Chic Food...

with english text

VIAGEM + LUXO

O TURISMO TRATADO COMO GRIFFE

EDITORIAL

Salada mista, Alcachofra e Tomate-Cereja, do Quintal das Alcachofras (São Roque)

FOTO LUIZ FRANÇA

# ESPECIAL SABOR DE SP

## O melhor dos produtores rurais, restaurantes e cervejarias do interior paulista

QUINTAL DAS ALCACHOFRAS

ORIGEM 75

# VL CHIC

## O caderno gastronômico que p

# FOOD

## erdoa os prazeres da gula

# ESPECIAL SABOR DE SP

A convite da SETUR – Secretaria de Turismo e Viagens, órgão turístico oficial do Estado de São Paulo, o caderno **VL – Chic Food**, da revista **VL – Viagem + Luxo**, participou da primeira edição do programa **Sabor de SP**, uma iniciativa que mobiliza produtores e restaurantes do interior paulista, ação esta que tem como parceiros o *Mundo Mesa* e o *Senac*. Durante uma semana, estivemos visitando locais que fazem parte da rota gastronômica no entorno de Campinas, distinta em quatro temas: **CIRCUITO DAS FRUTAS** - **Casa San Fior** (Louveira) e **Origem 75** (Vinhedo); **ÁGUAS E FLORES PAULISTA** - **Cavalo de Tróia** (Lindóia), **Botequim da Estação** (Jaguariúna), **Fazenda Atalaia** (Amparo) e **Rancho do Leitão** (Lindóia); **BEM VIVER** - **Cabanha Campestre 53** (Joaquim Egidio), **Sítio São José** (Campinas), **Cervejaria Kalango** (Americana) e **Rancho da Linguiça** (Santa Bárbara d'Oeste); e **ROTEIRO DOS BANDEIRANTES** - **Quintal das Alcachofras** (São Roque), **Alambique Porto Brasil** (Porto Feliz), **Maggiorana Pasta & Gril** (Tietê) e **Um Bom Lugar** (Santana de Parnaíba).

A programação completa, que vai até março/24 envolvendo 240 cidades, compreende dez semanas de evento em cada uma das rotas gastronômicas reconhecidas pelo Governo do Estado. Além de Campinas, o Sabor de SP contempla Ribeirão Preto, Registro, Araçatuba, Campos do Jordão, São Carlos, Santos, Presidente Prudente, São José do Rio Preto, Marília e a capital de São Paulo.

At the invitation of SETUR – Secretariat of Tourism and Travel, the official tourist body of the State of São Paulo, the **VL – Chic Food** section, from the VL – Viagem + Luxo magazine, participated in the first edition of the Sabor de SP program, an initiative that mobilizes producers and restaurants in the interior of São Paulo, an action in partnership with Mundo Mesa and Senac. For a week, journalists and influencers visited rural producers and restaurants that are part of the gastronomic route around Campinas, divided into four themes: Fruit Circuit - **Casa San Fior** (Louveira) and **Origin 75** (Vinhedo); Águas e Flores Paulista - **Cavalo de Tróia** (Lindóia), **Botequim da Estação** (Jaguariúna), **Fazenda Atalaia** (Amparo) and **Rancho do Leitão** (Lindóia); Bem Viver - **Cabanha Campestre 53** (Joaquim Egidio), **Sítio São José** (Campinas), **Cervejaria Kalango** ( Americana) and **Rancho da Linguiça** (Santa Bárbara d'Oeste) and Roteiro dos Bandeirantes - **Quintal das Alcachofras** (São Roque), **Alambique Porto Brasil** (Porto Feliz), **Maggiorana Pasta & Gril** (Tietê) and **Um Bom Lugar** (Visconte de Parnaíba).

The complete program, which runs until March/24, comprises ten weeks of event, involving 240 cities on each of the gastronomic routes recognized by the State Government. In addition to Campinas, Sabor de São Paulo honors Ribeirão Preto, Registro, Araçatuba, Campos do Jordão, São Carlos, Santos, Presidente Prudente, São José do Rio Preto, Marília and the capital of São Paulo.

PUBLISHER E EDITOR

**Publisher e Editor**
Luiz França
lufran@viagemluxo.com.br

**Editor de Arte**
Cláudio Garcia
claudiogarcia@viagemluxo.com.br

**Para anunciar**
lufran@viagemluxo.com.br

**Financeiro**
Luís Cláudio de Oliveira
luis.claudio@viagemluxo.com.br

**REDES SOCIAIS**

**FACEBOOK**
www.facebook.com/viagemluxo

**INSTAGRAM**
@viagemluxo

**ISSUU**
www.issuu.com/viagemluxo

VIAGEM + LUXO

**Publicação impressa/eletrônica da VL Editorial**

**Jornalista Responsável**
Luiz França - Reg. MTPS nº 13.595

**WWW.VIAGEMLUXO.COM.BR**

# GRANDIOSO OU COMPACTO. SEMPRE IDEAL.

Parte de uma rede com presença global, o **Marriott São Paulo Airport** é um hotel excepcional, detalhadamente pensado para tornar o seu evento um sucesso.

Sabemos que cada evento exige uma solução única, por isso oferecemos várias opções em um único lugar. Nosso **Centro de Convenções** possui capacidade total para 2.000 pessoas distribuídas em 16 salas com layouts flexíveis.

A área externa para eventos e exibições é integrada à área de lazer, e nossa equipe de eventos é altamente especializada, qualificada e Red Coat para auxiliar em todos os detalhes.

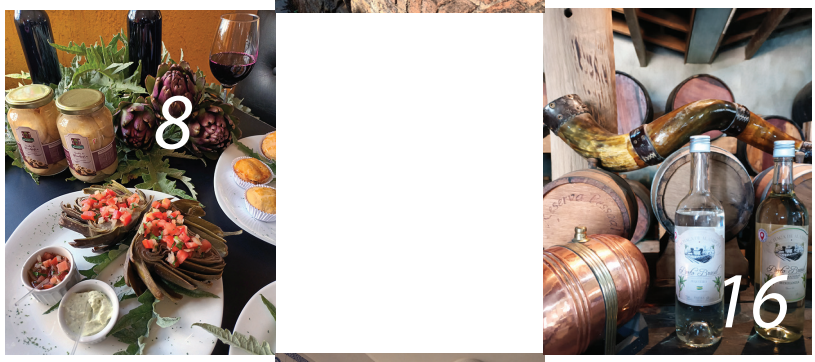
**Modernidade e excelência em serviços.**
Consulte-nos para saber mais detalhes.

**MARRIOTT SÃO PAULO AIRPORT**
Av. Ministro Evandro Lins e Silva, 10 / 100
07190-017 – Guarulhos, SP – Brasil
Tel: +55 11 2468-6999 Fax: + 55 11 2464-0594

