

Catálogo de Experiências

ROTEIRO DO CAFÉ E DO VINHO



Experiências do
BRASIL RURAL



Catálogo de Experiências

ROTEIRO DO CAFÉ E DO VINHO



Experiências do
BRASIL RURAL

Presidente da República Federativa do Brasil

Jair Messias Bolsonaro

Vice-Presidente da República Federativa do Brasil

Hamilton Mourão

Ministro do Turismo

Carlos Alberto Gomes de Brito

Secretário Nacional de Desenvolvimento e Competitividade do Turismo

Fábio Augusto Oliveira Pinheiro

Diretora do Departamento de Inteligência Mercadológica e Competitiva do Turismo

Nicole Ferreira Facuri

Coordenadora-Geral de Turismo Responsável

Rafaela Levay Lehmann Herrmann

Coordenadora de Produção Associada ao Turismo

Anna de Oliveira Modesto

Coordenadora de Turismo Social

Carolina Fávero de Souza

Coordenadora de Segurança Turística

Laís Campelo Corrêa Torres

Agente Administrativo

Marcos Filipe J. M. Guerra

Analistas Técnico-Administrativos

Ana Márcia Faria Valadão

Rodrigo Moreles Canez

Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Marcos Montes

Secretário Nacional de Agricultura Familiar e Cooperativismo

Marcio Candido Alves

Diretora Departamento de Cooperativismo e Acesso a Mercados

Fabiana Durgant Silva

Coordenadora-Geral de Acesso a Mercados

Maria Antônia Moreira da Silva

Coordenadora de Acesso a Mercados Privados

Mônica Batista de Souza

Universidade Federal Fluminense**Reitor**

Antonio Claudio Lucas da Nobrega

Diretor da Faculdade de Turismo e Hotelaria

João Evangelista Dias Monteiro

Equipe técnica**Coordenadores-Geral do Projeto**

Osiris Ricardo Bezerra Marques

André Augusto Pereira Brandão

Pesquisadores Docentes

Adriana de Souza Lima

Diana Costa de Castro

Fátima Priscila Morela Edra

Helena Catão Henriques Ferreira

José Carlos de Souza Dantas

Manoela Carrillo Valduga

Marcello de Barros Tomé Machado

Verônica Feder Mayer

Pesquisadora Discente de Doutorado – PPGS/UFF

Amanda Lacerda Jorge

Pesquisadores Discentes de Mestrado – PPGTUR/UFF

Eduardo Silva Sant'Anna

Eloá de Araujo Nagipe

Hugo Quintanilha Silva Santos

João Victor Hortencio Silva

Marllon Santos da Silva

Romário Loffredo de Oliveira

Valério Rodrigues de Souza Neto

Pesquisadores Discentes de Graduação – FTH/UFF

Bernardo Fortuna Albarello

Apoio Técnico

Claudia Valéria Pimentel

Vinicius Neves Gonçalves

Projeto Gráfico e Diagramação

Eduardo Silva Sant'Anna

Agradecimentos

Departamento de Turismo de Espírito Santo do Pinhal

Ana Cristina Vieira de Carvalho Campos Salles

Juliana Barbosa Ferreira Nunes

Maria Gabriela Leme Marinelli Facchinetti

Prefeitura Municipal de Espírito Santo do Pinhal

Cristina do Carmo Brandão Bueno Domingues - Prefeita

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	5
ROTEIRO DO CAFÉ E DO VINHO.....	7
VISTA DA VINÍCOLA.....	8
Vinícola Guaspari	
MAIS QUE CAFÉ: AROMAS, SABORES E SEGREDOS.....	12
Terra de Kurí	
CAFFÈ COLONIALE COM LA STORIA.....	16
Paganini e Palermo	
NOS PASSOS DO CAFÉ AOS OLHOS DE SANTA LUZIA.....	20
Agência Pé de Serra	
HOSPEDAGEM COM VISITAS GUIADAS.....	24
Pousada Barthô	
CONHECENDO AS PLANTAS MEDICINAIS, SEU USO, SEUS AROMAS E SUAS HISTÓRIAS.....	28
Espaço Vivencial Novos Aromas	
CAFÉ, VINHO E MEL EM 4X4.....	32
Agência Tapuató Viagens e Turismo	
ENOTURISMO.....	36
Vinícola Floresta São Pedro, Maria Barbosa	
EXPEDIÇÃO NOVA CINTRA.....	40
Fazenda Nova Cintra	
CAMINHADA MEDITATIVA E MARCENARIA DO CAFÉ.....	44
Sítio Rosa Mística	
APICULTURISMO MARIA MEL.....	48
Apiário Maria Mel	
DO CAMPO À XÍCARA.....	52
Sítio Albertina	
EXPERIÊNCIA JEQUITIBÁS MILENARES.....	56
Fazenda Mocoquinha	



APRESENTAÇÃO

O projeto Experiências do Brasil Rural (EBR) é o resultado de uma parceria entre o Ministério do Turismo (MTur), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Universidade Federal Fluminense (UFF). A iniciativa busca fomentar e apoiar o desenvolvimento do turismo em áreas rurais, por meio de um trabalho direcionado aos produtos agroalimentares associados ao turismo dentro de roteiros turísticos.

O foco do projeto são os roteiros turísticos com propriedades de agricultura familiar atuantes na produção agrícola e pecuária, na agroindústria, no extrativismo e no turismo. A participação engloba também empreendimentos turísticos rurais, que apesar de não serem agricultores familiares, fazem parte dos roteiros turísticos, por meio da oferta de serviços de alimentação, hospedagem, artesanatos, passeios turísticos, entre outros.

O EBR teve início em 2021 e traz a experiência turística memorável como objetivo primordial do planejamento da oferta turística rural – desenvolvida de forma atualizada, inovadora, responsável e sustentável. Além disso, promove a integração da agricultura familiar na cadeia produtiva do roteiro, estreitando os laços entre pequenos produtores rurais e empreendimentos turísticos. Até dezembro de 2022, o projeto beneficiou mais de 100 agricultores familiares e mais de 150 empreendimentos turísticos em 14 roteiros de turismo rural espalhados por quatro regiões brasileiras.

Este catálogo reúne um acervo único de experiências turísticas memoráveis oferecidas no Roteiro do Café e do Vinho, em Espírito Santo do Pinhal - São Paulo em 2022.

