

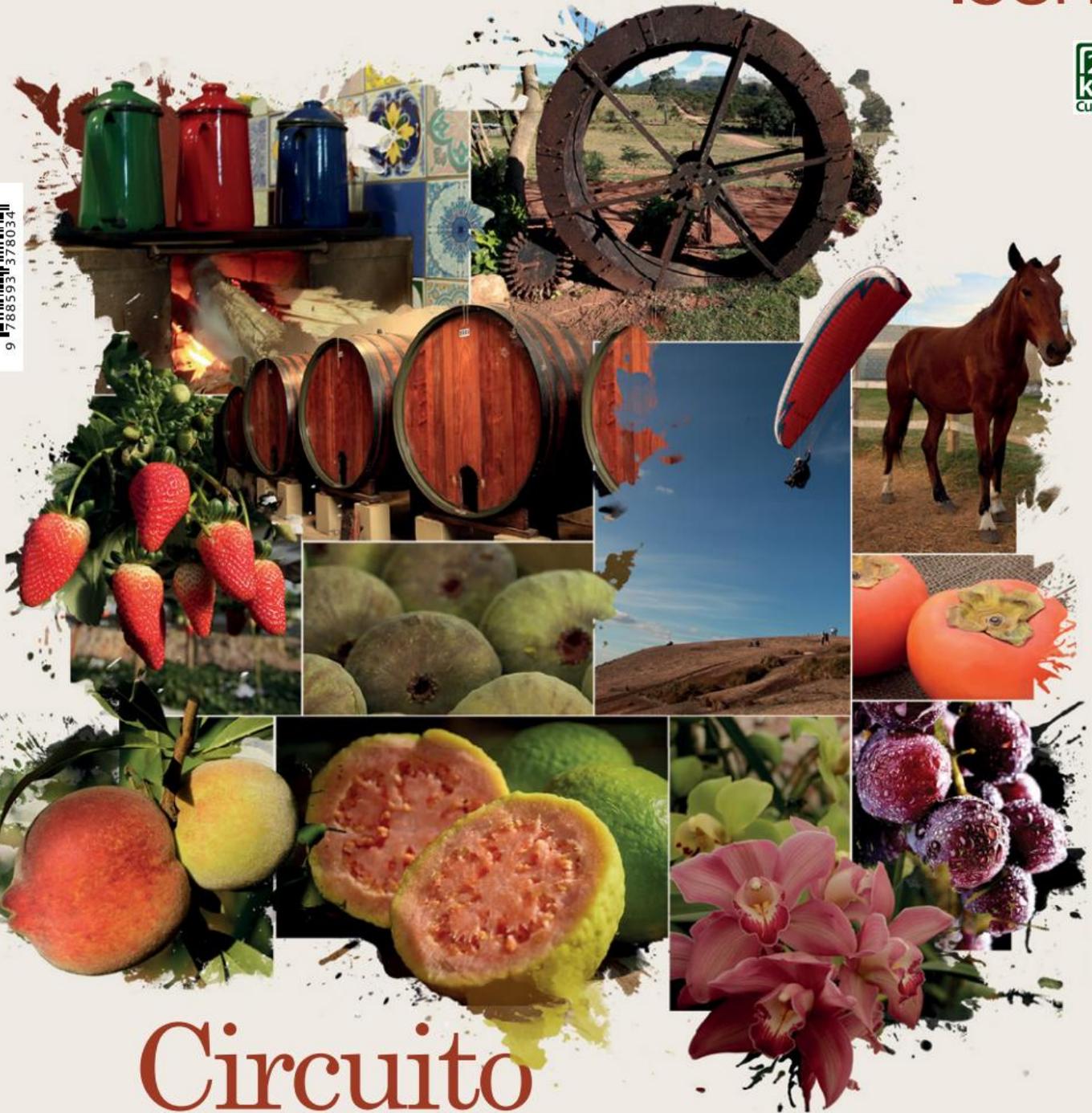
cidade e cultura

Turismo, conhecimento e arte

.com

26
km
Cultural

Nº26 - R\$ 15,00 - BRASIL



Circuito das Frutas

Atibaia | Indaiatuba | Itatiba | Itupeva | Jarinu
Jundiaí | Louveira | Morungaba | Valinhos | Vinhedo



Um destino para se deliciar



O Circuito das Frutas é um polo turístico formado pelas cidades de Atibaia, Indaiatuba, Itatiba, Itupeva, Jarinu, Jundiá, Louveira, Morungaba, Valinhos e Vinhedo, localizados no Sudeste do Estado de São Paulo.

A região se destaca pelo clima tropical de altitude, um incrível cenário de colinas, serras e montanhas que desenham paisagens inesquecíveis. Tudo isso dá vida a uma terra rica em frutas de altíssima qualidade que tornam a gastronomia da região incomparável, com a produção de vinhos artesanais, geleias, compotas e outras iguarias.

Além disso, o Circuito das Frutas dá espaço a diversas atividades que te deixam em contato com a natureza como trilhas, cavalgadas e cachoeiras. Passeios como visitas a adegas de vinho e licores, fazendas históricas de café, engenho produtores de cachaça e apiários também podem fazer parte do seu roteiro, tornando o Circuito das Frutas um destino único e apaixonante.

Consórcio Intermunicipal para Desenvolvimento
do Polo Turístico do Circuito das Frutas



40

Editorial

A REGIÃO DO CIRCUITO DAS FRUTAS é um dos mais belos lugares do Brasil. Em suas estradas vicinais avistamos plantações, gado, fazendas centenárias, grutas, túneis de bambus, capelas e florestas. Seu clima é considerado um dos melhores do mundo, o que faz daqui um excelente lugar para descanso e lazer. A infraestrutura é de excelente qualidade, tanto em pousadas com em hotéis fazendas renomados. Prepare-se para uma mesa farta acompanhada de excelentes vinhos, cervejas e cachaças e ainda saborear os quitutes caseiros típicos do interior!



90



114



16



98

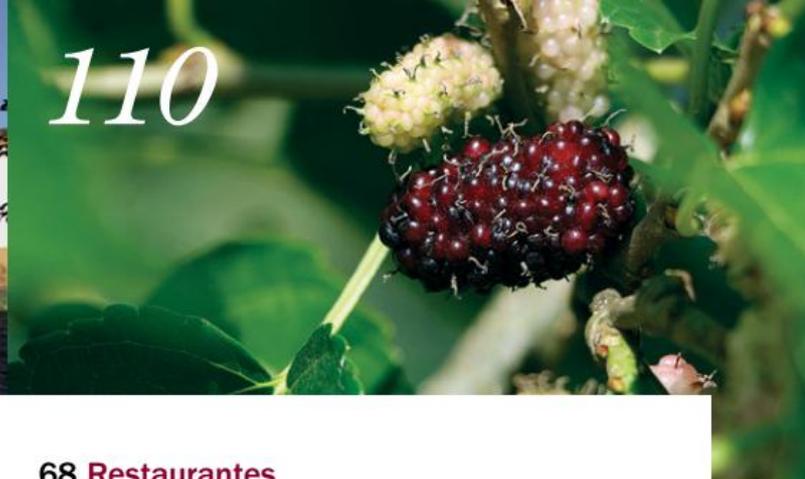
Conselho Editorial Ana Lúcia F. dos Santos, Célio Emerique, Eduardo Hentschel, Márcio Alves, Mário Zelic, Ricardo Martins, Roberto Torrubia e Thabata Alves
Editora Renata Weber Neiva
Reportagem Alice Neiva e Nathália Weber

Assistente de produção Evellyn Alves
Revisão Sílvia Mourão
Produção Gráfica Wagner Ferreira Fragoso
Fotografias Alf Ribeiro, Daniel Abicair, Marcio Masulino, Roberto Torrubia e Thiago de Andrade
Impressão DuoGraf



CIDADE&CULTURA
 é uma publicação anual da KM Marketing Cultural
PARA ANUNCIAR (11) 97540-8331

CONHEÇA O NOSSO SITE
www.cidadeecultura.com



Índice

06 Linha do Tempo

Circuito das Frutas

08 Histórico

Ouro verde, frutas e flores

12 Ferrovias

Trilhas e trilhos

14 Imigração

A riqueza cultural na bagagem

16 Museus

Entender o passado enriquece o presente

20 Fazendas

Fazendas históricas

26 Turismo Religioso

O amor que nos une

30 Artes

Expressão e sentimento

36 Artesanato

Arte com as mãos

40 Meio Ambiente

A natureza em todo o seu esplendor

48 Parques

O frescor urbano

56 Aromas & Sabores

Caseiros e inesquecíveis

66 Café no Campo

Delícias ao acordar

68 Restaurantes

Restaurantes que valem a viagem

78 Adeegas

Histórias regadas a sucos e vinhos

86 Alambiques

Tipo exportação

88 Cervejas

A qualidade do artesanal

90 Frutas e Festas

O fruto do trabalho

98 Flores

Beleza e paixão

102 Ecoturismo & Pedagógico

Aprender fora da sala de aula

110 Turismo Rural

Visita aos criadores e produtores

114 Esportes

Movimento para todos os gostos

124 Haras

Ranchos, haras e hípicas

126 Polo Turístico

Circuito das Frutas

127 Embaixadores

Todo nosso respeito e gratidão

128 Mapa

130 Depoimento

Você e o cheiro de terra

cidade&cultura digital

Acesse o nosso portal cidadeecultura.com
Acompanhe nossos passos nas mídias sociais:

 facebook.com/cidadeecultura

 [@cidadeecultura](https://instagram.com/cidadeecultura)



FOTOS: MARCIO MASULINO



- 1 - A tradição do café rural
- 2 - O inconfundível som da viola
- 3 - Cenários rurais

Estabelecimento do bandeirante Rafael de Oliveira e sua esposa no sertão de Mato Grosso de Jundiahy

Começo do cultivo do café no Estado de São Paulo

Atraca no porto de Santos o vapor "Maria" com imigrantes italianos

Inauguração da Companhia Paulista de Estrada de Ferro

Quebra da Bolsa de Valores de Nova York

1616

1797

1885

1886

1929

Circuito das Frutas



- 4 - Por trás das porteiras**
- 5 - História regada a vinho**
- 6 - Janelas do campo**

Surgimento da uva
Niágara rosada

Primeira Festa da
Uva de Jundiá

Criação da
Associação de
Turismo Rural
do Circuito
das Frutas

Criação do
Consórcio do
Circuito das Frutas

O Circuito
das Frutas é
considerado um
dos maiores
polos turísticos
do Estado de
São Paulo

1933

1934

2000

2002

2017



ACERVO MUSEU MUNICIPAL JOÃO BATISTA CONTI

Ouro verde, frutas e flores

O ESTADO DE SÃO PAULO foi colonizado primeiramente nas terras litorâneas, pois o enfrentamento do sertão era um grande obstáculo devido à mata, aos animais

selvagens e aos índios. Porém, com as investidas dos bandeirantes e o descobrimento do ouro, consequentemente as terras interioranas, na época chamadas Sertão de Jundiáhy, foram aos poucos sendo povoadas. Inicialmente, pousos e armazéns eram construídos à beira dos caminhos para as minas de ouro. Mais tarde, surgiram propriedades rurais e capelas de devoção. Assim, os primeiros arraiais formaram as futuras freguesias.

Por quase dois séculos as freguesias ficaram praticamente servindo como base aos tropeiros em suas idas e vindas. Somente no século XIX, com a iniciativa do cultivo do café que migrou do Vale do Paraíba, é que essas terras se tor-

naram prósperas e desenvolvidas, elevando as freguesias à categoria de vilas.

As terras férteis da região do Circuito das Frutas foram fator determinante na transformação da agricultura nacional, colocando pela primeira vez o Brasil no cenário do mercado mundial, não apenas como cultura extrativista, como a do pau-brasil. E foi graças a essa região que nos tornamos o maior produtor de café do mundo, com imensas fazendas de cultivo.

O lucro da cafeicultura fez dos simplórios fazendeiros os chamados Barões do Café, com fortunas inestimáveis. Com eles, as pequenas vilas se transformaram em cidades, agora urbanizadas, com seus famosos palacetes, mais a



MARCIO MASULLINO



Reprodução de obra de Itajahy Martins - 1952

ACERVO MUSEU DA IMIGRAÇÃO



Imigrantes na colheita de café - 1930

construção de teatros, escolas e outros serviços fundamentais. No período imperial, esses Barões eram a força política dominante de um país de dimensão continental. Sem seu apoio, o Imperador D. Pe-

dro II esmoreceria bem antes; portanto, os decretos e as leis vigentes eram extremamente favoráveis à nova elite.

A cafeicultura também gerou com mais intensidade outra vertente social: os escravos. Na cultura cafeeira, como em nenhum outro segmento econômico, foi largamente utilizada a mão de obra escrava. Vários censos da época apontam que para cada branco havia dez negros.

Por muitas décadas, essa massa humana escrava despertou antipatia em outras nações que anteciparam a abolição da escravatura, enquanto apenas o Brasil ainda mantinha esse *status quo* de desumanização em suas relações sociais.

Dom Pedro II via-se pressionado internamente pelos Barões do Café, favoráveis à manutenção da

escavidão, e externamente pelos países desenvolvidos, ironicamente os maiores consumidores do café brasileiro. Nesse cabo de guerra, venceu a pressão externa acrescida do movimento abolicionista interno. Então, em 1888, foi “extinta” a escavidão e teve início outra classe social: a dos imigrantes, que chegavam aqui em grandes levas para substituir os cativos, agora libertos.

Com a implantação das estradas de ferro e seus ramais, essas fazendas passaram a dominar economicamente o Estado e assim se mantiveram por muitas décadas. A partir de então, a mão de obra imigrante, consolidada após a abolição da escravatura, imprimiu novas características à população e fez com que não só o café, mas também outras lavouras fossem cultivadas e alcançassem novos patamares.

O episódio de 1929, quando se deu a quebra da Bolsa de Valores dos Estados Unidos, deixando o Brasil sem o seu maior comprador de café e levando muitos proprietários de grandes fazendas à falência, representou para os imigrantes uma boa chance de comprar as terras disponíveis e produzir culturas alternativas, como a de frutas, principalmente uva, e de flores. É nesse momento que nasce a vocação das cidades do Circuito das Frutas.



Réplica do vagão para transporte de Frutas



Cinema em Atibaia

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Estação Helvetia em Indaiatuba



Leiteiro - década de 60

ANGELO BRAVI - ACERVO HELDER BRAVI



Trabalhadores na estrada de ferro

ACERVO MUSEU DA COMPANHIA PAULISTA



Carros de boi –
década de 50



Festa da Uva em
Jundiá - 1953



HAROLDO PAZINATO



Primeira Festa da Uva
em Vinhedo - 1950

ACERVO MAGDA FERRAGUT



Locomotiva elétrica para trens
de passageiros - década de 20

Trilhos e trilhas



UM DOS MAIORES EMPREENDIMENTOS NACIONAIS, cujo objetivo era a interligação das várias regiões do Brasil, foi a construção de estradas de ferro. Inicialmente, esse movimento no Estado de São Paulo tinha como meta principal o escoamento do café, vindo do interior, até o porto de Santos. O primeiro passo foi dado com a Estrada de Ferro São Paulo Railway Co., que ligava Santos a Jundiaí. A iniciativa teve bons resultados, mas ainda era pouco para suprir a demanda das cidades produtoras do grão. Grandes fazendeiros se reuniram e começaram a traçar rotas que ligassem pontos estratégicos ao terminal de Jundiaí. Eram, mais uma vez, os Barões do Café determinando mudanças no desenvolvimento da região.

Em 1872, ligando Jundiaí a Campinas, surge a Cia. Paulista de Estradas de Ferro, com um trajeto que passava pelas cidades de Vinhedo, Valinhos e Louveira. Nesse mesmo ano, veio a Estrada de Ferro Itatibense, ramal que ligava Louveira a Itatiba, e também a Estrada de Ferro Bragantina, passando por Atibaia. Nos anos 1870, é inaugurada a Cia. Ytuana de Estrada de Ferro que, em 1892, juntou-se à Sorocábana Railway Co., que depois se tornou a União Sorocabana e Ituana, ligando Jundiaí a Sorocaba e Itu e passando por Indaiatuba e Itupeva.

Em algumas cidades do Circuito das Frutas, podemos visitar museus e estações que ainda preservam vestígios dessa época áurea.

Museu da Cia. Paulista de Estradas de Ferro

Esse que é um dos maiores museus ferroviários do Brasil, localizado no que antes foi o complexo da Cia. Paulista de Estradas de Ferro. Possui um acervo extraordinário não só em objetos, mas também em livros e documentos dispostos em sua biblioteca. Aberto de terça a sexta das 9h às 12h e das 13h às 17h e aos sábados das 9h às 13h.

Onde: Avenida União dos Ferroviários, 1.760 – (11) 4522-4727 – Jundiaí.

Estação Ferroviária de Louveira

Construída em 1872, era uma das paradas da Cia. Paulista de Estradas de Ferro e ligava Jundiaí à Itatiba. A estação recebeu o nome Louveira, devido a grande quantidade de louveiras no local. Atualmente, restaurada, é um dos melhores exemplares das antigas estações do Estado de São Paulo.

Onde: R. 21 de Março, 65 - Louveira

Museu Ferroviário de Indaiatuba

Situado na antiga Estação Ferroviária de Indaiatuba da Cia. Ytuana de Estradas de Ferro, este museu contém mais de 400 peças catalogadas. Do lado de fora, o visitante já pode admirar os detalhes do funcionamento, como os guichês, as placas indicativas aos passageiros, entre outras curiosidades. Aberto de segunda a sexta das 8h às 12h e das 14h às 18h e aos sábados e domingos das 9h às 12h30.

Onde: Praça Newton Prado – (19) 3816-4917 – Indaiatuba.

Estação Caetetuba

A estação Caetetuba era uma das que compunham a Estrada de Ferro Bragantina ligando Campo Limpo Paulista a Piracaia. Hoje recebe o nome de Estação Atibaia, onde encontramos alguns objetos de época, vagões e até locomotivas que decoram o ambiente, preparado para a realização de eventos.

Onde: Av. Gerônimo de Camargo, 6.308 – Atibaia.



+ EXPRESSO TURÍSTICO

Desde 2009, a Companhia Paulista de Trens Metropolitanos – CPTM promove passeios de trem que saem da Estação da Luz, em São Paulo, e seguem até Jundiaí. Uma viagem rica em história e conhecimentos de arquitetura e meio ambiente. O local de embarque, a Estação da Luz, já é um dos destaques desse passeio, pois seus edifícios mostram a importância e a riqueza produzidas pela cultura cafeeira. O trajeto é feito por locomotiva da década de 1950 que segue pela Linha Rubi e passa pelas estações em estilo arquitetônico inglês de Perus, Caieiras e Jaraguá. Ao chegar a Jundiaí, com pacote previamente contratado por agência de turismo local, você pode percorrer o roteiro rural/cultural das cidades do Circuito das Frutas. Saída aos sábados às 8h30 com retorno às 16h30 na Estação Jundiaí.

Onde: Estação da Luz – São Paulo.

Agência: Rizzatour – (11) 4527-2000 / 3963-8723 / 97172-1821 – Jundiaí – www.rizzatour.com.br.

ALF RIBEIRO

Colônia Japonesa
em Atibaia

REPRODUÇÃO



A riqueza cultural na bagagem

COM A REVOLUÇÃO INDUSTRIAL, NO SÉCULO XIX, o setor agrícola em boa parte do mundo foi prejudicado com a falta de investimento em mão de obra e tecnologia. Países como Itália, Espanha, Alemanha, Suíça e Japão foram muito afetados por essa transformação da cadeia produtiva. Com a iminente abolição dos escravos no Brasil, e para tentar acalmar os ânimos da elite cafeeira, o governo brasileiro viu nesta massa de lavradores em crise uma oportunidade de atraí-la para o trabalho nas lavouras.

Propagandas, tratados e subsídios para a imigração foram feitos por todos os governos e, a partir

de 1820, muito imigrantes chegaram ao Brasil em busca de um lugar para trabalhar e cultivar suas terras. Porém, ao chegarem aqui, o quadro não era o esperado, pois muitos, talvez a maioria, foram tratados de maneira rudimentar por seus patrões, que não estavam acostumados a lidar com funcionários, somente com escravos. Tanto que os países que patrocinavam a vinda dessas pessoas romperam os tratados de colaboração, quando constataram que as notícias sobre as condições em que viviam os colonos no Brasil eram surpreendentemente ruins.

Os imigrantes que por aqui se

instalaram conseguiram, com muita dificuldade, se adaptar ao clima, à alimentação, a maus tratos e, com a falência das fazendas, conquistar enfim suas tão desejadas terras.

A região do Circuito das Frutas foi uma das que mais recebeu mão de obra imigrante. Aqui desenvolveram vários tipos de lavoura, dedicando-se principalmente às frutas e às flores.

Hoje, o resultado dessa persistência está refletido na tradição do Circuito. A uva, o caqui, o pêssego, o morango, o figo, as flores, entre outros cultivos são os protagonistas da economia local.



Família Fontebasso em Jundiá

REPRODUÇÃO

Japoneses

O navio *Kasatu Maru* chegou ao porto de Santos em 1908, com 165 famílias japonesas que foram para as lavouras. Talvez, de todos os imigrantes, os japoneses foram os que mais sofreram na adaptação ao clima e principalmente à comida. Seus hábitos eram muito diferentes dos brasileiros e os alimentos gordurosos acarretaram grande infortúnio e doenças para essa primeira leva. A plantação de batatas e o cultivo de flores tornaram a fixação da colônia fundamental para a economia da região.



ACERVO DO MUSEU DA IMIGRAÇÃO

Italianos

O maior contingente de imigrantes, considerado um dos maiores fluxos migratórios da história, foi o dos italianos que chegaram do Vêneto, da Campânia e da Calábria. Com a aquisição de terras, o cultivo da uva e a fabricação de vinho foram seus principais recursos para a fixação na lavoura.

MARCO MASULINO



Pedra Fundamental da Colônia Helvetia em Indaiatuba

Suíços

Em números bem mais modestos, os suíços, provenientes do Cantão de Odwalden, quando chegaram foram direto para a fazenda Sítio Grande, em Jundiá. Ao longo do século XX, a maioria dos membros dessa comunidade se especializou na indústria e em serviços.



água

Entender o passado *enriquece o presente*

COM A CRESCENTE CONSCIENTIZAÇÃO da importância de preservar as histórias do passado, os museus estão ganhando grande destaque ao reunir documentos, objetos, fotografias, entre outros itens, e proporcionar aos seus visitantes uma vivência enriquecedora. No Circuito das Frutas, essa vivência se torna ainda mais pulsante, pois os que aqui vêm podem aliar a tradição das culturas desenvolvidas pelos primeiros imigrantes aos resultados atuais, preservados por seus descendentes. Essa interação faz dos museus estabelecimentos não estáticos, mas dinâmicos, capazes de despertar interesse e comoção, tornando-os parte fundamental de passeios pelas cidades da região porque cada pedacinho de terra cultivada, cada degustação em sítios ou adegas, carrega em si uma experiência que vem sendo perpetuada ao longo de várias gerações.

MUSEU DA ÁGUA

Inaugurado em 2016, este museu tem como proposta ser uma referência em educação ambiental voltada à gestão de recursos hídricos. Um espaço moderno que, em perfeita comunhão com a natureza, une tecnologia, ciência e a história da água em Indaiatuba. Depois da visita monitorada, um passeio pela mata ciliar fecha com chave de ouro os conhecimentos adquiridos por todo o roteiro.

Onde: Rua do Museu, 205 – Indaiatuba.



1

1 – MUSEU E ACERVO MUNICIPAL FOTÓGRAFO HAROLDO ANGELO PAZINATTO – Instalado na antiga estação da Fepasa, este museu possui um acervo de mais ou menos 1.200 peças que fazem parte dos temas “Desenvolvimento Industrial, Agrícola e Urbano” e “Imigração Italiana”, criados por meio de equipamentos fotográficos, documentos e aproximadamente 50 mil imagens feitas entre 1910 e 2001. **Onde:** Rua 12 de Outubro, s/n – Valinhos.

2 – MEMORIAL DO IMIGRANTE – Um espaço destinado à exposição permanente de fotos antigas e a eventos culturais. Essa suntuosa construção, com inspiração na região do Vêneto renascentista, foi projetada por Nivaldo Callegari. **Onde:** Avenida dos Imigrantes, s/n – Vinhedo.



2

3 – MUSEU HISTÓRICO E CULTURAL DE JUNDIAÍ – A construção, que foi a residência do famoso Barão de Jundiá, o “Solar do Barão”, atualmente abriga o museu que retrata a história da própria casa e também o cotidiano jundiáense na época áurea do café, por meio de acervo doado pela Sociedade Jundiáense de Socorros Mútuos – Casa de Saúde Dr. Domingos Anastácio, e pela família do coronel Siqueira Moraes. **Onde:** Rua Barão de Jundiá, 762 – Jundiá.

4 – MUSEU MUNICIPAL JOÃO BATISTA CONTI – Antigo prédio de Cadeia e Câmara, datado de 1836, com construção em taipa no primeiro piso e pau a pique no segundo, atualmente abriga o museu com amplo acervo, contendo decretos do Brasil Colônia e do Império, peças de numismática, fotografias antigas da cidade e de patriarcas, pintores, peças do folclore, entre outras raridades. **Onde:** Praça Bento Paes, s/n – Atibaia.



3



4



DIVULGAÇÃO



EUAS COMES - EXPRESSÃO STUDIO



FELIPE PRETO

5 – MUSEU DE ARTE CONTEMPORÂNEA OLHO LATINO – De uma coletânea de arte latina organizada por Paulo Cheida Sans (artista, curador e professor), surge este museu com coleção especializada na arte da gravura. **Onde: Alameda Professor Lucas Nogueira Garcêz, 511 – Atibaia.**

6 – MUSEU CASARÃO CULTURAL PAU PRETO – Um dos locais mais icônicos da história de Indaiatuba, este edifício do século XIX, onde antigamente era uma fazenda, foi construído em pau a pique. Hoje, abriga um museu com vários objetos referentes à época de sua construção. **Onde: Rua Pedro Gonçalves, 477 – Indaiatuba.**

7 – MUSEU HISTÓRICO MUNICIPAL PADRE FRANCISCO DE PAULA LIMA – O antigo Solar dos Godoy Moreira, datado de 1875, funciona como museu para retratar o cotidiano e a riqueza dos cafeicultores. **Onde: Praça da Bandeira, 122 – Itatiba.**

8 – MUSEU DE HISTÓRIA NATURAL PROFESSOR ANTÔNIO PERGOLA – Em um espaço no Parque Edmundo Zaroni, o colecionador Antônio Pergola dispôs seu acervo de cerca de duas mil peças, na maioria animais taxidermizados. Aqui, podemos entender a fauna brasileira terrestre e marinha. Muitos aracnídeos, mamíferos, insetos, aves e primatas. **Onde: Avenida Horácio Neto, 1.030 – Atibaia.**

9 – FAZENDA E MUSEU TERRA BRASIL – Com muitas salas temáticas, este local expõe principalmente peças que contam a história do ponto de vista dos povos e das culturas dominadas pelo colonialismo português, desde antes da chegada dos portugueses até os nossos dias. **Onde: Estrada Municipal Atilio Squizzato, km 8,5 – Jarinu.**

10 – MUSEU HISTÓRICO DE ITUPEVA – A história de Itupeva contada em objetos, fotos antigas e depoimentos de moradores. Todo o acervo foi doado pelos locais, que valorizam suas origens. Este museu está instalado em uma antiga estação ferroviária. Informações no email sec.cultura@itupeva.sp.gov.br. **Onde: Praça São Paulo, 2 – Itupeva.**



Viaje conosco e conheça as belezas, os encantos e a cultura do interior paulista

Atendemos agências e operadoras de turismo, igrejas, empresas, associações e grupos em geral.

Formatamos roteiros temáticos de acordo com os interesses do grupo. Sempre acompanhados por guia de turismo profissional. Com opção bilingue (alemão, francês e inglês) sempre com consulta e agendamento prévios.

Operadora oficial do "Trem Italiano". Roteiro temático regional em parceria com a CPTM.