MARRIOTT
SAO PAULO AIRPORT

# CONT


FAZENDA ATALAIA 24



QUINTAL DAS ALCACHOFRAS 8



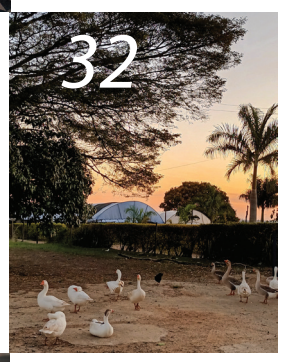
ALAMBIQUE PORTO BRASIL 16



ENGENHO CAVALO DE TRÓIA 12

CABANHA CAMPESTRE 53 28

SÍTIO SÃO JOSÉ 32



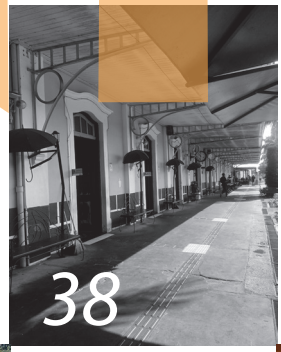
CERVEJARIA KALANGO 36

**CAPA**

**Quintal das Alcachofras**: *Salada de Alcachofra com Tomate-Cereja*.
Foto: **Luiz França**

# TENT


BOTEQUIM DA ESTAÇÃO



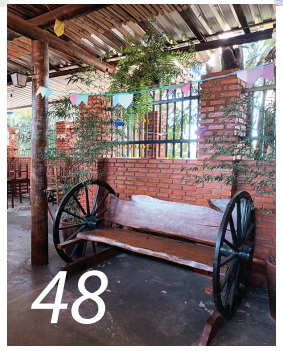
RANCHO DO LEITÃO

ORIGEM 75

MAGGIORANA PASTA & GRIL

UM BOM LUGAR

CASA SAN FIOR



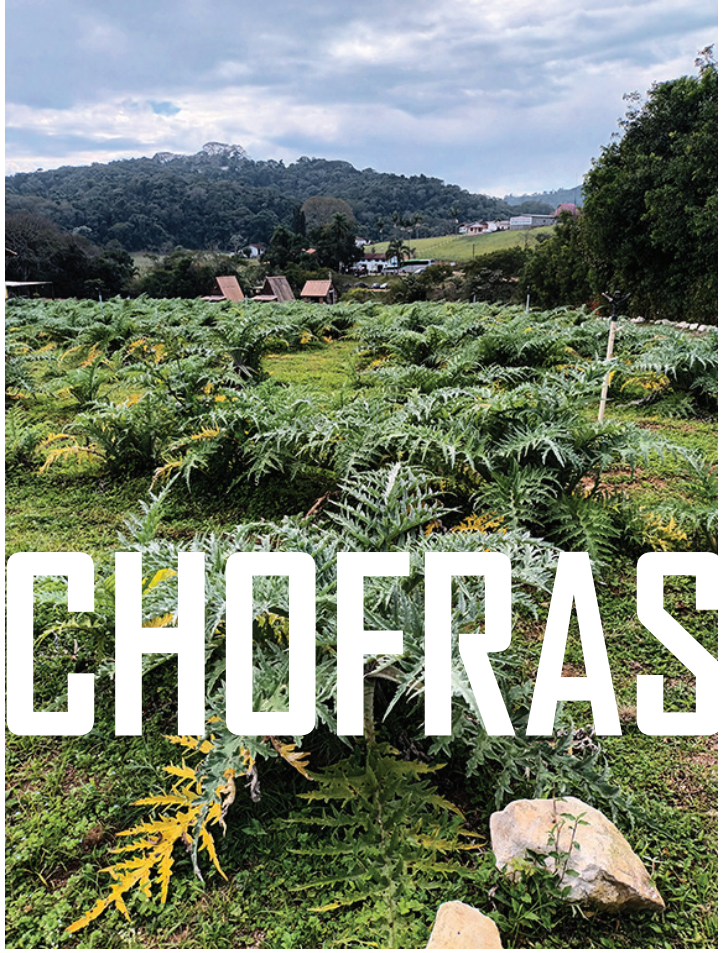

RANCHO DA LINGUIÇA

## SÃO ROQUE

# QUINTAL DAS

FOTOS LUIZ FRANÇA

# ALCACHOFRAS



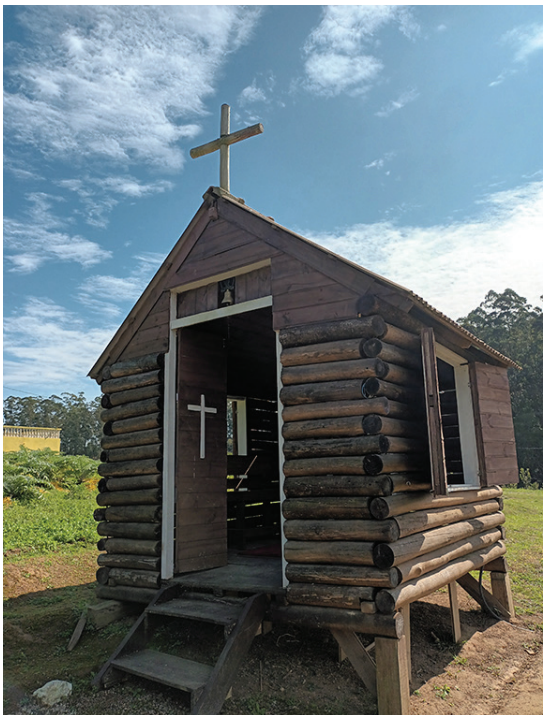
O casal **Laura** e **Waldermar Moraes**, produtores rurais na cidade de São Roque, pertinho da capital paulista, transformou sua propriedade, no início criada com a proposta de cultivar uvas, em um dos maiores produtores de alcachofras da região. Com a ausência do casal, a filha **Luciana Moraes**, formada em Advocacia, logo desistiu da carreira para dar continuidade ao trabalho iniciado pelos pais. “Sou advogada e nunca tinha tomado contato direto com a produção propriamente dita. Meus pais cuidavam de tudo, da plantação à colheita”, relembra Luciana. O nome do restaurante (**Quintal das Alcachofras**), inaugurado em setembro de 2018, foi revelado em um sonho que Luciana teve com seu pai.

O local fica em meio a uma exuberante plantação de alcachofras. O ambiente é familiar, interiorano, uma inusitada experiência de estar almoçando em uma casa campestre. No cardápio do restaurante, as alcachofras imperam em várias combinações, de pizzas a strogonoff, além do festejado *Pastel de Alcachofra*, muito apreciado entre os frequentadores do Quintal das Alcachofras. A melhor época do ano para visitar o local vai de abril até setembro, período em que o visitante poderá fazer incursões pela propriedade para conhecer detalhes de plantação até a colheita da flor.

## O SORVETE DE ALCACHOFRA

Com sabor peculiar, gelado e delicioso, o *Sorvete de Alcachofra* com calda de vinho tinto é uma inenarrável atração no cardápio do Quintal das Alcachofras. Surgiu depois que o

**QUINTAL DAS ALCACHOFRAS: Entrada do restaurante, Pastel de Alcachofra, espaço externo e o afamado Sorvete de Alcachofra**



**QUINTAL DAS ALCACHOFRAS: Cabanas para pernoites, a capela da fazenda e placa da Trilha do Sagui**

patriarca Waldemar experimentou um doce à base dessa planta. “Achei estranho. Alcachofra é salgada. Mas se tem doce, deve dar um bom sorvete”, relembra Luciana.

Para chegar ao resultado final do sorvete, ela fez várias tentativas, inclusive acrescentar à massa do sorvete pequenos pedacinhos cristalizados de alcachofra, arrematados com calda de vinho tinto. O sucesso foi tão grande que a guloseima ganhou premiação instituída pelo Governo do Estado de São Paulo, e colocou o Quintal das Alcachofras e a cidade de São Roque no turístico Roteiro dos Bandeirantes. Para incrementar a estadia na fazenda, Luciana Moraes está implementando hospedagens na propriedade, acomodações tipo chalés ou cabanas, para aqueles viajantes que curtem experiências novas, com um contato direto com a natureza.

**PROGRAME-SE**
Estrada dos Moraes, 705, acesso pela Estrada do Vinho, km 5,5
Tel. +55 15 99738 6387
**@quintal_das_alcachofras**

**QUINTAL DAS ALCACHOFRAS: Na entrada do restaurante, Adriana Moraes e Aline Neves dos Santos; apetitosas porções, entre elas, o festejado Pastel de Alcachofra**

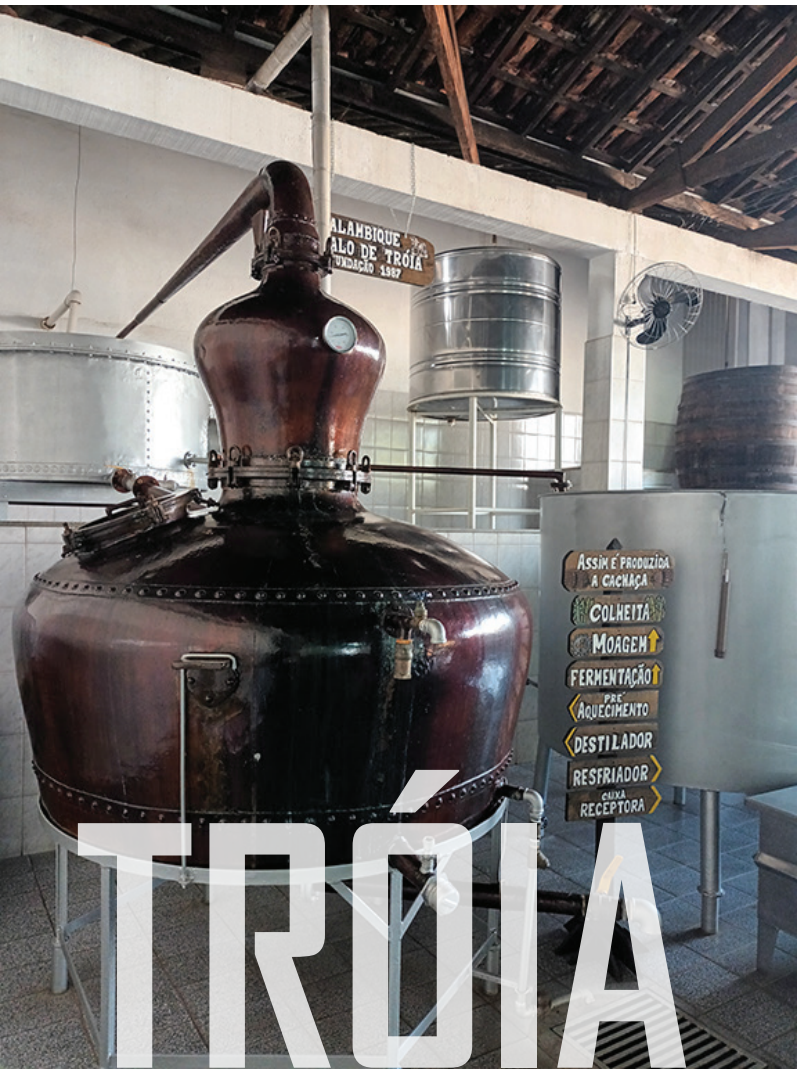
**"O local está sendo incrementado com hospedagens, acomodações tipo chalés ou cabanas, para aqueles viajantes que curtem experiências novas, um contato direto com a natureza"**

FOTOS LUIZ FRANÇA

LINDÓIA

# CAVALO DE

**CAVALO DE TRÓIA: Na página oposta, as imponentes colunas gregas estilizadas lembram o Parthernon. Abaixo, o antigo alambique que destila a cachaça até hoje; ao lado, detalhe do empório, com oferta de produtos diversos**




# TRÓIA

"O café, servido no Engenho Cavalo de Tróia, é produzido pela própria família, torrado e moído na hora, um aprendizado para as pequenas gerações que só conhecem o pó de café embalados nas prateleiras dos supermercados"

A história do **Engenho Cavalo de Tróia,** em Lindóia, é repleta de paixão. A ideia de criar um espaço para a produção da cachaça partiu do empreendedor *José Cremasco*. Além da pinga, o vinho e o sorvete, juntos, são também protagonistas de sua história de vida. Tudo começou em meados de 1987, ano em que o local começou a produzir a cachaça no mesmo alambique utilizado até hoje. Com o falecimento do empresário, a Família Cremasco resolveu passar as rédeas da casa para **Arcilia Aparecida Soares**, ente querida que cresceu na fazenda onde funciona também um empório. Orgulhosa de sua função, Arcilia é quem recepciona os visitantes com muitas histórias para contar.