EXPERIÊNCIAS DO BRASIL RURAL SEGUNDA EDIÇÃO

A segunda edição do projeto EBR, realizada em 2022, contemplou 6 roteiros de turismo rural, presentes em quatro estados brasileiros. São eles: Caminhos de Dona Francisca (SC), Rota Caminhos da Serra de Itabaina (SE), Rota do Engenho (SE), Rota Turística do Café (SP), Rota Verde do Café (CE) e Roteiro do Café e do Vinho (SP). Os roteiros passaram por um processo seletivo rigoroso, a partir de um edital de chamada pública, que contemplou as cadeias produtivas da cachaça, café, farinha de mandioca e mel.

Após o processo seletivo, todos os roteiros foram submetidos a um processo de diagnóstico participativo, ensejando uma autoavaliação sobre as experiências turísticas presentes nas rotas, a qualidade técnica e a gestão e marketing dos empreendimentos e roteiros. Em seguida, realizaram-se oficinas de experiências turísticas memoráveis para elaboração de novos ou adaptação de produtos turísticos já existentes. Essa etapa antecedeu os cursos de capacitação, que preencheram lacunas e aprimoraram os serviços dos participantes.

O ponto alto de todo esse processo se deu nas visitas de validação das experiências, momento do projeto em que o roteiro recebeu uma equipe técnica da UFF, MTur e MAPA, acompanhados de equipes de filmagem e fotografia de ambas as instituições, para apreciação das experiências criadas. Os resultados desse momento encontram-se presentes neste catálogo, que reproduz visual e textualmente o calor humano, a gastronomia e a transmissão de saberes presentes em cada propriedade. Que este catálogo os leve a conhecer pessoas, destinos e experiências incríveis, fazendo com que sua viagem seja memorável em cada um dos roteiros participantes do Experiências do Brasil Rural!



AS EXPERIÊNCIAS TURÍSTICAS MEMORÁVEIS DO

ROTEIRO DO CAFÉ E DO VINHO

Conhecida pelas montanhas e pelas belas paisagens que enaltecem a região, o Roteiro Turístico do Café e do Vinho, propicia experiências memoráveis aos seus visitantes, a partir dos sabores, dos aromas, da história e beleza cênica locais. O vinho e o café, principais produtos que integram este roteiro, são os elementos chave capazes de encantar o turista, proporcionando momentos e experiências únicas e positivas aos visitantes.

Além do café (elemento da cadeia produtiva contemplada neste programa) e do vinho, temos outros produtos e experiências relevantes oferecidos neste roteiro, como o artesanato em madeira oriunda do café, produtos aromaterápicos e fitoterápicos, caminhadas ecológicas contemplativas e meditativas e o mel, cujos produtos oriundos da criação das abelhas e a visitação às colmeias, proporcionam experiências singulares.

O roteiro é composto por empreendimentos turístico-rurais, incluindo propriedades de agricultura familiar, empreendimentos que integram distintas cadeias produtivas e agências de receptivo, que oferecem produtos, serviços e experiências que estimulam diferentes modalidades sensoriais e proporcionam momentos de lazer, entretenimento e aprendizado.

A cadeia de produtos e serviços do Roteiro do Café e do Vinho foi pensada em conjunto, visando oferecer ao turista, serviços diversificados e de qualidade, comprometidos com a realização de experiências singulares, reconfortantes, prazerosas e memoráveis.



VISTA DA VINÍCOLA

Vinícola
Guaspari



Anfitrião: **Rodrigo Honorato**

Rodrigo Honorato é gerente na vinícola e conta com uma equipe de colaboradores. Juntos eles conseguem orquestrar toda a visita e geram excelência nas experiências ofertadas.

VINÍCOLA GUASPARI

Localização:

[R. Pedro Ferrari, 300 - Parque dos Lagos, Espírito Santo do Pinhal - SP, 13990-000.](#)

A propriedade:

Atualmente, o empreendimento possui passeios com visitas guiadas, que ocorrem aos finais de semana. Todas as visitas contemplam passeio pelos vinhedos, indústria e degustação de vinhos. Há também o Wine Bar, que é o consumo no local, com vista para os vinhedos, para os apreciadores que desejam apenas consumir os rótulos e não visitar as instalações.



Enoturismo:

O enoturismo ocorre na Fazenda Santa Maria. A visita é recepcionada na antiga casa sede da fazenda, trazendo um pouco dos detalhes da arquitetura e história local.

A EXPERIÊNCIA VISTA DA VINÍCOLA

O turista será guiado durante todo o trajeto por um dos técnicos da Guaspari, que explica a história da vinícola e o processo produtivo do vinho, percorrendo os vinhedos, a indústria e a cave de barricas, onde são armazenados e aprimorados os vinhos.



Após a caminhada pela vinícola e instalações de produção e armazenamento, os visitantes participam de uma degustação harmonizada orientada, propiciando ao visitante saborear quatro tipos diferentes de vinho produzidos pela Vinícola Guaspari.

Ao final, é possível visitar a loja e adquirir vinhos, azeites e outros produtos da vinícola e de parceiros.





UMA DELICIOSA EXPERIÊNCIA

Tempo de duração: 2 horas e 30 minutos.

Número mínimo e máximo de participantes: De 10 a 20 pessoas.

Disponibilidade: O Wine Bar funciona de quinta à domingo. É aconselhado o agendamento para controle interno, via telefone, WhatsApp ou e-mail. O Wine Bar funciona das 10h00 às 17h30. A Vinícola Guaspari possui loja física no local, que funciona todos os dias (Domingo à domingo) no horário das 09h00 às 18h00.

O que está incluído: Estacionamento no local; Passeio guiado por técnicos da Guaspari; Explicações de todo o processo de vinificação e manejo do campo; Degustação de 4 taças de vinho de 75ml cada; Explicação de todos os rótulos degustados por um de nossos sommeliers; Local exclusivo durante a degustação.

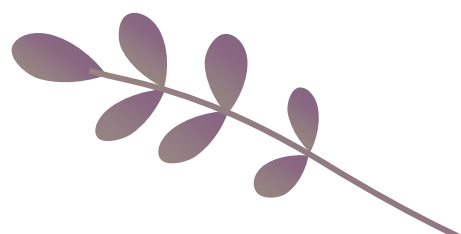
O que não está incluído: Transporte até à vinícola; Refeições harmonizadas; Recreação para menores de 12 anos.


Preço*: R\$ 190,00

Instagram: [@vinicolaguaspari](https://www.instagram.com/vinicolaguaspari) | **WhatsApp:** (19) 99820-4363

Experiência com degustação apenas para maiores de 18 anos.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.