Consulte nossa programação: www.rizzatour.com.br

Jundiaí - SP - Contato (11) 4527-2000 / (11) 3963-8723 / 11 - 97172-1821
rizzatour@rizzatour.com.br  /rizzatour  /rizzatour  /rizzatour

Fazendas históricas



FOTOS: MARCO MASULINO

AS FAZENDAS QUE AINDA PRESERVAM SUA ARQUITETURA e seu funcionamento são um dos maiores ícones históricos do Brasil, verdadeiros marcos da economia que, por tantos séculos, vigorou no país. Nelas temos todos os elementos de que precisamos para entender como o povo brasileiro se formou: senhores, escravos e imigrantes, cada um com seu *status* bem definido por meio das construções. Nas cidades do Circuito das Frutas, podemos encontrar várias delas. Cada uma com um tipo de funcionamento e muitas abertas ao público. Essa nova modalidade econômica, ou seja, abrir as porteiras, enriqueceu a cultura do país, pois deu aos turistas, em sua maioria vivendo em área urbana, a oportunidade de entender *in loco* como viviam nossos antepassados e como vivem os produtores agrícolas e seus funcionários. Um passeio de dia inteiro para toda a família. As crianças vão amar o contato com os animais típicos e a colheita de frutas diretamente do pé, enquanto os jovens se divertirão pelas trilhas e os adultos se encantarão com a culinária caipira e seus doces, licores, café moído na hora e outros comes e bebes.

Fazenda Dona Carolina

Dona Carolina e seu esposo José Alves Cardoso construíram, em 1872, a Fazenda Jaboticabal e começaram a cultivar o café com sucesso. Apesar da intensa utilização de mão de obra escrava, foram os primeiros a libertar os cativos, mesmo antes da abolição oficial, e cederam a eles terras em proporções iguais às da fazenda. Dona Carolina veio a falecer em 1919 e, em sua homenagem, a fazenda recebeu seu nome. Hoje, seus descendentes, além de preservarem as edificações, tornaram o local um hotel histórico, proporcionando aos hóspedes uma experiência diferenciada.

Onde: Rodovia Alkindar Monteiro Junqueira, alt. km 39,5 – (11) 4534-9100 – Itatiba



Fazenda Paraíso

Esta fazenda, também preservada, data de 1860 e, com visitas monitoradas, permite conhecer muitos detalhes arquitetônicos dessa época, como as paredes de taipa, o terreiro do café, as telhas moldadas nas coxas dos escravos e a senzala. A produção de pinga e o restaurante são outros destaques do passeio.

Onde: Rodovia Fernão Dias, saída 52 – Pista Sul – (11) 4415-1575 – Atibaia.



Fazenda Nossa Senhora da Conceição

Datada de 1810, ainda do tempo da cultura da cana-de-açúcar, começou a se destacar na economia brasileira quando, em 1860, passou a cultivar café. Com a chegada dos imigrantes italianos, a cultura das vinhas foi implantada, tornando-se desde então grande produtora. Hoje, os visitantes podem conhecer sua estrutura arquitetônica, fazer passeios de charrete e trator, percorrer trilhas e levar as crianças ao playground; há restaurante e loja de artesanatos e doces, café orgânico, pães e vinhos caseiros.

Onde: Rodovia Engenheiro Constâncio Cintra, km 72,5 – (11) 4535-1341 / 99744-0898 – Jundiá.



Fazenda Luiz Gonzaga

Há mais de 150 anos, desde que o coronel Luiz Gonzaga fincou suas estacas e fundou esta fazenda, a propriedade se tornou grande produtora de café. Os descendentes, que preservaram a arquitetura local, mostram e explicam aos visitantes toda a estrutura de cada edifício e as técnicas utilizadas naqueles tempos, como a senzala, construída com tijolos de época, usando liga de estrume. O alambique funciona a todo vapor, e a fabricação de doces, vinho e licores adoça a visita. Para completar, o restaurante oferece uma deliciosa comida caseira, com décadas de tradição.

Onde: Rodovia Romildo Prado, km 5,5 – (19) 3878-2425 – Louveira.

Fazenda Pereiras

Fundada em 1840, conta com todos os atrativos típicos de uma fazenda histórica além de um espaço cultural e um polo de produtos orgânicos.

O destaque é a tradicional Festa da Nossa Senhora dos Remédios, que acontece desde sua fundação.

Onde: Rodovia Engenheiro Constâncio Cintra, Km 96 –

(11) 97387-9235 / 97549-6826 – Itatiba.



FOTOS: MARCIO MASULINO



Fazenda das Oliveiras

A antiga fazenda Emídio Elias de Godoi foi grande produtora de café nos idos de 1850. Toda a estrutura arquitetônica está preservada e o casarão conta com decoração da época. Como todas as fazendas possuíam uma capela, aqui, na igreja de São Sebastião, ainda são celebrados ritos litúrgicos como casamentos e batizados e, ao seu redor, estende-se o Caminho dos Apóstolos com doze obras sacras em pedra mineira, cada uma representando um apóstolo de Cristo, dispostos ao longo de uma trilha. A criançada também vai adorar o Espaço Kids com playground completo.

Onde: Rodovia Bragança Paulista/Itatiba, km 28 – Rua das Quaresmeiras, 15 –
(11) 99652-4609 – Itatiba.

Fazenda Terra Brasil

Inicialmente, este local era um ponto de apoio às expedições dos bandeirantes que adentravam o interior do Estado em busca de minas de ouro. Mais tarde, em 1880, o cultivo do café passou a ser sua principal atividade. Hoje, abriga um museu cujo acervo contém objetos de todo o período inicial da colonização da região, inclusive artefatos indígenas de tribos locais.

Onde: Estrada Municipal Atilio Squizzato, km 8,5 – **(11) 3530-3335 / 94743-5732 – Jarinu.**



— posso —
TE AJUDAR
em mais alguma coisa?



Posso sugerir uma trilha em mata fechada ou caminhar na natureza. Refrescar-se no lago, em nossas nascentes ou andar de caiaque. Para conhecer nossa Fazenda, podemos dar uma volta a cavalo e de bicicleta. Depois de todas essas atividades, ler um livro na rede ou aproveitar nossa

hospedagem.

Aqui, na Fazenda, as refeições são orgânicas, por isso temos uma horta e minifazenda. Quer conhecer?

Para continuarmos atendendo bem, nossos serviços são feitos por agendamento. Se precisar de mais alguma coisa é só ligar.

day use . café da manhã . almoço . hospedagem . eventos corporativos



DWILCAÇÃO

Casamentos cenários de sonhos

A UNIÃO OFICIAL DE UM CASAL é uma das datas mais marcantes da vida de uma pessoa. Atualmente, saímos das regras rígidas da Igreja. Podemos casar em qualquer lugar, mas não deixamos que nada atrapalhe o clima romântico que toda cerimônia de casamento deve ter. Afinal, são duas almas que se unirão até que a morte as separe. E, dentro da nova concepção, o Circuito das Frutas está se transformando num polo casamenteiro, pois as antigas casas sedes de fazendas históricas tornaram-se locais de celebração em alto estilo. O clima bucólico do campo, aliado aos espaços enormes e rodeados de muito verde, atrai casais em busca do dia perfeito. Vamos conferir.



ALE MARQUES

ESTAÇÃO ATIBAIA – Av. Jerônimo de Camargo, 6308 – (11) 94741-7372 – Atibaia.

FAZENDA DONA CAROLINA – Rod. Alkindar Monteiro Junqueira, alt. km 39,5 – (11) 4534-9100 – Itatiba.

FAZENDA DONA INÊS – Estr. Itatiba/Valinhos, km 6 – (11) 4524-8837 – Itatiba.

FAZENDA SANTA BÁRBARA – Rod. Romildo Prado, km 10,5 – (11) 97577-4056 – Itatiba.

SÍTIO SÃO FRANCISCO – Rod. Dom Gabriel Paulino Bueno, km 74,5 – (11) 4586-2436 – Jundiaí.

FAZENDA SÃO SILVANO – Rod. Benedito Olegário Chiavatto, km 3,7 – (11) 4014-7332 – Morungaba.

FAZENDA SOBERANA – Alameda Argel – (19) 99772-4530 – Valinhos.

FAZENDA TERRA BRASIL – Estr. Municipal Atílio Squizzato, km 8,5 – (11) 3530-3335 – Jarinu.

FAZENDA VILA RICA – R. Sandra Piovesana, s/n – (11) 4487-7437 – Itatiba.

HOTEL FAZENDA RECANTO DA PAZ – Estr. Gertrudes Peinado Lara Monteoliva, km 14 – (11) 4415-4415 – Atibaia.

PORTAL D'ÁGUA VIVA EVENTOS – Estr. do Barreiro, 240 – (19) 3878-3732 – Louveira.

SÍTIO SÃO BENEDITO – Av. dos Eucaliptos, 150 – (11) 4417-5040 – Atibaia.

SÍTIO VALE DO SOL – Estr. do Mackenzie, 3.507 – (11) 4412-8437 – Atibaia.

VIVENDA COLONIAL – Estr. dos Pires, s/n – (11) 4411-0098 – Atibaia.



Fotografia: Ale Marques

Um **LOCAL ESPECIAL**
para **MOMENTOS ESPECIAIS.**

- CASAMENTOS** – *O seu sonho realizado.*
- CORPORATIVO** – *Garantimos uma experiência marcante.*
- LAZER** – *Fazer nada e depois descansar.*
- GASTRONOMIA** – *Surpreenda o seu paladar desfrutando de momentos especiais e sensoriais inesquecíveis.*



— RECANTO DA PAZ —
HOTEL FAZENDA

Estrada Gertrudes Peinado Lara Monteoliva, Km 14, s/n – Maracanã, Atibaia/SP

☎ 4415-4415 | 4415-1369 | 94774-7777



O amor que nos une

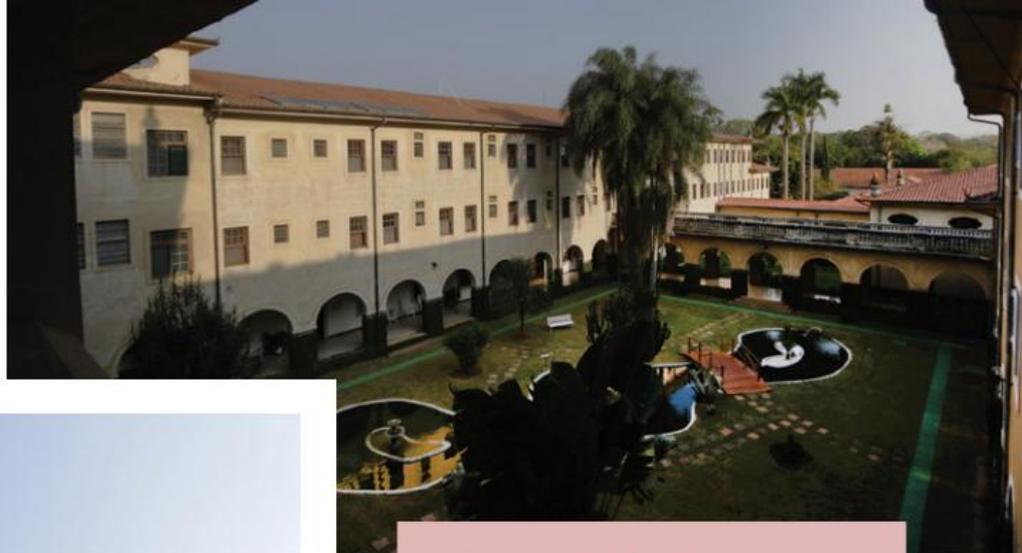
IGREJAS, CAPELAS E MOSTEIROS são uma representação da cultura colonial brasileira. Estes templos foram os marcos dos primeiros povoados que, ao serem erguidos, protegiam os que chegavam e permaneciam, construindo casas ao seu redor. Sob a proteção de um santo, os habitantes delimitaram as futuras freguesias, vilas e, finalmente, as cidades que hoje conhecemos. Ainda tímido, o turismo religioso vem ganhando cada vez mais adeptos, pois as construções e as obras sacras foram e são determinantes na formação social do Brasil. Na região do Circuito das Frutas, edificações bem preservadas guardam mistérios, curiosidades e muita fé, consolo daqueles que chegaram, labutaram e conquistaram um lugar ao sol.

Santuário Nossa Senhora de Schoenstatt

Local de peregrinação fundado em 1972 pelas Irmãs de Maria de Schoenstatt, este santuário é um dos maiores do mundo. Sua área é rodeada de muito verde e paz. Em meio à grandiosidade do local, está a capelinha, réplica da que foi erguida na cidade onde Maria apareceu em Schoenstatt, Alemanha.

Onde: Rodovia Dom Pedro I, km 78 – Atibaia.





Casa de Retiros – Itaici Vila Kostka

Um local maravilhoso, com construções imponentes, composto de uma igreja, oito capelas, nove salas para palestras e dez para atendimento, além de três refeitórios e dois auditórios, com capacidade para acomodar 500 pessoas. O nome Kostka vem da fé depositada no jovem jesuíta polonês Santo Estanislau Kostka, morto aos 18 anos em 1568, que renunciou ao fausto familiar para viver entre os desfavorecidos, levando a palavra consoladora de Jesus Cristo.

Onde: Rodovia José Boldrini, 170 – (19) 2107-8501/2107-8502 – Indaiatuba.

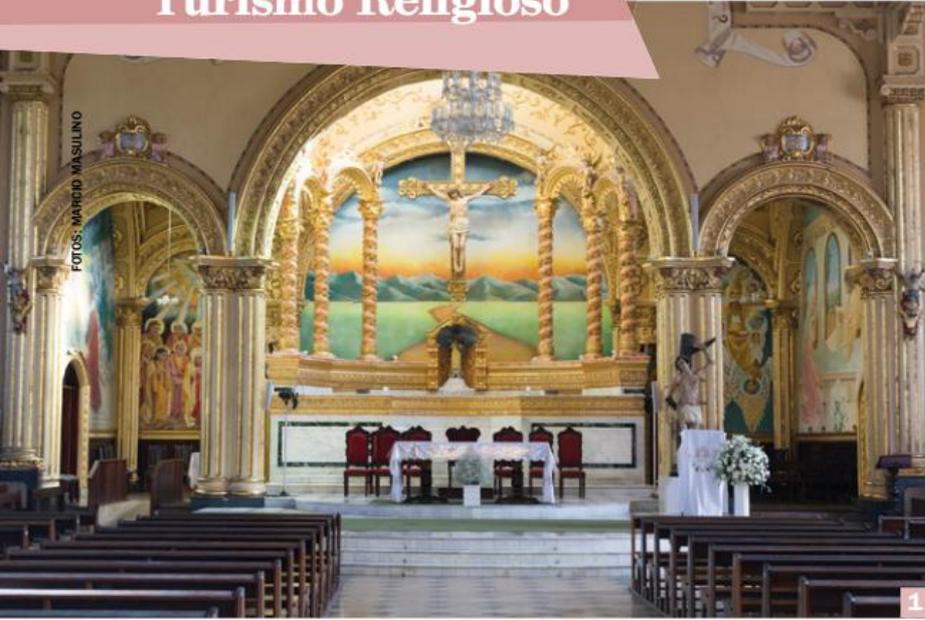


Mosteiro de São Bento

Os fundadores deste mosteiro, de origem alemã, vieram para cá depois de terem sido expulsos da cidade de Santos durante a Segunda Guerra Mundial. Em 1948, compraram a antiga Fazenda Bela Vista e, com a ajuda de monges vindos da Pensilvânia, Estados Unidos, ergueram as edificações. Sua construção, datada de 1970, de arquitetura moderna, é ampla e arejada. O local é perfeito para a contemplação, pois está situado em uma área com muito verde. Aqui, os monges fabricam pães maravilhosos de vários sabores, entre outros quitutes.

Onde: Rua do Observatório, 138 – Vinhedo.

Turismo Religioso





7



8



9



10



11

1 – IGREJA SÃO SEBASTIÃO – construída em 1957 para abrigar a imagem de São Sebastião, vinda 17 anos antes, esta igreja foi erguida com recursos da comunidade e renda das festas da uva. **Onde: Praça Julio de Mesquita, 342 – Louveira.**

2 – IGREJA MATRIZ NOSSA SENHORA DO CARMO DE CAMPO LARGO – Erguida em terras doadas pelo capitão Lourenço Franco da Rocha e sua esposa, Rita de Cássia de Moraes, em 1807. **Onde: Praça Nossa Senhora do Carmo – Jarinu.**

3 – IGREJA MATRIZ DE SÃO SEBASTIÃO – com o surto de Febre Amarela, em Campinas, o padre Francisco Manetta fez uma promessa que, se a peste fosse erradicada, ergueria um templo dedicado a São Sebastião. Atendido, construiu a igreja em 1900. **Onde: Rua Padre Manuel Guinot, 74 - Valinhos.**

4 – IGREJA MATRIZ NOSSA SENHORA DA CANDELÁRIA – uma das mais antigas da região, com registros de sua existência bem antes de 1839. Toda em taipa-de-pilão, é uma mostra perfeita do estilo colonial. **Onde: Rua da Candelária – Indaiatuba.**

5 – BASÍLICA MENOR DE NOSSA SENHORA DO BELÉM – de 1850, o destaque está nos vitrais feitos pelo polonês Aeystarch Kaskurewicz, vindo para o Brasil em 1952. **Onde: Praça da Bandeira, s/nº - Itatiba.**

6 – CAPELA NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO – construída em 1712 e mantida pela comunidade local. **Onde: Bairro do Portão – Atibaia.**

7 – CATEDRAL DE NOSSA SENHORA DO DESTERRO - datada de 1651, em taipa de pilão, é um símbolo colonizador da cidade. Mais de dois séculos depois, Ramos de Azevedo a reformou em estilo neogótico e seu interior foi ampliado. **Onde: Praça Governador Pedro de Toledo, s/n - Jundiá.**

8 – IGREJA MATRIZ DE SANT'ANA – datada de 1958, retrata em seu interior a busca do homem pela proteção de suas lavouras, com ornamentos de cachos de uvas em dourado e prata. **Onde: Praça Sant'Anna, s/nº – Vinhedo.**

9 – IGREJA NOSSA SENHORA DE APARECIDA – outro templo pitoresco é a Igreja de Nossa Senhora Aparecida, um pouco maior do que uma capela, de arquitetura simples e circundada por árvores frondosas, na praça de mesmo nome. **Onde: Estrada Municipal Santo Gastaldi, s/nº – Jarinu.**

10 – CAPELA DE SÃO ROQUE DA CHAVE – o nome pitoresco vem do bairro, Chave, que havia um entroncamento de linhas férreas e onde o padre rezava missas especiais no local. A Capela foi erguida em 1919. **Onde: Bairro da Chave – Itupeva.**

11 – PARÓQUIA IMACULADA CONCEIÇÃO – Francisco Bueno de Aguiar, em meados do século XIX, doou um terreno para a construção de uma capela dedicada a Nossa Senhora da Conceição de Barra Mansa. Hoje, esta capela foi elevada à igreja matriz da cidade.

Onde: Praça João Pessoa, 38 – Morungaba.



SHUGO IZUME

Santuário do barro: este é o nome dado ao ateliê de Shugo Izume, artista que emprega técnicas milenares em peças utilitárias, cheias de truques, como a garrafa Izumi, capaz de transformar o paladar de bebidas alcoólicas de baixa qualidade, dotando-as de um sabor muito mais agradável.

Onde: Rua José Pires de Oliveira, 426 – (11) 4416-1113 – Atibaia.

MARCIO MASULINO

Expressão e sentimento

ARTE É UMA CIÊNCIA SUBJETIVA, e os que fazem arte se expressam de incontáveis maneiras, provocando no público reações distintas e memoráveis. Nas cidades do Circuito das Frutas, encontramos artistas de várias vertentes que, em sua maioria, têm como inspiração as lindas paisagens da região. As formas são amplamente variadas, entre esculturas, pinturas,

poesia e música. Alguns aplicam técnicas baseadas em tradições centenárias; para outros, a inspiração surge da própria vida, e há aqueles que buscam transmitir a força da natureza. Não importam o estilo nem os títulos das peças, mas sim o que podemos sentir ao admirar os detalhes de cada uma, seja ela concreta ou transformada em notas musicais.

NOSSO BRASIL ATELIÊ – WLADEMIR CARVALHO

Wladimir Carvalho iniciou seus estudos de cerâmica com os mestres Carusto e Cecília Akemi. No ateliê, são realizadas oficinas de uma hora e meia para alunos a partir de 3 anos de idade, os quais são estimulados a se soltar e se divertir, em uma troca de saberes.

Onde: Rua Araújo Campos, 494 – (11) 97147-5034 – Morungaba.



DIVULGAÇÃO



MARCIO MASUJINO

CENTRO DE CULTURAL TAO SIGULDA

Tao Sigulda, pintor, escultor, arquiteto, cineasta e cenógrafo nascido na Letônia e radicado no Brasil, possui obras expostas em dezenas de países. Dona Tama, viúva de Tao, é fotógrafa e viajou o mundo. Hoje, dedica seu tempo a manter o Centro Cultural Tao Sigulda, um espaço para artes cênicas, ensaios abertos, mostra de danças folclóricas, exposições e venda de obras de artistas nacionais e estrangeiros, além de uma exposição de ferramentas e materiais usados nas artes.

Onde: Rodovia Máximo Zambotto, km 63,5 – (11) 4038-7658 – Jarinu.

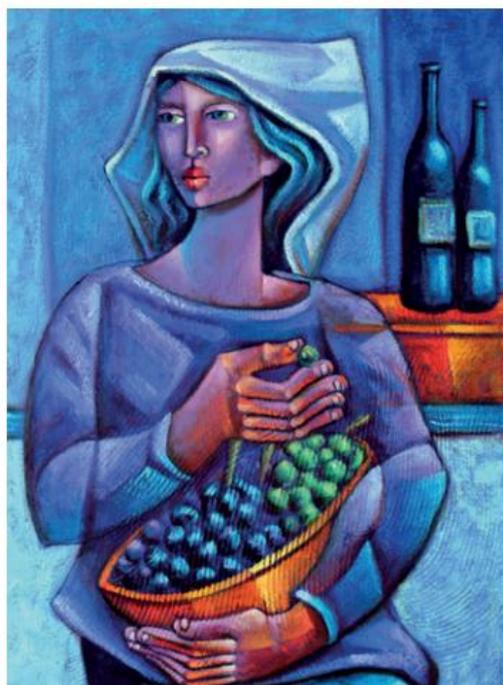
MARISA SOLIMEO

Essa artista impressionista possui um currículo internacional e recebeu vários prêmios no Brasil e no exterior, como o Patron's Choice Award na categoria de marinhas, nos Estados Unidos. Em seu ateliê, há uma exposição permanente de seus quadros e produtos da linha arte/objeto para decoração.

Onde: Rua Fluminense, 297 – (19) 3876-1613 – Vinhedo.



DIVULGAÇÃO



DIVULGAÇÃO

ADÉLIO SARRO

Conhecido nacional e internacionalmente, Adélio compõe personagens como trabalhadores rurais, onde mostra a vida dura caracterizada por braços, pernas, mãos e pés com dimensões exageradas, mas o conjunto todo, na maioria das vezes, com animais e instrumentos musicais, produz um efeito suave, multicolorido e harmônico.

Onde: Rua Ursa Maior, 210 – www.sarro.net – Vinhedo.



DIVULGAÇÃO

IRINEU FERNANDES

Este artista plástico trabalha com grafite, nanquim e tinta acrílica. A grande musa inspiradora é sua esposa, Isabel, que sempre o incentivou a trilhar o caminho das artes. Participa de muitas exposições pelas cidades do interior do Estado de São Paulo e foi premiado em muitas delas.

Contato: (11) 98577-8265/97442-851 – Itupeva.



SERGIO LUIZ JORGE - EXPRESSÃO STUDIO

MUSEU DE ARTE JOÃO DO MONTE

Este espaço, que recebe várias exposições e eventos culturais, foi construído pelo artista português João do Monte e inaugurado em 1990.

Onde: Rua Rui Barbosa, 130 – (19) 3871-6530 – Valinhos.

BIRA TOLEDO

Artista plástico autodidata, Bira iniciou-se na arte do diorama ainda criança, transformando brinquedos e objetos em cenas de batalha. Essa brincadeira virou um hobby na adolescência e arte na vida adulta. Seus dioramas reproduzem histórias de guerras verdadeiras, filmes infantis e cenas do cotidiano.

Contato: (19) 99523-8883 – Indaiatuba.



MARCIO MASULINO



DIVULGAÇÃO

INOS CORRADIN

Do Piemonte, Itália, Corradin chegou ao Brasil em 1950, aos 21 anos de idade. Suas obras carregam as experiências da sua juventude, dos lugares que viveu, no velho mundo e no Brasil. Com cores vivas, sua criatividade transborda, trazendo o lúdico de forma contagiante. Seus trabalhos transmitem alegria, uma fluidez no cotidiano.

Onde: Rua dos Pinheiros, 260 – Contato: (11) 99553-1112 – Jundiáí.

TAIKÔ

Originado há mais de vinte mil anos, o taikô (tambor) está ligado a situações especiais de festas e guerras, evocando sentimentos de ânimo, força, alegria e coragem. Em 2002, foi fundado por Akimasa Aoyama e Nelson Takao Yoshida o primeiro grupo brasileiro de taikô, com 53 membros, que praticam o estilo kawasuji, da província de Fukuoka.

**Contato: ACENBRA –
(11) 4413-6371 – Atibaia.**



Divulgação

ORQUESTRA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ – OMJ

Constituída por nomes importantes do cenário musical brasileiro, a Orquestra Municipal de Jundiaí tem como missão principal promover a popularização da música erudita e o acesso a repertórios de alto nível. Criada em 2011, apesar de seus poucos anos já está entre as melhores orquestras do Estado de São Paulo.

Contato: (11) 4807-0739 – Jundiaí.

CORPORAÇÃO MUSICAL SANTA CECÍLIA

Fundada em 29 de julho de 1906 como Grêmio Musical Ítalo-Brasileiro, passando à denominação atual por ocasião da Segunda Grande Guerra. A Banda, como carinhosamente é conhecida, participa da maioria dos eventos culturais de Itatiba e região, sempre à disposição da comunidade, em escolas, nas praças, nas ruas, nas associações e clubes.

Onde: Rua Comendador Franco, 304 – (11) 7812-2963- Itatiba.



Divulgação



Marcio Masulino



Divulgação

RAÍZES DE ATIBAIA

Grupo originado do projeto “Núcleo de Estudo da Viola Caipira de Atibaia”, iniciou suas atividades em 2011. Destaca-se por empunhar a bandeira da música de raiz de modo contundente, colocando-se de forma diferenciada na defesa de nossa identidade cultural. Hoje, a iniciativa faz parte do projeto “Música e Cidadania”, da Secretaria Municipal de Cultura e Eventos. São ensinadas técnicas de instrumentos e teoria musical, o que dá aos alunos o embasamento necessário a se apresentarem em público.

Contato: ruthrubbo@hotmail.com

CENTRO DE CONVENÇÃO E EVENTOS “VITOR BRECHERET”

Um lugar que respira cultura onde acontecem shows de música e dança, peças de teatro, exposições, arena externa e local do Museu Olho Latino.

Onde: Alameda Lucas Garcez, 511 – (11) 4412-7776 – Atibaia.



FOTOS: MARCIO MASULINO

Aparelhos

Culturais

OBSERVAMOS QUE A CADA ANO a valorização de centros culturais e espaços para manifestações artísticas vêm ampliando nas cidades do Circuito das Frutas. Nada mais justo para uma região que promove um turismo de qualidade. Essas “ilhas culturais” são de extrema importância para a expressão popular das tradições e modernidades das cidades.

CENTRO HISTÓRICO CULTURAL

Em uma das edificações mais antigas da cidade, está o Centro Histórico Cultural da cidade. Aqui podemos conhecer a construção colonial e tudo sobre a história e os pontos turísticos da cidade.

Onde: Rua Independência, 111 – (11) 4016-4611 – Jarinu.



TEATRO POLYTHEAMA DE JUNDIAÍ

Em 1897, o carpinteiro Albano Pereira deu uma sugestão para a então Intendência Municipal de construir mais um espaço cultural. Atendido, a edificação terminou em 1911, de forma espetacular com 2.920 lugares, considerado, na época, o maior teatro do Estado de São Paulo. Atualmente, depois de restauração feita pela famosa arquiteta Lina Bo Bardi, o teatro voltou a reascender a chama dos múltiplos espetáculos, como seu próprio nome significa.

Onde: Rua Barão de Jundiaí, 176 – (11) 4586-2472 – Jundiaí.



CENTRO CULTURAL SOBRADO AMALFI

Antiga moradia e casa de comércio, datado de 1908, o Sobrado Amalfi atualmente é um Centro Cultural que também abriga a Biblioteca Pública Municipal de Morungaba.

Onde: Praça João Pessoa, 155 – (11) 4014-7389 – Morungaba.