O empório, um misto de produtos artesanais, cereais, doces em conservas e bebidas (licores, vinhos e cachaças), dispõe de um aprazível espaço de convivência, um verdadeiro *Parthenon* que remete às onipotentes edificações da Grécia antiga. Há também um auditório, reservado para acolher estudantes, mas também para realizar apresentações de como as bebidas do Cavalo de Tróia são produzidas. Aliás, para armazenar os vinhos, o local dispõe de uma sugestiva cave, com teto em formato côncavo e temperatura controlada.

## ICE CREAM & COFFEE

Outro espaço bastante concorrido no Cavalo de Tróia é a bancada dos sorvetes. A guloseima, tradicionalíssima, ganhou fama na região por oferecer sabores inusitados, entre os

mais procurados listam os sorvetes de *Gengibre*, *Abacaxi ao Vinho*, *Café* e de *Queijo*, este último servido com pedacinhos de parmesão. Uma delícia. Já o café, a bebida mais consumida pelos brasileiros, é produzido pela própria família, torrado e moído na hora, um aprendizado para as pequenas gerações que só conhecem o pó de café embalados nas prateleiras dos supermercados.

**CAVALO DE TRÓIA: No topo da página, o jardim externo do Parthenon e Arcília Aparecida Soares preparando rótulos de vinhos para degustação.Acima, variedade de licores do empório e, ao lado, o moedor de café, sempre à vista do visitante**

**PROGRAME-SE**
*Avenida 31 de Março, 1495, Jardim Alvorada, Lindoia, SP*
Tel. +55 19 99216 0493
**@engenhocavalodetroia**

**CAVALO DE TRÓIA: mobiliários antigos atestam a tradição familiar**

# PORTO FELIZ PORTO

FOTOS LUIZ FRANÇA

FOTOS LUIZ FRANÇA

**PORTO BRASIL: Tonéis para envelhecimento das cachaças**

A simpatia do produtor **Vinícius Thomazzetto**, dono do **Alambique Porto Brasil**, em Porto Feliz, é contagiante. Falador, ele não se intimida em querer salientar, nos seus mínimos detalhes, todo o processo empregado para a fabricação de sua cachaça. Uma aula bem apresentada, discorrendo desde o plantio e a colheita da matéria prima (cana de açúcar) até o produto final, a cachaça, engarrafada e etiquetada que, no caso da Porto Brasil, se destaca em quatro vertentes: cachaças *Amburana, Jequitibá, Bálsamo* e o *Carvalho*. Como complemento, o precioso *Licor de Jequitibá*, produzido com Mel e algumas notas de Baunilha, Cravo e Menta; o *Limoncello*, uma bebida de origem italiana, preparada com limão, água e açucar; e o *Licor de Frutas da Estação*.

"Nossa produção de cana de açúcar é sustentável, com utilização de adubo na palha, para manter a umidade do solo; e ervas daninhas, para evitar insetos. A colheita é feita manualmente. Depois da moagem (**n.r.:** *o bagaço vai para a alimentação dos animais*), filtra-se o caldo nos tambores de fermentação. O fermento é feito à base de farelo de arroz e quirera de milho, para despertar a levedura da cana. Também traz um gostinho de cereal, deixando a bebida mais leve e limpa", salienta Thomazzetto.

Vinícius vai adiantando que, após o processo de fermentação, sem o uso de processos químicos, o caldo vai para

**PORTO BRASIL: O produtor Vinícius Thomazzetto**

"A cachaça sai do alambique pela proveta que tem um termômetro no qual é separado o teor alcoólico daquele momento: a cabeça, que é o álcool acima de 58 graus; e o coração, que é o produto livre de todos os compostos indesejáveis e com as propriedades do terroir"

**PORTO BRASIL: linha de frente dos rótulos produzidos no alambique**

o alambique de cobre. A cachaça sai do alambique pela proveta que tem um termômetro no qual é separado o teor alcoólico daquele momento: a cabeça, que é o álcool acima de 58 graus; e o coração, que é o produto livre de todos os compostos indesejáveis e com as propriedades do terroir, como notas de baunilha, citrus e menta.

A destilação precisa de, pelo menos, quatro dias. Quando a cachaça vai para os tonéis, ela pode ficar indefinidamente. “O produtor artesanal só tem quatro meses no ano para produzir, porque a cana utilizada para fazer a cachaça tem de ser a colhida no dia”, salienta ele.

## CAFÉ A MODA DO CAMPO

Enquanto Vinícius continuava com a prosa, nossa equipe teve o privilégio de degustar um café da tarde harmonizado com deliciosos pães preparados pelas mãos mágicas da mãe do produtor. “Quero reunir produtores locais de pães, queijos, salames e linguiças para presentear o visitante com degustações da cachaça harmonizadas com diferentes produtos. Minha ideia é incrementar a economia na região, que sofreu demais com a pandemia”, finaliza Vinícius.

**PROGRAME-SE**
*Estrada Municipal Porto Feliz - Sorocaba, km 6, Propriedade Irmão Brasílio – Bom Retiro, Porto Feliz, SP*
Tel. +55 15 99123 4001
**@cachaca_portobrasil**

**PORTO BRASIL: Abaixo, interior do alambique rústico, porém, aconchegante, onde foi servido um verdadeiro café no campo. Ao centro, Vinícius e a esposa Nislei, ela braço direito dele em sua empreitada**

FOTOS LUIZ FRANÇA

LOUVEIRA

# CASA SAN

A cidade de **Louveira** integra o *Circuito das Frutas* pelo interior paulista. O turismo local está intrinsecamente associado à gastronomia e lazer, principalmente com visitas a diversos produtores de frutas. Para tanto, uma parada na **Casa San Fior** é obrigatória. O local, um aprazível empório que encanta pelo colorido dos jardins bem cuidados e pelas frutas expostas para venda, é uma extensão do sítio da *Família Pagotti*, sob o comando do patriarca e produtor **Antônio Nelson Pagotti.** Ao lado da filha **Simone Pagotti**, ele gerencia a loja, enquanto que os demais integrantes da família cuidam do plantio no sítio, de onde saem uvas, caquis, figos e demais frutas típicas da região.

## PARREIRA: SOMBRA E UVA

A área externa da loja do sr. Antônio mais parece um quintal florido, com uma estrutura de madeira coberta por parreiras de qualidades de uvas variadas. Os cachos ficam à disposição dos visitantes, para provação ou até mesmo como fundo de apoio para uma *selfie* e postagem nas redes sociais. Presente em vários eventos na região, como as festas da Uva, do Figo e do Caqui, onde expõe sua produção de frutas, a Casa San Fior percebeu que o valor agregado dos produtos, quando vendidos diretamente ao público, sem intermediários,

**CASA SAN FIOR: À esquerda, o charme da parreira logo na entrada do quiosque. Acima, cachos da saborosa Uva Niágara e, ao lado, os produtos comercializados na loja**

**CASA SAN FIOR:** O produtor Antônio Nelson Pigatti e sua filha Simone Pigatti

**"A área externa da Casa San Fior, sob o comando do produtos Antônio Nelson Pagotti, mais parece um quintal florido, com uma estrutura de madeira coberta por parreiras de qualidades de uvas variadas"**

**CASA SAN FIOR: A propriedade oferece um ambiente especial, com vasos e canteiros coloridos; a criançada adora o tanque das carpas**

é muito maior que o preço pago pelos atacadistas ou distribuidores. Foi com essa constatação que resolveu manter no local a venda direta do seu próprio produto. Juntamente com as frutas, a Casa San Fior produz sucos de uvas de excelente qualidade. As variedades de uvas utilizadas para as bebidas são Isabel e Niágara – essa última muito doce, suave e de cor rosada e viva, muito saboroso.

Além das uvas Niágara, o sítio, com 80 mil parreiras, produz outras variedades, como a Bordeuax, Vitória e Isabel. O quiosque é aberto à visitação do público, uma vez que faz parte dos roteiros turísticos da região. No local é possível comprar também vinagre e picles de caqui, vinagre balsâmico, vinhos de mesa, biscoitos e doces artesanais.