MAIS QUE CAFÉ: AROMAS, SABORES E SEGREDOS

Terra de Kurí



Anfitriões: **Raquel Pacagnella e Fernando Mororo**

Raquel Pacagnella é dentista por formação e Fernando Mororo é engenheiro. Ambos são proprietários do empreendimento e se dedicam com muito amor à realização das experiências.

TERRA DE KURÍ

Localização:

[Estrada Pinhal Albertina S/n - Bartho, Espírito Santo do Pinhal - SP, 13990-000.](#)

A propriedade:

Empreendimento composto por diferentes espaços, tais como a casa do café, lendas infográficos, laboratório e a casinha das abelhas.



O casal:

Ambos da cidade de São Paulo, se conheceram fora do país e viram afinidades em seus objetivos de vida. Se mudaram para Espírito Santo do Pinhal- SP com o objetivo de terem uma vida mais simples e sustentável.

A EXPERIÊNCIA MAIS QUE CAFÉ: AROMAS, SABORES E SEGREDOS

Nesta experiência os visitantes poderão trocar conhecimentos e experiências sobre o mel e o café em espaços lúdicos. Os processos de criação de abelhas e produção do mel são apresentados aos visitantes em espaço apropriado.



Em seguida é possível aprender sobre a história do café e também acompanhar a separação dos grãos e a torra no laboratório de café, conhecendo o processo de análise sensorial do café, a qualidade dos grãos e a roda de aromas e sabores.

A experiência é finalizada com a degustação de cafés, mel e hidroméis, harmonizados com saborosos alimentos, produzidos pelos anfitriões e servidos em um lugar acolhedor e convidativo para se apreciar a bela paisagem local.





ALEGRIA E CONHECIMENTO

Tempo de duração: 2 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: De 4 a 10 pessoas.

Disponibilidade: Sob agendamento com os anfitriões.

O que está incluído: A degustação inclui água, meles, hidroméis e pequenas porções de alimentos que farão parte da harmonização.

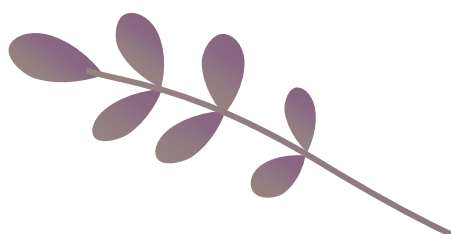
O que não está incluído: Transporte.

Preço*: R\$100; crianças até 12 anos não pagam

Instagram: [@terradekuri](#) | **WhatsApp:** (19) 99913-0111

Ir com calçados confortáveis e apropriados para o meio rural, além de roupas adequadas e óculos de sol.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



CAFFÈ COLONIALE COM LA STORIA

Paganini e
Palermo



Anfitriã: **Maria de Lourdes Paganini Palermo**

Maria de Lourdes Paganini Palermo, proprietária e responsável pelo atendimento e contação de história, conta com a ajuda da sua filha Giovana Paganini Palermo para gerir seu negócio. São originários de uma família italiana e cultivam as suas culturas na realização das experiências do empreendimento.

PAGANINI E PALERMO

Localização:

[Vicinal Prefeito, Dr. Agenor Mondadori, km 3 - Santa Luzia, Espírito Santo do Pinhal - SP, 13990-000.](#)

A propriedade:

Casa cinquentenária da família Paganini.



As receitas:

As receitas foram passadas de geração a geração, e hoje são utilizadas pela família de anfitriões para preparar os deliciosos alimentos do café colonial servido aos visitantes e também para manter a história e a tradição familiar na região.

A EXPERIÊNCIA CAFFÈ COLONIALE COM LA STORIA

O turista ao chegar será convidado a “contação” da história do bairro de Santa Luzia e da família Paganini e Palermo, a qual será executada pela anfitriã Sra. Maria de Lourdes, mais conhecida como Dona Lourdinha.



A anfitriã ilustra as histórias com fotos e documentos antigos, que auxiliam a conhecer a origem e desenvolvimento do bairro, incluindo fotos e documentos antigos, mostrando a vinda da família da Itália e registros antigos da tradicional festa de Santa Luzia.

Após a interação com a história familiar e local, o visitante poderá desfrutar de um café colonial com pães, bolos, geléias, doces e outros alimentos e bebidas deliciosos, servidos como antigamente pelas “nonas” aos familiares e amigos.





HISTÓRIA E SABEDORIA

Tempo de duração: 2 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 30 pessoas.

Disponibilidade: Todas as sextas, sábados, domingos e feriados, das 09 às 17 horas

O que está incluído: A contação da história, o café colonial a vontade e o uso do espaço.

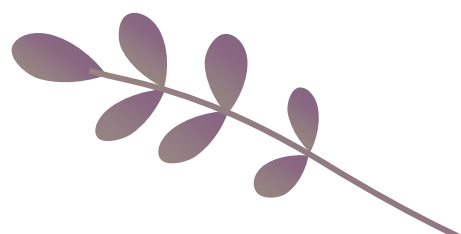
O que não está incluído: Almoço e bebidas fora do café.


Preço*: R\$41,00 por pessoa e crianças até 9 anos não pagam.

Instagram: [@paganinipalermo](https://www.instagram.com/paganinipalermo) | **WhatsApp:** (19) 99355-6666

Irem com vontade de aprender sobre a história local da família Paganini e Palermo.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.





NOS PASSOS DO CAFÉ AOS OLHOS DE SANTA LUZIA

Agência Pé de
Serra



Anfitriã: **Sandra Regina Felício Whitaker**

Sandra Regina Felício Whitaker é proprietária, bacharel em Turismo, guia de Turismo e técnica ambiental. Junto de seu colaborador, Frederico Davidson Ponte, tem a missão de levar conhecimento aos visitantes, proporcionando experiências memoráveis através do guiamento pela cidade.

AGÊNCIA PÉ DE SERRA

Localização:

[Rua Santo Antônio, 59 Centro.](#)

A propriedade:

A agência Pé de Serra se caracteriza pela criação e elaboração de roteiros que privilegiem o sentir, viver e emocionar-se através de experiências autênticas, seja aprendendo algo novo, vivendo algo inusitado, saboreando os prazeres da mesa ou ainda se hospedando em uma localidade, onde terá a oportunidade em vivenciar seus costumes, a cultura e a oportunidade de deixar um legado socioambiental para a localidade.



As receitas:

Visitando a agência ao entardecer o visitante pode ser agraciado com um lindo pôr-do-sol. A agência possui um espaço para a exposição de produtos e artesanatos elaborados por produtores locais.