PINACOTECA DIÓGENES DUARTE PAES

Com acervo gigantesco de obras de artistas nacionais e internacionais, este espaço criado em 2008, tem como objetivo desenvolver as artes visuais por meio de workshops, oficinas, exposições, entre outros.

Onde: Rua Barão de Jundiaí, 109 – (11) 4586-2326 – Jundiaí.

CENTRO CULTURAL HERMENEGILDO PINTO

Espaço criado para o desenvolvimento e apresentações artísticas e oficinas culturais.

Onde: Avenida Engenheiro Fábio Roberto Barnabé, 5.924 – (19) 3936-2584 - Indaiatuba.

AUDITÓRIO MUNICIPAL DE VALINHOS

No antigo Cine Saturno, o Auditório Municipal conta com 476 lugares e é destinado à produção de eventos culturais.

Onde: Rua 21 de Dezembro, 66 – Valinhos.

TEATRO RALINO ZAMBOTTO

Em homenagem a Ralino Zambotto, nascido em 1890 e grande apoiador das artes desenvolvendo e dirigindo peças teatrais, este teatro possui 469 lugares com projeto ousado anexo ao prédio da Câmara Municipal de Itatiba.

Onde: Rua Romeu Augusto Rella, 1.100 – (11) 4524-9600 – Itatiba.

TEATRO MUNICIPAL SYLVIA DE ALENCAR MATHEUS

O prédio da antiga fábrica de abrasivos Carborundum abriga o Teatro Municipal Sylvia de Alencar Matheus, inaugurado em 2006. Os detalhes da obra estão no aproveitamento de elementos da antiga fábrica. Possui 507 lugares e recebeu este nome em homenagem à primeira dama que foi a primeira bailarina da cidade.

Onde: Rua Monteiro de Barros, 101 – (19) 3826-2821 – Vinhedo.

Arte com as mãos

O PRAZER DE EXECUTAR OBRAS MANUAIS vem desde os primeiros tempos da humanidade, quando o homem pré-histórico passou a confeccionar vasilhas para armazenar alimentos e bebidas, e a fiar para produzir vestimentas. Foi por meio das mãos talentosas dos artesãos originais que a humanidade conheceu a civilização, o coletivo. Depois, com mais imaginação em ação, desenvolveu-se dos paupérrimos utensílios toda uma infinidade de objetos que, hoje, entre cores e formatos variados, oferecem opções não apenas para o uso diário, mas também para a ornamentação de nossas casas e como acessórios pessoais. No Circuito das Frutas, temos vários locais especializados em artesanato onde podemos conhecer um pouco mais sobre as tradições locais e as advindas de outros países.



FOTOS: MARCO MASULINO

TAPETES ARRAIOLO

Sua origem está na Vila do Distrito de Évora, em Portugal. O tapete arraiolo é diferente dos demais por conta de seus pontos cruzados até no avesso. Cada estampa reflete uma influência histórica que Portugal recebeu, seja da invasão árabe, da eslava ou da hispânica. A lã passa por um processo de tingimento especial natural nas cores índigo, pau-brasil, garança, lírio e trovisco. Em Atibaia, os Artesãos do Portão Associados – ARPA contam com uma loja exclusiva com tapetes, centros de mesa, painéis e passadeiras, todos identificados com um registro e a quantidade de pontos empregados na peça.
Onde: Rodovia Fernão Dias, km 51 – (11) 4416-9324 – Atibaia.

ASSOCIAÇÃO DE ARTESÃOS DE VINHEDO

Contato: Maria Aparecida Perseghetti – (19) 3826-4916 – Vinhedo.

ASSOCIAÇÃO DOS ARTESÃOS E ARTISTAS PLÁSTICOS DO PORTAL DO CRISTO

Contato: Amauri Pisani Guimarães - (19) 9-9784-4169 – Vinhedo

ASSOCIAÇÃO DOS ARTESÃOS E ARTISTAS PLÁSTICOS DA REGIÃO DE ATIBAIA – APA

Parque Edmundo Zanoni – Av. Horácio Netto, 1.030 – (11) 4402-2522 – Atibaia.

CASA DO ARTESÃO

Praça Dom Pedro II, s/n – (19) 3834-1457 – Indaiatuba.

CASA DO ARTESÃO DE ITUPEVA

Praça São Paulo, 2 – (11) 4591-8534 – Itupeva

CLUBE DAS MÃES E ASSOCIAÇÃO DE ARTES E ARTESANATO DE ITATIBA

Mercadão Municipal Dona Lica – Avenida Nair de Macedo Fatore – Itatiba.

JUNDIAÍ FEITO À MÃO

Contato: (11) 4521-9644 – Jundiaí.

LOJA DE ARTESANATO DA ESTAÇÃO FERROVIÁRIA

Rua 21 de Março, 65 – (19) 3878-4166 – Louveira.

VILA DO ARTESANATO “ÂNGELO POLISELLO”

Praça Pedro de Camargo Neto – Bairro São Benedito – (11) 4014-4303 – Morungaba.

Bom gosto, qualidade
e variedade em artesanato
e decoração no

Brasil e
exterior.



Desde 2006 valorizando a arte.



Arte
com as
Mãos

Tel.: 11 4416-7071
atibaiaartesanato.com.br
f @ artecomasmaosatibaia

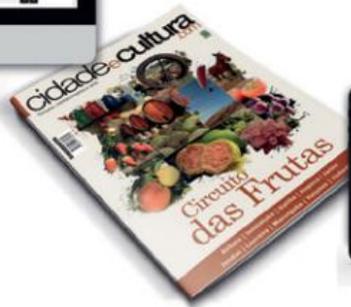
Rod. Fernão Dias, 49,6 km – Espaço 49 – Sentido SP-BH – Bairro Portão – Atibaia/SP
Aberto todos os dias das 8h30 às 17h30, inclusive sábados, domingos e feriados



cidade&cultura

Você está conhecendo o Cidade&Cultura, um projeto que une empresas bem intencionadas que têm como objetivo desenvolver o Turismo Sustentável, valorizando nossa história, nossa cultura, nosso Brasil e nossa gente.

www.cidadeecultura.com.br



ARQUITETURA



A natureza em todo o seu esplendor

ASSIM COMO ESPETÁCULOS TEATRAIS, construções históricas, galerias de arte, shows e eventos esportivos promovem o turismo, a preservação do meio ambiente também é um grande atrativo para os visitantes, pois o que é belo cativa e deixa a sensação de que vale a pena voltar. As cidades que compõem o Circuito das Frutas valorizam a qualidade dessas belezas naturais da região em que estão inseridas e desenvolvem ações para mantê-las e melhorá-las.

SERRA DO JAPI

Tombada pelo Condephaat e declarada Reserva da Biosfera pela Unesco, a Serra do Japi é uma cadeia montanhosa de 354 km² com altitude de até 1.260 metros. Está situada entre os municípios de Jundiá, Pirapora do Bom Jesus, Cajamar e Cabreúva. *Japi*, em tupi, significa “nascente

“Quanto mais nos entranhamos na cordilheira do Japi, mais os montes e os bosques nos pareciam elevar-se diante de nós, sobre as colinas e ao longo dos rios e ribeiros. A agricultura em todo este caminho é muito pouca, posto que o terreno seja mui próprio para arroz, mandioca, milho, cana-de-açúcar, algodão etc. A criação do gado é maior do que nos arredores de São Paulo, e as matas e campos abundam em caça, principalmente veados, pacas, tatus, antas, jacus, pombas etc.”

[“Viagem Mineralógica na Província de São Paulo”, José Bonifácio de Andrada e Silva e Martim Afonso Ribeiro de Andrada – 1821. Trecho extraído do site www.japi.org.br.]

de rios” e, por sua abundância, recebeu o epíteto de “Castelo de Águas”. Sua importância é extremamente relevante, pois essa extensa área de floresta contínua dá abrigo a inúmeras espécies da fauna e da flora. Habitam aqui anfíbios como o sapo cururu, a rã-de-vidro, o sapo-martelo, a perereca-verde, a perereca-raspa-

-cuia, entre outros. Por ser uma área de transição entre as matas de encostas litorâneas e as matas do Planalto Paulista, a Serra do Japi concentra grande variedade de aves migratórias ou que ali permanecem no período de reprodução, como é o caso da mariquita-de-sobrancelhas-brancas. O urubu-rei também é encontrado

aqui, o que é muito importante, porque em outras regiões sua presença é rara. Há também mamíferos de portes distintos, como a cutia, pelo menos seis espécies de morcegos (sendo uma hematófaga), saguis, furões, gambás, veados-mateiros, jaguatiricas, esquilos, capivaras, quatis, tatus e o intruso ratão-do-banhado.



Monumento Natural Estadual da Pedra Grande

MARCIO MASULINO

MONUMENTO NATURAL ESTADUAL DA PEDRA GRANDE

O maior cartão-postal da cidade de Atibaia é conhecido como Pedra Grande. Desde sempre, sua beleza natural atraiu os primeiros povoadores do local e também dos bandeirantes que por aqui passavam. Já da estrada é possível vê-la em toda a sua grandeza, destacando-se na paisagem. A Pedra Grande está inserida no Parque Estadual do Itapetinga, que abrange os municípios de Atibaia e Bom Jesus dos Perdões. O Parque recebe esse nome porque tem como principal função preservar a Serra do Itapetinga e seus arredores, cujo ponto mais alto é a Pedra Grande, com 1.418 metros de altitude. Aqui, além dos inúmeros esportistas que vêm se exercitar, há alta frequência de amantes da astronomia pela visão privilegiada de planetas, constelações, estrelas e as deslumbrantes chuvas de meteoros. Uma curiosidade é que, segundo os radiestesistas, a Pedra Grande possui um excelente campo energético que serve para curas, por conta de sua formação geológica em quartzo. A importância da preservação desta área decorre de pertencer ao corredor ecológico formado também pelos Parques Estaduais da Cantareira e do Itaberaba. Juntos formam o Contínuo Cantareira, abrigo de uma grande diversidade de exemplares de fauna, flora e recursos hídricos.

SERRA DOS COCAIS

Situada entre as cidades de Valinhos, Itatiba, Louveira e Vinhedo, a Serra dos Cocais é uma região repleta de nascentes, córregos e ribeirões que abastecem os

rios Capivari e Atibaia. A vegetação, uma transição entre a Mata Atlântica e o Cerrado, abriga animais como a onça-parda, o veado-campeiro, a jaguatirica, o macaco-sauá, o lobo-guará, o urutao, o cachorro-do-mato, o sagui-do-tufo-preto, a jacupemba, o bugio e o tatu-canastra. Em seu subsolo há um enorme complexo de cavernas de granito, como a de Santa Rita, a do Espírito Santo, entre outras.

RIOS

Hoje em dia, quando falamos sobre os rios que nos cercam, principalmente no caso dos moradores de áreas urbanas, não temos ideia de sua importância fundamental para a subsistência humana na Terra. São eles que proporcionam a vida das espécies animais, irrigam as lavouras e abastecem desde as cidades pequenas até as metrópoles. Originalmente, suas margens eram destino certo para a fixação de tribos indígenas e depois dos colonizadores. Infelizmente, nessa fixação intensa desde as primeiras fazendas até as grandes indústrias, percebemos que a preocupação com a preservação das matas ciliares foi mínima e, como consequência, ocorreram danos quase irreversíveis ao meio ambiente. Apenas a partir da década de 1980, ou seja, há menos de 30 anos, é que começamos a entender que somente cessando processos de destruição e mediante ações de replantio e preservação é que conseguiremos perpetuar essas fontes de vida. Tanto é que Unidades de Conservação foram criadas e leis instituídas de maneira a inibir ações predatórias. Nos municípios do Circuito das



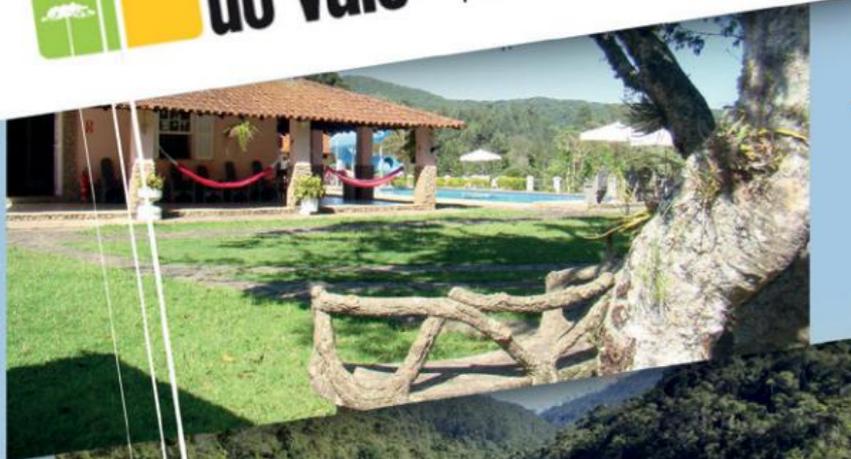
**Pousada
Aguas
do Vale**

(11) 4416-7722 | 4416-7715

Rodovia Fernão Dias, km 50 – Estrada Clube da Montanha s/nº
Bairro do Portão – Atibaia/SP

pousadaaguasdovale.com.br

| facebook.com/PousadaAguasDoVale/



TRAGA TODA A FAMÍLIA!

Venha desfrutar de conforto, comodidade e diversão em um lugar onde a natureza é exuberante.



VEM RELAXAR!

Nós temos o lugar ideal para o seu encontro com a natureza.



ACONCHEGO!

Apartamentos aconchegantes, tudo para a sua hospedagem ser completa.



EVENTOS E CASAMENTOS

Oferecemos estrutura completa para que a realização do seu sonho seja perfeita.

POUSADA PET FRIENDLY!

Aqui o seu companheiro (a) também é nosso hóspede.





Jarinu



Serra dos Cocais

DIVULGAÇÃO



Rio Atibaia

MARCO MASULINO

Frutas, temos vários córregos e rios importantes formando várias represas que abastecem muitas cidades.

O **rio Atibaia**, o afluente do rio Piracicaba que abastece Atibaia e Campinas, por um bom tempo forneceu energia em Atibaia a partir da construção, em 1928, de uma usina cuja barragem formou uma represa que hoje também proporciona lazer aos visitantes. O **rio Jaguari** corta a cidade de Morungaba e é abastecido pelo **rio Camanducaia**. O **rio Capivari** nasce na fronteira de Itatiba e Jundiaí e corta as cidades de Louveira, Vinhedo e Valinhos onde deságua no rio Tietê. E o **rio Jundiaí**, um dos maiores da região, passa pelas cidades de Jundiaí, Atibaia, Itupeva e Indaiatuba e também desagua no rio Tietê.

Este ano é tempo de comemoração para a população da região do Circuito das Frutas com a despoluição do rio Jundiaí. Como está localizado em áreas industrializadas, sofreu por décadas as descargas de poluentes de toda sorte, sendo considerado um dos rios mais poluídos do Estado de São Paulo. Trinta anos se passaram desde que foram implantadas estações de tratamento de esgoto, e ações de fiscalização e reconstituição das matas ciliares. O resultado está na volta dos peixes e das plantas aquáticas que dão vida ao que antes era apenas um curso de água escura e malcheirosa.

AVETUR

**TURISMO
VINHEDO**

ASSOCIAÇÃO VINHEDENSE
DOS EMPRESÁRIOS DE TURISMO

VENHA

CONHECER OS

ENCANTOS DE

VINHEDO!

DIVERSÃO

E GASTRONOMIA

VOCÊ ENCONTRA AQUI.

- PASSEIOS HISTÓRICOS E CULTURAIS • TURISMO RURAL • ADEGAS E ALAMBIQUES • PARQUES
- RESTAURANTES • CAFÉS E DOCERIAS • SORVETERIAS • Pousadas e hotéis • EVENTOS

Acesse e confira: vinhedoturismo.com.br • [f/VinhedoTurismo](https://www.facebook.com/VinhedoTurismo)

Coruja Orelhuda

ROBERTO TORRUBIA



Gato Mourisco

DANIEL ABICAR



RICARDO MARTINS

Jaguaririca



Tucano

DANIEL ABICAR

Veado Mateiro



ROBERTO TORRUBIA

Quati



RICARDO MARTINS

Beija flor de peito azul



ROBERTO TORRUBIA

Tangará



ROBERTO TORRUBIA

Fauna

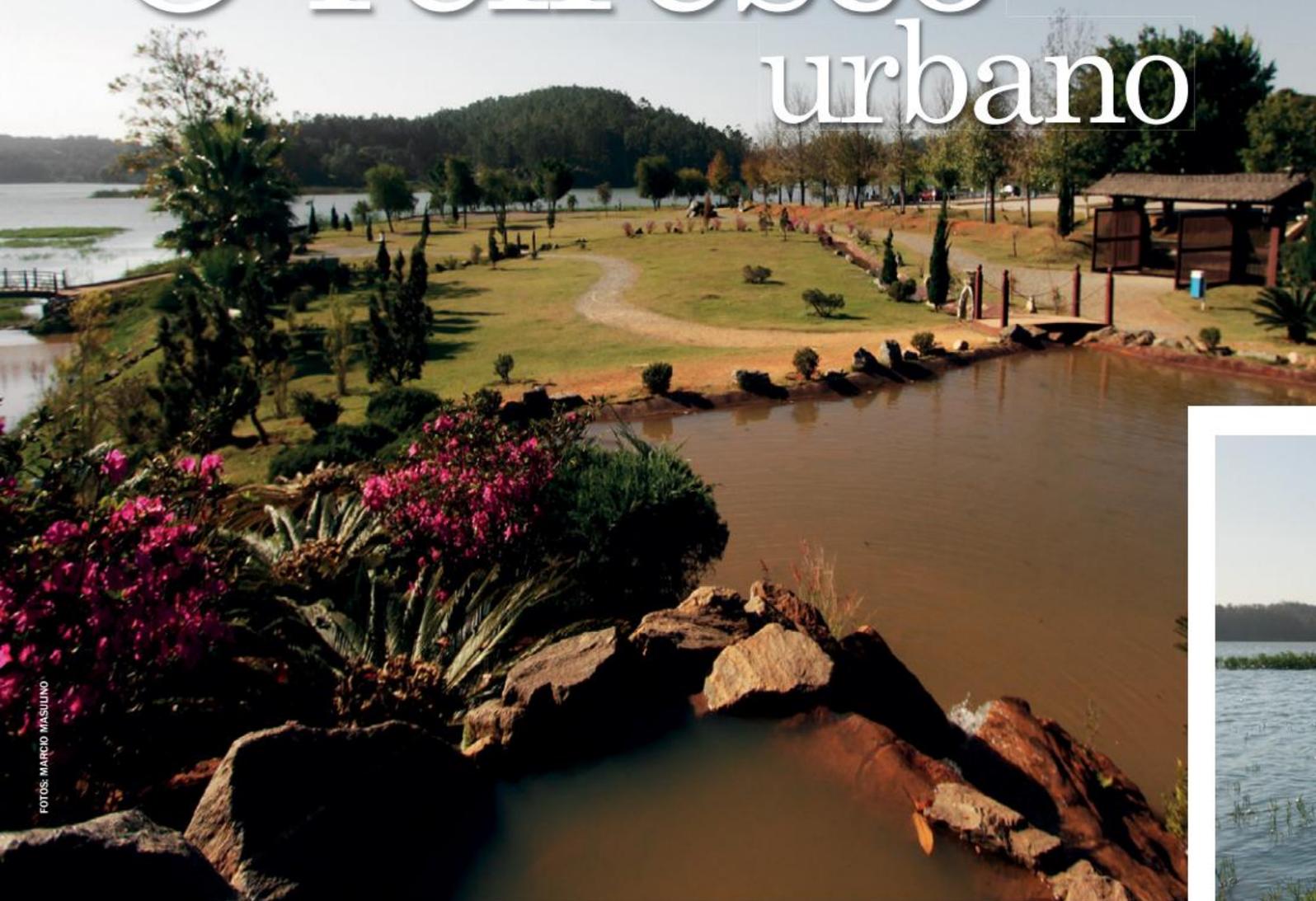
Com muitas faixas de mata e áreas preservadas, podemos encontrar várias espécies de aves que procuram as árvores para alimentação, abrigo e a construção de seus ninhos. Os tamanhos e as cores desses animais criam um verdadeiro espetáculo no céu límpido que cobre a região, onde o *birdwatching* ganha corpo e adeptos saem em busca dos melhores locais e ângulos. Cantos e piados

são outro destaque, pois podemos ouvi-los por todos os lugares. A melhor estação para a observação de pássaros é o período que compreende os meses de outubro a março, pois é a época das chuvas e há abundância de frutos e insetos, a base de sua alimentação.

Outros animais nativos da região podem ser avistados, atualmente com mais frequência, graças à conscientização ambiental promovida nas últimas décadas. A caça

está quase erradicada e, como a cadeia alimentar está voltando ao seu equilíbrio, logo poderemos esbarrar com espécies dominantes como a jagatirica, um felino de médio porte, o gracioso veado-mateiro ou até as silenciosas serpentes. Mas, atenção, o passeio na mata requer cuidados: nunca acue um animal ou, se algum deles for avistado em área urbana, avise imediatamente a Polícia Ambiental.

O frescor urbano



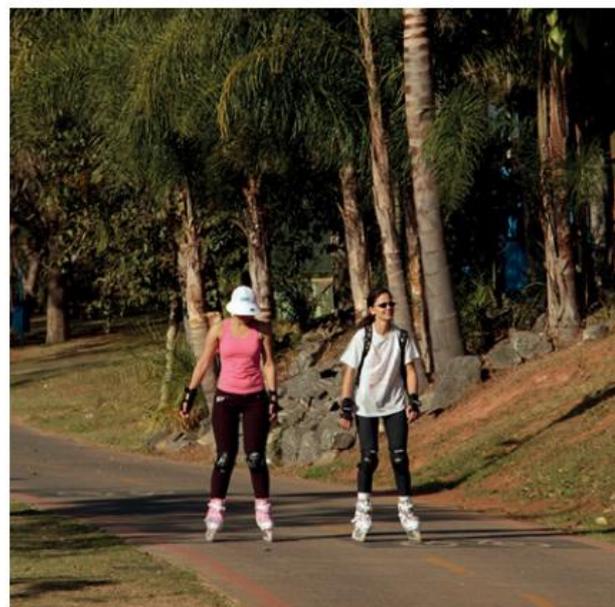
APESAR DE TODO O VERDE QUE EXISTE na região do Circuito das Frutas, os parques atendem à população urbana e aos visitantes como mais uma opção de lazer com os inúmeros atrativos que os compõem. São áreas destinadas principalmente a esportes praticados ao ar livre e também oferecem espaços destinados a confraternizações com um delicioso churrasco ou um descontraído piquenique.



Parque da Cidade - Jundiaí

Inaugurado em 2004, ao redor da represa Acumulação e seus 8,3 bilhões de litros d'água, o Parque da Cidade atrai cerca de cinco mil pessoas nos finais de semana e se transformou em um dos principais cartões-postais de Jundiaí. Sua criação em uma área de 500 mil metros quadrados teve como objetivo evitar a invasão imobiliária às margens da represa, preservando

-  **Área de piquenique**
-  **Churrasqueiras**
-  **Playground**
-  **Pista de cooper**
-  **Quadra poliesportiva**
-  **Equipamento de ginástica ao ar livre**
-  **Ciclovia**
-  **Pista de skate**



assim a qualidade da água que abastece o município. Além da infraestrutura de um parque bem equipado, os visitantes têm oportunidade de fazer ginástica com professores de educação física; contemplar a beleza e a paz do Jardim Japonês, e trilhar os caminhos que levam a cachoeiras, lagos e cursos d'água. Os amantes da natureza podem observar alguns animais silvestres, como tucanos, bem-te-vis e saguis, e árvores frutíferas, como pitangueiras, aceroleiras, jaboticabeiras, mangueiras, amoreiras e outras, cujos frutos servem para a alimen-

tação dos animais habitantes do parque. Para aqueles que querem competir, o parque possui pistas de automodelismo com circuitos *off-road*, circular com obstáculos e *on-road* pavimentado; e pista de aeromodelismo, onde os adeptos passam horas em disputas acirradas com suas máquinas poderosas. Os esportes náuticos também são permitidos e os menos experientes poderão praticar canoagem, com capacitação gratuita ministrada por professores do Centro Náutico.

Onde: Rodovia João Cereser, km 66 – Jundiáí.



Parque Ecológico de Indaiatuba

Outro exemplo de reaproveitamento de espaço urbano está neste parque, construído em cima do que antes foi uma espécie de lixão da cidade. O projeto inicial foi arquitetado por Ruy Ohtake. O desafio deste espaço, antes chamado Fundo do Vale, foi torná-lo salubre. Cortada pelo Córrego Barnabé, que estava totalmente poluído, a região sofria com constantes alagamentos na época das chuvas, espalhando transtornos e doenças à população. Assim, o primeiro passo foi a despoluição do córrego; a construção do parque deu-se gradativamente. Hoje, a paisagem nada lembra o que era antes. Com excelente infraestrutura, também oferece a seus visitantes a concha acústica, o velódromo municipal, um campo de treinamento de rúgbi, pistas de aerodelismo, automodelismo e bicicross oficial, raia de remo olímpico, parque temático infantil e a praça de eventos.

Onde: Avenida Engenheiro Fábio Barnabé, s/n – Indaiatuba.



FOTOS: MARCO MASULINO

MORROAZUL



LAZÚLIHOTEL

ITATIBA

A SUA PARADA COMPLETA – MAIS DE 50 ANOS DE TRADIÇÃO.



Site

- Aceitamos cartões/tickets • Recebemos vans/ônibus
- Entrada do Zoológico • WI-FI
- Acessibilidade para portadores de necessidades especiais



Facebook

RESTAURANTE, LANCHONETE E CONVENIÊNCIA



Buffet a vontade, empratadas com temperos frescos e culinária saborosa.

Sanduíches, salgados, pães e doces.

Produtos integrais, regionais, guloseimas e o delicioso bolo de fubá cremoso.

11 4538-7523
11 4538-7601
11 9-7547-2241

Auto Posto e Restaurante Morro Azul

POSTO DE COMBUSTÍVEL



Combustível 100% Shell.

Sistema Sem Parar de abastecimento.

Venda de produtos.

Atendimento personalizado.

Funcionamento 24 horas.

11 4538-7523
11 9-9965-0478

LOJAS



Presentes, artesanato, brinquedos, livros, CD's e lembranças.

Aberto das 6 às 22 horas.

Outlet de roupas multimarcas.
11 9-6060-0575

Outlet de calçados direto da fábrica.
11 9509-2555

Aberto das 8 às 19 horas.

SERVIÇOS



WI-FI grátis, playground, outlets, lavanderia, banheiros limpos, confortáveis e ducha para banhos.

Banco 24 horas,

Instalação Sem Parar.

Ampla estacionamento.

HOSPEDAGEM E EVENTOS



Melhor preço e qualidade garantidos!

Bom gosto, conforto e eficiência.

Hospede-se e ganhe ingresso para o Zoológico.

Reservas on-line: reservas@lazulihotel.com.br

lazulihotel.com.br

11 4538-7208
11 4538-7209
11 9-5413-2822

Lazúli Hotel



Represa João Gasparini – Represas I, II e III

Um dos principais pontos turísticos da cidade, a Represa João Gasparini, inaugurada em 1979, possui praças, pedalinhos, locais para churrasco e prática de esportes, sediando inclusive a Prova Pedestre de Vinhedo e o Campeonato Interestadual de Mountain Bike.

Onde: Rua Frank Swalles, s/n – Vinhedo.



FOTOS: MARCIO MASULINO



Parque Municipal Jayme Ferragut

Local onde são realizados os maiores eventos da cidade, inclusive a tradicional Festa da Uva e do Vinho e o Encontro Nacional de Motociclistas de Vinhedo. O espaço conta com uma área de 92.500 m² e abriga um ginásio poliesportivo, lago artificial, área para caminhada, área para piquenique, fonte de água “Bica do Boi”, pista de Skate, parque aquático municipal e a atual sede do Grupo Escoteiro Vinhedo.

Onde: Av. Aparecida Tellau Seraphim, s/n – Vinhedo



DIVULGAÇÃO



Parque da Juventude - Luís Latorre

Com uma área de 355 mil m², você poderá percorrer trilhas ecológicas; comer em uma lanchonete com vista para o lago; assistir à apresentação de espetáculos; visitar exposições realizadas em um pavilhão de mil m², onde também ocorrem as principais festas municipais.

Onde: Avenida Prefeito Erasmo Chrispim, 100 – Itatiba.



