

Aproveite
SUA JORNADA

NÍVEL DE
DIFICULDADE
FÁCIL



Do Pé à Cesta: Colheita de Mirtilos

UMA EXPERIÊNCIA DE AGRICULTURA FAMILIAR COM COLHEITA DE MIRTILOS

16/08/2026(DOMINGO)

01

Viva momentos inesquecíveis em meio à natureza na Cerrado Blue, uma autêntica experiência de turismo rural em Sobradinho/DF. Em um ambiente acolhedor e cercado pelas paisagens do Cerrado, os visitantes conhecem de perto o cultivo do mirtilo, aprendem sobre a produção agrícola da propriedade e desfrutam de uma vivência que une sabores, bem-estar e conexão com o campo.

A experiência inclui um passeio pelos pomares, com colheita e degustação de mirtilos direto do pé, além de curiosidades sobre o cultivo da fruta e a oportunidade de apreciar a tranquilidade e o encanto da vida rural.

Para completar a experiência, a Cerrado Blue oferece um delicioso brunch, onde o mirtilo é o grande protagonista. Preparado com ingredientes frescos da propriedade, o cardápio traz sabores exclusivos que valorizam a fruta em diferentes combinações, proporcionando um momento especial de convivência e apreciação da gastronomia local.



Local de embarque:

Van 1:

- 1) Sesc Ceilândia - 07:10
- 2) Sesc Tag. Norte - 07:30
- 3) Sesc Guarã - 07:40

Van 2:

- 1) Sesc Gama - 07h30
- 2) Sesc 913 Sul - 07h50

02

Serviços inclusos:

- Transporte em Van do Sesc DF;
- Visitação com colheita de mirtilo orgânico (consumo no pomar);
- Brunch;
- Seguro de Viagem;
- Guia regional credenciado pelo Ministério do Turismo.

Programação:

- **Van 1:** Saída às 07:20 do Sesc Ceilândia, às 07:40 do Sesc Taguatinga Norte, às 07:50 do Sesc Guarã com destino a propriedade Cerrado Blue, localizada no Lago Oeste.
- **Van 2:** Saída às 07h40 do Sesc Gama, às 08h00 do Sesc 913 Sul com destino a propriedade Cerrado Blue, localizada no Lago Oeste.
- Chegada à propriedade Cerrado Blue e recepção dos visitantes.
- Apresentação da história da propriedade e da produção de mirtilos no Cerrado, seguida de visita guiada ao pomar com colheita e degustação de mirtilo, onde os participantes conhecerão as técnicas de cultivo, as particularidades da fruta e as características que tornam o mirtilo produzido na região uma experiência diferenciada.
- Encerraremos o passeio com um delicioso Brunch, preparado com receitas que têm o mirtilo como protagonista. Entre pães, queijos, geleias, bolos, doces e preparações salgadas, os visitantes poderão apreciar combinações que destacam os sabores do mirtilo em um ambiente acolhedor e integrado à natureza.
- Na sequência, haverá tempo para conhecer os produtos artesanais elaborados na própria propriedade, valorizando os sabores e a produção local.

Durante a visita ao pomar, os participantes poderão degustar os mirtilos diretamente da planta, sem custo adicional. Caso desejem levar a fruta para casa, será possível realizar a colheita, com pesagem ao final da atividade e pagamento conforme a quantidade colhida, por conta do cliente.

Investimento por pessoa:

- **R\$ 140,00** – Trabalhador CBST / dependentes
- **R\$ 237,00** – Conveniado / dependentes
- **R\$ 247,00** – Gerontologia
- **R\$ 280,00** – Público em geral

Consulte condições de parcelamento no Cartão de Crédito



- A apresentação para o embarque deverá ser feita, conforme o horário citado no roteiro acima.
- Por exigência da ANTT e DER, o embarque de passageiros somente será permitido mediante apresentação de documento de identificação original com foto. Certidão de Nascimento Original somente será aceita para crianças até 11 anos.
- Documentos de Identificação aceitos: certidão de nascimento, carteira de identidade, carteira de motorista e carteiras profissionais com foto.
- Preços e programação estão sujeitos a alterações sem aviso. O guia poderá alterar o roteiro sem prejuízo da programação.
- Passeios, ingressos, taxas e refeições não inclusas, serão pagas a parte pelo excursionista.

TELEFONE: 3218-9100 - Ramais:

Sesc Turismo 913 Sul: 9367
 Sesc Turismo 504 Sul: 9464
 Sesc Turismo Ceilândia: 9526
 Sesc Turismo Gama: 9610
 Sesc Turismo Guarã: 9712
 Sesc Turismo Taguatinga Norte: 9805

FALA AQUI
COM A GENTE!



Sesc Fecomércio
Senac

www.sescdf.com.br

Instagram Twitter Facebook sescdf