A EXPERIÊNCIA NOS PASSOS DO CAFÉ AOS OLHOS DE SANTA LUZIA

A proposta desta experiência é proporcionar ao visitante o conhecimento da cultura cafeeira e seu desenvolvimento na região Mogiana desde meados da segunda metade do século XIX, retratado, em seu patrimônio histórico edificado, como seus casarões e igrejas, e também da religiosidade e da cultura local, bem como a vitivinicultura e as novas metodologias de desenvolvimento de vinhos de inverno através da dupla poda.



Para isso, além de visitar lugares emblemáticos na cidade do Espírito Santo do Pinhal, também são visitados empreendimentos rurais, como a Paganini e Palermo com a experiência "Caffè Coloniale com la Storia" e a Terra de Kuri, com a experiência "Mais que café: aromas, sabores e segredos".

Neste trajeto encantador pode-se desfrutar da beleza cênica da Serra da Mantiqueira, dos bosques de araucárias, das plantações de cafés e as videiras. São feitas várias paradas para observar os detalhes e curiosidades do núcleo histórico edificado, que nos remete aos tempos áureos do café. Há também a visita ao Santuário de Santa Luzia, onde se encontra a imagem trazida da Itália em 1908.





SABERES E EMOÇÕES

Tempo de duração: 3 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: De 4 a 13 pessoas.

Disponibilidade: Mediante agendamento.

O que está incluído: Agendamentos, reservas e pagamentos; Transfer, materiais de primeiros socorros e protocolos de saúde; Guiamento - guias especializados e cadastrados no Cadastur; Seguro individual. Roteiro de Enoturismo Express – Vinícola Guaspari; Café colonial: Empório Paganin & Palermo, com pães, bolos, geléias, queijos, café; Selo “Amigo do Turismo e do Meio Ambiente” - Por adesão.

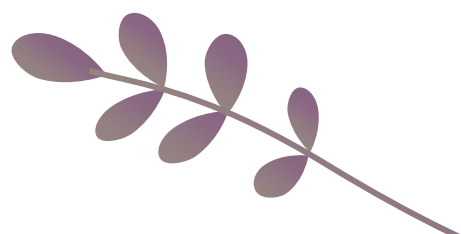
O que não está incluído: Taxa de adesão para o fundo ambiental – Opcional; Bebidas a parte.

Preço*: R\$ 380,00, em até 2 vezes.

Instagram: [@pedeserrapinha](#) | **WhatsApp:** (19) 99782-1414

Ir com roupas leves e adequadas para um passeio turístico.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



HOSPEDAGEM COM VISITAS GUIADAS

Pousada
Barthô



Anfitriões: **Jairo e Marly Bartholomei**

Jairo Bartholomei é proprietário da Fazenda Barthô é descendente do fundador da cidade de Pinhal: Romualdo de Souza Brito. Jairo também conta com o auxílio de seu colaborador, Mario Edo Caetano.

POUSADA BARTHÔ

Localização:

[Rua Santo Antônio, 59 Centro.](#)

A propriedade:

A pousada está situada em uma fazenda, a qual é composta por um roteiro em que seus hóspedes são convidados para vivenciar uma experiência através da história e cultura local. A fazenda é composta pelo cafezal e pelo museu que contém os maquinários e os alimentos que eram produzidos neles.



Gerações e gerações:

Estas terras estão na família há sete gerações. Na preleção das visitas guiadas é contada a história da fazenda e da família.

A EXPERIÊNCIA HOSPEDAGEM COM VISITAS GUIADAS

A experiência inicia com visita à antiga sede onde funciona a pousada. Em seguida é feito o Tour do Café, com uma visita guiada ao cafezal feita pelo proprietário, o engenheiro agrônomo Jairo Bartholomei, onde são mostrados os tipos de cafés plantados, um panorama do café no Brasil e no mundo e as máquinas que beneficiam a produção do grão.



Dentre os atrativos que compõe a experiência, o empreendimento é composto pela casa do pioneiro, sendo esta a réplica de uma casa dos primeiros moradores da região, antes da fundação da cidade, com todos os utensílios e mobiliário da época; o museu dos engenhos, onde são mostrados os maquinários existentes na época, em peças de madeira entalhadas à mão, que fabricavam os alimentos de subsistência, como a farinha de mandioca, o fubá e a rapadura (açúcar da época) entre outros; o museu do café e do vinhedo, local em que os hóspedes vão a qualquer hora, pois fica disponível para visitaçào o dia todo.

As duas visitas que são feitas neste empreendimento são feitas pela matriarca da família e historiadora, D. Marly Bartholomei.





CONFORTO E ENTRETENIMENTO

Tempo de duração: 90 minutos

Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 40 pessoas.

Disponibilidade: O museu do café e o vinhedo ficam abertos para visita o dia todo.

O que está incluído: Cortesia de café com bolo ao final do passeio.

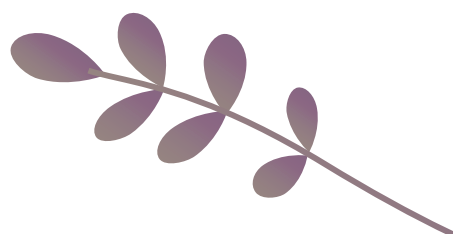
O que não está incluído: Transporte e alimentação no geral.


Preço*: R\$ 50,00.

Instagram: [@pousadafamigliabartho](https://www.instagram.com/pousadafamigliabartho) | **WhatsApp:** (11) 98183-3418

Ir com roupas leves e adequadas para um passeio turístico.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.





**CONHECENDO AS PLANTAS
MEDICINAIS, SEU USO, SEUS
AROMAS E SUAS HISTÓRIAS**

**Espaço Vivencial
Novos Aromas**



Anfitriãs: **Amires Giardini Fusco e Amires A. Fusco da Silva**
Amires Giardini Fusco é dermatologista e proprietária do empreendimento. A sua paixão pelas plantas medicinais lhe permitiu trabalhar com o plantio, conectando os seus conhecimentos fitoterápicos às experiências que promove no horto medicinal.

ESPAÇO VIVENCIAL NOVOS AROMAS

Localização:

[Estrada Vereador João Baraldi km 1,5 Chácara Sertãozinho.](#)

A propriedade:

A chácara tem 30 anos e possui mais de 120 espécies de plantas aromáticas, que estão sendo catalogadas. Há também um açude, cuja água é utilizada para a irrigação das plantas medicinais. O empreendimento também conta com uma casa onde são realizadas as palestras sobre o apiário, empreendimento que trabalha em parceria com a chácara.