Jardim Botânico de Jundiaí

O destaque da área está nos vários jardins temáticos, entrecortados por pistas de corrida e pedestrianismo. São 150 mil m², com vários atrativos, como exposições, orquidário, lago artificial, cascatas, coleções botânicas e atividades de pesquisa e Educação Ambiental.

Onde: Avenida Navarro de Andrade, 120 – Jundiaí.



Centro de Lazer do Trabalhador Ayrton Senna

Arquitetado para margear a represa, possui excelente infraestrutura para o lazer de toda a família.

Onde: Avenida Altino Gouveia, s/n – Valinhos



SERGIO LUIZ JORGE - EXPRESSÃO STUDIO



Parque Edmundo Zaroni

Um parque gracioso, com edificações em pedra e muitos atrativos diversificados, como o Museu de História Natural, um pavilhão de exposições, loja de artesanato e lago com pedalinhos. Também é a sede da Festa das Flores e dos Morangos.

Onde: Avenida Horácio Neto, 1.030 – Atibaia.



Parque Ecológico Pedro Mineiro

Oito alqueires situados entre morros na Serra das Cabras formam este parque com mata nativa, quedas d'água e lago.

Onde: Rua Pedro Miguel, 960 – Morungaba.



Parques temáticos



Wet'n Wild

Para quem gosta de aventura e muita água, esse é o local. São sete milhões de litros d'água utilizados nas 25 atrações, dispostas em uma área 160 mil m². Para um lazer perfeito e sem problemas, nunca esqueça que o uso de protetor solar é condição fundamental para não haver transtornos posteriores.

Onde: Rodovia dos Bandeirantes, km 72 –
(11) 4496-8000 – Itupeva.

Hopi Hari

O conceito do parque é muito interessante, pois cria um país com todos os seus elementos patrióticos, como bandeira, hino, passaporte, consulado, o hopês (idioma oficial), e está dividido em várias regiões com nomes inusitados: Kaminda Mundi, Infantasia, Mistieri e Wild West. Para os pequenos, o espaço Perna Longa e sua Turma possui um grande estúdio de filmagens do "The Looney Tunes Show".

Onde: Rodovia dos Bandeirantes, km 72 –
(19) 99787-2617 – Vinhedo.



Outlet Premium São Paulo – Polo SerrAzul

São noventa lojas de marcas renomadas nacionais e internacionais reunidas em uma área de 100 mil m², com praça de alimentação e estacionamento. Localizado ao lado do Shopping SerrAzul e do Hotel Quality Resort Itupeva, que juntos compõem o Polo SerraAzul, um complexo de lazer, compras, negócios e entretenimento.

Onde: Rodovia dos Bandeirantes, km 72 –
(11) 4496-7000 – Itupeva.



Pousada Vento Verde. Venha vivenciar conosco a cultura mantiqueira... Você vai se encantar!



Pousada Vento Verde

Cháles e lofts de diversos tamanhos com conforto e privacidade
Distante 1 km do centro da cidade em meio as montanhas e florestas da Mantiqueira

Estrada Pico Agudo, Km 01 - Santo Antônio do Pinhal - SP - 12450-000
(12) 3666-2000 - 3666-1114 | www.pousadaventoverde.com.br

Caseiros e inesquecíveis

EM UM MUNDO MODERNO E GLOBALIZADO, a produção de alimentos industrializados chegou às nossas mesas como uma opção de praticidade e rapidez. A maionese, os cremes, os molhos e tantos outros ingredientes estão à disposição nas inúmeras prateleiras dos supermercados, fáceis e eficientes para os poucos momentos que restaram para fazermos refeições. Porém, esse ciclo *fast food* tem suas desvantagens, pois, em sua maioria, os alimentos perderam a essência do sabor apurado, aquele sabor que desperta emoções. Por isso, quando comemos um prato feito com ingredientes naturais, sentimos um prazer indescritível. Atualmente, o movimento de retomada e valorização de nossas origens, tanto na área cultural como na área gastronômica, está criando oportunidades para os pequenos produtores conquistarem de vez um destaque no mercado alimentício. Sítios que oferecem frutas colhidas diretamente no pé, compotas feitas sem conservantes, sucos sem corantes, condimentos naturais, entre outras iguarias, hoje são pontos de compra para os amantes da

boa mesa. Essa distinção de sabores entre o industrializado e o caseiro está fazendo toda a diferença, principalmente para os *chefs* de cozinha dos mais renomados restaurantes. Além disso, temos também a adição de ingredientes resgatados da tradição culinária local, em releituras de pratos, ao lado da predisposição dos consumidores para provar novos sabores. A ciência contribuiu muito para essa retomada da culinária de verdade com a introdução de cursos superiores de Nutrição e Gastronomia, abrindo a mente do público para opções que sempre estiveram ao nosso dispor, mas que por desconhecimento ou até preconceito nunca foram utilizadas. A região do Circuito das Frutas é um exemplo claro dessa nova tendência. Aqui, encontramos vários locais que buscam elevar a qualidade de seus produtos usando ingredientes naturais, produzidos no próprio ponto de venda ou comprados em produtores da região. Portanto, prepare-se para agradar seu paladar e seu estômago e vivencie o prazer de experimentar os mais saborosos quitutes que a culinária caseira pode oferecer!



FOTOS: MARCIO MASULINO



Companhia das Ervas



Cogumelos

Apesar de atualmente serem bastante utilizados, os cogumelos demoraram muito para agradar o paladar dos brasileiros. Com a popularização da gastronomia japonesa, esses fungos tornaram-se pratos principais.

COGUMELOS MAZZEI

Além de podermos comprar vários tipos de cogumelos, aqui o showroom nos mostra detalhes desses deliciosos ingredientes.

Onde: Avenida São Luiz, 448 – (11) 4016-3601 – Jarinu.

FUNGHI&FLORA

Os cogumelos shimeji e hiratake são os destaques da produção do local. Os produtores também oferecem assessoria a todos os interessados, com cursos e desenvolvimento de pesquisas na área.

Onde: Rua João Lando Neto, qd 5 – It 16 – (19) 3881-1060 – Valinhos.

Ervas e especiarias

A vida dos alimentos está no tempero: ele dá o “tom” de cada prato. Reconhecemos a culinária de um país ou de uma região pelo paladar e pelo aroma do tempero típico utilizado. Nas cidades do Circuito das Frutas, é muito comum encontrar plantações de ervas e condimentos, mas há também locais de venda especializados nesses itens.

COMPANHIA DAS ERVAS

Aqui, podemos encontrar mais de 70 ervas e especiarias para deixar seus pratos diferentes e suculentos, além de muitos molhos, geleias, antepastos e pimentas em conserva, tudo sem adição de conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais.

Onde: Rua Araújo Campos, 524, Centro – (11) 4014 6920 – Morungaba.

+ PIMENTAS

Para os amantes do sabor picante, a pimenta é um ingrediente que não pode faltar no prato e, para os mais comedidos, é preferível ser colocada à parte. O que difere tanto esse ingrediente dos outros são os alcaloides encontrados nos frutos das pimenteiras; são eles os responsáveis pelo ardor na boca e a aceleração do metabolismo.

SABOR DAS ÍNDIAS

No empório Sabor das Índias encontramos uma variedade de pimentas, além de vinagres, geleias, conservas e deliciosos patês.

Onde: Rua Ayrton Senna da Silva, 121 – (19) 3836-2183 – Vinhedo.





DIVULGAÇÃO

Conservas

Um dos primeiros problemas a serem resolvidos pelo homem, desde os tempos pré-históricos, foi a conservação dos alimentos. Entre tentativas e erros, as experiências obtiveram sucesso com a introdução do vinagre, do sal e de óleos em potes fechados. O resultado foi uma acentuação do sabor dos alimentos conservados. Desde então, faz parte da gastronomia mundial o consumo de alimentos em conserva.

CLAMAR CONSERVAS ARTESANAIS

Onde: Avenida Engenheiro Tasso Pinheiro, 800 – (11) 4537-1743 – Rota Terra Nova – Jundiáí.

COLLECTA

Onde: Rua Pedro Molena, 321 – (11) 4014 1606 – Morungaba.



FOTOS: MARCIO MASULINO

Pães artesanais

Com a revalorização da confecção de alimentos não industrializados, a fabricação de pães está recebendo mais atenção. Na região do Circuito das Frutas, encontramos padeiros que se valem da tradição em seus produtos caseiros e nos apresentam variados tipos com sabores inusitados e que derretem na boca.

PANE DI ZÓCCHIO

Contato: (11) 99677-1800 – Atibaia.

MOSTEIRO DE SÃO BENTO

Onde: Rua do Observatório, 138 – (19) 3856-5400 – Vinhedo.

COSE DELL ABADIA

Onde: Avenida Nossa Senhora da Abadia, 705 – (19) 3878-1593 – Louveira.

COSTA MAZIERO PÃES ARTESANAIS

Onde: Avenida Maria Negrini Negro, 2.051 – (11) 4584-7865 – Jundiáí.

Molhos

Como parte integrante ou como acompanhamento de diversos pratos, os molhos realçam o sabor e combinam ingredientes que variam do doce ao amargo, do seco ao ácido. Como estamos em uma região em que a culinária italiana tem ampla influência, não poderíamos deixar de citar o molho de tomate.

SAPORI FINE FOOD

Onde: Estrada Municipal Natal Lourencin, km 14,5 – 0800 773 7799 – Jarinu.

BENDITO FRUTO

Contato: (11) 4014-1606 – Morungaba.

MONTANHAS DA MANTIQUEIRA

Conheça uma das serras **mais charmosas do mundo!**

BRAGANÇA PAULISTA, CAMPOS DO JORDÃO,
EXTREMA, GONÇALVES, ITATIAIA,
MONTE VERDE, MONTEIRO LOBATO,
PASSA QUATRO, PENEDO,
PINDAMONHANGABA,
SANTO ANTÔNIO DO PINHAL,
SÃO BENTO DO SAPUCAÍ,
SÃO FRANCISCO XAVIER E
VISCONDE DE MAUÁ



WTFEEBIA Comunicação



Conheça os Embaixadores
da Cultura da região.

www.montanhasdamantiqueira.com.br



Queijos do Circuito

Em uma região com forte presença de propriedades agrícolas, não poderíamos deixar de citar os queijos artesanais. A combinação queijo e vinho é irresistível, por isso é que em muitas adegas encontramos essas iguarias em suas mais variadas formas e sabores.

Na região, temos alguns laticínios que fazem queijos de primeiríssima qualidade conhecidos no Brasil inteiro, como muçarela, ricota, queijo minas frescal, provolone, entre outros.

QUEIJOS ITUPEVA

Onde: Via Estevão Poli, 1.150 – (11) 4496-4595 – Itupeva.

LATICÍNIOS GIÓIA

Onde: Avenida Industrial Walter Kloth, 1.061 – (11) 4411-0088 – Atibaia.

LATICÍNIOS SERRAS DE ATIBAIA

Onde: Estrada da Cachoeira, s/n – (11) 99946-3981 – Atibaia.



Mel

APIÁRIO SANTO ANTÔNIO

A paixão pela apicultura começou logo que a família Rodrigues chegou a Atibaia. Hoje, são mais de mil caixas/colmeias que produzem mel de vários tipos, como laranjeira, silvestre, eucalipto, cipó-uva, assa-peixe, além de própolis e mel em favo.

Onde: Rodovia Fernão Dias, km 50 – (11) 4416-9202 – Atibaia.

APIÁRIO ITAICI

Criado em 1982, oferece vários tipos de mel e derivados.

Onde: Alameda Capovilla, 451 – (19) 3834-4470 – Indaiatuba.

APIÁRIO NONA EMÍLIA

Desde 1985, produz uma gama de mel e subprodutos. São eles: doces e cosméticos artesanais; geleia real; pólen; própolis; mel composto, de eucalipto, de assapeixe, laranjeira, silvestre, no favo; e o serviço de S.O.S. Abelhas.

Onde: Via Paulo Leoni, 1.050 – (11) 4591-3124 – Itupeva.

Bebidas Artesanais

EMPÓRIO DA CANA

Um lugar que possui várias marcas de cachaça do Brasil e o mais destacado de todos, o Licor de Cachaça, cujo preparo e receita demoraram muitos anos para serem aprimorados.

Onde: Rua Araújo Campos, 1.145-A – (11) 3522-7981 – Morungaba.

MARCO MASULINO



O RECANTO DOS SABORES EM ITATIBA

Para quem busca um momento tranquilo com sua família, em contato com a natureza, acompanhado da gastronomia baseada em combinações da cozinha brasileira, o restaurante A Palhoça é o perfeito ponto de encontro.

Localizado em uma região afastada do centro da cidade, na estrada que liga Itatiba a Bragança Paulista, o restaurante possui um jardim com aconchegantes quiosques para

quem deseja degustar seu prato sem pressa, ao ar livre.

No buffet, encontram-se diversas opções de salada, carnes, peixes, sem falar na tradicional Paella.

A Palhoça funciona no almoço, em dias úteis e aos finais de semana. Não deixe de conhecer esse restaurante que reúne sabores incríveis, natureza e muita paz.



CAPRICO & DEDICAÇÃO

Nossos buffet é preparado por uma equipe que, além de muito treinamento e capacitação, ainda coloca todo o carinho, respeito pelo ingrediente e dedicação necessários para os melhores pratos que você vai saborear.



ESPAÇO KIDS

- Monitora para Recreação
- Pintura de Rosto
- Lembrancinhas
- Brincadeiras

& Muito mais!

O MELHOR PERNIL À PURURUCA!

Já viu uma casquinha crocante assim? Aqui no restaurante A Palhoça, você encontra esse Pernil à Pururuca entre muitos outros pratos de fazer cair o queixo.

Venha experimentar!



RODOVIA ALKINDAR MONTEIRO JUNQUEIRA, KM 32

11 4487 8311 / 94160-5072



APALHOCARESTAURANTE PALHOCARESTAURANTE.COM.BR

a Palhoça

O RECANTO DOS SABORES

Doces e compotas

A palavra “doce” remete sempre ao lado bom da vida. Se isso é verdade, então aqui é o paraíso. Em todas as cidades do Circuito das Frutas, encontramos lugares que fazem doces, geleias, compotas e chocolates dos mais variados tipos. As frutas, em geral, são cultivadas aqui mesmo; o leite é fresco, ordenhado e entregue em seguida; os ovos são de galinhas caipiras, criadas na região. Como não se deliciar com tudo isso?



FOTOS: MARCO MASULINO

+ DOCES PORTUGUESES

DOÇARIA A TENTADORA

Outra casa especializada em doces portugueses, onde encontramos os deliciosos pastéis de Santa Clara, pastéis de nozes, ninho de pistache, entre outros.

Onde: Alameda Professor Lucas Nogueira Garcez, 1.912 – (11) 4411-7245 – Atibaia.

DOCES RICÓCÓ

Típicos doces portugueses com receitas originais da “terrinhã”, como pastel de Santa Clara, fios de ovos, torta de ricota, torta de nozes, quindim, torta de morango, pastel de amêndoas, queijadinha de Abrantes, pastel de Tentúgal, torta de maçã, torta de damasco, bomba de chocolate, pastel de nata, pingo de tocha, pastel de anjo, pastel de Coimbra, ovos moles de Aveiro.

Onde: Avenida Dona Gertrudes, 485 – (11) 4411-0074 – Atibaia.

Geleias

Unanimidade indiscutível, as geleias nos acompanham desde a infância. Elas nos remetem aos lanches da tarde na casa da vovó. Ao lado de toda a nostalgia, o mercado de geleias cresce exponencialmente com a adição de novos ingredientes e um mix de outros já conhecidos. Nas cidades do Circuito das Frutas, encontramos muitas delas feitas artesanalmente, com sabores dos mais marcantes.





1



2



3

1 – DOCES DAVID – ponto de referência de Morungaba. Encontramos geleias e compotas de muitos tipos de frutas, doces cremosos, frutas cristalizadas, bananada, figada, fondants, goiabada cascão etc. **Onde:** Rua Araújo Campos, 533 – (11) 4014-7597 – Morungaba.

2 – CASINHA DO FIGO COM CHOCOLATE – em um ponto estratégico com vista para boa parte da cidade, aqui os figos são destaque. A fruta cultivada no mesmo local onde são vendidos os doces é recoberta por chocolate. Deliciosa combinação! **Onde:** Estrada do Jequitibá, km 2 – (19) 3869-4804 – Valinhos.

3 – STALDEN CHOCOLATES – da tradição suíça para Indaiatuba, esta casa funciona desde 1978, atraindo os amantes do chocolate. **Onde:** Rua Adhemar de Barros, 666 – (19) 3801-9302 – Indaiatuba.

4 – ALAMBIQUE ZANONI – além de cachaças e licores, as frutas secas também são maravilhosas, como o surpreendente morango passa. **Onde:** Rua Juvenal Alvin, 58 – (11) 4016-4255 – Jarinu.

5 – CHÁCARA ALVORADA – A família Daroz cuida de cada detalhe desde as plantações de caqui, uva, goiaba, pêsego ameixa até a produção artesanal dos doces como geleias, compotas e figo rami. **Onde:** Rua Atilio Biscuola, 1628 – (19) 3878-1373 – Louveira



4



5

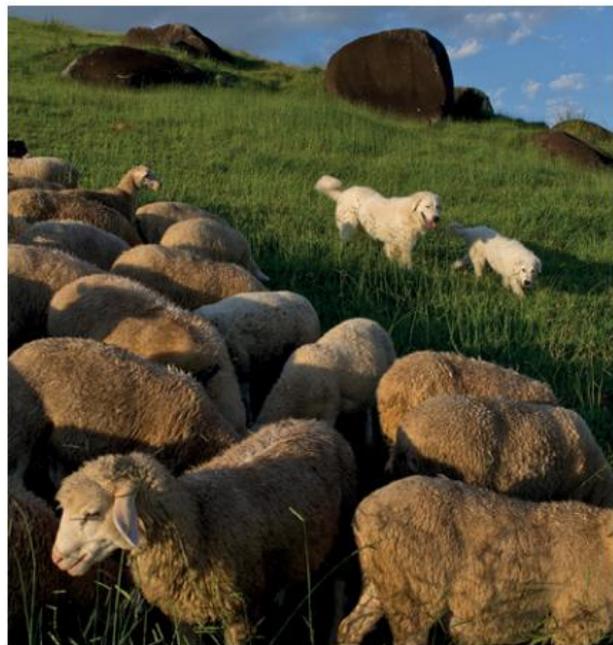
DIVULGAÇÃO



Pavan Boutique do Porco

Desde 1939, a família Pavan vem confeccionando defumados, linguiças, carne suína, embutidos de cordeiro, chouriço, entre outros petiscos, mantendo a tradição que Antônio Pavan transmitiu aos seus filhos. Apesar de artesanais, os produtos seguem os padrões da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, com uma produção rigorosa, principalmente no aproveitamento racional da carne suína.

Onde: Avenida Engenheiro Tasso Pinheiro, 920 – (11) 4537-3850 – Rota Terra Nova – Jundiá.



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Quirós Gourmet

Aqui, encontramos uma criação de cordeiros dentro de um padrão artesanal. A Quirós Gourmet foi constituída há muitas décadas. É a única fazenda no Brasil voltada para a criação sustentável de cordeiros. Os animais são oriundos da Nova Zelândia e da Austrália. A base da alimentação é o pasto e a água consumida vem de nascentes, ou seja, é pura. Os animais não sofrem nenhum tipo de estresse porque são criados soltos. Todos esses cuidados influenciam diretamente a qualidade da carne, garantindo sua maciez e suculência. Os cortes mais pedidos são Carré Francês de Cordeiro, Carré Curto de Cordeiro, Filet Mignon de Cordeiro, Lombo de Cordeiro, entre outros.

Atendimento: (11) 98060-2016 ou www.quirosgourmet.com.br – Morungaba.

Berna

Em 1982, a empresa de alimentos Berna Brasalimint foi inaugurada em Louveira pelos proprietários suíços com a produção de produtos baseados em receitas tradicionais suíças. No seu próprio endereço, a empresa dispõe de uma loja de fábrica, que se consagrou por seus frios especiais. Outros produtos também são comercializados no local como salsichas, linguiças, patês, defumados, e muito mais.

Onde: Rua Atilio Biscuola, 999 – (19)3878-9800 – Louveira



DIVULGAÇÃO



Onde o sabor e a natureza se encontram.



Qui si mangia, si beve e si ride...

Venha saborear nossos pratos exclusivos.

www.travitalia.com.br

11 4582-1883
11 99487-5345

De quinta a domingo,
das 11 às 17h

AV. ROBERTO CARBONARI, 136 - TRAVIÚ - JUNDIAÍ/SP

NENHUM
CONSERVANTE
ZERO
CONDIMENTO
INDUSTRIALIZADO

Massa
100%
Caseira

PIMENTAS SELECIONADAS
Sabor das Índias
VINHEDO 1994 BRASIL
WWW.SABORDASINDIAS.COM.BR

Você já desbravou esses sabores?





Delícias ao acordar

Doces do Sítio

NADA COMO COMEÇAR O DIA COM UMA EXCELENTE REFEIÇÃO, ainda mais se esta for feita com ingredientes naturais, fresquinhos e diretamente vinda dos produtores. Assim é o café da manhã servido em vários pontos nas cidades do Circuito das Frutas! Doces, bolos, tortas, coalhadas, pães caseiros, queijos diversos, embutidos, café moído na hora, leite ordenhado, toda sorte de doces a base de milho e muitos sucos de frutas colhidas no próprio local. A criançada ama e nós também. Mesa fartamente enriquecida com o melhor da cultura interiorana!

ALAMBIQUE FERRARA

Estr. Municipal Pedro S. de Lima – (11) 4016-4130 – Jarinu.

BOOKAFÉ HARAS JUNDIAÍ

Av. Eng. Tasso Pinheiro, 3.523 – (11) 99733-3234 – Jundiaí.

CAFÉ NO CAMPO

R. Uirapuru, 747 – (19) 99510-7331 – Louveira.

CHÁCARA ALVORADA

R. Atilio Biscuola, 1.628 – (19) 3878-1373 – Louveira.

DOCE DA ROÇA

Al. Professor Lucas Nogueira Garcez, 7.568 – (11) 4402-7596 – Atibaia.

DOCES DO SÍTIO

Rod. Edgard Máximo Zambotto, km 68 – (11) 98052-1552 – Jarinu.

DON MARTÊ CAFÉ E RESTAURANTE

Av. Comendador Antônio Borin, 4.680 – (11) 2709-2330 – Jundiaí.

Famiglia Battistuzzo –
Empório&Café



DIVULGAÇÃO



MARGO MASULINO

ESTAÇÃO FAZENDA

Av. Humberto Cereser, 5.667 –
(11) 4584-6601 – Jundiáí.

FAMÍLIA BATTISTUZZO – EMPÓRIO&CAFÉ

R. Marcelino Didone Filho, 1.130 –
(19) 99604-7243 – Louveira.

FAMÍLIA BRUNHOLI RESTAURANTE

Av. Humberto Cereser, 5900 –
(11) 4584-1219 – Jundiáí.

FAZENDA DAS OLIVEIRAS

R. das Quaresmeiras, 15 –
(11) 4524-3541 – Itatiba.

FAZENDA NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO

Rod. Constância Cintra, km 72,5 –
(11) 4535-1341 – Jundiáí.

FAZENDA PARAÍSO

Rod. Fernão Dias, km 50 –
(11) 4415-1575 – Atibaia.

QUEIJOS ITUPEVA

Via Estevão Poli, 1.150 –
(11) 4496-4593 – Itupeva.

RECANTO DAS PEDRAS

Rod. Fernão Dias, km 50 –
(11) 4416-3032 – Atibaia.

SÍTIO BELLA MATINA

R. Roberto Carbonari, 135 –
(11) 98915-8299 – Jundiáí.

SÍTIO FREDIANI

Estr. Eng. Aurélio José Frediani,
s/nº – (19) 3886-2260 – Vinhedo.

SÍTIO SÃO FRANCISCO

Rod. Dom Gabriel Paulino Bueno
Couto, km 74,5 – (11) 4586-2436
– Jundiáí.

SÍTIO SÃO JOSÉ

Estr. do Fogueteiro, s/nº –
(19) 3885-5355 – Indaiatuba.

SÍTIO SASSAFRAZ

Via Paulo Leoni, 1.400 –
(11) 4496-2201 – Itupeva.



Um paraíso ecológico ao lado de uma reserva florestal

Eventos familiares e
empresariais, day-use,
visitas de escolas
e hospedagem

www.recantodamonica.com.br

Rodovia Engenheiro Constância Cintra Km 76,5 Bairro do Pinhal - Itatiba - SP - (11) 45380901 / 998735255

Restaurantes que valem a viagem

FOTOS: MARCIO MASULINO



AQUI, NESTA REGIÃO, ALÉM DE ALAMBIQUES, adegas e docerias, os restaurantes também são excelentes e apresentam gastronomia diversificada e as tradicionais caipira e imigratória. Às margens de estrada e rios, em fazendas ou nos centros, sempre encontraremos deliciosos pratos feitos com muito amor, técnica e a típica simpatia interiorana. A tarefa de selecionar para esta edição não foi fácil. Optamos por trazer os restaurantes situados nas áreas rurais, ou em alguns casos, com diferenciais que temos certeza que agradam nossos leitores. A paisagem, o clima e os espaços, também fizeram parte de nosso critério. Estes valem a viagem!



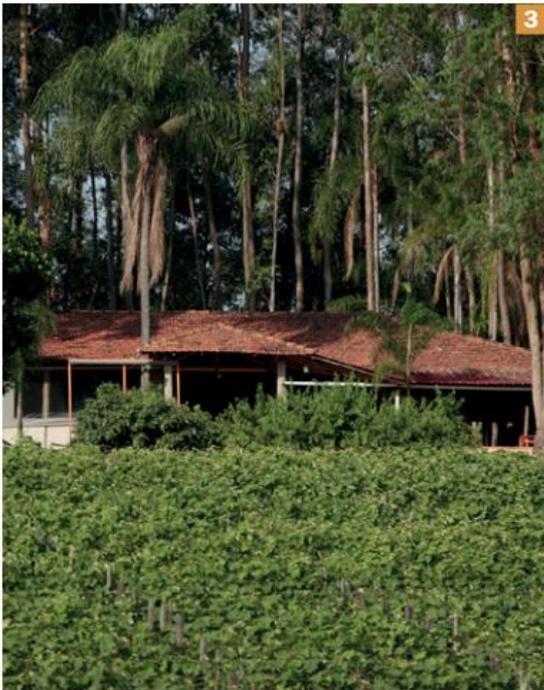
Fazenda Montanhas do Japi

Se você gosta de exclusividade e é adepto ao *slow food*, vai encontrar o que procura nessa fazenda aos pés da Serra do Japi. O restaurante funciona aos finais de semana e é bom reservar.

Onde: Av. Luiz Gobbo, 5650, Santa Clara –
(11) 4599-9072 - Jundiá



KEN CHU - EXPRESSÃO STUDIO



1 – TRAVITÁLIA BAR & RESTAURANTE – Situado na antiga Fazenda Traviú, hoje nome do bairro, o Travitália oferece uma culinária italiana e típica caipira. Pratos criativos e gostosos que podem ser saboreados com uma linda vista. **Onde:** Rua Roberto Carbonari, 135 – (11) 4582-1883 – Rota Cultura Italiana – Jundiáí.

2 – SÍTIO VÔ FRANCISCO – De uma antiga senzala nasceu o charmoso restaurante com pratos típicos da fazenda. Destaque para a rabada com polenta. **Onde:** Av. Clemente Rosa, 2534 – Rota Terra Nova – Jundiáí.

3 – RESTAURANTE FAMÍLIA MENEGON – Culinária caipira e italiana são a pedida da Família Menegon que conta também com uma adega com vinhos de produção própria. **Onde:** Via Paulo Leone, 706 – Sítio Santa Vitória – (11) 4496-2528 – Itupeva.

4 – RESTAURANTE PARADA DO QUILOMBO – No charmoso bairro do Quilombo, este restaurante oferece comida tradicional mineira com todos os ingredientes muitíssimo bem elaborados em fogão à lenha, como o caso do delicioso leitão à pururuca, entre tantos quitutes. **Onde:** Rua Dois, 165 – Bairro Quilombo – (11) 94743-1915 / (11) 94220-0825 – Itupeva.

5 – FAZENDA DAS OLIVEIRAS – Além do ambiente familiar, tem monitores para divertir a criançada. Comida da fazenda, em buffet self service. Sempre aos domingos e é bom reservar. **Onde:** Rua das Quaresmeiras, s/n. – (11) 4524-3541 – Itatiba.