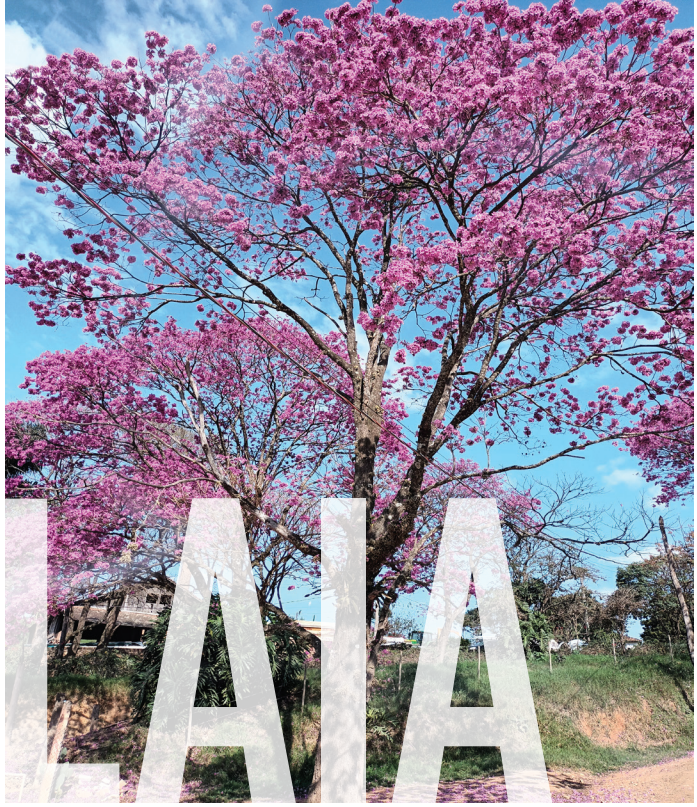
**PROGRAME-SE**
Avenida Ricierie Chiquetto, 1015, Bairro Santo Antônio, Louveira, SP
Tel.: +55 19 99698 1330
**@casasanfior**

AMPARO

# FAZENDA

FOTOS LUIZ FRANÇA

# ATALAIA



A centenária **Fazenda Atalaia**, em Amparo, é um dos passeios mais pitorescos do interior de São Paulo. Como tantas outras fazendas seculares paulistas, o local iniciou suas atividades no cultivo do café, sofreu as consequências da crise mundial do setor em 1929, o que provocou a transição de vários proprietários. Atualmente, a propriedade é administrada pelo casal **Rosana** e **Paulo Rezende**, ele com formação em Agronomia.

Apesar das mudanças com o decorrer do tempo, a sede, o terreiro que era utilizado para a secagem de café e a tulha, nome dado ao depósito onde outrora eram armazenadas as sacas de café, permanecem no formato que foram construídos. O conjunto da obra já é um forte motivo para visitação, muito embora o grande destaque hoje na fazenda é a produção de queijos, alguns deles com premiação internacional.

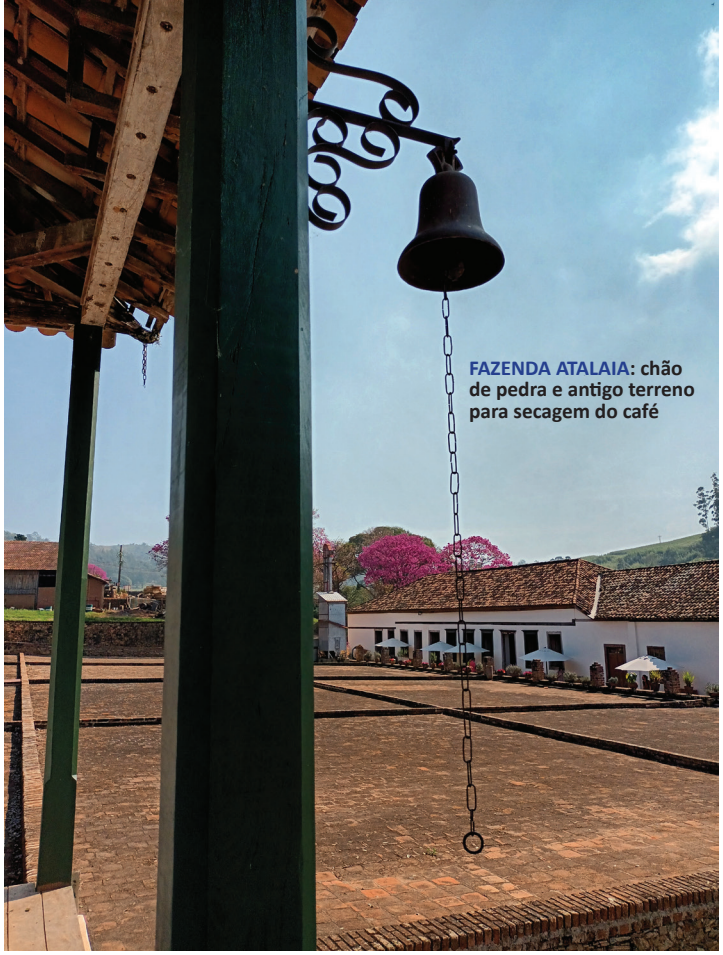
No início, a produção se limitava ao queijo *Frescal*, mas logo o casal apostou na diversificação, oferecendo um mix de produtos, com destaque aos queijos maturados. Hoje, a Atalaia apresenta um leque de 70 itens produzidos e comercializados pela empresa, entre queijos e derivados do leite, cuja grande estrela maior é o *Queijo Tulha Atalaia*, que em 2016 foi o primeiro queijo brasileiro a conquistar medalha de ouro no exterior. **N.r.:** o nome Tulha foi escolhido porque os queijos passam o período de maturação nas prateleiras das tulhas centenárias da fazenda.

## EXPERIÊNCIA NO CAMPO

Com a ideia de promover um pouco mais de interação,

**FAZENDA ATALAIA: Os proprietários Paulo e Rosana Rezende. Ao lado, o premiado Queijo de Tulha Atalaia**

**“Aqui na Fazenda Atalaia queremos oferecer histórias e experiências e não sermos apenas um lugar de vender queijos”, incentiva o proprietário Paulo Resende**



**FAZENDA ATALAIA: chão de pedra e antigo terreno para secagem do café**

a Fazenda Atalaia abriu as portas para receber visitantes e turistas interessados em interagir com a vida no campo. Para eles, o dia começa com um delicioso café da manhã, servido no salão do galpão. Após o passeio interno para conhecer todas as etapas na elaboração dos queijos, é possível almoçar pratos típicos da região.

Entre as opções de entrada listam o delicioso *Antepasto de Berinjela* com pão assado na hora; ou talvez uma *Salada de Folhas fresquinhas com fatias de Queijo Nuvem* - um queijo branquinho, firme por fora, mas muito cremoso por dentro. Como prato principal, nossa sugestão é pedir a *Polenta com Frango Caipira*, uma iguaria preparada pela cozinheira Santina Nardin, nascida na região, e que faz parte da história do local.

Para harmonizar, *Suco de Limão-Cravo* geladinho. Como dessert, o irresistível *Doce de Abóbora* em cubos servido com calda e creme de leite fresco, que mais parece um chantilly de procedência francesa. “Quem conhece os nossos produtos não imagina que os queijos são apenas uma fração da Fazenda Atalaia. Queremos oferecer histórias e experiências e não sermos apenas um lugar de vender queijos”, incentiva o proprietário Paulo Resende.

**PROGRAME-SE**
*Rodovia SP 352 – (Rod. Antonio Cazalini), Km 137,5*
Alferes Rodrigues, Amparo, SP
Tel. +55 19 99750 8129
**@fazendaatalaia**

**FAZENDA ATALAIA:** Atualmente, o local oferece um leque de 70 itens produzidos e comercializados, entre queijos e derivados do leite. Nas imagens, algumas etapas da linha de produção de queijos; tábua de queijos para degustação e dois destaques do café da manhã: pão e bolo, ambos preparados no local

# CABANHA CA

## JOAQUIM EGÍDIO

FOTOS LUIZ FRANÇA

**CABANHA CAMPESTRE 53: Aula de degustação, com o proprietário e engenheiro mecânico Genivaldo Pimenta**

**CABANHA CAMPESTRE 53: Antiga roca decora o ateliê Toque da Lã**

# MPESTRE 53

**"A Cabanha Campestre 53 dispõe de um espaço de convivência e um variado empório, onde são promovidos encontros para palestras, cursos e degustação"**

Situada na exuberante Serra das Cabras, área de preservação ambiental em Joaquim Egídio, distrito municipal de Campinas, a **Cabanha Campestre 53** lembra aqueles pastos bovinos característicos das montanhas austríacas. O local, a bem da verdade, recepciona a todos interessados em vivenciar uma experiência no campo, um convite para conhecer a lide diária em uma fazenda de criação de ovelhas, cuja raça Lacaune é de origem francesa. Para quem não sabe, os animais são dóceis com aptidão para produção de leite de alto valor nutritivo, ideal para o manejo em pequenas propriedades.

À frente da empreitada está o casal **Genivaldo Pimenta**, engenheiro mecânico da indústria de aviação; e a química **Daniele Santos**. Eles contam que o interesse por cabras e ovelhas começou quando descobriram que a filha Marina, ao nascer, era intolerante a lactose. “Naquela época, tínhamos de ir aos capris retirar o leite. Ainda não era vendido nos supermercados e nos encantamos com esses animais”, relembra Genivaldo. Depois de uma experiência de dois anos, em uma vila rural na Espanha, o casal decidiu que o futuro deles aqui no Brasil seria abraçar uma vida no campo, com acesso à tecnologia disponível.

Na linha de produção da Cabanha Camoestre 53, o visitante irá encontrar produtos feitos artesanalmente, sem aditivos ou conservantes. São queijos maturados tipo *Pecorino*, queijos fermentados tipo *Boursin*, iogurtes e doces de leite derivados do leite de ovelha tão festejado na gastronomia - a queijaria da Cabanha Campestre 53 é certificada pelo SIM-POA.

**CABANHA CAMPESTRE 53: Em um ambiente higienizado, Genivaldo Pimenta faz uma apresentação no processo de maturação dos queijos**

Há também um espaço de convivência e um variado empório, onde são promovidos encontros para palestras, cursos e degustação gastronômica. A Cabanha Campestre 53 mantém um ateliê (Toque da Lã), onde são feitas peças de artesanato a partir da lã das ovelhas. Eles utilizam técnicas milenares de feltragem e tingimento natural com sementes, cascas, folhas, flores e frutas da região.