Saúde e bem-estar:

A chácara já abrigou uma plantação de goiaba e atualmente divide o espaço para a criação de abelhas e o cultivo de plantas, a qual possui como finalidade a aromaterapia e fitoterapia.

A EXPERIÊNCIA CONHECENDO AS PLANTAS MEDICINAIS, SEU USO, SEUS AROMAS E SUAS HISTÓRIAS

Em contato e observando a natureza você pode aprender a melhor utilizá-las. A vivência no Horto Medicinal da Chácara Sertãozinho/ Novos Aromas vai lhe permitir essa observação: conhecer as diferentes plantas aromáticas e frutíferas, seus aromas, seus sabores, como usar para medicamentos e alimentação.



O Horto conta com cerca de 250 espécies diferentes entre aromáticas e frutíferas catalogadas. O turista terá a oportunidade de saber seus nomes, sua origem, suas histórias e seus diferentes usos.

É possível saborear águas aromatizadas com ervas, chás, sucos, pestos e geléias feitas com tudo que a terra oferece de natural e saudável. O turista pode levar um pequeno buquê de ervas colhido por ele mesmo.





SENSAÇÕES E AROMAS

Tempo de duração: 90 minutos

Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 10 pessoas.

Disponibilidade: Sob agendamento com a anfitriã.

O que está incluído: Passeio guiado pelo horto medicinal / Coffee break / Visita livre ao mirante da Torre.

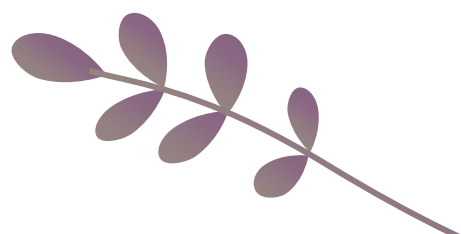
O que não está incluído: Alimentação e transporte.

Preço*: R\$ 110,00 (Crianças até 10 anos não pagam).

Instagram: [@novos_aromas](#) | **WhatsApp:** (19) 99145-1400

Roupas leves, levar água e usar protetor solar.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



CAFÉ, VINHO E MEL EM 4X4

Agência Tapuató
Viagens e Turismo



Anfitriões: **Mariana Chaim e Thiago Palombo**

A equipe da Tapuató Viagens e Turismo está preparada para atender os passageiros de forma exclusiva e privativa. Com mais de dez anos no mercado, nossa agência conta com uma equipe que está sempre em treinamento para lhe atender da melhor forma possível. Os anfitriões Mariana e Thiago estarão a disposição para todas as solicitações.

AGÊNCIA TAPUATÓ VIAGENS E TURISMO

Localização:

[R.Dr. Antônio Bento, 46 - Largo São João, Espírito Santo do Pinhal - SP, 13990-000.](#)

A propriedade:

Agência de turismo receptivo que realiza passeios privados pelo Roteiro do Café e do Vinho, priorizando as experiências da Vinícola Floresta São Pedro e a Fazenda Nova Cintra.



Curiosidade:

Além dos vinhos e cafés presentes nas propriedades a serem visitadas neste passeio privado, é possível conhecer figueiras centenárias e jequitibás, que possuem mais de mil anos de idade.

A EXPERIÊNCIA CAFÉ, MEL E VINHO EM 4X4

O passeio Café, Vinho e Mel em 4x4 consiste em levar os visitantes para conhecerem os empreendimentos Vinícola Floresta São Pedro e Fazenda Nova Cintra que fazem parte do Roteiro do Café e do Vinho de Espírito Santo do Pinhal. Os passeios são feitos de forma privativa em veículo 4x4, que acomoda até 4 passageiros.



Os visitantes são buscados no local onde estão hospedados, e seguem para a Vinícola Floresta São Pedro, onde é realizada a visita pelo vinhedo e a degustação de 3 rótulos de vinho, além de uma tábua de frios. A visita à Vinícola Floresta dura aproximadamente duas horas. Após a degustação, será disponibilizado aos passageiros um tempo extra caso queiram aproveitar o Wine Bar e a lojinha (consumo extra a parte).

A seguir, os visitantes são transportados para a Fazenda Nova Cintra onde terão a oportunidade de conhecer o processo produtivo do café, avistar algumas colméias e ver um Jequitibá de 1500 anos e as figueiras centenárias. O passeio termina no Paiol, onde é oferecido café, mel e pão de queijo. Após o final do passeio, os passageiros são transportados de volta ao local de hospedagem.





CONFORTO E LAZER

Tempo de duração: Aproximadamente 6 horas

Número mínimo e máximo de participantes: De 2 a 4 pessoas.

Disponibilidade: Sextas e sábados - somente sob agendamento.

O que está incluído: Transporte ida e volta em veículo 4x4 saindo do hotel/local de hospedagem, entrada na Vinícola Floresta (Passeio pelo Vinhedo com degustação de 3 rótulos e tábua de queijos) e na Fazenda Nova Cintra (Passeio pela fazenda e degustação de café, mel e pão de queijo) e acompanhamento de guia durante todo o trajeto. Indicamos que os passageiros tragam agasalho, protetor solar, repelente e venham com calçados confortáveis.

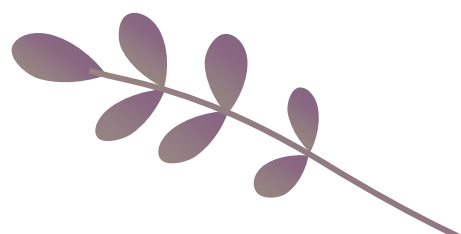
O que não está incluído: Consumos extra, como compra de vinhos, mel, cafés etc. Qualquer outro produto ou serviço que não esteja especificado anteriormente.

Preço*: R\$ 465,00.

Instagram: [@tapuato](#) | **WhatsApp:** (19) 99316-3882

É indicado aos passageiros que levem roupas e sapatos confortáveis, que utilizem protetor solar e repelente.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



ENOTURISMO

Vinícola Floresta
São Pedro, Mario
Barbosa



Anfitriões: **Mário Barbosa e Anelize**

Mario Barbosa é proprietário da Vinícola Floresta, além de ser um apreciador dos vinhos Mario guia os visitantes a um passeio que inicia com a beleza e história e finaliza com muito sabor. O empreendimento é gerenciado pela Anelize, responsável pelo agendamento das visitas e pela administração geral do local.

