na **Feira UFMG** e na **Feira dos Produtores de Rio Acima**, Renata oferece serviços de **buffet** para **eventos e encomendas**.



PRODUTOS

Roscas recheada,
empadas, rosquinhas,
pães.

Renata de Fátima

Clique para acessar:

☎ (31) 9 9964-9301

📷 @quitandas_caseiras
_da_renata



Saiba mais

[aueufmg.org/
quitandas-caseiras-da-renata](http://aueufmg.org/quitandas-caseiras-da-renata)

SÍTIO SOLAR PARAÍSO



Sítio Solar Paraíso é o nome dado por Cleonice, a **Cleo**, e Tarcísio ao espaço onde produzem alimentos e recebem visitantes para vivências baseadas nos princípios da agroecologia. Localizado no município de **Nova Lima**, o sítio é o local de moradia do casal e da família de Tarcísio. Lá trabalham em atividades como: **compostagem e adubação orgânica, cuidado com as águas, coleta e armazenamento de sementes, plantios e cultivos com base em saberes tradicionais**. Frutas, hortaliças, legumes, ervas, charcutaria, embutidos, sanduíches, mel e derivados, doces e conservas são alguns dos produtos destinados para o autoconsumo, **para a alimentação escolar do município e para a comercialização em feiras e eventos** dos quais participam, como a Feira UFMG.



PRODUTOS

Frutas, hortaliças, legumes, ervas, charcutaria, doces, embutidos, sanduíches, mel e derivados, conservas, e outros.

Cleunice e Tarcísio

Clique para acessar:

☎ (31) 9 8819-7412

📷 @solarparaisoofical



Saiba mais
[aueufmg.org/
sitio-solar-paraiso](http://aueufmg.org/sitio-solar-paraiso)

TOMILHO FRESCO



A Tomilho Fresco é formada por Sabrina e sua mãe, Helena, que produzem diferentes tipos de pães, bolos, massas artesanais, congelados e molhos, no bairro Colégio Batista, em Belo Horizonte. A produção iniciou em 2016, mas Sabrina trabalha com alimentação desde 2007. Ela é formada em gastronomia e tem uma pós-graduação em segurança de alimentos. Especializou-se em alimentação sem glúten, fez cursos, oficinas e estudou por conta própria. A relação de Sabrina com a área de alimentação também foi muito influenciada pela família materna, formada por cozinheiras e marcada pela cultura de plantar e colher para se alimentar.



PRODUTOS

Pães, bolos, massas artesanais, congelados (lasanha, salgadinhos), molhos (antepasto)

Sabrina Costa

Clique para acessar:

(31) 9 8852-6199

@tomilho.fresco



Saiba mais
[aueufmg.org/
tomilho-fresco](http://aueufmg.org/tomilho-fresco)

ZEST KOMBUCHA

Luciene Lopes é produtora de kombucha, uma bebida probiótica fermentada. A produção acontece com a ajuda de seu marido e sua filha, Paula, em sua casa no município de **Sabará**. Para fazer as kombuchas, Luciene **utiliza frutas do quintal ou de agricultoras/es conhecidas/os**. A Kombucha Zest começou em 2018, quando sua filha teve uma infecção intestinal e ela soube que a bebida poderia ajudar. A partir daí, a feirante se aprofundou nos saberes dos fermentados. Além da **Feira UFMG**, as kombuchas também são vendidas na **Feira Terra Viva** e por aplicativos de mensagem e entregas.



PRODUTOS

Kombuchas.

Luciene Teixeira

Clique para acessar:

(31) 9 8330-1317

@kombucha_zest



Saiba mais
[aueufmg.org/
zest-kombucha](http://aueufmg.org/zest-kombucha)

FICHA TÉCNICA

Realização

AUÊ! Estudos em Agricultura Urbana
Feira UFMG

Organização

Ghiulia Cabral Martins
Victor Gabriel de Souza Lima Alencar
Núria Manresa Camargos
Álvaro Hudson Martins
Julia Gontijo Araújo de Azevedo
Raphael Soares Souza

Revisão

Daniela Adil Oliveira de Almeida
Heloisa Soares de Moura Costa

Projeto gráfico

Ghiulia Cabral Martins

Fotos

Grupo AUÊ!
Feira UFMG

Apoio

Esse material constitui parte das atividades realizadas no âmbito dos projetos: *Agriculturas da Região Metropolitana de Belo Horizonte e reconfigurações territoriais: sujeitos e práticas agroecológicas, planejamento territorial e políticas públicas*, financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG); *Anuários das Agriculturas Metropolitanas: um olhar sobre as regiões metropolitanas de Belo Horizonte e Rio de Janeiro*, financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq); *Cultivando outra Cidade: estreitando relações entre agricultor e consumidor, construindo e apoiando Sistema Participativo de Garantia na RMBH e Colar Metropolitano*, financiado pela Pró-Reitoria de Extensão da UFMG (PROEX) e a Pró-Reitoria de Pós-graduação (PRPG) da UFMG.

U58t

Universidade Federal de Minas Gerais. Instituto de Geociências. Auê! Estudos em Agricultura Urbana.

Catálogo de iniciativas da Feira UFMG / organização Ghiulia Cabral Martins et al. – Belo Horizonte: UFMG/IGC, 2025.

28 p.: il (principalmente color).

Outros organizadores: Victor Gabriel de Souza Lima Alencar, Núria Manresa Camargos, Álvaro Hudson Martins, Julia Gontijo Araújo de Azevedo, Raphael Soares Souza.

ISBN: 978-65-89335-08-5

1. Agricultura urbana – Belo Horizonte, Região Metropolitana de (MG).
2. Agricultura familiar. 3. Ecologia agrícola. I. Martins, Ghiulia Cabral. II. Alencar, Victor Gabriel de Souza Lima. III. Camargos, Núria Manresa. IV. Martins, Álvaro Hudson. V. Azevedo, Julia Gontijo Araújo de. VI. Souza, Raphael Soares. VII. Título.

CDU: 631:711(815.1)



Realização



**FEIRA DA
UFMG**

Apoio