**PROGRAME-SE**
*Condomínio Serra das Cabras, lote 53 - Joaquim Egídio*
(distrito município de Campinas) - SP
Tel. +55 12 99797 1706
**@toque_da_la - @cabanhacampestre53**

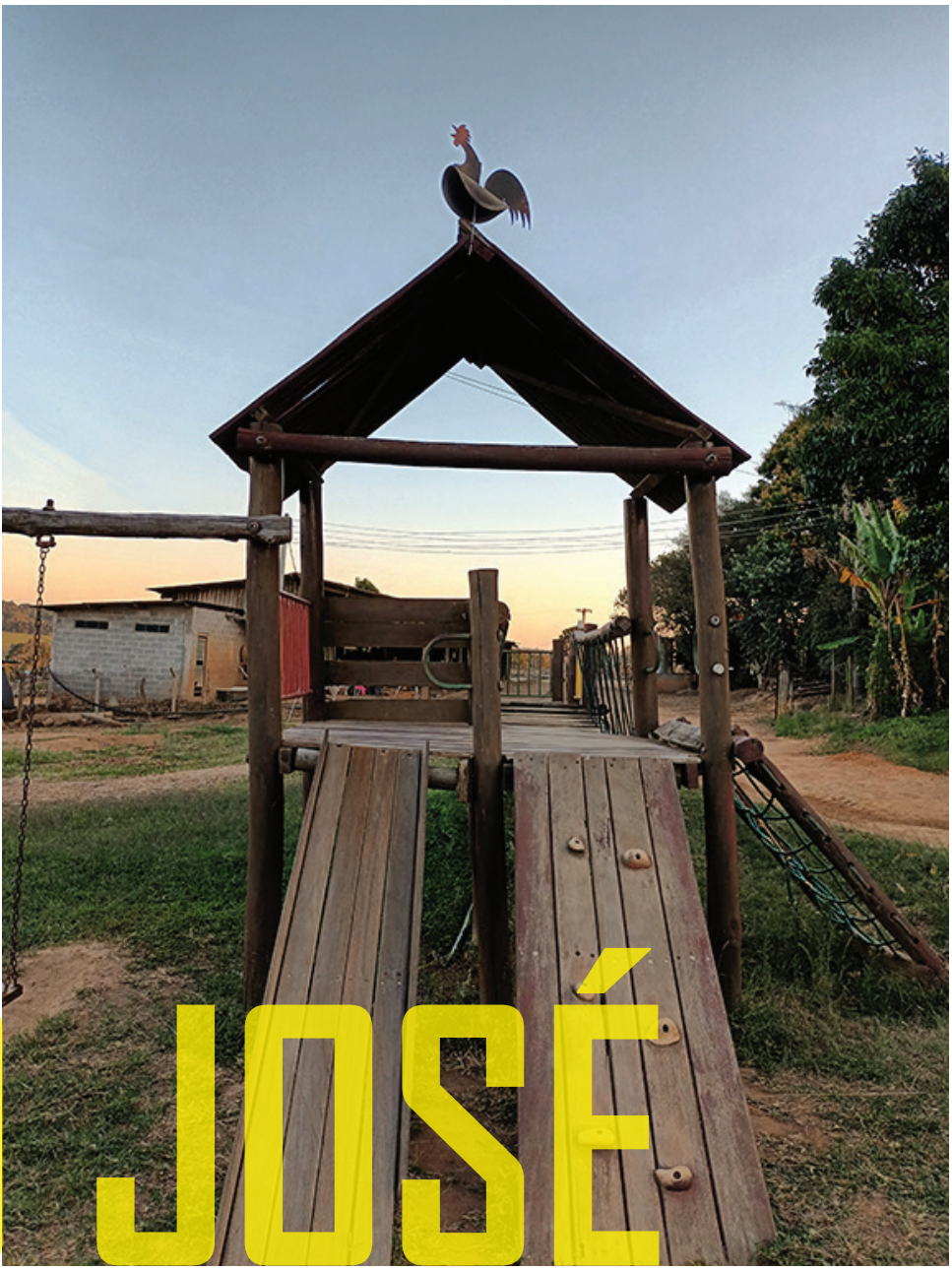
**CABANHA CAMPESTRE 53: Marina posa com um gorro confeccionado com lã de ovelha. Abaixo, miniaturas para colecionadores e, ao lado, o casal Daniele Santos e Genivaldo Pimenta, com as filhas Marina e Elena**

“As ovelhas da Cabanha Campestre 53 (raça Lacaune) são dóceis, com aptidão para produção de leite de alto valor nutritivo, ideal para o manejo em pequenas propriedades”

FOTOS LUIZ FRANÇA

CAMPINAS

# SÍTIO SÃO

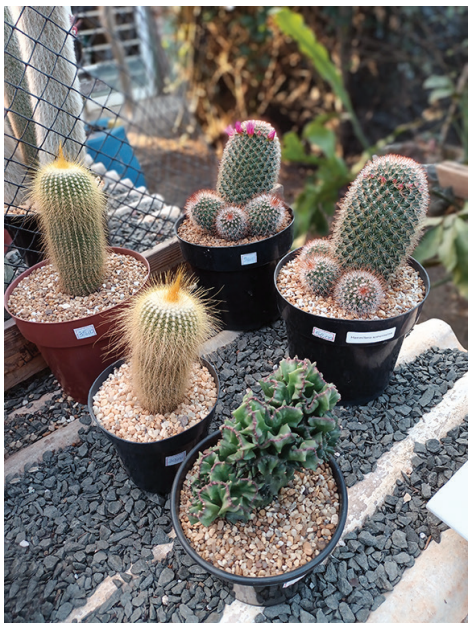


# JOSÉ

O **Sítio São José** fica localizado no bairro *Fogueteiro*, em Campinas, e detém o título de ser um dos pioneiros em abrir suas portas para o turismo rural na região. A propriedade é da *Família Abacherly*, de origem suíça, e atualmente cultiva milho, uva, morango e algumas hortaliças, além da criação de vários animais e aves. Bom de prosa, o patriarca **Melchisedech Abacherly** tem orgulho em contar a história da imigração da família para o Brasil, em 1881. "Aqui já plantamos de tudo: café, tomate, uva, batata etc. Ao longo do tempo enfrentamos várias crises econômicas, mas desde 2002, por sugestão do SEBRAE, acatamos um programa de capacitação para o turismo rural, atualmente nossa principal fonte de renda".

Local ideal para um passeio familiar, ali o visitante pode experimentar a autêntica culinária rural e desfrutar de diversas opções de lazer que o sítio oferece, tais como passeios a cavalo, pesca e caminhada na trilha. No sítio existe também uma

**SÍTIO SÃO JOSÉ: A Tulha Artesanatos é uma loja local que vende produtos diversos, com ênfase a manufaturados produzidos por artesãos da região**



réplica das antigas “vendas rurais” onde é servido almoço e são comercializados produtos rurais direto do produtor. Para entreter a garotada, o Sítio São José possui diversos passeios gratuitos, como o espaço dedicado às interações com os animais, um parque infantil, visita ao orquidário e plantação de morangos, além de se aventurar por uma convidativa trilha, cujo destino alcança uma bica d’água.

## GASTRONOMIA RURAL

Atualmente, a plantação de milho é o principal ingrediente das comidas servidas no Sítio São José. As pamonhas doces ou salgadas, deliciosas, são servidas quentinhas, ótimas pedidas para o lanche da tarde. Para acompanhar, experimente o café do sítio, cultivado no local e feito no fogão a lenha, que também pode harmonizar com um pedaço de bolo de milho. Outras sugestões são o curau  e o suco de milho. Anualmente, sempre a partir de abril, o visitante poderá colher morangos direto do pé. Aliás, pode-se comprar todos os produtos da fazenda na loja que fica ao lado do restaurante.

**SÍTIO SÃO JOSÉ: No topo da página,  as plantas são cultivadas em uma imensa estufa, e cachaças e licores diversos do empório. À cavalo, o patriarca Melchisedech Abacherly e a saborosa pamonha da casa. Ao lado, espaço para degustação**

**PROGRAME-SE**
*Estrada do Fogueteiro, s/nº – Zona Rural, Campinas, SP*
Tel. +55 19 99879 8146
**@sitiosao.jose**

"Os morangos são cultivados em arranjos suspensos. No período da conheita, o visitante poderá colher a fruta direto do pé"

**CERVEJARIA KALANGO:** A *Summer Ale* tem um sabor intenso de lupo, com um toque cítrico de laranja, de baixo amargor

## AMERICANA

# CERVEJARIA

FOTOS LUIZ FRANÇA

**CERVEJARIA KALANGO:** Hamburguer *Krisp*, com pão de brioche, carne, bacon, catupiry, rúcula, cebolo crispi e molho BBQ

**"A harmonização das cervejas na Kalango pode ser conferida no cardápio da casa, com sugestões de porções de petiscos e preparos de hamburgueres tipo tentação, de dar água na boca"**

A **Cevejaria Kalango**, criado em 2016 na cidade de Americana, é o resultado de pesquisas adquiridas em viagens pela *Família Martins*. Tudo começou quando o arquiteto **José Antônio Martins**, durante um giro pela Bélgica, conheceu uma variedade de sabores de cervejas. “Ele também se encantou em como as pessoas faziam a própria bebida em casa”, relembra o designer de produtos **Kauré Ferreira Martins**. De volta ao Brasil, a dupla começou a produzir cervejas artesanais, somente para entreter amigos, mas que logo caiu na preferência local. Enquanto isso, **Aurã Ferreira Martins**, formado em Zootecnia, trabalhava na Amazônia. Lá, ele conheceu um produto que era uma espécie de massa de cacau, que logo foi incorporada à receita. Após uma estadia no

Rio Grande do Sul, para aperfeiçoamento, Aurã voltou para casa trazendo embaixo do braço o diploma de Mestre Cervejeiro, título que ele ostenta, na prática e no papel, na Kalango.