Restaurantes



1



2



4

1 – CANTINA AZZOLIN – Tradição da culinária da família Azzolin, encontramos massas como nhoque, tagliarini, lasanha entre outras, feitas na hora e na frente do cliente. Um show gastronômico. **Onde:** Rua Santa Cruz, 1363 – (19) 3886-1422 – Vinhedo.

2 – RESTAURANTE FAZENDA LUIZ GONZAGA – A comida caseira típica da roça dá o realce neste lindo local de tranquilidade e lazer para toda família. Receitas tradicionais como o suculento frango com polenta, vale a pedida. **Onde:** Estrada Romildo Prado, km 5,5 – (19) 3878-2425 – Louveira.

3 – A PALHOÇA RESTAURANTE – O ambiente rústico e uma homenagem aos ancestrais indígenas dos proprietários da casa. A culinária é brasileira com o conceito do *slow food*, onde a regra é comer devagar e saborear, a cada garfada, todos os ingredientes de cada prato. **Onde:** Rodovia Alkindar Monteiro, km 32 – (11) 4487-8311 – Itatiba.

4 – HOTEL & RESTAURANTE PARQUE D'ANAPE – Aqui a comida mineira dá o tom principal, mas podemos também saborear um delicioso pintado na brasa. O local também tem pesqueiro e hotel. Entretenimento para toda a família. **Onde:** Rodovia Máximo Zambotto, km 7,5 – (11) 4016-4216 – Jarinu.

5 – TASCA DO DOURO – Especializado na típica culinária portuguesa este agradável restaurante fica em uma construção rústica com ambiente campestre. **Onde:** Rua Antonio Biagioli, 50 na Vila Cascais - (19) 3826-2075 – Vinhedo.





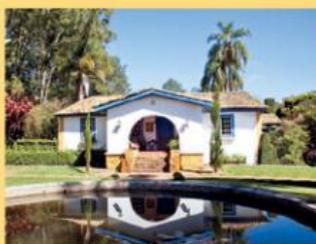
1 – BAMBUZAL RESTAURANTE –
 Todos os que já se deliciaram com os pratos deste restaurante, agradecem a iniciativa de dona Zilda de colocar em prática e para o público, suas receitas maravilhosas que dão água na boca.
Onde: Estrada Duílio Beltrami, 8.373 – (19) 3881-1120 – Valinhos.

2 – RESTAURANTE OSSI'S – Excelente gastronomia alemã, com o delicioso joelho de porco e os famosos salsichões.
Onde: Rua Marajó, s/n (entrada na Rod. Edgar M. Zambotto, km 61,5) – (11) 4038-7021 – Jarinu.

3 – RESTAURANTE RANCHO 75 – Local acolhedor com um cardápio variado de culinária brasileira, sul-americana e frutos do mar.
Onde: Emancipadores do Município, 444 – (11) 4591-2270 – Itupeva.



A Fazenda Paraíso oferece o que há de melhor da vida rural, passando pelos sabores do campo que vão desde o completo café da manhã rural, a tradicional feijoada e a comida típica da roça. E como tira-gosto, que tal experimentar e aprender como é feita a tradicional cachaça artesanal? Tudo isso cercado de uma mata nativa exuberante e repleta de animais silvestres.



ROD. FERNÃO DIAS, SAÍDA 52 – PISTA SUL – ATIBAIA/SP – 11 4415-1575 – FAZENDAPARAISOATIBAIA.COM.BR



1 – RESTAURANTE STEFANO'S – Na linda Fazenda São Silvano encontramos este restaurante que, desde a vinda de Stefano Borsarelli, oriundo de Piemonte, trouxe em sua bagagem a tradição da culinária italiana. **Onde:** Rodovia Benedito Olegário Chiavatto, km 3,7 – (11) 4714-1464 – Morungaba.

2 – TASCA JOÃO DO DÃO – Um restaurante único, comandado por um casal português que ama cozinhar. A reserva tem que ser feita com dias de antecedência. **Onde:** Rua Princesa Isabel, 45- (11) 4014-8008 – Morungaba.

3 – RESTAURANTE COMIDA DE SÍTIO – CHÁCARA ALVORADA – Conhecido pela farta comida caseira e elaborada com produtos típicos com muito sabor. O restaurante rural hoje é o orgulho dos Daroz, tradicional família italiana. **Onde:** Rua Atilio Biscuola, 1.628 – (19) 3878-1373 – Louveira.

4 – FAZENDA PARAÍSO – Autêntica comida típica de fazenda. Em um ambiente preservado ao longo dos séculos, esta fazenda coloca em seus pratos a tradição caipira oriunda dos antigos tropeiros que chegaram aqui na corrida do ouro. Somente com reservas. **Onde:** Rodovia Fernão Dias, km 52 – (11) 4415-1575 – Atibaia.

5 – PEZÃO BAR – Com muito esforço e muitos solavancos desde a sua antiga loja de pesca, Pezão conseguiu reunir em seu ambiente tudo o que há de melhor em seus pratos, principalmente a traíra e peixes de rio como cambucu e tilápia. **Onde:** Avenida Presidente Kennedy, 571 – (19) 3835-6508 – Indaiatuba.



Restaurante rural, buffet e eventos.

O
MELHOR
DA GASTRONOMIA
CAIPIRA

Faça seu
Casamento
no Sítio
SÃO BENEDITO

Nos almoços de finais de semana
e também nos melhores eventos
da sua vida.



Espaço para eventos.



Fogão a lenha.



Mini fazenda.

Faça a sua reserva.

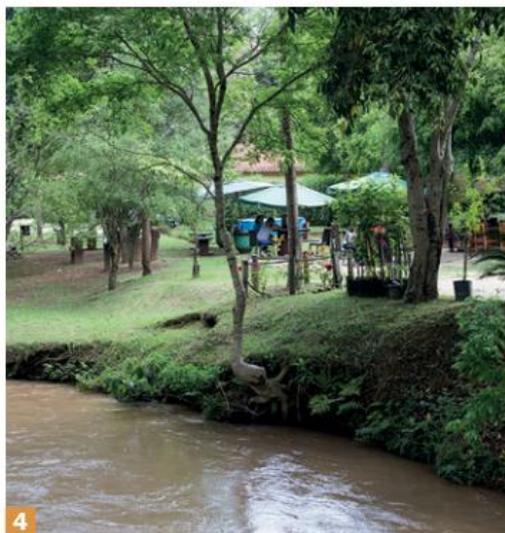
Dispomos de uma completa infraestrutura oferecendo um ambiente com muito verde e espaço para você receber seus amigos, clientes com a opção de serviço completo de Buffet.

contato@sitiosaobenedito.com.br
(11) 4417-5040 / 96997-4722 / 2981-5959

Atibaia-SP
SÍTIO SÃO BENEDITO

Av. dos Eucalíptos, 150 – Acesso pela Rod. Fernão Dias, KM 44 – Bairro Vitória Régia – Atibaia/SP

Restaurantes



1 – FAMÍLIA BRUNHOLI RESTAURANTE – Este tradicional restaurante conseguiu notoriedade pela qualidade de suas massas caseiras feitas há muitos anos e suas carnes. **Onde:** Avenida Humberto Cereser, 5900 – (11) 4584-1219 – Jundiá.

2 – RESTAURANTE SPIANDORELLO – De propriedade de uma das famílias mais tradicionais da cidade, os Spiandorello, que chegaram aqui em 1890, com vista para o rio. **Onde:** Avenida Humberto Cereser, 6245 – (11) 4584-0712 – Jundiá.

3 – RECANTO MARQUEZIN – De frente a um bonito lago e em meio ao verde, a tradicional família Marquezin recebe os visitantes oferecendo um cardápio com influências italiana e regional. **Onde:** Rua Maria Negrini Negro, 3428 - Bairro da Toca – (11) 4584-0993 – Jundiá.

4 – BERALDO DI CALI – Oferece o melhor da gastronomia típica Italiana da Fazenda, com especialidades como o Risoto Caipira de Bacalhau. **Onde:** Estrada de Jarinu, km 12 – (11) 4584-4300 – Jundiá.

5 – CASA DA PEDRA – NOSSO SÍTIO – Em um ambiente aconchegante e rodeado de belas paisagens a Casa da Pedra proporciona uma culinária local diferenciada. Seus pratos apetitosos podem ser saboreados aos domingos. **Reservas:** (11) 99843-2303 – Jundiá.

*Aqui o saudável
é mais gostoso!*

#VEMPROCAQUI

VENHA CONHECER E SABOREAR
NOSSOS LANCHES, SUCOS
NATURAIS, MATE, SALADAS COM
GRELHADOS, AÇAÍ E MUITO MAIS.



CAQUI
sucos & burgers



RUA RUI BARBOSA, 220 - CENTRO
ITATIBA/SP - CEP: 13250-280



Rota de cores,
paisagens e sabores

Indescritíveis.



ADEGAS

ADEGA BERALDO DI CALE - Estrada Municipal de Jarinu/Km 12 - Caxambu
ADEGA BRUNHOLI - Av Humberto Cereser, 5920 - Caxambu
ADEGA DO PORTUGUÊS - Av José Mezzalira, 4405 - Ivo Turucaia
ADEGA FONTEBASSO - Av Humberto Cereser, 7405 - Roseira
ADEGA GALVÃO - Av Maria Negrini Negro, 950 - Toca
ADEGA JUCA GALVÃO - Rua Antonio Spiandorello, 215 - Roseira
ADEGA MARQUESIM - Av José Mezzalira, 588 - Caxambu
ADEGA MARTINS - Av Mario Gobbo, 1801 - Jundiá Mirim
ADEGA MAZIERO - Av Maria Negrini Negro, 2051 - Toca
ADEGA SIBINEL - Av Humberto Cereser 3500 - Caxambu
ADEGA VENDRAMIN - Av Comendador Antonio Borin, 5189 - Caxambu



RESTAURANTES

A TAVERNA - Av Humberto Cereser, esquina com Av Giustiniano Borin - Caxambu
RESTAURANTE E BAR DO MINGO FONTE BASSO - Av João Batista Spiandorello, 4195 - Roseira
BISTECÃO - Av Humberto Cereser, 2650 - Caxambu
DON MARTÉ RESTAURANTE - Av Comendador Antonio Borin, 4680 - Colônia
FAMÍLIA BRUNHOLI RESTAURANTE - Av Humberto Cereser, 5900 - Caxambu
O ITALIANÃO RESTAURANTE - Av Humberto Cereser, 3520 - Caxambu
RECANTO MARQUEZIN - Av Maria Negrini Negro, 3428 - Toca
RESTAURANTE BERALDO DI CALE - Estrada Municipal de Jarinu/Km 12 - Caxambu
RESTAURANTE SPIANDORELLO - Av Humberto Cereser, 6245 - Caxambu
RESTAURANTE VENDINHA DO ALTO - Rua Osvaldo Pessoto, 55 - Colônia

LOJAS ESPECIAIS

KIOSQUE ROSEIRA - Av Humberto Cereser, 5221 - Caxambu
BIER NARDS MICROCERVEJARIA ARTESANAL - Av Comendador Antonio Borin, 2211 - Colônia
CASA CERESER - Av Humberto Cereser, 2970 - Caxambu
COSTA MAZIERO PÃES ARTESANAIS - Av Maria Negrini Negro, 2051 - Toca
D'VIEZ CHOCOLATES - Rua Fiore della Nina, 70 - Vila Municipal
POR FALAR EM UVA - Av Humberto Cereser, 4801 (anexo ao Posto Brunholi) - Caxambu

www.rotadauva.com.br

ASSOCIAÇÃO TURÍSTICA ROTA DA UVA

Mais informações: 9.5778.0811 – contato@rotadauva.com.br

 /rotadauvajundiái –  /rotadauva –  /Rota da Uva Jundiái



FOTOS: MARCIO MASULINO

Tipo exportação

OS ALAMBIQUES SÃO UMA ESPÉCIE DE TEMPLO de uma tradição nacional. Neles concentram-se centenas de anos de continuidade de uma cultura instalada desde os primórdios da colonização do Brasil. Foi o processamento da cana para a fabricação de açúcar que deu origem ao alambique. A pinga, um derivado acidental dessa fabricação, foi, em grande parte, motivo de conflitos entre a Coroa Portuguesa e o Brasil. O consumo inicial da bebida, principalmente pelas classes sociais mais baixas, causou uma queda substancial na importação europeia de bebidas alcoólicas distribuídas por Portugal. Demorou muito tempo para a ascensão desse consumo alcançar as classes mais altas, já que a cachaça era marginalizada e considerada uma bebida menos nobre. Com a recente valorização da cultura brasileira, e também diante do reconhecimento internacional da qualidade da nossa cachaça, nós, brasileiros, aprendemos a saboreá-la. Com o tempo, os muitos alambiques espalhados pelo país aprimoraram suas técnicas de fabrico e adicionaram ingredientes que ressaltam o sabor dessa bebida.

A região do Circuito das Frutas possui alambiques tradicionais que perduram ao longo dos anos. Hoje, suas cachaças são reconhecidas nacionalmente pela qualidade resultante da excelência técnica no trato dos ingredientes e no armazenamento.

Alambique Andretta

Um lugar para degustar cachaças de vários sabores. Aqui, os licores também ganham destaque.

Onde: Estrada da Capela, 1.862 – (19) 99603-1728 – Vinhedo.

Alambique Zanoni

As cachaças Brejauva, Zanoni, Ouro de Cana e os licores artesanais Passioni são produzidos desde 1943, quando Guilherme Zanoni fundou este alambique.

Onde: Rua Juvenal Alvim, 58 – (11) 4016-4255 – Jarinu.

Cachaçaria Franciscon – Delícias da Cana

Há mais de meio século, a Franciscon produz cachaça, licores, doces, vinhos e sucos que podem ser apreciados no quiosque Delícias da Cana.

Onde: Estrada do Clube de Campo Fazenda, Chácara 25 – (11) 4538-7710 – Itatiba.





Cachaça Dona Carolina

Esta cachaça é confeccionada de modo artesanal, armazenada em dornas de jequitibá-rosa, e envelhecida em tonéis de carvalho oriundo da Escócia. Esse processo resulta numa cachaça reservada, de sabor único e especial, detentora da Medalha de Prata no Concurso Internacional de São Francisco, EUA.

Onde: Rodovia Alkindar Monteiro Junqueira, km 39,5 –
(11) 4534-9863/4534-9850 – Itatiba.

Alambique Ferrara

No sítio São Pedro funciona o Alambique Ferrara. O local é repleto de atrativos, como a inusitada criação de catetos (porco-do-mato, caititu ou pecari), lavouras de café da roça tradicional, linguiças caseiras, doces e queijos. Um passeio para a família toda.

Onde: Estrada Municipal Ernesta Biazin Ferrara, s/n – **(11) 4016-4130 – Jarinu.**



Alambique JP

Premiada com a Medalha de Ouro no Concurso Mundial de Bruxelas – Edição Brasil 2017, a melhor cachaça do mundo, criada pelo Alambique JP, vem desde 1929 sendo produzida com dedicação pelas mãos de Cirineu Tonoli.

Onde: Rodovia Dom Gabriel Paulino Bueno Couto, km 75,5 –
(11) 4593-1083 – Itupeva.

Cachaça Nica Preta

No local da antiga “hospedaria” da escrava liberta Nica Preta, rodeada de mistérios, está instalado um dos excelentes alambiques da região. São várias cachaças envelhecidas em tonéis de diversos tipos de madeira. Além das cachaças, guloseimas e doces típicos de fazenda são vendidos no empório local.

Onde: Estrada da Nica Preta, 2.501 – **(11) 4591-1103/4496-4337 – Itupeva**

Alambique Flaiban

Mário Flaiban, antigo cultivador de legumes, resolveu plantar cana e dela fazer uma cachaça que o agradasse. Depois de muitos experimentos e melhorias, conseguiu o sabor desejado. Atualmente, produz seis mil litros de cachaça por mês e está entre os alambiques mais visitados da região.

Onde: Rodovia Romildo Prado, km 12 – **(11) 4594-1221 – Itatiba.**



Fazenda Paraíso

As cachaças D. Pedrito e Maracanã são produzidas desde 1910. A fazenda, erguida no século XIX, ainda preserva todas as construções originais, proporcionando aos visitantes um excelente passeio turístico e cultural, entre senzalas, terreiros e outras edificações. Nas aulas da Oficina da Cachaça, o participante aprende em detalhes todo o processo da fabricação dessa bebida. No local também podemos saborear pratos típicos de fazenda, como feijoada, costelinha de porco e outras iguarias, todas feitas em panelas de ferro.

Onde: Rodovia Fernão Dias, saída km 52 – **(11) 4415-1575 – Atibaia**



Histórias

regadas a sucos e vinhos



Família Nardini

REPRODUÇÃO

AS PRIMEIRAS VIDEIRAS CHEGARAM AO BRASIL com a expedição colonizadora de Martim Afonso de Souza, em 1532, e foram plantadas nas terras da Ilha de São Vicente, cujo solo e clima não eram favoráveis a esse cultivo. Brás Cubas então transferiu as videiras para o planalto, onde frutificaram até que, em 1551, foi produzido o primeiro vinho no Brasil. Com a imigração de italianos e alemães, a Região Sul foi favorecida pela introdução imediata da viticultura. Nas cidades do Circuito das Frutas, após a catastrófica derrocada da cafeicultura, em 1929, os imigrantes italianos puderam utilizar grande parte de suas terras às videiras, colocando em prática conhecimentos tradicionais, oriundos de seu país de origem. Esse legado cultural fez com que aos poucos a região fosse se transformando em uma enorme



ALF RIBEIRO

Espaço Cultural Museu do Vinho

Instalado em um imenso barril, com capacidade para 110 mil litros, este museu contém rico acervo dos utensílios que as famílias Brunholi, Fontebasso, Bronzeri, Marquezin e Spiandorello utilizavam nos primórdios do cultivo da uva, além de certidões de imigração, sementes e outras curiosidades. Está situado no complexo Villa Brunholi.

Onde: Avenida Humberto Cereser, 5.900 – Jundiaí.



MARCIO MASULINO

área produtora de uva e vinho. Inicialmente, a produção era apenas para consumo próprio; mais tarde, e até os dias atuais, tornou-se uma atividade comercial. Um exemplo dessa transformação está na Casa Cereser, fundada em 1926, e hoje exportadora para países da América Latina, África e Ásia.

A NIÁGARA ROSA

Outro fator determinante no sucesso do cultivo de uvas nas cidades do Circuito das Frutas está na mutação da uva Niágara Bran-

ca (oriunda dos Estados Unidos e introduzida no Brasil em 1894) para Niágara Rosa. Essa mutação ocorreu em 1933, nas terras do viticultor Aurélio Franzini, na cidade de Louveira. O resultado foi extremamente feliz, pois o sabor diferenciado e adocicado agradou perfeitamente o paladar do brasileiro. O sucesso foi tanto que outros produtores vizinhos começaram a cultivar o novo híbrido, e atualmente a região do Circuito das Frutas é o principal polo de produção da variedade Niágara no Brasil.

Cultivares de videira para consumo *in natura* e para elaboração de vinho e suco: principais diferenças

Por **Patricia Ritschel**
Pesquisadora Melhoramento
Genético – Embrapa Uva e Vinho

DO PONTO DE VISTA BOTÂNICO, a videira pertence à Família Vitaceae e ao gênero *Vitis*, aquele que apresenta importância econômica, já que inclui espécies e cultivares que são consumidas na forma *in natura* e também na forma de vinhos, sucos de uva e de outros derivados.

Existem milhares de cultivares de videira no mundo; as principais pertencem à espécie *V. vinifera* e conhecidas como uvas europeias ou finas; e à espécie *V. labruscana*, híbridas entre *V. labrusca* e *V. vinifera*, e chamadas de uvas americanas. Híbridos interespecíficos, envolvendo outras espécies de *Vitis*, também são utilizados para a produção de uvas ou como porta-enxertos.

A espécie *V. vinifera* é originária do Cáucaso, de onde foi difundida por toda a costa mediterrânea há

centenas de anos, tanto para consumo *in natura*, quanto para uso como matéria-prima para a elaboração de vinhos finos. As uvas americanas ou híbridas são originárias da costa leste americana. Muitas destas cultivares surgiram entre 1800 e 1850, fruto do trabalho de melhoristas amadores ou da seleção ao acaso de plantas silvestres, sendo usadas para elaboração de vinho comum e sucos. Ambos os tipos são usados para consumo *in natura*. No Brasil, são cultivadas tanto as uvas europeias, quanto as americanas.

De modo geral, as mesmas cultivares americanas são utilizadas, em maior ou menor escala, para a elaboração de vinho de mesa e de suco e para o consumo *in natura*. As cultivares Niágara Rosada e Niágara Branca são comumente consumidas *in natura*. Outras cultivares americanas tradicionais são Isabel, Concord e Bordô, usadas principalmente para elaboração de vinhos de mesa e suco. Isabel e Concord também são consumidas *in natura*, principalmente no Sul no Brasil. Normalmente, os cachos das uvas americanas são pequenos e as bagas são redondas e pequenas. Além do sabor aframboesado, a polpa mucilaginosa é outra característica muito marcante de uvas americanas. Este tipo de polpa se caracteriza por formar uma massa gelatinosa mais ou menos firme que se separa da casca como uma unidade. Em português, essas uvas são popularmente chamadas de “uvas de chupar”.

Família Brunholi



Mais que garrafas de vinhos

Queremos estar presentes nos melhores momentos de sua vida, para que você possa brindar sua felicidade com sabor e experiências inesquecíveis.

ADEGA TOUR DO VINHO
DEGUSTAÇÃO PARQUINHO
PERSONALIZADOS ESPUMANTES
CACHAÇAS SUCOS COOLER ACESSÓRIOS



VINÍCOLA
CASTANHO
1968

Travessa dos Patos, 1050 . Castanho - Jundiaí/SP

www.vinicolacastanho.com.br





SHUTTERSTOCK

Como exemplos das cultivares europeias para elaboração de vinho, podemos citar as principais uvas brancas, como Riesling Itálico, Trebbiano e Chardonnay; e as tintas, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Tannat. Normalmente, estas uvas não são encontradas para consumo *in natura*, somente na forma de vinho. No Brasil, também não usadas para elaboração de sucos. Algumas características das uvas finas para elaboração de vinho são as bagas pequenas com

película muito grossa e sementes grandes. É principalmente da película que se originam o sabor e o aroma do vinho, e é também aí que se acumulam os principais compostos que resultam nas propriedades funcionais do vinho, como o resveratrol. As uvas finas para vinho, de maneira geral, são mais doces e mais ácidas em comparação com as uvas finas de mesa.

Dentre as uvas finas para consumo *in natura*, temos as cultivares com sementes do grupo Itália.

Estas uvas apresentam cachos e bagas grandes, película fina e polpa crocante. Nos anos 1980, foram introduzidas no Brasil, cultivares de videira para mesa sem sementes ou apirênicas, já que estas uvas são as mais procuradas no mercado internacional. Normalmente, apresentam bagas menores, como Thompson Seedless ou Sultanina, uvas brancas de bagas compridas e sabor neutro, e Crimson Seedless, uma uva de cor rosada.

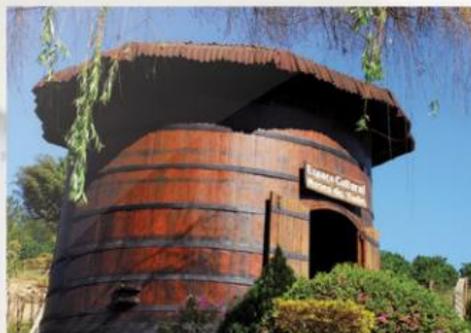
GLOSSÁRIO

- **Vinicultura** – fabricação de vinho
- **Viticultura** – ciência que estuda o cultivo da uva
- **Vindima** – período entre a colheita das uvas e a fabricação do vinho
- **Vinificação** – conjunto de operações técnicas que transformam a uva em vinho

uma verdadeira experiência

GASTRONÔMICA & TURÍSTICA

em Jundiaí - SP



RESTAURANTE, ADEGA, MUSEU DO VINHO, ÁREA VERDE,
FAZENDINHA E BRINQUEDOTECA

novidade

Comece o dia bem com nosso café da manhã colonial
Todos os finais de semana e feriados das 8h às 11h30

Mais de
60 itens

O Villa Brunholi é um lugar cheio de histórias para contar
Vem viver a sua!