VINÍCOLA FLORESTA SÃO PEDRO, MARIO BARBOSA

Localização:

[Av. Padre Mateus Von Herkhuizen, 355 - Jardim Universitario I, Espírito Santo do Pinhal - SP, 13990-000.](#)

A propriedade:

A propriedade é composta por vinhedos, os quais são o cartão postal da experiência visto as belas paisagens que compõem a experiência. Há espaços para a degustação dos vinhos e para a degustação de frios que são servidos em conjunto, permitindo assim uma junção das experiências.



Do café ao vinho:

A propriedade que produzia café agora é produtora de vinho também, trabalhando com a técnica de dupla poda a qual permite que a colheita seja realizada duas vezes por ano.

A EXPERIÊNCIA ENOTURISMO

Esta experiência está vinculada prioritariamente ao vinho e a beleza cênica da propriedade e do seu entorno. O visitante é convidado a conhecer as instalações da sede, nas instalações onde são armazenados os vinhos nas barricas e nas garrafas.



Em seguida o visitante percorre os vinhedos e conhece um pouco sobre o processo de cultivo das vinhas e colheita das uvas, além do processo de dupla poda, diferencial da região.

Em seguida o visitante é convidado a degustar alguns vinhos harmonizados com uma tábua de frios que é oferecida aos clientes para uma apreciação de todos os aspectos que se inserem na experiência.





PAISAGEM E GASTRONOMIA

Tempo de duração: 2 horas e 30 minutos

Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 60 pessoas.

Disponibilidade: Wine bar - aberto de sexta a sábado das 11:00 as 19:00 e aos domingos 11:00 as 17:00 - valor cobrado apenas do que for consumido.

Visitação na vinícola: de sexta, sábado e domingo, em dois horários, das 10:00 às 12:00h ou das 15:00 as 17:00.

O que está incluído: Visitação pelo vinhedo com uma pequena explanação da produção e colheita da uva, degustação do vinho e uma Tábua de Frios.

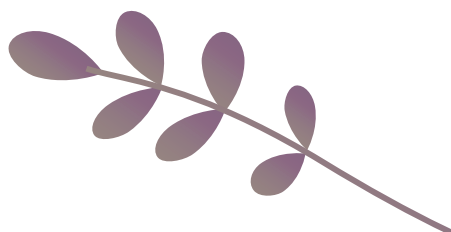
O que não está incluído: Água e alimentos em geral.

Preço*: R\$ 180,00 (Crianças até 10 anos não pagam).

Instagram: [@vinicola_floresta](#) | **WhatsApp:** (19) 99751-6192

Irem com roupas adequadas para um passeio ao campo.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



EXPEDIÇÃO NOVA CINTRA

Fazenda
Nova Cintra



Anfitriões: **Ana Lúcia Barbosa e Wilson Porreca**

Ana Lucia Barbosa é proprietária da fazenda e proporciona momentos únicos de integração, contando a história da fazenda e estimulando cada um a apreciar a vista do local. Wilson Porreca é o administrador da fazenda e trabalha para garantir que todos possam vivenciar com qualidade as experiências de cada atrativo.

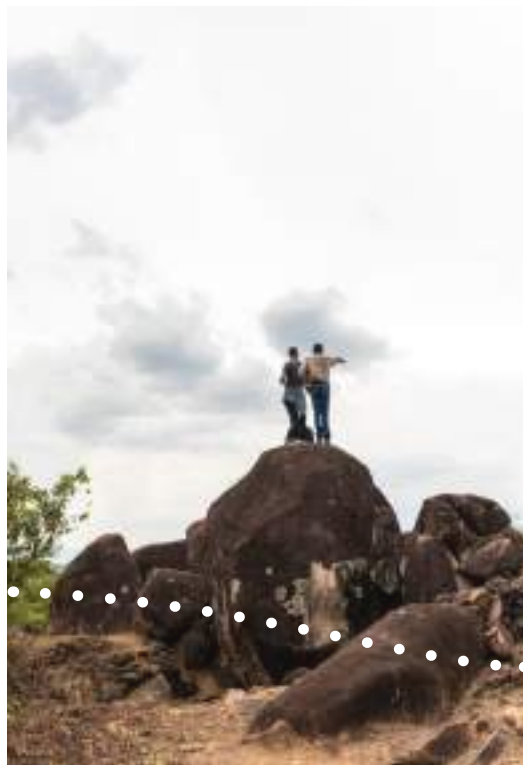
FAZENDA NOVA CINTRA

Localização:

[Av. Padre Mateus Von Herkhuizen, 1400 - Jardim Universitário II, Espírito Santo do Pinhal - SP.](#)

A propriedade:

A Fazenda Nova Cintra possui um roteiro, intitulado Expedição Nova Cintra, que tem como objetivo visitar um apiário, além de passar por árvores milenares e pelo cafezal. O roteiro conta também com uma degustação de café e do mel, além de pães de mel que constam como elementos que aguçam os sentidos dos clientes. A propriedade disponibiliza transporte interno para acessar os diferentes lugares que integram a visita. O antigo paiol é o local utilizado para degustar um café e comprar produtos locais.



Árvore milenar:

Uma das árvores tem aproximadamente 1.500 anos e o pôr do sol é deslumbrante.

A EXPERIÊNCIA EXPEDIÇÃO NOVA CINTRA

A Expedição Nova Cintra é uma visita guiada que passa pelos cafezais, onde são cultivados cafés especiais. O visitante também conhece no alto da propriedade um lugar com belas rochas e que propicia o avistar da bela paisagem da região e um lindo pôr do sol.



Também é possível visitar as colmeias das abelhas e o Santuário das Árvores Milenares, cuja trilha passa por uma área de mata preservada onde é possível ver e tocar árvores gigantes e antigas, como figueiras e jequitibás.

Merece destaque um Jequitibá com aproximadamente 1.500 anos. A experiência é finalizada no Paiol Nova Cintra, onde é possível beber e saborear um café especial torrado e moído na hora e o mel produzido na propriedade.





AVENTURA ENTRE AMIGOS

Tempo de duração: 2 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 20 pessoas.

Disponibilidade: Sob agendamento para às quintas, sextas e sábados.

O que está incluído: Passeio pelo cafezal, degustação do mel e do café.

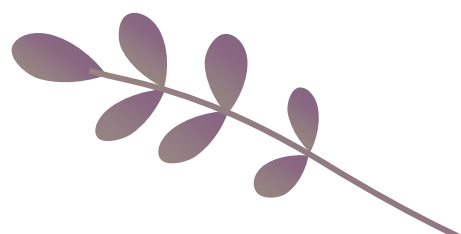
O que não está incluído: Roupas e demais acessórios para o passeio.