Atualmente, a **Cervejaria Kalango** produz 10 mil litros do saboroso líquido. Para garantir melhor visibilidade, em 2019 eles resolveram abrir um aconchegante bar, misto de hamburgueria e cervejaria, o que favoreceu para estabelecer maior identidade com o consumidor de Americana. Lá, o visitante poderá experimentar a *Cacau Stout*, cerveja escura do estilo *dry stout*, de corpo leve e baixo teor alcoólico; *Summer Ale*, com sabor intenso de lúpulo e um toque cítrico de laranja de baixo amargor; *Meldorado*, refrescante em estilo americano e um leve sabor de mel; *Ipa Maracujá*, clara, combinando os aromas de maracujá e de manga; e a *Ipa Café*, que, apesar do café, é clara também. A harmonização das bebidas pode ser conferida no cardápio do Kalango, com sugestões de porções de petiscos e preparos de hamburgueres tipo tentação, de darem água na boca.

**PROGRAME-SE**
*R. das Tâmaras, 21 - Vila Sao Pedro, Americana - SP*
Tels. +55 19 98265 8009 / +55 19 98196 4248
**@kalangocervejaria**

**CERVEJARIA KALANGO: À esquerda, porção de Batatas Fritas com Bacon. Acima, Aurã Ferreira Martins, Kauré Ferreira Martins e José Antônio Martins**

## JAGUARIÚNA

# BOTEQUIM DA

FOTOS LUIZ FRANÇA

**"Construída em 1945, a Estação Jaguariúna é mantida pela Associação Brasileira de Preservação Ferroviária, atualmente operando como uma linha turística percorrida por uma locomotiva a vapor, a conhecida Maria Fumaça"**

# ESTAÇÃO

A festejada cidade de Jaguariúna, terra da prestigiada Festa do Peão, é um dos destinos turísticos mais procurados pelo interior do estado de São Paulo. Faz parte do circuito *Águas e Flores Paulista*, pois oferece uma série de atrações a todos os visitantes, quer pelo seu legado histórico rural, mas principalmente pela alta gastronomia regional. O **Botequim da Estação**, instalado na *Estação Ferroviária de Jaguariúna*, ponto turístico da cidade, é o endereço certo a todos os gourmands e gourmets de plantão.

O restaurante, comandado pela empresária **Magda Mecias**,

**BOTEQUIM DA ESTAÇÃO: À esquerda, a festejada Picanha na Pedra, com generosos pedaços assados e salpico de alho fritos à perfeição**

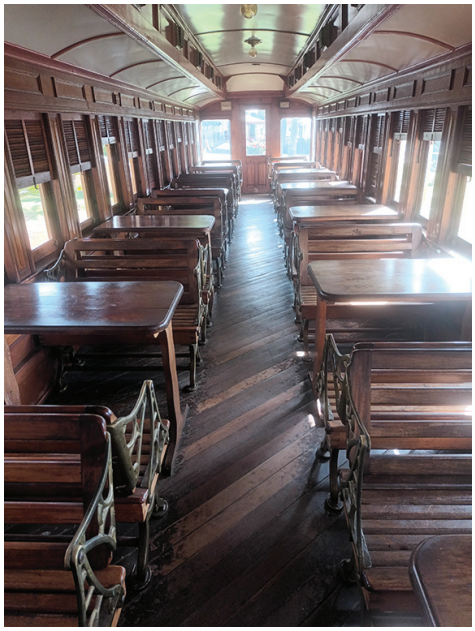
tem como carro-chefe a já tradicional *Picanha na Pedra*. A iguaria, segundo Magda, "ajudou a construir a fama do local": "O prato é composto por generosos bifes de picanha, com pedacinhos de alho fritos sobre eles, guarnecidos de arroz branco, feijão-carioca, salada fresquinha, vinagrete e farofa portuguesa", descreve a empresária.

Segundo ela, o Botequim da Estação funcionou como lanchonete até 2006, ano em que a Maria Fumaça foi reativada para passeios turísticos e o bar passou a funcionar como restaurante. O movimento da casa é concorrido, principalmente aos finais de semana, quando o local chega a receber entre 700 e 1.000 pessoas. Em dias normais, é comum a frequência de empresários, executivos e demais visitantes de outras cidades ocuparem as mesas do restaurante, comportamento este que tem impulsionado muito o turismo de negócios na cidade. Nos planos de Magda para o futuro, a meta é preparar seus filhos para assumirem os negócios da família, uma vez que, além de Jaguariúna, ela também supervisiona uma outra unidade na cidade de Mogi Guaçu.

**PROGRAME-SE**
Avenida Jaguary, 600, Centro, Jaguariúna, SP.
Tel. +55 19 97402 6238
**@botequimdaestacao**

# PASSEIO NA MARIA FUMAÇA

Construída em 1945, a **Estação Jaguariúna** é mantida pela *Associação Brasileira de Preservação Ferroviária*, atualmente operando como uma linha turística percorrida por uma locomotiva a vapor, a conhecida *Maria Fumaça*. Foi desativada em 1977, mas em 2006, graças a uma iniciativa da Prefeitura de Jaguariúna, foi construída uma extensão de 1.200 metros para que a antiga estação de Jaguariúna retomasse sua função original. A locomotiva Maria Fumaça pode chegar à estação e voltar na direção correta, graças a um girador instalado no fim da linha. Uma atração na cidade, sem dúvida.



TIETÊ

# MAGGIORANA P

FOTOS LUIZ FRANÇA

**MAGGIORANA PASTA & GRIL:** O casarão é cheio de detalhes preservados, com vista para a praça da Prefeitura de Tietê. Ao lado, Rogério Marcelo Bonadia

**"Sucumbir aos pecados da gula no Restaurante Maggiorana é um prazer perdoável, diante de tantas tentações irrecusáveis"**

**MAGGIORANA PASTA & GRIL: Ao lado, os grelhados em carnes variadas. No rodapé, detalhe do buffet, potes dos conhecidos doces caseiros de Tietê e o irresistível Cuscuz de Frango**

# ASTA & GRIL

Instalado em um casarão tombado do século passado, o **Maggiorana Pasta & Gril** é um concorrido restaurante que faz as honras da casa na cidade de Tietê. Está inserido no *Roteiro dos Bandeirantes*, oferecendo um buffet de opções variadas entre massas, saladas, grelhados e sobremesas, tendo como carro-chefe o requisitado *Frango com Polenta*, uma receita familiar e especialidade preferida entre os frequentadores, uma vez que a região teve uma forte influência italiana em sua colonização. À frente do restaurante, uma dupla formada por mãe e filho, **Neusa** e **Rogério Marcelo Bonadia**. Juntos, eles combinam tradição e criatividade nas sugestões gastronômicas da casa, resgatando inclusive os irresistíveis doces caseiros, todos preparados no local, um hábito que está inserido na cultura da cidade. Sucumbir aos pecados da gula no Maggiorana é um prazer perdoável, diante de tantas tentações irrecusáveis.

**PROGRAME-SE**
Praça Dr. José Augusto Corrêa, 46 – Centro, Tietê, SP
Tel. +55 15 3282 2796
**@maggioranatiete**

"Ao visitar o Racho do Leitão, o visitante irá vivenciar uma experiência gastronômica inusitada, uma vez que o local leva a fama de servir a verdadeira comida caipira"

FOTOS LUIZ FRANÇA

## LINDÓIA

# RANCHO DO

# LEITÃO

RANCHO DO LEITÃO: A deliciosa Pancetta no Rolo é servida como manda o figurino, à moda do campo

Um dos endereços mais procurados na cidade de Lindóia, mais conhecida como a *Capital Nacional da Água Mineral*, é o restaurante **Rancho do Leitão**. Ali, o visitante irá vivenciar uma experiência gastronômica inusitada, uma vez que o local leva a fama de servir a verdadeira comida caipira. À frente da empreitada, **Matheus Andreoli Del Buono** divide as tarefas do restaurante ao lado da mãe, a amável **dna. Célia**. Juntos, eles preparam a deliciosa *Pancetta de Rolo*, carro-chefe da casa, servida com *Tutu de feijão*, *Couve* picada bem fininha, *Linguiça* produzida no local, *Arroz* branco e salada. Segue o descritivo: A pancetta é crocante no ponto certo, com algumas gotas de limão-cravo. Já o Tutu de Feijão detém um segredo no preparo, que a matriarca não revela para ninguém. Instalado no antigo sítio da família, o Rancho do Leitão, à beira do Rio do Peixe, iniciou suas atividades em 2006. Além da Pancetta, vale a pena consultar outras sugestões do cardápio, com atendimento à la carte. Corte bovinos grelhados, *Moqueca de Pintado* e *Tilápia à Parmegiana* listam entre os mais pratos mais pedidos. Se a ideia é beliscar, a porção de *Mandioca Frita* não decepciona, com preparo à perfeição.