Av. Humberto Cereser, 5900 Caxambu - Jundiaí/SP

www.BRUNHOLI.com.br



Vinhedo

ADEGA AZZOLIN

R. Santa Cruz, 1.362
(19) 3886-1472

ADEGA DELLA BRUNA

R. Luiz Briski, 950
(19) 3876-1957

ADEGA FAMÍLIA BACCETTI

R. Bahia, 86
(19) 99721-6030

ADEGA FAMÍLIA CAMPOVILLA

R. Magdalena Ferragut, 125
(19) 3886-5344

ADEGA FAMÍLIA FERRAGUT

Av. Rosa Zanetti Ferragut, 499
(19) 3876-3108

Jundiaí

CASA CERESER

Av. Humberto Cereser, 2.970
(11) 4585-4971

CASA LEONI

R. Dr. Antenor Soares Granda,
1244
(11) 4584-6622

ADEGA BERALDO DI CALE

Estr. de Jarinu, km 12
(11) 4584-4330

ADEGA BRUNHOLI

Av. Humberto Cereser, 5.900
(11) 4584-1799

ADEGA CASA DE PIZZO

Av. Casa Velha, 1512
(11) 4586-6558

ADEGA DO PORTUGUÊS

Av. José Mezzalira, 4.405
(11) 4584-1128

ADEGA FONTEBASSO

Av. Humberto Cereser, 7.405
(11) 4584-3789

ADEGA GALVÃO

Av. Maria Negrini Negro, 950
(11) 4584-6099

ADEGA JUCA GALVÃO

Trav. Antônio Spiandorello, 215
(11) 4584-4782

ADEGA MARQUESIM

Av. José Mezzalira, 588
(11) 4584-2695

ADEGA MARTINS – ADEGA DON MARTÊ

R. Mário Gobbo, 1.801
(11) 4584-3250

ADEGA MAZIERO

Av. Maria Negrini Negro, 2.051
(11) 4584-1810

ADEGA MINGOTTI

Av. João Batista Spiandorello,
2.585
(11) 4584-2506

ADEGA NEGRINI

Av. José Mezzalira, 216
(11) 4584-5564

ADEGA OLIVEIRA

R. Luiz Fontebasso, 397
(11) 4535-1716

ADEGA SANTA CECÍLIA

Av. Comendador Antônio Carbonari,
3.384 – (11) 4582-6891 – Rota
Cultura Italiana

ADEGA SIBINEL

Av. Humberto Cereser, 3.500
(11) 4584-1150

ADEGA VENDRAMIN

Av. Comendador Antônio Borin,
5.189
(11) 4584-0441

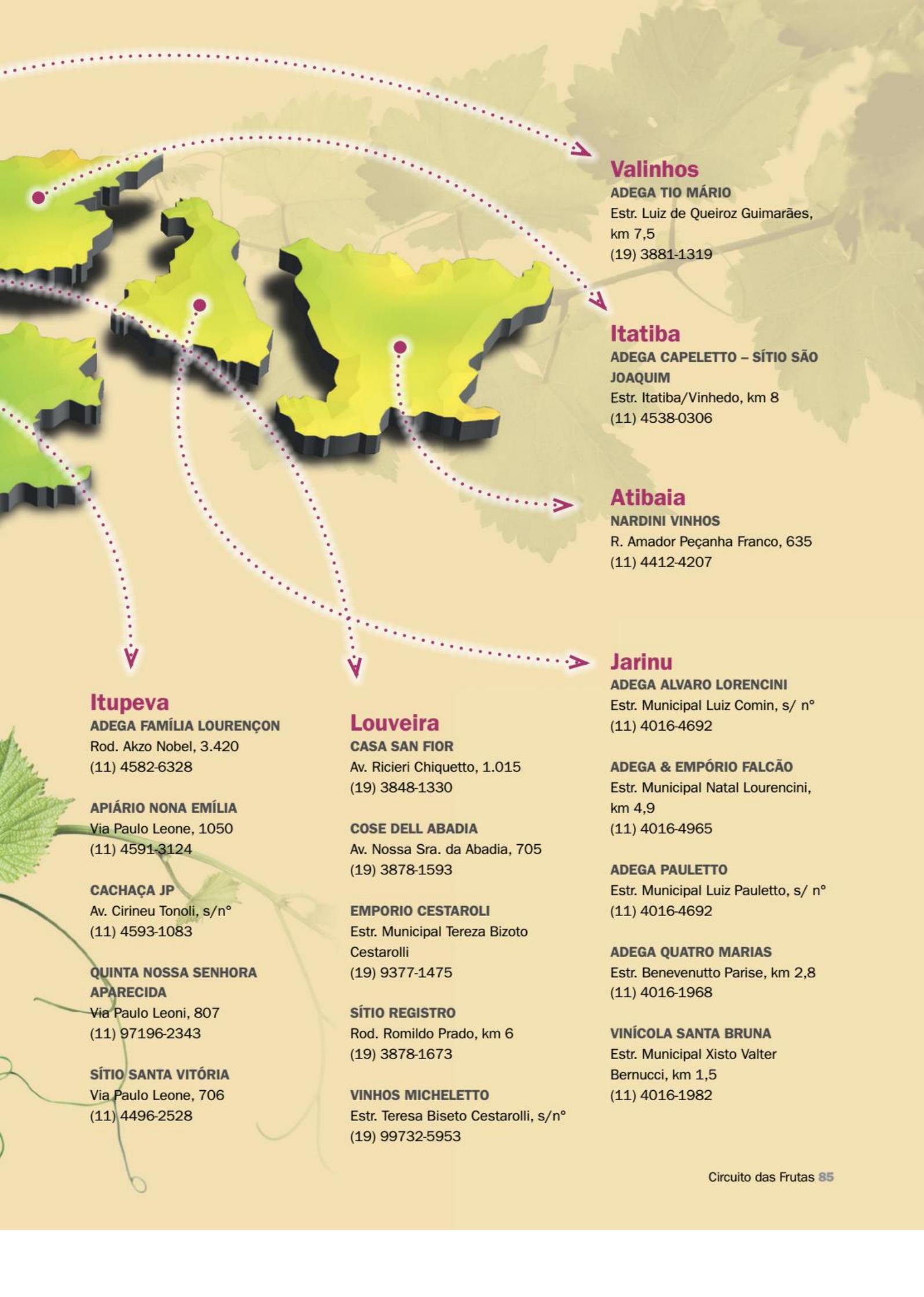
ADEGA VILLAGGIO BRUNELLI

Av. da Uva, 3.350
(11) 4492-1245

VINÍCOLA CASTANHO

Trav. dos Patos, 1.050
(11) 4537-1502 – Rota Castanho





Valinhos

ADEGA TIO MÁRIO

Estr. Luiz de Queiroz Guimarães,
km 7,5
(19) 3881-1319

Itatiba

ADEGA CAPELETTO – SÍTIO SÃO JOAQUIM

Estr. Itatiba/Vinhedo, km 8
(11) 4538-0306

Atibaia

NARDINI VINHOS

R. Amador Peçanha Franco, 635
(11) 4412-4207

Jarinu

ADEGA ALVARO LORENCINI

Estr. Municipal Luiz Comin, s/ n°
(11) 4016-4692

ADEGA & EMPÓRIO FALCÃO

Estr. Municipal Natal Lourencini,
km 4,9
(11) 4016-4965

ADEGA PAULETTO

Estr. Municipal Luiz Pauletto, s/ n°
(11) 4016-4692

ADEGA QUATRO MARIAS

Estr. Benevenuto Parise, km 2,8
(11) 4016-1968

VINÍCOLA SANTA BRUNA

Estr. Municipal Xisto Valter
Bernucci, km 1,5
(11) 4016-1982

Itupeva

ADEGA FAMÍLIA LOURENÇON

Rod. Akzo Nobel, 3.420
(11) 4582-6328

APIÁRIO NONA EMÍLIA

Via Paulo Leone, 1050
(11) 4591-3124

CACHAÇA JP

Av. Cirineu Tonoli, s/n°
(11) 4593-1083

QUINTA NOSSA SENHORA APARECIDA

Via Paulo Leoni, 807
(11) 97196-2343

SÍTIO SANTA VITÓRIA

Via Paulo Leone, 706
(11) 4496-2528

Louveira

CASA SAN FIOR

Av. Ricieri Chiquetto, 1.015
(19) 3848-1330

COSE DELL ABADIA

Av. Nossa Sra. da Abadia, 705
(19) 3878-1593

EMPORIO CESTAROLI

Estr. Municipal Tereza Bizoto
Cestarolli
(19) 9377-1475

SÍTIO REGISTRO

Rod. Romildo Prado, km 6
(19) 3878-1673

VINHOS MICHELETTO

Estr. Teresa Biseto Cestarolli, s/n°
(19) 99732-5953

A qualidade do ARTESANAL

O BRASILEIRO ADORA UMA CERVEJINHA BEM GELADA. Nosso consumo é muito alto, porém até bem pouco tempo atrás não tínhamos consciência de dois fatos relevantes: o universo cervejeiro é quase tão antigo quanto a civilização humana, e há muita ciência e experimentos por trás da fabricação de uma bebida de extrema qualidade. Por décadas, bebemos as mesmas marcas. Não que não sejam boas, mas condicionamos nosso paladar principalmente ao sabor da cerveja tipo Pilsen. A partir da década de 1990, muitos brasileiros interessados na arte cervejeira passaram a se debruçar sobre o assunto e a explorar esse mundo com mais profundidade. Daí em diante, confiantes em experimentos que deram certo, começaram a comercializar seus produtos e a aprimorar o paladar nacional.

Um dos pontos iniciais desse conhecimento foi a Lei da Pureza da Cerveja – *Reinheitsgebot* –, assinada por Guilherme IV em 1516, na Baviera, Alemanha. A cerveja era uma bebida fundamental na Europa porque a maioria das fontes de água era contaminada. A cerveja, de certa forma, transformava essa água imprópria para consumo em uma bebida que matava a sede e todos, sem exceção, faziam uso dela. Essa lei, que determinava que a cerveja só podia ser produzida com água, malte e lúpulo, foi criada porque muitos cervejeiros queriam “inovar” sabores, mas utilizavam ingredientes pouco agradáveis, como fuligem ou cal.

Atualmente, a base da cerveja continua a mesma,

mas, com o acréscimo de ingredientes variados e testados, temos uma ampla gama de possibilidades de *blends* que resultam em sabores nunca antes experimentados. A consequência de todo esse legado acumulado há séculos está nos inúmeros tipos de cerveja hoje disponíveis: Lager, Ale, Pilsen, Altbier, Saison, Weissbier, Stout, Lambic, Weizen, além das famosas Trapistas, que possuem selo de origem, entre muitos outros.

VISITA ÀS FÁBRICAS

Se você deseja entender e entrar literalmente de boca nesse mundo tão interessante e fantástico, leia, estude, vá visitar as fábricas do Circuito das Frutas e surpreenda-se! Esses locais oferecem aos visitantes um passeio pra lá de interessante durante o qual é demonstrada toda a produção de cervejas bem conceituadas no mercado. Os mestres cervejeiros explicam a importância da qualidade dos ingredientes e dão destaque a elementos do clima e do solo locais para produzir uma bebida de excelência. A visita termina com a degustação dos muitos tipos fabricados e os detalhes de cada *blend*, e assim podemos perceber as notas dos sabores mais delicados, entender as diferenças de cada uma e reconhecer que tipo mais nos agrada.

- 1 – KREMER CERVEJARIA:** Aqui você poderá saborear os tipos Weiss, Golden, Witbier, Dunkel e os chopes Grape Kremer, Escuro, Pilsen e Black Kremer.
- 2 – CERVEJARIA ROFER:** Seguindo à risca a Lei da Pureza, fabrica os tipos Vienna Larger, Pilsen, Hefe Weizen, India Pale Ale e Schwarzbier.
- 3 – FREISING BIER:** Com ingredientes como a levedura de Weihenstephan, lúpulo de Hallertau e sem aditivos químicos, produz os tipos Pilsen, Dunkel, Stout, Pale Ale, Royal Weiss, Australian Sparkling Ale, Belgian Strong Ale, Ipa Triple Hop, Rustic Golden Ale, ESB e Freising Brut.



FOTOS: MARCIO MASULINO



Marcas do Circuito

KREMER CERVEJARIA

Onde: Estrada Municipal Roque Flaibam, km 0,8 – (11) 4014-6002 – Morungaba.

FREISING BIER

Onde: Rua Ângela Fatori Delforno, 270 – (11) 4594-1253 – Itatiba.

CERVEJARIA QUATRO MARIAS

Onde: Estrada Benvenuto Parise, km 2,8 – (11) 4016-4235 – Jarinu.

CERVEJARIA BRITANNICA

Onde: Avenida Um, 315 – (19) 4062-9203 – Valinhos.

TIBAYA CERVEJARIA

Contato: (11) 2427-0881 – tibyacervejaria.com.br – Atibaia.

CERVEJARIA ROFER

Onde: Via Estevão Poli, 1.250 – (11) 4591-1263 – Itupeva.

CERVEJARIA KARAVELLE

Contato: (11) 3052-0340 – cervejariakaravelle.com.br – Indaiatuba.

CERVEJARIA LOS COMPADRES

Onde: R. Maria Pires Corrêa Lima – Recreio Estoril – cervejarialoscompadres.com.br – Atibaia.

GIFFA IMPERIAL CERVEJARIA

Onde: Rua Cica, 1.897 – (11) 4805-2442 – Jundiaí.

CERVEJARIA HEBLING

Onde: R. Joaquim Simões, 266 – (19) 3878-0881 – Louveira.

CERVEJARIA BIER NARDS

Onde: Avenida Comendador Antônio Borim, 2.211 – (11) 4584-3301 – Jundiaí.

CERVEJARIA GERMÂNIA

Onde: Rodovia Variante Vinhedo Viracopos, km 78 – 0800 110 420 – Vinhedo.

O fruto do trabalho



AS TERRAS CULTIVÁVEIS DO ESTADO DE SÃO PAULO, em sua maioria, caracterizam-se por pequenas áreas, pressionadas pelo franco desenvolvimento das cidades. Essa pressão faz com que os pequenos agricultores assumam enorme importância econômica e social, como é o caso da região do Circuito das Frutas, localizada em pontos estratégicos da rede geral de transporte rodoviário, integrando as principais estradas do Estado e do país, como as rodovias dos Bandeirantes, Anhanguera

TEREZA WILSON | DREAMSTIME.COM





e a Dom Pedro I, além do Aeroporto Internacional de Viracopos, de vocação cargueira. O movimento industrial do século XX transformou muitas propriedades, antes enormes fazendas, em terras quase abandonadas, muitas delas transformadas em condomínios fechados, principalmente no início dos anos 2000. Porém, com a revalorização das tradições culturais e as novas tecnologias empregadas no cultivo, muitas famílias resolveram se manter em suas terras e dar continuidade aos conhecimentos empregados por décadas, transformando o que antes era uma cultura de subsistência em fonte de economia de mercado. Um fator determinante nesse processo foi o aumento no número de cursos universitários de Agronomia, Nutrição e Enologia, entre outros, que vêm favorecendo a fixação dos jovens no campo, assim como o incremento de novas técnicas otimizadas de produção, transformando a cadeia produtiva em um excelente negócio. O resultado disso está no enorme volume de produção de frutas, como uva, figo, goiaba, caqui, pêssego, ameixa, acerola e morango, que representam 34,49% da produção total do Estado de São Paulo. No Circuito das Frutas, são cerca de seis mil hectares e mais de 1.300 unidades produtivas de frutas, com a Uva Niágara ocupando 64% da área cultivável.

Produção:

Atibaia – flores e morango, pêssego, uva, tangerina, goiaba, caqui e ameixa.

Indaiatuba – uva e acerola, laranja, caqui, abacate, goiaba, manga, maracujá e tangerina.

Itatiba – caqui, uva, figo, abacate, manga, morango e maracujá.

Itupeva – uva, pêssego e morango.

Jarinu – uva, tangerina, laranja, pêssego, morango e caqui.

Jundiaí – uva, pêssego, morango, caqui, laranja, poncã e limão.

Louveira – uva, caqui, goiaba, ameixa, figo e morango

Morungaba – uva, figo, laranja, pêssego e laranja.

Valinhos – figo, goiaba, pêssego, uva, manga, caqui, figo-da-índia, abacate, banana, seriguela e morango.

Vinhedo – uva, figo, caqui, pêssego, morango e goiaba.



Plantação de pêssego no Sítio Santo Antonio em Jarinu



Seleção e embalagem de pêssegos do produtor Irmãos Parise



ALF RIBEIRO

CADEIAS PRODUTIVAS

Por meio de informações fornecidas pelos engenheiros agrônomos Paulo Namur Claro e Daniel Pinto da Silva Kramer, da CATI – Coordenadoria de Assistência Técnica Integral – Regional Campinas, conseguimos entender a importância do Circuito das Frutas no cenário nacional. O tamanho médio das propriedades rurais da região é de quatro hectares e a viabilidade econômica no cultivo depende de vários fatores, sendo que a produção familiar tem maior probabilidade de ser economicamente viável, pois sofre menos com os altos encargos trabalhistas e a escassez de mão de obra. A questão da colocação da produção no mercado também influencia. Algumas praças pagam preços superiores para produtos diferenciados; há inclusive produtores exportando suas frutas para mercados que oferecem preços bastante atraentes. Entretanto, atingir esses mercados exige produtos de qualidade e uma organização superior à média. Uma vantagem do Circuito das Frutas é sua proximidade de grandes centros urbanos que são consumidores diretos. A agregação de valor através da seleção, do processamento e da embalagem já é praticada em muitos produtos, mas ainda tem larga margem de crescimento. O Circuito das Frutas tem capacidade de gerar cerca de 10 mil empregos diretos nas propriedades rurais. A CATI executa o Projeto de Desenvolvimento

Rural Sustentável, Microbacias II – Acesso ao Mercado que focaliza as organizações rurais. O objetivo é aumentar a competitividade da agricultura familiar, no Estado de São Paulo, melhorando simultaneamente sua sustentabilidade ambiental. Esse objetivo será atingido através de apoio e de incentivos financeiros aos agricultores familiares, visando 1) aumentar a produtividade e aperfeiçoar a qualidade dos produtos por meio de melhores práticas de produção; 2) participar mais ativamente das cadeias produtivas, onde há uma vantagem comparativa, em função do fortalecimento de parcerias no processamento, na comercialização e em operações de mercado; 3) fortalecer a capacidade organizacional e gerencial das organizações de produtores rurais, bem como promover a formação de novas associações ou cooperativas; e 4) integrar as melhores práticas de manejo do solo e da água em sistemas de produção, tornando-os mais

competitivos e sustentáveis.

No Circuito das Frutas, a Cooperativa Nossa Senhora das Vitórias de Jundiá já foi beneficiada com a compra de maquinário para embalagem de frutas; a Associação Agrícola de Valinhos e Região já iniciou a construção de uma packing house para frutas, e a Cooperativa Agrícola dos Produtores de Vinho de Jundiá já está apta à compra de caminhão para o engarrafamento do vinho produzido pelos cooperados.

Em 2010, com iniciativa das associações e apoio da CATI, foi criada a UNIFRUTAS, Federação das Associações de Produtores Rurais do Circuito das Frutas. A federação tem como finalidades fortalecer as associações filiadas; divulgar a fruticultura regional; buscar informações de tecnologia e negócios com rentabilidade para os produtores rurais; promover eventos e criar um ambiente de representatividade política, além de outras atividades institucionais, comerciais e sociais.



ALF RIBEIRO

Nas colheitas, festas!



Desfile da Festa da Uva e do Vinho em Vinhedo – 1964

ACERVO CIDA GALLO - MEMORIAL DO IMIGRANTE DE VINHEDO

O SUCESSO E A VALORIZAÇÃO DO TRABALHO NO CAMPO vêm com a celebração de grandes festas. A primeira do gênero, a Festa da Uva de Jundiaí, ocorreu em 1934, e, pasmem, já com 100 mil visitantes! Isso é muita gente para a época. Timidamente no centro da cidade, sem locais apropriados, as festas municipais foram tomando corpo e, hoje, contam com espaços construídos especificamente para tais eventos. As atividades são intensas. Além das frutas protagonistas, há concursos, shows, degustações, premiações, homenagens, oficinas e muito mais. Esse é um período propício ao encontro dos visitantes com os produtores, que falam sobre seu trabalho, suas histórias e conquistas, aproximando mais os mundos urbano e rural. Eis uma excelente modalidade de turismo e venda de frutas que movimentam todas as cidades envolvidas, além de gerar um aumento significativo nas atividades de outros serviços, como comércios, hotéis, pousadas, restaurantes etc.

JUNDIAÍ

A **Festa da Uva do bairro Caxambu**, em Jundiaí, no mês de janeiro, é uma homenagem a São Vicente Mártir, padroeiro dos viticultores, e acontece na Paróquia do Senhor Bom Jesus. E a **Festa da Uva e Expo Vinhos**, nos meses de janeiro e fevereiro acontece no Parque Comendador Antônio Carbonari, conhecido como Parque da Uva. Os números são grandiosos, tanto em visitantes como em pratos vendidos e atrações culturais. São mais de 300 agricultores envolvidos, cerca de 55 toneladas de frutas comercializadas, e mais de 153 mil visitantes.

VALINHOS

A **Festa do Figo e Expogoiaba** acontece nos meses de janeiro e fevereiro. Tudo começou com o Padre Bruno Nardini, em 1939, que buscava fundos para construir a igreja matriz da cidade. Para tanto, realizou a Quermesse de São Sebastião, com intensa comercialização do figo. Dez anos mais tarde, a quermesse foi oficializada e denominada Festa do Figo.

ATIBAIA E JARINU

A **Festa do Morango do Campo dos Aleixos** é uma festa cuja autoria é compartilhada pelas cidades de Atibaia e Jarinu. Organizada pelas duas prefeituras e pela Associação dos Produtores de Morango de Jarinu, Atibaia e região, é realizada entre julho e agosto.

ITUPEVA

Repleta de atrações regionais, a **Expo Uva de Itupeva**, realizada em dezembro, promove o tradicional leilão de frutas premiadas no concurso de frutas, além de visitas a propriedades rurais.

CONVENIÊNCIA

É O QUE VOCÊ PRECISA
NO MOMENTO CERTO.



CH
Convenience
Hotel

Nossos serviços e estrutura, desde as tarifas acessíveis, facilidade no *check-in*, apartamentos climatizados, garagem coberta, farto café da manhã, localização e uma equipe de profissionais fazem do Convenience Hotel a sua melhor opção em estadia de lazer ou negócios em Jundiá.

Hospede-se com a gente: (11) 4521-7972 • reservas@conveniencehotel.com.br • conveniencehotel.com.br

ITATIBA

A **Festa do Caqui e Cia.**, em abril, é montada no Parque Luís Latorre e vem tomando vulto na região. São mais de 14 anos de pura comemoração.

INDAIATUBA

Uma das mais recentes festas da região é a **Festa das Frutas e Hortaliças**, no mês de abril, no Pavilhão VÍber, apresentando variedades de frutas, hortaliças, flores e legumes produzidos no município. Conta com diversas atrações, como shows de moda de viola, mostra de artesanatos, almoço beneficente e produtos fabricados artesanalmente na roça, como mel, cachaças, pimentas etc.

JARINU

Em outubro, temos a **Festa do Pêssego**, na Praça da Matriz, onde podemos saborear todos os doces feitos com essa deliciosa fruta.

VINHEDO

As colheitas, seja de qualquer cultivo, sempre foram festejadas e aqui, em Vinhedo, mesmo quando ainda nem era município, não foi diferente. Hoje, a celebração não se restringe mais ao campo: tomou conta do calendário oficial, com a **Festa da Uva e do Vinho**, tornando-se o maior evento local, realizado no Parque Municipal Jayme Ferragut.

Festa da Uva e do Vinho em Vinhedo



MARCIO MASULINO



KEN CHU - EXPRESSÃO STUDIO

Festa da Uva em Jundiaí

LOUVEIRA

No mês de maio, a **Festa da Uva** e a **Expo Caqui**, na Área de Lazer do Trabalhador, conquista o público há mais de 50 anos. Além de os visitantes participarem da Festa, a Prefeitura também disponibiliza um roteiro de turismo rural em Louveira que mostra a história da cidade, as belezas do campo, o cultivo da uva, do caqui e de outras frutas, assim como a fabricação do vinho, da cachaça, do vinagre, dos sucos e outros produtos artesanais.

Calendário das Festas

| MÊS | CIDADE | FESTA |
|-----------|------------|-------------------------------|
| Janeiro | Jundiaí | Festa da Uva e Expo Vinho |
| | Valinhos | Festa do Figo e Expogoiaba |
| Fevereiro | Vinhedo | Festa da Uva e do Vinho |
| Abril | Itatiba | Festa do Caqui e Cia. |
| | Indaiatuba | Festa das Frutas e Hortaliças |
| Maiο | Louveira | Festa da Uva |
| Junho | Atibaia | Festa do Morango |
| | Jarinu | Festa do Morango |
| Julho | Atibaia | Festa do Morango |
| | Jarinu | Festa do Morango |
| | Jundiaí | Festa do Vinho Artesanal |
| Setembro | Atibaia | Festa das Flores e do Morango |
| Outubro | Jarinu | Festa do Pêssego |
| Dezembro | Itupeva | Expo Uva |

- + 125 meios de hospedagem
- + 1.000 bares e restaurantes
- + 100 atrativos turísticos
- + 60 igrejas e santuários
- + 100 salas para eventos
- + 6.000 leitos



Atibaia e Região
Convention & Visitors Bureau

MONUMENTO NATURAL DA PEDRA GRANDE

dos negócios ao lazer, a região mais completa para você fazer

turismo

AVENTURA • ECOTURISMO • NÁUTICO
CULTURAL • GASTRONÔMICO
RURAL • RELIGIOSO
... e muito mais

TREINAMENTOS E CONVENÇÕES

visite:

www.atibaiaeregiao.com.br



FOTOS: MARGO MASULINO

Beleza e paixão

COMO NÃO SE ENCANTAR COM AS FLORES? Formas, tamanhos e cores deslumbram nosso olhar. Elas traduzem sentimentos nobres, como atenção, amor e gratidão. Não há quem não fique feliz em receber um buquê ou um vaso dessas belezas naturais. Com elas, ruas, jardins, bosques, parques e lares se transformam em lindos locais. A flor é um órgão reprodutivo e, dependendo da cor, atrai diferentes insetos que vão polinizá-la. Apesar de tão lindas, o cultivo de flores no Estado de São Paulo começou somente no início do século XX, em Campinas, por iniciativa do imigrante italiano Fernando Tilli. Talvez pela exuberância da mata nativa no interior, os brasileiros não tinham o hábito de comprar flores, mas isso mudou quando a colônia japonesa, instalada na cidade de Atibaia, deu o pontapé inicial para a comercialização do produto, em 1954, plantando crisântemos, rosas e cravos. O sucesso foi inegável, tanto que hoje a cidade representa 25% das flores produzidas no Brasil em um comércio total estimado em 1,2 bilhão de dólares. Somente em terras cultiváveis perfaz 500 hectares, ou seja, 11% do total de terras nacionais são destinadas a esse cultivo. As flores são comercializadas no Ceagesp de São Paulo, no Ceasa de Campinas, e em Holambra (onde 50% das flores vendidas são oriundas de Atibaia). São flores de corte, como rosas, e de vaso, como orquídeas, crisântemos, kalanchoes, entre outras. A localização geográfica, o clima, o solo mais o emprego de décadas de desenvolvimento tecnológico contribuiram significativamente para essa representatividade.

Orquidário Anjos

O Orquidário Anjos é um lugar maravilhoso para os amantes de flores. São cerca de 25.000 mudas onde a florada é sazonal. No primeiro semestre é quando podemos encontrar mais opções floridas. Com várias opções de cores e espécies os visitantes poderão conhecer de perto as técnicas de plantio e adquirir flores e materiais para cuidar da planta.

Onde: Estrada da Servidão, 4.931 – (19) 3878-5297 – Louveira

KEN CHU - EXPRESSÃO STUDIO





Bonsai

Hosamu Hidaka é o nome do grande mestre da arte bonsai na cidade de Atibaia. Com ele, muitos aprendizes seguem suas técnicas de manejo, com o amor e a dedicação necessários ao cultivo dessas miniaturas de árvores que tanto nos encantam. Grande produtora de bonsais, Regina Suzuki possui cerca de duas mil peças em seu sítio.

Contato: (11) 99618-8170 – Atibaia.

Orquidário Takebayashi

Atua na produção de mudas por meio dos processos de semeadura e micropropagação de orquídeas, bananas e plantas ornamentais, com atendimento personalizado de acordo com as necessidades dos clientes. Conta com um fascinante laboratório de pesquisas e reprodução. Também oferece cursos de cultivo de orquídeas, montagem de orquidários e na safra do morango, serviço de colhe e pague.

Onde: Estrada Hisaichi Takebayashi, 1.675 – (11) 4412-2169 – Atibaia.



Vico Orquídeas

As *vandaceas* são as orquídeas mais cobiçadas do momento. De origem das florestas quentes e úmidas da Ásia, estas plantas se diferenciam das outras pela forma aérea com que vegeta, e permite que se movimentem entre os galhos de árvores. São setenta espécies diferentes e muitos híbridos como *Renanthera*, *Arachnis*, *Trichoglottis*, *Doritis*, *Luisia*, entre outras. Aqui no Brasil, a Vico Orquídeas, há mais de 30 anos no mercado, pesquisa e aprimora a qualidade destas orquídeas importando-as e as colocando no mercado interno. Suas cores variam do amarelo, vermelho, azul, castanho, vinho, escarlata, púrpura, laranja, rosa, violeta e branco. Lindas!

Onde: Rua Sérgio Cardoso, 305 – (11) 4582-6347 – Jundiáí.

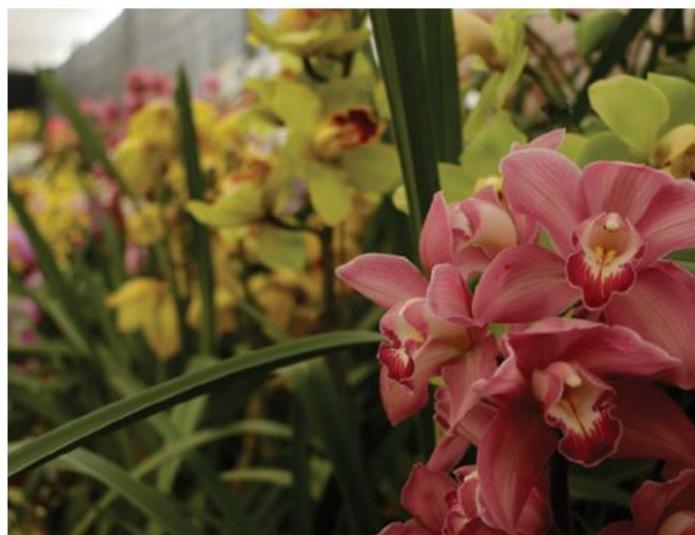




FOTOS: MARCIO MASULINO

Festa das Flores e Morangos

COMO SE SABE, FORAM OS JAPONESES QUE INTRODUZIRAM o cultivo das flores em Atibaia e foram eles que, em 1965, resolveram homenagear a cidade com uma linda exposição de flores, como demonstração de amor à terra que os acolheu. Com o passar dos anos, a exposição agregou outro produto agrícola: o morango. Com o tempo, o evento cresceu e entrou no calendário oficial do município. Atualmente, a Festa é organizada pela ACA (Associação Cultural de Atibaia), a Associação Pró-flor e a Associação Hortolândia de Atibaia. O evento oferece ao público visitante mais de 60 atrações artísticas; são mais de mil caravanas vindas de vários estados brasileiros, somando cerca de 100 mil visitantes; comercializa mais de 40 toneladas entre flores e artigos de jardinagem; tem a participação de 200 produtores de morango; e mais de dois mil trabalhadores cuidam da organização da festa. Todo esse movimento gera grandes oportunidades para o mercado de serviços da cidade, promovendo o comércio e o setor de hospitalidade, com hotéis e pousadas, além de outros inúmeros atrativos turísticos. Em meio ao colorido das flores e de shows, opções da gastronomia japonesa, vários doces à base de morango e muitas apresentações artísticas, os visitantes sempre saem satisfeitos com a organização e a variedade de entretenimentos apresentados e querem retornar no ano seguinte. O que antes era uma exposição, hoje é denominado Festa, pois na realidade é uma celebração da chegada da primavera, comemorada no final de setembro. Vale a pena visitar e conhecer a cultura japonesa, a qualidade dos morangos e a beleza das flores.