Preço*: R\$ 100,00.

Instagram: [@faznovacintra](#) | **WhatsApp:** (11) 99985-3488

Necessário agendamento para a visita na fazenda.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.





CAMINHADA MEDITATIVA E MARCENARIA DO CAFÉ

Sítio Rosa
Mística



Anfitriões: **Milena Sgarzi e Roberto Sgarzi**

Milena Sgarzi e Roberto Sgarzi são irmãos e proprietários do sítio. Mesmo com atividades distintas dentro do empreendimento, ambos conseguiram conectar seus objetivos e oferecem uma experiência única, a qual propõe que o turista se conecte com a natureza.

SÍTIO ROSA MÍSTICA

Localização:

[Sítio Rosa Mística na estrada da Areia Branca - Areia Branca, Espírito Santo do Pinhal - SP, 13990-000.](#)

A propriedade:

O Sítio Rosa Mística produz cafés, além de frutas e outros produtos agrícolas. A fazenda possui áreas que podem ser utilizadas como mirantes, proporcionando a visualização de belas paisagens, possuindo também marcenaria e espaço para comercialização de produtos feitos a partir da madeira dos pés de café. A propriedade proporciona como experiência uma caminhada meditativa e sonora e o contato com produtos originários da madeira de café.



Yoga e marcenaria:

Milena é professora de yoga e o Roberto trabalha com utensílios domésticos de madeira, sendo esta madeira extraída do cultivo do café.

A EXPERIÊNCIA CAMINHADA MEDITATIVA E MARCENARIA DO CAFÉ

Próximo às plantações de eucalipto são realizadas paradas visando estimular a respiração, que se relaciona com as fragrâncias das plantações.



O caminho também propicia um momento de relaxamento, de modo que os turistas podem sentar em algumas pedras e apreciar algumas das paisagens, além de meditar e se sentir integrado à natureza.

Em seguida os visitantes podem visitar a marcenaria e a loja dos produtos fabricados com madeira dos pés de café. No final há também um momento de integração com a degustação de pães de queijo, cafés e alguns alimentos.





CONEXÃO COM A NATUREZA

Tempo de duração: Entre 2 horas e meia e 3 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: De 8 a 20 pessoas.

Disponibilidade: Sob agendamento.

O que está incluído: Todas as atividades descritas na caracterização com o café da manhã/ tarde vegano.

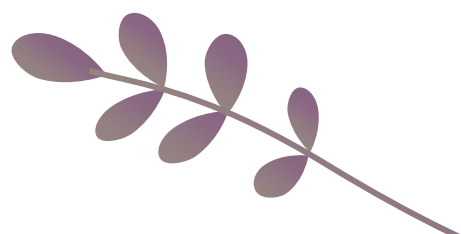
O que não está incluído, mas estará disponível para venda: produtos em madeira e produtos Veganos extras para levar para casa..

Preço*: R\$ 150,00.

Instagram: [@caf_e_art](#) | **WhatsApp:** (19) 99622-0773

Ir com vestimentas que sejam adequadas para o passeio no campo.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.





APICULTURISMO MARIA MEL

Apiário
Maria Mel



Anfitriões: **Alessandra e Cleber**

Alessandra Oliveira é massoterapeuta e Cleber Henrique Silva é Eng. Agrônomo. Como um casal, decidiram investir no apiário e contam com a parceria da Dr.^a Amires Giardini Fusco, responsável também pelo empreendimento Novos Aromas que compõe o roteiro.

APIÁRIO MARIA MEL

Localização:

[Estrada Vereador João Baraldi km 1,5 Chácara Sertãozinho.](#)

A propriedade:

A chácara onde está o apiário já foi utilizada como plantação de goiaba para a indústria de sucos e atualmente integra duas experiências, sendo a primeira voltada para a criação de abelhas e produção de mel e outra voltada às plantas medicinais, destacando a fitoaromaterapia. Há estrutura com sala para a realização de palestras e cursos destinados ao conhecimento relacionado à criação de abelhas e à produção de mel e outros produtos derivados das abelhas. A propriedade oferece equipamentos de proteção individual, permitindo ao visitante ter contato próximo com as colmeias e com as abelhas, inclusive as que possuem ferrões.



Abelhas brasileiras:

É possível conhecer abelhas brasileiras sem ferrão e que produzem um mel saboroso. Não deixe de tirar uma foto com a vestimenta de proteção individual.

A EXPERIÊNCIA APICULTURISMO MARIA MEL

O passeio tem início com uma palestra sobre as abelhas, desde o nascimento até a construção da colmeia e obtenção do mel, do pólen, da cera e do própolis. Também é explicado como é feita a colheita, extração e envase do mel até o produto final.



Após a palestra é destacada a importância das EPIs para o manuseio e aproximação junto às colmeias. Então, o visitante é convidado a vestir o macacão, botas e luvas que integram os equipamentos de proteção individuais (EPIs) para se manterem protegidos das abelhas e seguir para o momento mais aguardado pelos visitantes: o encontro com as charmosas abelhinhas! Primeiro o encontro acontece no meliponário das abelhas sem ferrão, depois do tour pelo caminho exuberante em meio a natureza, é possível ver e tocar nas colmeias e se aproximar das abelhas com ferrão.



No caminho de volta os turistas voltam agradecidos e encantados com todos os sentidos aguçados, principalmente com o zunzunzum das abelhinhas e o delicioso cheiro do mel e das flores. Por último, é servido um delicioso café.





SINFONIA DAS ABELHAS

Tempo de duração: 2 horas e 30 minutos

Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 10 pessoas.

Disponibilidade: Sob agendamento com os anfitriões.

O que está incluído: Palestra /visita guiada pelo apiário /coffee break/visita ao mirante da torre, macacão, botas e luvas.

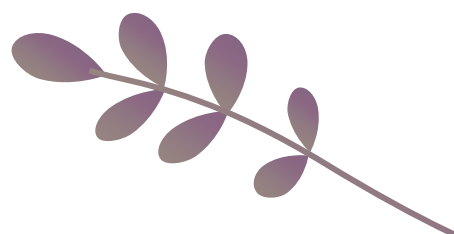
O que não está incluído: Transporte.

Preço*: R\$ 150,00.

Instagram: [@apiariomariamel](https://www.instagram.com/apiariomariamel) | **WhatsApp:** (19) 97127-0698

Vestir roupas adequadas para um passeio no campo.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.