**PROGRAME-SE**
Km 2,5, Av. Dr. Ângelo Antônio Mérola, Barrocão, Lindoia, SP
Tel. +55 19 99339 0447
@ranchodoleitao

**RANCHO DO LEITÃO: Matheus Andreoli Del Buono e dna. Célia**

# UM BOM LUG

## SANTANA DE PARNAÍBA

FOTOS LUIZ FRANÇA

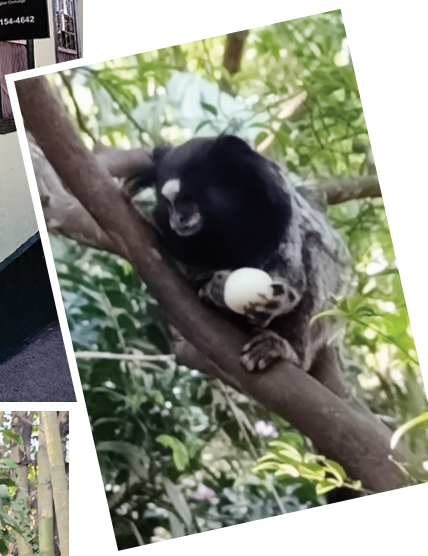
**"O ambiente interno do restaurante Um Bom Lugar é rústico, porém aconchegante, com uma agradável opção de degustar as receitas preparadas pelo chef, na área externa da casa, na companhia de uma exuberante vegetação"**

FOTOS: ANTONIO RRODRIGUES

**UM BOM LUGAR**: Drinks autorais, entre eles, a apreciada Caipirinha dos Bandeirantes (à esquerda)

# AR

**UM BOM LUGAR: A área externa da casa é a melhor opção para degustar as delícias preparadas pelo chef Douglas**



**UM BOM LUGAR: O chef Douglas Camargo é adepto da Culinária Bandeirista, o que faz jus ao seu restaurante estar inserido no Roteiro dos Bandeirantes**

Instalado em um casarão do século XVIII, o restaurante **Um Bom Lugar**, na histórica cidade de *Santana de Parnaíba*, é o resultado de várias investidas do chef **Douglas Camargo**, em suas andanças pelo mundo. O local integra o circuito *Roteiro dos Bandeirantes*, posição essa que inspirou o chef a elaborar uma receita autoral da famosa *Caipirinha dos Bandeirantes*, uma mistura de pimentas rosa e dedo-de-moça, limão, melado, gengibre e rapadura, preparada com a cachaça Santa Margarida, produzida na cidade há mais de 120 anos. "A bebida foi criada 11 anos atrás, para harmonizar com a culinária bandeirista do restaurante", justifica.

De fato, Douglas reedita muitos preparos que eram degustados na época das bandeiras, à exemplo do *Cozido Bandeirista*, feito principalmente com legumes (mandioca, milho, inhame) e a *Paçoca de Carne* (carne socada com farinha e sal). "Na época, o preparo era feito com carne de caça (coelho ou porco do mato), mas hoje usamos carne de porco", ensina. O ambiente interno do restaurante é rústico, porém aconchegante, com uma agradável opção de degustar as receitas preparadas pelo chef, na área externa da casa, na companhia de uma exuberante vegetação.

**PROGRAME-SE**
Rua Coronel Raimundo Peccin, 25 – Santana de Parnaíba, SP
Tel. +55 11 4154 4642
**@restauranteumbomlugar**

# RANCHO DA

## SANTA BÁRBARA D'OESTE

FOTOS LUIZ FRANÇA

**"Afamado como o melhor restaurante da região, o Rancho da Linguiça é especialíssimo em servir a melhor carne de porco. Linguiça, Torresmo, Costelinha de Porco e a Pancetta são as opções do cardápio mais festejadas entre os habitués da casa"**

A origem do **Rancho da Linguiça**, em *Santa Bárbara d'Oeste*, remete ao ano de 1967, quando Amadeo Martignago, pai de **Vanderlei** e **Sidnei Martignago**, atuais proprietários do local, resolveu abrir um armazém de secos e molhados para vender linguiças, entre outros produtos. O sucesso foi tanto que não demorou muito para ampliar os negócios com a abertura de uma lanchonete e, posteriormente, precisamente em 1986, um restaurante, onde funciona até hoje. De fato, para quem aprecia a autêntica comida da roça, não deve deixar de conhecer o Rancho da Linguiça, afamado como o melhor restaurante da região, especialíssimo em servir a melhor carne de porco. *Linguiça, Torresmo, Costelinha de Porco* e a *Pancetta* são as opções do cardápio mais festejadas entre os habitués da casa. O preparo é feito no fogão à lenha, e para aqueles que quiserem prolongar os prazeres da mesa em sua própria casa, os produtos estão à disposição para compra, em um pitoresco armazém que funciona dentro do restaurante.

**PROGRAME-SE**
*Rua João Manoel dos Santos, 157, Santa Bárbara d'Oeste, SP*
*Tel.: +55 19 99264 7619*
**@ranchodalinguicaoficial**

**RANCHO DA LINGUIÇA: No topo da página, algumas sugestões do amplo cardápio do restaurante; acima, a entrada discreta antecede o amplo salão interno; ao lado, à dir., detalhe do empório e, à esq., Vanderlei Martignago**

# ORIGEM

## VINHEDO

FOTOS LUIZ FRANÇA

**As instalações do Origem 75, enfeitadas por um projeto paisagista cativante e mobiliários em madeira totalmente integrados à natureza, dão boas-vindas a todos os visitantes**

A cidade de Vinhedo, emancipada em 1949, faz parte do Circuito das Frutas e ganhou notoriedade pela produção de sucos de uva e de vinho. Por este motivo, há uma grande procura, entre os visitantes, para conhecer vinícolas, adegas e restaurantes da região. Entre as atrações gastronômicas da cidade, o **Origem 75**, inaugurado em 2021, é um capítulo à parte. Suas instalações, enfeitadas por um projeto paisagista cativante e mobiliários em madeira totalmente integrados à natureza, dão boas-vindas a todos os visitantes. Entre os sócios da casa, o empresário **Rodrigo Gazola Rivellino** comenta que o restaurante "é o resultado do amor dos proprietários pela cidade de Vinhedo". Desde 2012, Rodrigo vem trabalhando o conceito do Origem 75, cujo principal proposito é reaproximar as pessoas da natureza, por meio dos alimentos, utilizando somente produtos orgânicos, a fim de valorizar os pequenos produtores locais.

Na prática, com sistema *self service*, a bancada para o almoço oferece preparos inusitados, com ênfase maior para sugestões vegetarianas, entre pratos quentes e frios. Para o jantar, somente com opções à la carte, o leque de sugestões do cardápio dá destaque aos grelhados e assados, à exemplo do delicioso *Cordeiro da Patagônia*; aos risotos e peixes bem elaborados, criações autorais preparadas pelos chefs Ivo e Fernando.

**ORIGEM 75: À esquerda, os chefs Ivo e Fernando, responsáveis pelo cardápio da casa. Abaixo, sugestão de sobremesa com Sorvete de Creme; Crostata de Mussarela e o delicioso Cordeiro da Patagônia**

**PROGRAME-SE**
Avenida Aparecida Tellau Serafim, 1800, Vinhedo, SP
Tel. +55 19 9 9880 7138
**@origem75**

# ENGLISH TEXT

Translation by Google Tradutor

## QUINTAL DAS ALCACHOFRAS

The couple Laura and Waldermar Moraes, rural producers in the city of São Roque, close to the capital of São Paulo, transformed their property, initially created with the aim of growing grapes, into one of the largest artichoke producers in the region. With the couple's absence, their daughter **Luciana Moraes**, a Law graduate, soon gave up her career to continue the work started by her parents. "I'm a lawyer and had never had direct contact with the production itself. My parents took care of everything, from planting to harvesting", recalls Luciana. The name of the restaurant (**Quintal das Alcachofras**), opened in September 2018, was revealed in a dream that Luciana had with her father. The place is amidst a lush artichoke plantation. The atmosphere is familiar, rural, an unusual experience of having lunch in a country house. On the restaurant's menu, artichokes dominate in various combinations, from pizzas to stroganoff, in addition to the celebrated Artichoke Pastry, much appreciated among Quintal das Alcachofras regulars. The best time of year to visit the place is from April to September, a period in which visitors can make excursions around the property to learn about details from planting to harvesting the flower.

### ARTICHOKE ICE CREAM

With a peculiar, cold and delicious flavor, Artichoke Ice Cream with red wine syrup is an incredible attraction on the Quintal das Alcachofras menu. It appeared after patriarch Waldemar tried a sweet made from this plant. "I thought it was strange. Artichoke is salty. But if it has sweets, it should make a good ice cream", says Luciana.

To achieve the final result of the ice cream, she made several attempts, including adding small crystallized pieces of artichokes to the ice cream mixture, finished off with red wine syrup. The success was so great that the treat won an award established by the Government of the State of São Paulo, and placed Quintal das Alcachofras and the city of São Roque on the Bandeirantes Tourist Route. To enhance the stay on the farm, Luciana Moraes is implementing accommodation on the property, chalet or cabin-type accommodation, for those travelers who enjoy new experiences, direct contact with nature.

## CAVALO DE TRÓIA

The history of **Empório Cavalo de Tróia**, in Lindóia, is full of passion. The idea of creating a space for the production of cachaça came from entrepreneur **José Cremasco**. In addition to drippings, wine and ice cream, together, are also protagonists of his life story. It all started in mid-1987, the year in which the place began producing cachaça in the same still used today. With the businessman's death, the Cremasco Family decided to hand over the reins of the house to **Arcilia Aparecida Soares**, a loved one who grew up on the farm where

the emporium operates. Proud of her role, Arcilia is the one who welcomes visitors with many stories to tell.