Trabalhamos para o seu lazer

Bilhares Correia
Fabricamos as melhores mesas de bilhar

bilharescorreia.com.br
contato@bilharescorreia.com.br
(11) 4594.9200 | (11) 9.9573.1266

WTFERREIA Comunicação

WTFERREIA Comunicação



11 4412-1266
AL. LUCAS N. GARCEZ, 990
Atibaia - SP

ESCOLA AMBIENTAL

Aprender fora da sala

UMA DAS EXPERIÊNCIAS MAIS MARCANTES NA VIDA ESCOLAR de uma criança ou adolescente são as visitas externas. Só o fato de sair da rotina desperta entusiasmo no estudante, abrindo sua mente, e, com isso, o aprendizado se torna mais eficaz. Quando estamos no ambiente do objeto de estudo, o que era abstrato se torna concreto e a possibilidade de um entendimento mais profundo, tangível. Nas cidades do Circuito das Frutas, encontramos muitos locais abertos para receber crianças e adolescentes para estudos de Ecologia, Meio Ambiente, História e Astronomia, estruturados para um dia inteiro de muita aventura e conhecimento.

Escola Ambiental Bosque do Saber

Esta escola ambiental é uma das mais completas que podemos conhecer dentro do Estado de São Paulo. Desde 2004, quando foi construída, propõe um aprendizado metadisciplinar. Sua complexidade se reflete no zelo com que são confeccionados os meios didáticos para atingir os objetivos da conscientização ambiental tanto natural, com seus muitos ecossistemas, como de um desenvolvimento sustentável. São 11 mil m² de área, com infraestrutura elaborada para estudar desde o ciclo da água com todos os seus eventos, até elementos dos microclimas. Um exemplo de vivência e experiência em que os alunos interagem e realmente entendem todo o ciclo natural e as consequências das ações nocivas do desenvolvimento não sustentável.

Onde: Rua João Batista D'Alessandro, 610 – (19) 3875-7210 – Indaiatuba.



FOTOS: MARCIO MASULINO

Sítio Sassafras

Um lugar para a família inteira vivenciar o cotidiano dos sítiantes locais em suas diversas atividades diárias, como colher frutas e verduras, no sistema “colha e pague”; fazer pescaria em lago, e alimentar vacas, galinhas e carneiros. Depois de tudo isso, saborear os deliciosos produtos fresquinhos derivados do leite e, nos finais de semana, aproveitar o café da manhã colonial com mais de sessenta opções. Também, mas somente aos domingos, há passeios de trenzinho e a cavalo.

Onde: Via Paulo Leone, 1.400 – (11) 4496-2201 – Itupeva.

Fazendinha Cheiro do Mato

As crianças, a partir dos 3 anos de idade, participam de atividades de ordenha e alimentação de animais de sítio, como porcos, coelhos, ovelhas, cabras, galinhas, perus, patos, porquinhos-da-índia, cavalos, avestruzes, lhamas e jegues. Aprendem também a conhecer árvores frutíferas e o plantio em horta orgânica. Passeiam de trator em trilhas, cavalgam, participam de piqueniques e se alimentam no restaurante onde a família italiana Suzan fazia suas refeições e recebia todos os familiares nos almoços de domingo.

Onde: Rod. Romildo Prado, 200 – km 13 – (11) 4538-6494 – Itatiba.



Projeto Ápis Vivere de Apicultura e Vivência Ecológica

Da vivência apícola - “Venha Colher o Seu Favo” e “Dia de Abelha” são apenas algumas das possibilidades de contato direto com as abelhas. Há também um trabalho que visa aproximar o homem da cultura que existe na Sociedade das Abelhas, e que, através de uma analogia entre nosso modo de viver e o das abelhas, permite o crescimento humano em todas as suas áreas de atuação (programa voltado para empresas visando o desenvolvimento dos princípios da holística em ambiente corporativo). Passeios ecológicos contemplativos para grupos.

Contato: (11) 94122-6444 - Jarinu.



DIVULGAÇÃO

Apiário Nona Emília

Um local para entendermos o ciclo de uma colmeia e sua função primordial na polinização das florestas. Criado em 1993, além de oferecer mel e seus derivados, ali podemos aprender sobre as abelhas e o valor inestimável desses insetos para a preservação de matas e florestas.

Onde: Via Paulo Leone, 1.050 – (11) 4591-3124 – Itupeva

Cocais Trilhas

Localizadas na Serra do Cocais, as trilhas são percorridas em meio à vegetação de transição entre a Mata Atlântica e o Cerrado. Estes caminhos levam às enormes pedras encrustadas nas escarpas das montanhas de até 900 metros de altitude, de onde avistamos as cidades de Valinhos, Campinas, Vinhedo, Indaiatuba e Paulínia. As visitas monitoradas se iniciam na entrada do Parque Municipal Monsenhor Bruno Nardini e, no decorrer, são contadas histórias locais sobre a cidade, com explicações sobre a geologia da Serra dos Cocais, observação de árvores nativas e possíveis encontros com macacos-sauá.

Onde: Serra dos Cocais, Rua 5 – (19) 3859-1649 – Valinhos.

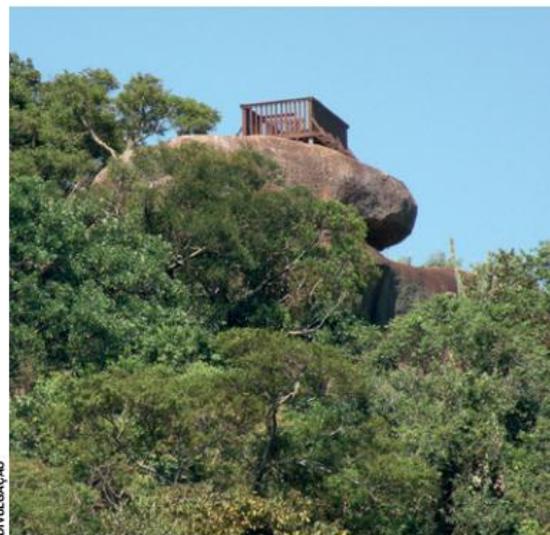


MÁRCIO MASULLINO

Fazenda Pereiras

As crianças poderão se hospedar nesta fazenda centenária e desfrutar das comidas típicas, participar dos roteiros históricos e vivenciar as atividades cotidianas da fazenda, além dos vários eventos culturais que acontecem sempre.

Onde: Rodovia Engenheiro Constâncio Cintra, km 96,5 – (11) 4594-4445 – Itatiba.



DIVULGAÇÃO



FOTOS: MARCIO MASULINO



Fazenda Montanhas do Japi

Antiga fazenda de café e uva, hoje está destinada a atividades de ensino histórico e ambiental. Como contexto de aprendizado, o local é coberto por floresta nativa, horta, pomar e tanques para produção de peixes. Estão disponíveis várias trilhas demarcadas para caminhadas e cavalgadas, onde podem ser avistados ricos exemplares da fauna e da flora locais. Na sede da fazenda, o olhar histórico está presente na sua construção, além dos animais típicos do campo, como galinhas, porcos, cavalos, bois etc., e a culinária caipira faz a festa no café da manhã e no almoço. A fazenda Montanhas do Japi faz parte da ONG Santa Clara, cuja principal finalidade é a preservação do patrimônio natural, histórico, paisagístico e arquitetônico da região.

Onde: Avenida Luiz Gobbo, 5.650 – (11) 4599-9072 – Jundiáí.

Sítio Santa Rita – Vinhos Micheletto

Turismo Rural Técnico – direcionado a profissionais do setor de viticultura e alunos de cursos superiores ou técnicos. Aborda os temas do preparo do solo até a colheita da uva; acesso à informações de pesquisas da propriedade feitas em conjunto com o IAC, a UNICAMP, a USP, a EMBRAPA, a UNESP e empresas privadas; processo de elaboração dos diferentes tipos de vinhos produzidos na propriedade; e degustação dos vinhos na loja de comercialização de produtos como a grappa e o suco de uva.

Onde: Estrada Teresa Biseto Cestaroli, s/n. – (19) 99732-5953 – Louveira.



DIVULGAÇÃO



SERGIO LUIZ JORGE - EXPRESSÃO STUDIO

Recanto Lago dos Sonhos

Aprendizado e muita diversão, com campo de futebol, piscinas, lago, horta orgânica, minifazenda, charrete, estudos do meio, entre outras atrações típicas das áreas rurais.

Onde: Rua José Rielli, lote 46-A – (19) 3881-2527 – Valinhos.



FOTOS: MARCIO MASULINO

Sítio Frediani

Na interação com a roça e seus atributos, os visitantes acompanham a história da família, contada e demonstrada por meio do acervo de antiguidades. Vale também saborear o delicioso café e seus quitutes feitos em fogão a lenha. Um atrativo memorável é o passeio de trole até a gruta de Nossa Senhora de Fátima.

Onde: Estrada Eng. Agrônomo Aurélio José Frediani, s/n – (19) 3886-2260/99774-4209 – Vinhedo.

Sítio Serra das Paineiras

Como está localizado em uma Área de Proteção Ambiental, na Serra do Japi, este sítio oferece atividades destinadas ao estudo do meio ambiente por meio de trilhas, observação de fauna e flora, caminhadas e sessões de cultura ecológica em contexto sustentável. No local também há o restaurante que serve pratos da culinária tradicional resgatada e feita em fogão a lenha.

Onde: Estrada Laranja Azeda, 1.620 – (11) 4599-9337 – Jundiá.



Viveiro Terra Nova

Exemplo de consciência ambiental, desde a década de 1980, o Viveiro Terra Nova cultiva mudas de plantas nativas para o reflorestamento e a recuperação de áreas desmatadas. Conta com laboratório de mudas de orquídeas e estufas. Desenvolve também a apicultura, com produção de mel e própolis, e oferece aulas de produção de mel e manuseio de colmeias. Não podemos nos esquecer dos passeios monitorados por trilhas com nascentes, da identificação de árvores e plantas nativas, e dos pomares em Área de Proteção Ambiental da Serra do Japi.

Onde: Avenida Engenheiro Tasso Pinheiro, 4.465 – (11) 4599-9154 – Jundiá.



FOTOS: MARCIO MASULLINO

Zooparque – O Mundo dos Animais

São 500 mil m² de área verde, inseridos na Mata Atlântica, que constituem o maior zoológico particular do Brasil. Possui cerca de 1.000 animais de 180 espécies diferentes, entre elas várias ameaçadas de extinção, com grande biodiversidade de aves, mamíferos, répteis e anfíbios, além de elefantes, hipopótamos e girafas que vivem em recintos projetados para reproduzir seu *habitat* natural. Aqui são desenvolvidas atividades baseadas nos conceitos de educação, pesquisa e conservação.

Onde: Rodovia Dom Pedro I, km 95,5 – (11) 4487-8205 – Itatiba.

Espaço Carpe Diem

Em uma área de 52 mil m² e uma infraestrutura diversificada com espaço de mata atlântica com trilhas, plantação de café, piscina, campo de futebol, churrasqueira, vestiários, salão de festa e salão de jogos, preparados para receber escolas e grupos fechados. Muita natureza e muita diversão.

Onde: Rodovia Presidente Tancredo de Almeida Neves, km 55 – (11) 97529-9959/94735-2262 – Jundiaí.



DIVULGAÇÃO



ELIAS GOMES - EXPRESSÃO STUDIO

Reserva do Vuna

Em um recanto paradisíaco e escondido, a Reserva Ecológica do Vuna, onde está a pousada Águas do Vale, é um exemplo de preservação ambiental. Onde antes era uma área de extração de madeiras para carvoaria desde 1955, foi introduzido um trabalho de reflorestamento total da região. A antiga casa ainda está de pé e é a sede da pousada. São produzidos doces e queijos a partir do leite ordenhado das vacas, há um lago para pescaria, trilhas e gruta.

Onde: Rod. Fernão Dias, km 49,6 – (11) 4416-7722 – Atibaia.



Planetário Municipal “Professor Benedito Relá”

Modernizado recentemente, este planetário possui equipamentos digitais de projeção hemisférica, ampla e com alto grau de imersão. As sessões públicas estão divididas em: A Dança dos Planetas, uma visão geral do Sistema Solar, e Viagem Cósmica, com imagens de nebulosas e da Via Láctea.

Onde: Parque Ferraz Costa – (11) 3183-0009 – Itatiba.



FOTOS: SERGIO LUIZ JORGE - EXPRESSÃO STUDIO

Observatório Abrahão de Moraes – USP

Fundado em 1972, em uma área de 450 mil m², sedia pesquisas nas áreas de Astronomia, Astrobiologia e Geofísica. A visita dura uma hora e meia e tem o objetivo de divulgar a Astronomia por meio da exposição e da explicação de instrumentos e recursos ligados à área.

Onde: Estrada do Observatório, s/n – (19) 3829-5649/3856-5400 – Valinhos.

Observatório de Radioastronomia e Astrofísica de Itapetinga

Fundado em 1969, este observatório foi construído na intenção de conseguir, por meio de ondas de rádio, identificar objetos celestes. É um grande centro de pesquisas para engenheiros, universitários e astrônomos.

Onde: Rod. Fernão Dias, km 15 – (11) 4411-1503 – Atibaia.



DIVULGAÇÃO

Estação Ciências “Professora Neide Terezinha Canal Pereira”

Fundada em 2000, tem como objetivo o aprendizado lúdico de ciências. São 62 aparelhos que contemplam conceitos de Física, Matemática, Geografia e Biologia, como a Cama de Pregos (por que não sentimos dor quando deitamos numa cama de pregos?), o Gerador de Wander Graaf (por que o cabelo arrepia quando tocamos na esfera metálica?), Roldanas (por que é mais fácil levantar sacos de areia iguais utilizando roldanas?), entre tantos outros que colocam em prática os ensinamentos teóricos.

Onde: Parque Ferraz Costa - (11) 3183-0009 - Itatiba.



MARCO MASULINO



A VINÍCOLA CASTANHO, EMPRESA FAMILIAR JUNDIAIENSE, completará meio século em 2018! São quase 50 anos de produção artesanal de vinhos e contribuição com a economia de Jundiaí.

Já há um tempo, a Vinícola tem recebido, em média, 1200 pessoas de São Paulo e Região Metropolitana por final de semana para fazerem turismo rural. Ao perceber este aumento no consumo e interesse do grande público pelos vinhos, a empresa lançou recentemente o Tour do Vinho, um evento mensal, que objetiva promover o produto jundiaiense, fortalecer ainda mais o turismo no bairro do Castanho – a Vinícola faz parte da Rota do Castanho –, valorizar a região como produtora e ensinar aos consumidores, especialmente os iniciantes, a degustar e harmonizar vinhos.

O tour começa nos vinhedos, segue para a produção, adega e termina com o curso, em que são provados seis tipos de bebidas, acompanhadas de queijos, frios, pães, patês, antepastos e frutas secas.

Diferentemente de locais que oferecem apenas a degustação, o Tour possibilita uma experiência

completa, com linguagem acessível, para quem quer saber mais sobre o cultivo da uva, como é o processo de produção e armazenamento da bebida e as características dos tipos de vinho.

Depois de conhecer cada fase, quando já está familiarizado com o tema, o público aprende técnicas de degustação e como harmonizar a bebida com alimentos. É neste momento que são feitas as análises de cor, olfato, paladar e combinações. A reação de cada participante é bastante particular e geralmente traz uma lembrança emocionante para a pessoa.

Desta maneira, a Vinícola Castanho atinge seu objetivo: preparar os consumidores para apreciarem vinhos de qualidade.



Agenda e compra de ingressos: <http://vinicolacastanho.com.br>



SÍTIO KUSAKARIBA

Com visita monitorada, os proprietários da chácara explicam como é a técnica de plantação de goiabeiras. Também podemos saborear doces e compotas, todos feitos artesanalmente.

Onde: Rua Luís de Queiroz
Guimarães, km 2,7 –
(19) 99204-2300 – Valinhos.

Visita aos criadores e produtores

OS SITIANTES ABRIRAM SUAS PORTEIRAS para que os visitantes possam desfrutar de dias agradáveis, experimentando atividades rurais. O lazer proporcionado nessas propriedades é imenso e altamente gratificante. Ali colhemos frutas do pé, passeamos a cavalo, ordenhamos vacas, cuidamos dos animais típicos do campo e, para finalizar, saboreamos doces caseiros, bebidas feitas no local e quitutes salgados tradicionais. Uma delícia!

110 Cidade&Cultura

CHÁCARA ALVORADA

Além do restaurante Comida de Sítio e dos quitutes caseiros da roça, podemos conhecer as plantações e a cultura dos trabalhadores rurais.

Onde: Estrada Atilio Biscuola, 1.628 –
(19) 3878-1373 – Louveira.





1



3



2



4



5

1 – VALE DAS FRUTAS – SÍTIO SÃO VICENTE – O “colha e pague” com frutas da época é um dos atrativos. Já atravessar o Túnel das Amoreiras é um passeio fantástico. **Onde:** Rua Ordival Righi, 880 – (11) 4582-5782 – Jundiaí.

2 – SÍTIO REGISTRO – O nome desse sítio se origina de uma prática do século passado, quando as mercadorias que vinham de Goiás e iam para o Porto de Santos tinham de ser registradas para poderem seguir viagem. Atualmente, os doces, as compotas, os vinhos, as cachaças e outras iguarias da roça é que devem ser “registrados” por nós. **Onde:** Rodovia Romildo Prado, km 6 – (19) 3878-1673 – Louveira.

3 – SÍTIO SÃO JOSÉ – Pertencente à Colônia Helvetia, de Indaiatuba, da família suíça Abacherly, proporciona visita às criações de animais e plantações, à lagoa, à mata e ainda serve um delicioso almoço nos finais de semana. **Onde:** Estrada do Fogueteiro, s/n – (19) 3885-5355 / 3801-5839 – Indaiatuba.

4 – SÍTIO SÃO JOSÉ – Plantações de caju, uva, morango, entre outras frutas, dependendo da época da visita, que podemos degustar fresquinhas, colhidas do pé. Aceita visita de escolares, de pessoas da terceira idade e outros grupos. **Onde:** Rodovia Romildo Prado, km 12,5 – (11) 4538-6694/4538-0172 – Itatiba.

5 – SÍTIO RECANTO DAS VIDEIRAS – EMPÓRIO CESTAROLI – Tradicional pelo plantio de uva, a família Cestaroli já na sua quarta geração conta com aproximadamente 100.000 pés da tradicional UVA NIAGARA. Além da paisagem o visitante poderá degustar e adquirir deliciosos produtos artesanais como: vinho, geléias, licores, macarrão além da variedade de frutas frescas da época. **Onde:** Estrada Tereza Bizetto Cestaroli, 1476 – (19) 99528-0505 – Louveira.



MARCIO MASULINO

A REGIÃO DO CIRCUITO DAS FRUTAS é repleta de pesqueiros que proporcionam dias inteiros de muito lazer para a família toda. Em seus tanques podemos pescar peixes saborosíssimos como: bagre africano, carpa capim, cat fish, dourado, pacu, piau, carpa cabeçuda, carpa húngara, curimatã, matrinxã, patinga, pintado, entre outros. Mesmo que você não seja um especialista no assunto vale a pena tentar iniciar essa atividade tão prazerosa e diferente. Alguns pesqueiros:

ATIBAIA

KONDO – Estr. do Mingu, s/nº – (11) 4416-4180.

LAGO AZUL – Estr. Sílvio Caldas, s/nº – (11) 4411-9737.

O CAIPIRA – Estr. Municipal Luciano Rocha Peçanha, 1.517 – (11) 97389-1394.

PORTÃO DA MONTANHA – Estr. do Parque das Cascatas, 1.025 – (11) 4416-3539.

SÃO FRANCISCO – Estr. Juca Sanches, 4.800 – (11) 4411-0627.

INDAIATUBA

ESPELHO D'ÁGUA – Estr. do Mato Dentro, s/nº – (19) 98100-0168.

ITABORAÍ – SÍTIOS ITABORAÍ – Caminho 3 – (11) 97462-8144.

SANTO AGOSTINHO – Rod. Lix da Cunha, 2.739 – (19) 3875-6434.

SANTA TEREZA – Al. Antônio Ambiel, 445 – (19) 3835-3954.

ENEZA – Rod. Indaiatuba/Monte Mor, km 5 – (19) 99885-1762.

ITATIBA

CACHOEIRA – Rod. Dom Pedro I, km 98 – (11) 4538-7382.

PYSIL – PESCA E LAZER – Estr. Municipal Leopoldino Bortolossi, s/nº – (11) 99641-8616.

ITUPEVA

NOVA ERA – R. Cirineu Tonole, 2.866 – (19) 4525-0690/98990-4137.

PAINEIRAS – Estr. Municipal Iva, 120 – (19) 99878-0538.

PEIXE VIVO – Via Paulo Leone, 2.555 – (19) 4996-5370.

TIA EMÍLIA – Av. Emília Chechinato, 1.532 – (19) 4496-3162.

JARINU

PARQUE D'ANAPE – Rod. Edgar Máximo Zambotto, km 70,5 – (11) 3812-0260.

PEDRA AZUL – Rod. Edgard Máximo Zambotto, km 69 – (11) 97091-3875.

PEDRA BRANCA – Rod. Edgard Máximo Zambotto, km 70 – (11) 4016-3381.

SÍTIO PAULETTO – Estr. Municipal Luiz Pauletto, s/nº – (11) 4016-4692.

JUNDIAÍ

CRISTAIS – Rod. Presidente Tancredo Neves, km 52 – (11) 4537-3036.

ESTIVA – Rod. Hermenegildo Tonoli, 120 – (11) 4525-1279.

GAMBINI – Av. Aristides Carras, 2.491 – (11) 4599-9224.

LAGOA DOS PATOS – Rod. Anhanguera, km 50,5 – (11) 4537-1198.

RAIZ DA PESCA – Av. Guilherme Porcari, 2.780 – (11) 94150-5744.

LOUVEIRA

PESCAL – Estr. Miguel Bossi, 856 – (19) 3878-1258.

PESQUEIRO DOS AMIGOS – Estr. Fazenda do Barreiro, 209 – (19) 998343-9193/999317-4280.

SANTO ANTÔNIO – Av. José Mamprim, km 71 – (19) 3878-0280.

SÃO PEDRO – Estr. Municipal Bahia, 360 – (19) 3878-4360 – Louveira.

MORUNGABA

VOLIVAL – Estr. Tuiuti/Morungaba, km 4 – (19) 99676-1875.

VALINHOS

AMIGOS – R. Ernêlio Tassi, 14 – (19) 3929-5844.

CABRAL – Estr. São Marcos, s/nº – (19) 3295-3248.

HIRAYAMA – R. Krebsfer, 290 – (19) 3881-1440.

JOAPIRANGA – Al. Itaúna, lote 45 – (19) 3849-0404.

MACUCO SARAGIOTTO – R. Krebsfer, 289 – (19) 3881-2192.

VALE DAS CARPAS – R. José Angeli, 270 – (19) 3849-4483.

QUAL É A TRILHA QUE TE MOVE?

A Tour Jundiahy operadora de Ecoturismo, é uma empresa especializada em caminhadas ecológicas e trilhas, atuando em Jundiaí e no interior paulista. Os nossos roteiros mais procurados são: Serra do Japi, Serra dos Cristais e as caminhadas pelos pomares dos sítios e fazendas produtivas do Circuito das Frutas. Também realizamos roteiros Culturais e Gastronômicos atendendo grupos familiares, corporativos, escolas, entre outros.

MUSEUS E ADEGAS

CAMINHADA PELAS FAZENDAS

SERRA DO JAPI



VENHA TRILHAR COM A GENTE

 /tourjundiahy

 (11) 99101-9282 (WhatsApp)

 /tourjundiahy/

 contato@tourjundiahy.com.br



W FERRAZ & Comunicação

AGROPECUÁRIA

- ASSISTÊNCIA AO PRODUTOR RURAL
- PROJETOS RURAIS
- INSEMINAÇÃO ARTIFICIAL E IATF



PRODUTOS

- RAÇÕES, VACINAS E MEDICAMENTOS
- FERRAMENTAS E JARDINAGEM
- PRODUTOS PARA PISCINA



W FERRAZ & Comunicação

Av. Pedro Mascagni 523 – Jardim Galetto – Itatiba/SP – Tel.: 11 4487-7829

FOTOS: MARCIO MASHILINO



Movimento

para todos os gostos

O CIRCUITO DAS FRUTAS É UMA REGIÃO onde os amantes de esportes radicais e ao ar livre encontram áreas perfeitas para praticar suas modalidades preferidas. As áreas de planície, montanhas, represas e rios, pistas asfaltadas e trilhas *off road* atraem milhares de atletas do país inteiro. E, para os curiosos ou mesmo iniciantes, as operadoras vão auxiliar e conduzir aos locais apropriados. Vale conferir, vale suar, vale “adrenalizar”.



Voo livre

Desde a década de 1970, quando o voo livre chegou aos céus brasileiros, Atibaia mostrou sua vocação para abraçar esse esporte, tanto pela condição geral de sua topografia como pela Pedra Grande, situada na Serra do Itapetinga. A Pedra possui uma rampa natural e perfeita. A vista é de tirar o fôlego, com seus 1.460 metros de altitude, descortinando um panorama de 360°, onde podemos avistar várias cidades, inclusive a ponta da Serra da Mantiqueira. Mesmo para aqueles que não têm coragem de tentar o salto duplo, só de passar algumas horas observando os voadores saltando e planando sobre nossas cabeças já compensa. Além dos habitantes nativos do local, que também compartilham dessa aventura, os urubus em sua destreza natural dão um show de astúcia e habilidade, ensinando manobras radicais, aproveitando ao máximo as térmicas e deixando claro para todos ali que eles são os reis. Tudo é harmônico, estético, bonito.

OPERADORA

Clube Atibaiense de Voo Livre

Onde: Rua Comendador Jácomo Antônio La Selva, 99 – (11) 4402-7509 – Atibaia.



CELSO ANDRADE

Balonismo

O mais antigo aparelho voador de que se tem notícia está voltando com toda a força e atrai milhares de pessoas que gostam de desfrutar paisagens por um ângulo incomum. Os balões, por suas cores e capacidade de despertar a curiosidade, são perfeitos para a observação de locais antes nunca atingidos por via terrestre. Campos, montanhas, cidades e florestas ganham uma nova perspectiva e rendem excelentes fotos de lembranças que durarão para sempre. Talvez uma das mais ricas experiências que possamos ter. Porém, é preciso ter em mente que apenas com operadores gabaritados a viagem será tranquila. A cidade de Atibaia oferece esse serviço. Então, não perca tempo, vá sem medo e vivencie.

OPERADORAS

Baiuca Sport

Agendamento: Baiuca Sport
(11) 4411-5869 – Atibaia.



NA REGIÃO, TEMOS DOIS AEROCLUBES e uma escola de planador que oferecem cursos e voos panorâmicos. Tradicionais, representam desenvolvimento para as cidades. As pistas estão em ótimo estado de conservação e as edificações possuem boa infraestrutura.

Aeroclube Estância de Atibaia

Em parceria com a Universidade Mackenzie, em 1960, no Aeroporto Campos de Marte, em São Paulo, foi fundado o Aeroclube Aeronáutico Horácio Lane. Anos mais tarde, o Aeroclube foi transferido para a cidade de Atibaia com o nome de Aeroporto Olavo Amorim Silveira. Finalmente, em 1990, tornou-se o Aeroclube de Atibaia. Além das atividades de cursos e voos panorâmicos, este aeroclube é o único do país que recebeu a ordem "Operação Corta-Fogo", que o capacita a ser uma Brigada de Incêndio da Aeronáutica, com aviões Airtractor que transportam dois mil litros de água por voo e têm capacidade de 30 decolagens/dia.

Onde: Rua Jacinto Silva, 663 – (11) 4413-5554 – Atibaia.

Aeroclube Politécnico de Planadores

Desde 1934, quando foi fundado, formou inúmeros pilotos e participou de centenas de competições nacionais e internacionais, chegando inclusive à conquista do segundo lugar no mundial de 1960, com George Munch pilotando. Alberto Kunath, outro membro do Aeroclube, ficou com o terceiro lugar no Mundial realizado na África do Sul em 2001. É um dos mais bem equipados do país, com uma frota de dois rebocadores, dois motoplanadores treinadores e oito planadores para treinamento básico, avançado e competição. Os visitantes também têm oportunidade de fazer voos no assento do passageiro.

Onde: Avenida Antônio Pincinato, 2.820 – (11) 4815-5840 – Jundiá.