DO CAMPO À XÍCARA

Sítio
Albertina



Anfitrião: **Paulo Pascuini Junior**

Proprietário e guia do roteiro, trabalha no local e opta por práticas sustentáveis. Sua mãe, também responsável pelo empreendimento, oferece um momento no final da experiência para que os turistas possam apreciar um café com produtos derivados da região.

SÍTIO ALBERTINA

Localização:

[Estrada Vicinal Alberto Bartholomei, km 03 Bartho, Espírito Santo do Pinhal- SP, CEP 13990-000.](#)

A propriedade:

O Sítio Albertina está localizado na Estrada Vicinal Alberto bartholomei, adquirido pela família do Sr. Paulo Pascuini há 40 anos atrás, terras pertencentes primeiramente a Romualdo de Souza Brito, doador das terras para a fundação do município. Posteriormente, foi adquirida pela família Marconato, vendendo à família Pascuini, sendo uma propriedade com 10 alqueires, produtora de cafés especiais, e frutas diversas.



O imperativo da sustentabilidade:

É uma propriedade que tem como premissa a sustentabilidade, a partir de ações como o uso de energia solar, pois a eletricidade é um elemento preponderante para o funcionamento dos lavadores, secadores e para a moagem do café. Além do café há produção de frutas diversas, com destaque para os abacates.

A EXPERIÊNCIA DO CAMPO À XÍCARA

Nesta experiência inicialmente é contada a história da família e detalhes da propriedade, incluindo o comprometimento em relação ao manejo sustentável com a geração de energia solar e o uso mínimo de produtos agrotóxicos.



Em seguida o visitante é convidado a passear pelas diferentes plantações, incluindo as de café, onde pode aprender sobre o preparo da terra, o plantio e as variedades das plantas e suas diferenças até chegar na hora da colheita. Saindo da lavoura, os visitantes visitam os abacateiros e bananeiras e aprendem a importância destas culturas para o plantio do café.



Em seguida, o visitante é convidado para visitar o lavador e o terreiro de café. No final é possível visitar o espaço da torrefação. Para terminar, o visitante é convidado a beber do café que auxiliou a torrar e moer em uma mesa de café onde são oferecidas variedades de bolos, pães e queijo da região.





PROCESSOS ESPECIAIS

Tempo de duração: 2 horas e 30 minutos.

Número mínimo e máximo de participantes: De 4 a 20 pessoas.

Disponibilidade: Sob agendamento.

O que está incluído: Agendamentos, reservas e pagamentos – contato com agências receptoras; guiamento; seguro individual; café pães, bolos, água; protocolos de saúde: máscaras, álcool em gel e locais com assepsia diária.

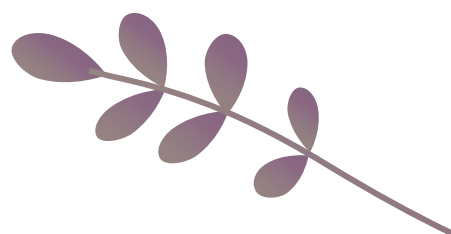
O que não está incluído: Transporte.

Preço*: R\$ 130,00.

WhatsApp: (19) 99777-0108

Vestir roupas adequadas para um passeio no campo.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



EXPERIÊNCIA JEQUITIBÁS MILENARES

Sítio
Mocoquinha



Anfitriões: **Eliseu Martins e Ana Paula Andreata**

Eliseu Martins, proprietário da fazenda, é professor e nas suas horas vagas tem como paixão apreciar os jequitibás da floresta, buscando assim momentos relaxantes em contato com a natureza. Ana Paula Andreata, colaboradora da fazenda, zela e cuida de toda a parte administrativa, encantando assim a todos com a sua simpatia.

SÍTIO MOCOQUINHA

Localização:

[Espírito Santo do Pinhal - SP, 13990-000.](#)

A propriedade:

As trilhas da fazenda são compostas por ruídos, sons e cantos oriundos de cigarras, pássaros, macacos, além dos sons do vento nas árvores e da água correndo no córrego. Podem ser observadas as aves e também ver e tocar nas imponentes árvores milenares que estão preservadas em plena floresta, no Santuário dos Jequitibás. Durante o caminho, é possível sentir os perfumes exalados pela floresta, como o cheiro de terra molhada e de folhas e frutas. A propriedade produz mudas de diferentes espécies e sua sede residencial acolhe os visitantes com um café.



Acesso e acessibilidade:

A propriedade possui estrutura com veículos que auxiliam no transporte pela propriedade, facilitando o acesso às trilhas para visitar o Santuário dos Jequitibás.

A EXPERIÊNCIA EXPERIÊNCIA JEQUITIBÁS MILENARES

O passeio começa ao entrar na estrada de terra, onde já no começo da fazenda é possível visualizar diversas árvores floridas e coloridas, com um ar de beleza e capricho, plantados pela anfitriã. A pé ou utilizando veículos, o visitante é convidado a caminhar por uma trilha florestal com elevada biodiversidade.



O anfitrião que guia os visitantes vai apresentando as características das espécies presentes e sobretudo proporciona o encontro esperado com os jequitibás milenares. Toques e abraços conjuntos são feitos pelos visitantes junto aos jequitibás, proporcionando a sensação de integração com a natureza local.

Esta experiência permite ver e tocar em jequitibás com aproximadamente 800 anos, 1500 anos e mais de 2000 anos. Para abraçar um destes jequitibás, precisará do apoio de várias pessoas, pois seus troncos são muito largos, graças a sua idade. Ao longo da caminhada pelas trilhas na floresta, conforme a época do ano, é possível sentir forte cheiro de alho derivado das árvores guararemas, também conhecidas como pau d'alho.





AMOR AO PLANETA

Tempo de duração: 1 hora e 30 minutos.

Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 20 pessoas.

Disponibilidade: Sob agendamento.

O que está incluído: Experiência e conhecimento sobre as árvores jequitibás.

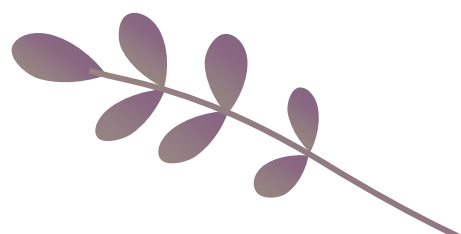
O que não está incluído: Repelente, álcool em gel para uso pessoal, calçados fechados, nem camisas e calças compridas.

Preço*: R\$ 130,00.

WhatsApp: (19) 97127-0698

Ir com calças compridas e confortáveis, e levar repelente.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.





Experiências do
BRASIL RURAL