Aeroclube Estância de Atibaia



Aeroclube de Jundiá

Fundado em 1941, possui pistas asfaltadas de 1.400 metros, em região com baixo índice pluviométrico. Premiado com o troféu Anésia Pinheiro Machado de Segurança de Voo, e reconhecido pelo Quarto Serviço Regional de Aviação Civil. Seu corpo docente é altamente qualificado e garante uma manutenção de excelência, executada em oficina própria, homologada pela ANAC. Possui quinze aeronaves: 11 Cessnas 152 II; 3 Cessnas 172M; 1 Seneca I; e 1 Treinamento Multimotor. **Onde: Avenida Antônio Pincinato, 2.820 – (11) 4582-1745 / 4581-7808 – Jundiá.**



Pista de Aeromodelismo no Parque da Cidade

Rod. João Cereser, s/n – Jundiaí.

Asas do Japi

Onde: Avenida Luís José Sereno, 1.940 – (11) 4599-5866 – Jundiaí.

Clube Indaiatubano de Aeromodelismo – CIA

Fazenda Pimenta –
(19) 99128-8006 – Indaiatuba.

CAITA – Clube de Aeromodelismo de Itatiba

Parque Ferraz da Costa –
www.caita.forumeiros.com –
Itatiba.

União Vinhendense de Aeromodelismo - Uva

Estrada Fazenda Moinho, 2.720 –
(11) 3675-4675 – Vinhedo.

Aeromodelismo

Desde 1870, quando o francês Alphonse Penaud conseguiu que seu primeiro aeromodelo voasse 60 metros, a 20 metros do chão, durante 13 segundos, o aeromodelismo ganhou adeptos pelo mundo todo. Esse esporte envolve desde a construção de aeronaves – que podem ser foguetes, balões e aviões –, até colocá-las no ar. Os voos estão divididos em categorias: VCC – voo circular controlado; radiocontrolado – o aeromodelo é controlado por meio de um transmissor de radiofrequências; e voo livre – o aeromodelo, depois de lançado, não sofre mais nenhuma interferência por parte do aeromodelista. Seus motores podem ser movidos a combustão, jato ou eletricidade. Estes “brinquedos de gente grande” são vistos nos clubes de aeromodelismo de Jundiaí, Indaiatuba e Itatiba.

Esportes náuticos

REPRESAS

As represas são locais propícios à prática de vários esportes, como remo, stand-up, windsurfe, canoagem, entre outros. No Circuito das Frutas, há duas represas que fazem a alegria dos esportistas.

Em **Jundiaí**, a represa Acumulação, localizada dentro do Parque da Cidade, recebe inúmeros atletas. Ali funciona o Centro Náutico que ministra aulas de caiaque para pessoas cadastradas. Para mais informações, ligue (11) 4522-0766.

Onde: Rodovia João Cereser, s/n – Jundiaí.

No Bairro da Usina, mais afastado do centro de **Atibaia**, está a represa que recebe o mesmo nome do bairro. Construída no início do século XX para fornecer energia para a cidade, hoje é um de seus atrativos turísticos mais importantes. Nas margens, temos um restaurante tradicional, o Instituto Chico Mendes e o antigo prédio da casa de máquinas da usina original. Nos finais de semana, a represa fica colorida com a grande quantidade de velas de windsurfe e jetskis.

Onde: Estrada Hisaichi Takebayashi – Atibaia.



Morungaba



O Circuito em *duas rodas*



Louveira

FOTOS: MARCIO MASULINO

A REGIÃO DO CIRCUITO DAS FRUTAS é apropriada para várias modalidades de ciclismo e por isso está se tornando um destino certo para os amantes do pedal. Os apaixonados pelo ciclismo de estrada encontram nas curvas, na topografia e na beleza da estrada de **Morungaba** um lugar perfeito para a prática. O que encanta os atletas são as retas, subidas e descidas que proporcionam graus de dificuldades diferentes e são perfeitas para quem quer desenvolver um bom treino. Não raro, você cruza com triatletas profissionais ao longo da pista.

Já na modalidade de *Mountain Bike* contemplativa, aquela em que o ciclista não quer competir, mas se exercitar e apreciar o verde e as paisagens rurais, as dez cidades do Circuito das Frutas oferece várias opções de trilhas.

Em **Itatiba** por exemplo, você pode pedalar por uma estrada de terra que corta a Fazenda Santana. O cenário é lindo e o caminho

seguro. O único inconveniente é ter que parar ao longo do caminho para abrir e fechar porteiros. Que cá para nós, na verdade, é uma satisfação! Na cidade, uma das referências dos ciclistas é o Carlinhos da Bike Cross. Sabe aquele apaixonado por *bike* que monta uma oficina e vira ponto de encontro de ciclistas? Então, é ele.

Em **Jundiaí**, um dos pontos de encontro é no bairro de Santa Clara, precisamente em frente ao bar de mesmo nome. Dali os ciclistas se aventuram pelas trilhas que margeam a Serra do Japi.

Louveira possui um passeio bem bacana pela trilha da bica, muito verde, alambiques, sítios e você ainda pode emendar com a Estrada Teresa Bizetto Cestarolli, passar por fazendas e adegas e conhecer outro ponto de encontro de ciclistas, o Sítio Santa Rita.

Outro passeio muito legal mas que requer mais prática e disposição é a trilha Gruta do Quilombo que sai do bairro do Quilombo em **Itupeva** e te leva até Indaiatuba, ou vice e versa. Ao longo do caminho o rio Jundiaí, bois, vacas e as fazendas centenárias lhe farão companhia.

Em **Vinhedo**, você pode, entre muitas outras, fazer a trilha do Macado que é um caminho fácil e prazeroso. Ou seguir para **Valinhos** para explorar as trilhas da Serra dos Cocais.

Um dos caminhos mais cansativos é a subida da Pedra Grande em **Atibaia**, mas nem preciso dizer que o visual vale qualquer esforço. E todo primeiro domingo do mês há um encontro de cicloturistas no balneário.

Agora o grande barato é viajar entre as cidades pelas estradas de terras, sair de Jundiaí, passar por Louveira rumo a Vinhedo e descer por Itatiba. Passear pelas estradinhas de **Jarinu** e cruzar a represa para chegar em Atibaia...

São tantas opções prazerosas que eu não sei porque você está aí parado!

Outra dica importante. **Morungaba** tem trilhas demarcadas e passeios maravilhosos, e lá, aquele apaixonado por bikes, chama-se Sandro Montico da Ciclo de Aventura, vale muito a pena conhecê-lo.



MARCIO MASULINO



DIVULGAÇÃO

Cicloturismo

Com tantos caminhos e passeios, já estava mais do que na hora do Consórcio do Circuito das Frutas, organizar, assim como acontece em alguns outros lugares do mundo, um guia de cicloturismo da região.

E ele está sendo concebido. O projeto tem a ambição de unir as dez cidades produtoras de frutas por meio de trilhas e potencializar os atrativos turísticos das zonas rurais.

A preocupação com a preservação do meio ambiente e a sustentabilidade do projeto vem norteando os estudos e a idéia é que a rota tenha pontos de apoio em cada cidade. O que já é muito bom, pode melhorar ainda mais.

Trilhas de um dia



MARCIO MASUINO

UM DOS ESPORTES MAIS DEMOCRÁTICOS é a caminhada. Apesar de algumas trilhas exigirem bastante preparo físico dos praticantes, é possível começar com percursos mais leves. A região do Circuito das Frutas é perfeita para fazermos várias incursões, dadas suas inúmeras possibilidades. Aqui encontramos todos os tipos de terreno, desde os planos até os de declive acentuado, entre matas ou pedras. Essas trilhas nos levam a mirantes, cachoeiras, sítios de patrimônio histórico etc. Nas áreas de mata, os destaques estão na fauna e na flora locais e, se optarmos por trilhas monitoradas, o conhecimento adquirido em cada uma delas é imenso. Muitas vezes duvidamos da nossa capacidade de ir mais além e sair do conforto dos hotéis ou pousadas, e acabamos sempre fazendo passeios aonde o carro nos leva. Então, dê uma chance para você: saia do lugar-comum, comece com uma trilha leve e conheça lugares lindos e diferentes!

Na **Serra do Itapetinga** existem quatro trilhas que

terminam na Pedra Grande. Todas saem do Condomínio Flamboyant, situado ao lado da pista de pouso de voo livre. A Trilha dos Monges, com 3 km, é a mais complicada, pois existem muitos trechos em que a mata recobriu o trajeto; no caminho está a Gruta de São José, que oferece água fresca e é um bom local para descanso. A Trilha Minha Deusa tem 2,95 km, é de nível médio, está bem demarcada, tem trechos com erosão e é muito ensolarada. A Trilha da Mangueira tem 2,6 km, também é de nível médio, está bem demarcada e tem um trecho com muitas pedras. Há também a da Saibreira, com recomendação para uso de equipamentos de escalada, pois no meio do percurso temos de passar entre muitas grutas até chegar à Pedra Grande, portanto, o grupo deve ser experiente.

Na **Serra do Japi**, as várias trilhas passam por cachoeiras, edificações antigas, sítios, áreas de reflorestamento, árvores frutíferas, marcos, um observatório abandonado, córregos e nascentes.

SEMPRE LEVE:

• Água • Protetor solar • Repelente • Calça comprida • Luvas • Boné • Óculos escuros • Lanche • Saco de lixo.

**QUEM COMPRA O CALÇADO
GANHA AS PAISAGENS DE PRESENTE.**



PREMIER PLUS

[marluvas.com.br/facebook](https://www.facebook.com/marluvas.com.br)
[marluvas.com.br/linkedin](https://www.linkedin.com/company/marluvas.com.br)
[marluvas.com.br/instagram](https://www.instagram.com/marluvas.com.br)
[marluvas.com.br/youtube](https://www.youtube.com/marluvas.com.br)

marluvas.com.br
0300 788 3323



MARLUVAS

CALÇADOS PROFISSIONAIS

A força da história.

Cultura *offroad*

ESQUEÇA OS CAMINHOS RETOS e o conforto das estradas asfaltadas. O lance aqui é: quanto mais obstáculos e dificuldades, mais felizes ficamos. A Cultura 4X4 é uma espécie de volta ao passado, quando nossos ancestrais abriam caminhos em meio à selva, explorando cada pedaço de terra e suas melhores oportunidades. É certo que antes as mulas eram o transporte e hoje os carros com tração nas quatro rodas, que sobem até coqueiro, facilitaram muito a vida dos desbravadores modernos. Bússolas e estrelas foram substituídas pelos GPS, e a fogueira, acesa com pauzinhos, deu lugar a churrasqueiras. Mas, mesmo com as facilidades atuais, ainda é um grande desafio sair pelas estradas de terra onde piloto e navegador são muitas vezes obrigados a abrir caminhos, transpor rios, subir montanhas íngremes e beirar abismos. Sem contar com carro quebrando, atolamentos, perda do rumo, enfrentamento de enxames de vespas, muriçocas e abelhas, retirada de troncos de árvores caídos no meio do caminho, e tentativas de fazer um churrasco debaixo de chuva intensa. Mas nada disso importa; pelo contrário, aí é que está o gostoso e o prazeroso para essa turma.

Fazenda Santa Rosa



MARCO MASULINO



DIVULGAÇÃO

A Fazenda Santa Rosa possui uma infraestrutura para os adeptos do 4X4: circuitos com kings, curvas com inclinação acentuada, muita lama, travessia de atoleiros, subidas íngremes. Um local para reunir os amigos e passar um dia repleto de dificuldades, pois esse é o charme desse esporte.

Agendamento: (19) 0798-5152 – e-mail: jhconti@uol.com.br.

Outra dica é o Tour Caminho das Pedras, um percurso muito radical entre as pedras Grande e do Coração.

OPERADORA

Atibaia 4X4

Contato: contato@atibaia4x4.com.br; reservas@atibaia4x4.com.br – (11) 94343-4992 – Atibaia.

Motocross

Para os amantes do estilo “fora do asfalto”, esta é a região certa para a prática do motocross. Uma dica é fazer todo o Circuito das Frutas entre uma cidade e outra pelas estradas vicinais. Apesar da pouca demarcação, quem tem boca vai a Roma, então não se intimide.

Outra opção são as pistas radicais próprias, como:

Pista do Alemão Motocross – Rodovia Dom Pedro I, km 68 – (11) 99612-6897 – Atibaia.

São José Motocross e Velocross – Estrada do Fogueteiro, s/nº – (19) 3885-5355 – Indaiatuba.

Pista de Motocross Kalango Cego – Via Emma Zacani Muraro, 1.610 – (11) 94737-0922 – Itupeva.

Mbox Race Park Jarinu – Estrada Xisto Valter Bernucci, s/nº – (11) 97206-7870 Nino – (11) 96380-7855 Marcelo – Jarinu.

Pista Valinhos de Motocross – Rua José Mamprin, s/nº – Valinhos.

Pista Vinhedo de Motocross – Rua Espírito Santos, 125 – Vinhedo.



Ponto 68 – Jarinu

DIVULGAÇÃO

Paintball

Uma grande confraternização em meio a emboscadas, tiros e estratégias, isso é o *paintball*! Nas cidades do Circuito das Frutas podemos encontrar arenas bem elaboradas e cenários surreais para uma batalha entre amigos. São eles:

Atibaia Paintball Club – Bairro da Usina – (11) 99865-4010 – Atibaia.

Paintball Clube de Tiro Atibaia – Rua Inosuke Ando, 440 –
(11) 99975-3699 – Atibaia.

Ponto 68 – Rodovia Edgard Máximo Zambotto, km 77 – (11) 97419-0239 – Jarinu.

Killer Paintball – Avenida Atílio Gobbo, 3880 – (11) 99926-6801 – Jundiaí.

Sagui Paintball – Rua São Paulo, 637 – (19) 3836-2948 – Vinhedo.

Beisebol

Este é o esporte mais simbólico para a colônia japonesa em Atibaia. Desde 1988 o time local tem vencido vários campeonatos. São conquistas inegáveis para a cidade e para o país, pois o atibaiense André Rienzo tornou-se estrela internacional como titular do Chicago White Sox. O coordenador de beisebol é o sr. Shuhei Tsuji, envolvido no esporte há 45 anos. Vale a pena assistir a uma partida no campo Takeo Tsuji agendando pelo telefone (11) 4413-6371, em Atibaia. Já em Indaiatuba temos a Associação Cultural Esportiva Nipo-Brasileira – ACENBI, que também tem o Beisebol como uma modalidade desportiva. Mais informações pelo telefone (19) 3834-2584.



Atibaia

MARCIO MASUJINO

Futebol americano

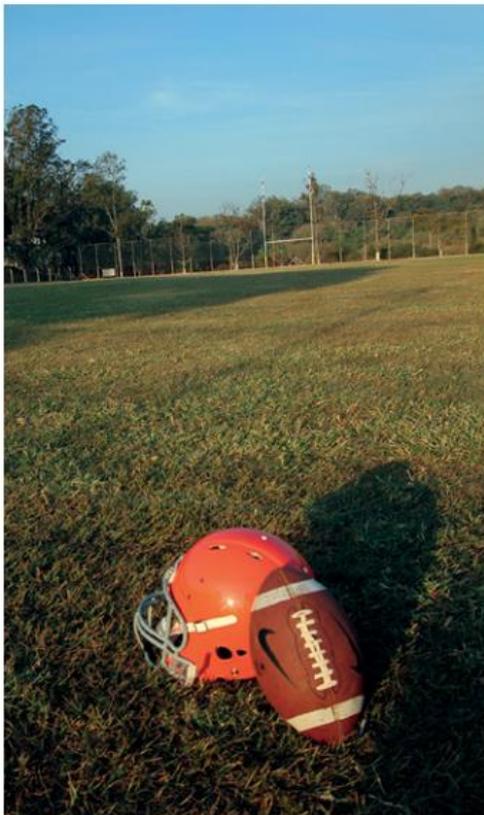
Vinhedo representa o futebol americano com o time Ponte Preta Gorilas. No começo, o nome do time era Lumberjacks; conta com sessenta atletas masculinos. Em seu currículo, destaque para a conquista do torneio estadual "Taça 9 de Julho".

Onde: Avenida Frank Swalles, 150 – Vinhedo.

Beach Tennis (Tênis de praia)

Para os que têm saudade dos esportes praticados na praia, a Fernando Fernandes Beach Tennis conta com duas quadras de tênis de praia e uma de tênis de saibro. Ministram aulas e alugam as quadras todos os dias da semana.

Onde: Estrada Adolpho Pecoreri, km 2,5 – (11) 97320-2019 – Itatiba.



MARCIO MASUJINO



DIVULGAÇÃO



Ranchos, haras e hípicas

AS CIDADES DO CIRCUITO DAS FRUTAS têm vocação para a criação de cavalos. Muitos haras estão espalhados por todas elas e, na maioria, oferecem serviços de cavalgadas, inclusive a noturna, hospedagem de cavalos e sessões de equoterapia. Cavalos árabes, lusitanos, manga-larga, campolina, BH, entre outros também são encontrados com facilidade. Historicamente, a região foi grande fornecedora de montarias na época do tropeirismo. Os tropeiros foram a força modal para o desenvolvimento do interior do Estado de São Paulo e do Brasil, pois foi no lombo de mulas e cavalos que foram transportados, em grande parte, o ouro e o café brasileiros, até a chegada das estradas de ferro. A tradição de polo criador associada a esses admiráveis animais ainda persiste hoje em dia, mas na condição de lazer. As romarias a cavalo também são interessantes, pois são muitos cavaleiros, carroças, charretes que, reunidas, formam um comboio interminável de fé.

Um pouco ousado é assistir, mesmo de relance, a uma corrida de carroças em alguma estrada de terra. Coisas incríveis do interior! Agora, mesmo que você não seja um excelente cavaleiro ou uma amazona, vale desfrutar do prazer de fazer uma cavalgada noturna, em que as estrelas, o silêncio das ruas e o som da mata nos envolvem em plena paz. É uma vivência que ficará para sempre na lembrança. Outro ponto interessante e de suma importância é a profissionalização da equoterapia que está se democratizando e permite que muitas crianças se beneficiem da eficiência desse tratamento em suas várias utilizações. Vimos profissionais extremamente comprometidos em elevar cada vez mais o nível dessa alternativa de tratamento, que nos emociona ao sentir o amor que o paciente sente pelo animal, e como é transformador na vida da família como um todo. Um trabalho muito bonito, que vale a pena ser conhecido por todos.



Rancho Império

ALGUMAS OPÇÕES PARA CONHECER:

COCHEIRA DO ZÉ ELIO

Rua Estrela Dalva, 183 –
(19) 3876-1717 / 99726-6618 /
99149-1007 – Vinhedo.

HARAS SCARELLI

Avenida Santana, s/n –
(11) 9921 5332 – Atibaia.

HARAS TERRA NOVA

Avenida Engenheiro Tasso Pinheiro,
3.523 – (11) 96487-9837 – Rota Terra
Nova – Jundiá.



Cocheira do Zé Élio

PEDRO RIBEIRO

HÍPICA INCITATUS

Rua Sílvio Graciano Concon, 305 –
(19) 99797-2969 – Valinhos.

RANCHO IMPÉRIO

Rua Norte, 180 – Recanto Campestre
Internacional Viracopos –
(19) 3875-7952 – Indaiatuba.

CENTRO DE TREINAMENTO KADÚ OLIVEIRA

Bairro do Cruzeiro – (19) 97412-2330 –
Morungaba.

HÍPICA CENAEM

Rua São Benedito, s/nº –
(11) 97365-2829 – Morungaba.

HÍPICA RANCHO NOVO

Estrada do Cruzeiro, s/nº –
(11) 99952-8545 – Morungaba.

CENTRO DE TREINAMENTO DIGÃO

Agendamento: (11) 99563-2408 –
Morungaba.

CHESA - CENTRO HIPICO DE EXCELÊNCIA SERRAZUL

Estrada Municipal IVA 136, s/n –
(11) 3511-5335 - Itupeva.



Haras Scarelli





MARCO MASULINO

Polo turístico do Circuito das Frutas

O POLO TURÍSTICO DO CIRCUITO DAS FRUTAS, criado em 2002, é um consórcio intermunicipal de dez cidades do sudeste do Estado de São Paulo: Atibaia, Indaiatuba, Itatiba, Itupeva, Jarinu, Jundiaí, Louveira, Morungaba, Valinhos e Vinhedo.

Essa união se deu pelo interesse comum dos municípios em desenvolver o turismo sustentável, preservando seus patrimônios históricos, sua cultura, meio ambiente e a fruticultura da região.

TURISMO RURAL

A preservação da cultura rural se dá com a permanência do homem no campo. O Polo desenvolve pro-

jetos que auxiliam o pequeno produtor a tirar da sua terra não só o sustento de sua família mas a satisfação de sentir próspero e realizado economicamente.

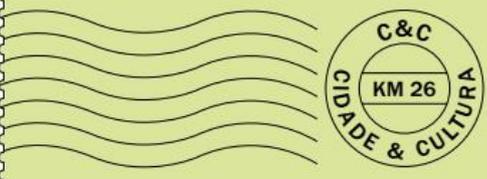
O Consórcio busca orientar estes empreendedores a estruturar seus negócios, “abrir suas portas” e se beneficiarem da visitação, cada vez maior, dos turistas ávidos pelas experiências rurais.

Cada vez mais fazendas, sítios e chácaras, proporcionam aos visitantes momentos únicos, como café da manhã colonial, almoços com comidas típicas, acesso as hortas e pomares, contato com animais de sítios etc.

| HABITANTES* | | DISTÂNCIA** | SÃO PAULO | ATIBAIA | INDAIATUBA | ITATIBA | ITUPEVA | JARINU | JUNDIAÍ | LOUVEIRA | MORUNGABA | VALINHOS | VINHEDO | CAMPINAS |
|-------------|-------------------|-------------|-----------|---------|------------|---------|---------|--------|---------|----------|-----------|----------|---------|----------|
| 12.106.920 | São Paulo | | | 66 | 104 | 85 | 72 | 74 | 57 | 71 | 122 | 95 | 77 | 98 |
| 139.683 | Atibaia | 66 | | | 99 | 42 | 76 | 28 | 64 | 57 | 63 | 63 | 59 | 66 |
| 239.602 | Indaiatuba | 104 | 95 | | | 63 | 24 | 69 | 50 | 35 | 85 | 33 | 37 | 29 |
| 116.503 | Itatiba | 85 | 40 | 67 | | | 38 | 33 | 26 | 19 | 31 | 21 | 18 | 34 |
| 57.031 | Itupeva | 73 | 74 | 25 | 38 | | | 37 | 19 | 26 | 69 | 49 | 32 | 48 |
| 28.540 | Jarinu | 75 | 28 | 70 | 35 | 38 | | | 25 | 32 | 56 | 56 | 42 | 59 |
| 409.497 | Jundiaí | 59 | 61 | 50 | 26 | 17 | 25 | | | 15 | 56 | 34 | 22 | 38 |
| 45.922 | Louveira | 72 | 55 | 36 | 19 | 26 | 36 | 17 | | | 50 | 23 | 11 | 27 |
| 13.232 | Morungaba | 120 | 63 | 89 | 31 | 73 | 55 | 61 | 54 | | | 52 | 48 | 54 |
| 124.024 | Valinhos | 97 | 61 | 34 | 20 | 36 | 54 | 37 | 25 | 52 | | | 11 | 12 |
| 75.129 | Vinhedo | 79 | 58 | 33 | 18 | 32 | 42 | 23 | 11 | 48 | 8 | | | 24 |
| 1.182.429 | Campinas | 99 | 64 | 28 | 32 | 40 | 56 | 39 | 27 | 54 | 15 | 21 | | |

* POPULAÇÃO ESTIMADA EM 2017

** DISTÂNCIA ENTRE AS CIDADES POR ESTRADAS, EM KM



POR TRÁS DESTAS MARCAS ESTÃO PROFISSIONAIS preocupados com seus negócios, mas com profunda responsabilidade social e conscientes da importância do resgate do patrimônio histórico cultural do município, da valorização da produção artística local, da preservação do meio ambiente e do desenvolvimento de um turismo sustentável que beneficie a comunidade como um todo. A estes embaixadores da cultura, todo o nosso respeito e gratidão. *Equipe Cidade & Cultura*

A Palhoça
palhocarestaurante.com.br

Agropecuária Recanto Rural
(11) 4487-7829

Águas do vale
(11) 4416-7722 - 4416-7715

Arte com as Mãos
atibaiaartesanato.com.br

Atibaia e Região Convention & Visitors Bureau
atibaiaeregiao.com.br

Avetur Turismo Vinhedo
vinhedoturismo.com.br

Beco Fino
becofino.com.br

Bilhares Correia
bilharescorreia.com.br

Caqui Sucos & Burgers
facebook.com/caquisucos/

Circuito DAS FRUTAS

Convenience Hotel
conveniencehotel.com.br

Bom Negócio de Verdade
F A Oliva
faoliva.com.br

Fazenda Paraíso Turismo Rural
fazendaparaísoatibaia.com.br

Marluvas Calçados
marluvas.com.br

Montanhas do Ja Japi
montanhasdojapi.com.br

Morro Azul / Lazúli Hotel
apmorroazul.com.br
lazulihotel.com.br

Pousada Vento Verde
pousadaventoverde.com.br

Recanto da Mônica
recantodamonica.com.br

Recanto da Paz
recantodapaz.com.br

Rizzatour
rizzatour.com.br

Rota Turística da Uva
rotadauva.com.br

Sabor das Índias
sabordasindias.com.br

Sítio São Benedito
sitosoaobenedito.com.br

Teleférico de Atibaia
(11) 4412-1266

Tour Jundiáhy
tourjundiáhy.com.br

Travália Restaurante
travalia.com.br

Villa Brunholi
brunholi.com.br

Vinícola Castanho
vinicolacastanho.com.br





Circuito DAS FRUTAS



Morungaba

Belo Horizonte
Minas Gerais

SP-360

SP-063

Bragança Paulista

Rod. Fernão Dias
(BR-381)

Zoo Parque

Rod. Dom Pedro I
(SP-065)

Jarinú

Atibaia

Vale do Paraíba
Rio de Janeiro

Jundiá

Parque da cidade

SP-354

Serra de Itapetinga

Pedra Grande

Rod. Fernão Dias
(BR-381)

Rod. Bandeirantes
(SP-348)

São Paulo
Litoral

São Paulo
Litoral

ROBERTO
TORRUBIA

VOCÊ E O CHEIRO DE TERRA

COM O DESENVOLVIMENTO DAS CIDADES e a ampliação das zonas urbanas, aos poucos fomos perdendo a conexão com a terra. Muitas das nossas crianças da cidade crescem com medo de galinhas e acreditando que o leite vem da caixinha. O contato com a natureza é de suma importância para um desenvolvimento sadio e consciente da realidade da vida e do campo.

Isso torna ainda mais importante o trabalho dos proprietários de destinos turísticos rurais do Circuito das Frutas que cumprem a necessária e importante função de nos proporcionar a experiência, sempre prazerosa, do reencontro com nossas raízes.

São empresários que resistem às crises, à especulação imobiliária, aos desmandos de governos, para se manter em suas terras, criar seus filhos e netos, e preservar o meio ambiente onde gerações de suas famílias cresceram e prosperaram. Brava gente que acorda com os galos, conversa com as plantas, interage com os bichos, ouve os pássaros, dorme com as estrelas.

E é de braços abertos que esse povo nos recebe em suas terras, com largos sorrisos, bolos, geleias, doces, queijos e uma porção de comidas deliciosas, preparadas com as receitas de suas avós.

E as frutas? Essas estão espalhadas pelo pomar e você pode ter o imenso prazer de recebê-las diretamente da mãe terra. Apreciar, escolher, cheirar, experimentar. Viva as áreas rurais do Circuito das Frutas!

Um chopp no final do dia, encontrar os amigos para um bate-papo, almoçar com a família, degustar um prato preparado especialmente para você.

MKT/40

aqui
tudo
acontece!

O Beco Fino é o ponto de encontro do dia a dia.
Vem pra cá você também!



BECO FINO

**BARES
RESTAURANTES
CENTRO DE COMPRAS
ENTRETENIMENTO**

f |  becofino /  becofino.com.br /  Av. Nove de Julho, 1650 - Jundiaí



Desde 1955, a **FA Oliva** colabora para o desenvolvimento de Jundiaí.
E faz isso de maneira responsável, ao criar bairros e conjuntos residenciais que oferecem qualidade de vida aos seus moradores e harmonia para o seu entorno.

Construir com responsabilidade e respeito é algo que combina muito com Jundiaí, cidade referência por integrar o dinamismo dos negócios a um ambiente saudável, que valoriza o meio ambiente.

É com muito orgulho que, há mais de 60 anos, fazemos parte desta história.

www.faoliva.com.br


FA Oliva

**Bom
Negócio
de Verdade**