The emporium, a mix of artisanal products, cereals, preserved sweets and drinks (liqueurs, wines and cachaças), offers a pleasant living space, a true Parthenon that reminds us of the omnipotent buildings of ancient Greece. There is also an auditorium, reserved to welcome students, but also to hold presentations on how Trojan Horse drinks are produced. In fact, to store the wines, the place has a suggestive cellar, with a concave-shaped ceiling and controlled temperature.

### ICE CREAM & COFFEE

Another very popular space at Cavalo de Tróia is the ice cream counter. The very traditional treat has gained fame in the region for offering unusual flavors, among the most popular are Ginger, Pineapple with Wine, Coffee and Cheese ice creams, the latter served with small pieces of Parmesan. A delight. Coffee, the drink most consumed by Brazilians, is produced by the family itself, roasted and ground on the spot, a learning experience for the younger generations who only know the coffee powder packaged on supermarket shelves.

## ALAMBIQUE PORTO BRASIL

The friendliness of producer **Vinícius Thomazzetto**, owner of **Alambique Porto Brasil**, in Porto Feliz, is contagious. Talkative, he is not shy about wanting to highlight, in

its smallest details, the entire process used to manufacture his cachaça. A well-presented class, covering everything from the planting and harvesting of the raw material (sugar cane) to the final product, the cachaça, bottled and labeled which, in the case of Porto Brasil, stands out in four aspects: cachaças Amburana, Jequitibá, Balsam and the Oak. As a complement, the precious Jequitibá Liqueur, produced with Honey and some notes of Vanilla, Clove and Mint; Limoncello, a drink of Italian origin, prepared with lemon, water and sugar; and Seasonal Fruit Liqueur.

"Our sugar cane production is sustainable, using fertilizer on straw to maintain soil moisture; and weeds, to avoid insects. Harvesting is done manually. After grinding (n.r.: the pomace goes to animal feed), the juice is filtered in the fermentation drums. The yeast is made from rice bran and corn kernels, to awaken the sugarcane yeast. It also brings a taste of cereal, leaving the drink lighter and cleaner", highlights Thomazzetto.

Vinícius adds that, after the fermentation process, without the use of chemical processes, the broth goes to the copper still. The cachaça leaves the still through the beaker that has a thermometer in which the alcohol content at that moment is separated: the head, which is alcohol above 58 degrees; and the heart, which is the product free of all undesirable compounds and with terroir properties, such as notes of vanilla, citrus and mint.

Distillation needs at least four days. Once the cachaça goes into the barrels, it can stay indefinitely. "The artisanal producer only has four months of the year to produce, because the sugarcane used to make cachaça has to be harvested on the day", he highlights.

### COFFEE IN COUNTRY FASHION

While Vinícius continued with his prose, our team had the privilege of enjoying an afternoon coffee paired with delicious bread prepared by the magical hands of the producer's mother. "I want to bring together local producers of bread, cheese, salami and sausages to offer visitors tastings of cachaça with different products. My idea is to increase the economy in the region, which suffered greatly from the pandemic", concludes Vinícius.

## CASA SAN FIOR

The city of Louveira is part of the Fruit Circuit in the interior of São Paulo. Local tourism is intrinsically associated with gastronomy and leisure, mainly with visits to various fruit producers. To do so, a stop at **Casa San Fior** is mandatory. The place, a pleasant emporium that enchants with the colorful well-kept gardens and the fruits on display for sale, is an extension of the Pagotti Family farm, under the command of patriarch and producer Antônio Nelson Pagotti. Alongside his daughter Simone Pagotti, he manages the store, while the other family members take care of the plantation on the farm, from which grapes, persimmons, figs and other fruits typical of the region come from.

### GRAPES: SHADE AND GRAPE

The outside area of Mr. Antônio looks more like a flowery backyard, with a wooden structure covered in vines of varying quality grapes. The bunches are available to visitors, for testing or even as a background for a selfie and post on social media. Present at

several events in the region, such as the Grape, Fig and Persimmon festivals, where it showcases its fruit production, Casa San Fior realized that the added value of the products, when sold directly to the public, without intermediaries, is much greater than the price paid by wholesalers or distributors. It was with this realization that he decided to maintain the direct sale of his own product on site. Along with the fruits, Casa San Fior produces excellent quality grape juices. The grape varieties used for the drinks are Isabel and Niágara – the latter very sweet, smooth and bright pink in color, very tasty.

In addition to Niágara grapes, the site, with 80 thousand vines, produces other varieties, such as Bordeuax, Vitória and Isabel. The kiosk is open to the public, as it is part of the region's tourist itineraries. At the kiosk you can also buy persimmon vinegar and pickles, balsamic vinegar, table wines, cookies and artisanal sweets.

## FAZENDA ATALAIA

The century-old **Fazenda Atalaia**, in Amparo, is one of the most picturesque walks in the interior of São Paulo. Like so many other secular farms in São Paulo, the place began its activities in the cultivation of coffee, suffered the consequences of the global crisis in the sector in 1929, which led to the transition of several owners. Currently, the property is managed by the couple **Rosana** and **Paulo Rezende**, who have a degree in Agronomy.

Despite changes over time, the headquarters, the yard that was used for drying coffee and the warehouse, the name given to the deposit where the coffee bags were once stored, remain in the format in which they were built. The entire work is already a strong reason to visit, although the highlight today on the farm is the production of cheese, some of which have won international awards.

At first, production was limited to Frescal cheese, but soon the couple invested in diversification, offering a mix of products, with emphasis on aged cheeses. Today, Atalaia presents a range of 70 items produced and sold by the company, including cheeses and dairy products, whose biggest star is Queijo Tulha Atalaia, which in 2016 was the first Brazilian cheese to win a gold medal abroad. N.r.: the name Tulha was chosen because the cheeses spend their maturation period on the shelves of the farm's centuries-old tulhas.

### EXPERIENCE IN THE FIELD

With the idea of promoting a little more interaction, Fazenda Atalaia opened its doors to welcome visitors and tourists interested in interacting with life in the countryside. For them, the day starts with a delicious breakfast, served in the warehouse lounge. After the internal tour to learn about all the steps in making the cheeses, you can have lunch with typical dishes from the region.

Among the starter options are the delicious Eggplant Antipasto with freshly baked bread; or perhaps a fresh Leaf Salad with slices of Queijo Nuvem - a white cheese, firm on the outside, but very creamy on the inside. As a main dish, our suggestion is to order Polenta with Free Range Chicken, a delicacy prepared by cook Santina Nardin, born in the region, and which is part of the history of the place.

To harmonize, ice-cold Lemon-Carnation Juice. As a dessert, the irresistible Cubed Pumpkin Jam served with syrup and fresh cream, which looks more like French whipped cream. “Anyone who knows our products would not imagine that cheeses are just a fraction of Fazenda Atalaia. We want to offer stories and experiences and not just be a place to sell cheese”, encourages owner Paulo Resende.

## CABANHA CAMPESTRE 53

Located in the lush Serra das Cabras, an environmental preservation area in Joaquim Egídio, municipal district of Campinas, **Cabanha Campestre 53** resembles those characteristic cattle pastures of the Austrian mountains. The place, in fact, welcomes everyone interested in having an experience in the countryside, an invitation to learn about the daily work on a sheep farm, whose Lacaune breed is of French origin. For those who don't know, the animals are docile and capable of producing milk with high nutritional value, ideal for management on small properties.

Leading the project are the couple **Genivaldo Pimenta**, mechanical engineers in the aviation industry; and chemist **Daniele Santos**. They say that their interest in goats and sheep began because of their first daughter who, when she was born, was lactose intolerant. “At that time, we had to go to the capris to extract the milk. It was not yet sold in supermarkets and we were enchanted by these animals”, recalls Genivaldo. After a two-year

experience in a rural village in Spain, the couple decided that their future here in Brazil would be to embrace a life in the countryside, with access to available technology.

In the Cabanha Camoestre 53 production line, visitors will find products made by hand, without additives or preservatives. There are matured cheeses like Pecorino, fermented cheeses like Boursin, yogurts and milk sweets derived from sheep's milk so celebrated in gastronomy - the cheese factory at Cabanha Campestre 53 is certified by SIM-POA.

There is also a community space and a varied emporium, where meetings for lectures, courses and gastronomic tastings are held. Cabanha Campestre 53 maintains a studio (Toque da Lã), where crafts are made from sheep's wool. They use ancient techniques of felting and natural dyeing with seeds, bark, leaves, flowers and fruits from the region.

## SÍTIO SÃO JOSÉ

**Sítio São José** is located in the Fogueteiro neighborhood, in Campinas, and holds the title of being one of the pioneers in opening its doors to rural tourism in the region. The property belongs to the Abacherly Family, of Swiss origin, and currently grows corn, grapes, strawberries and some vegetables, in addition to raising various animals and birds. Good at prose, patriarch **Melchisedech Abacherly** is proud to tell the story of his family's immigration to Brazil in 1881. “Here we have grown everything: coffee, tomatoes, grapes, potatoes, etc. Over time we have faced several economic crises, but since 2002, at the suggestion of SEBRAE, we have implemented a training program for rural tourism, currently our main source of income”.

An ideal place for a family outing, visitors can try authentic rural cuisine and enjoy the various leisure options that the site offers, such as horse riding, fishing and trail walking. On the site there is also a replica of the old "rural sales" where lunch is served and rural products are sold directly from the producer. To entertain the kids, Sítio São José has several free tours, such as the space dedicated to interactions with animals, a children's playground, a visit to the orchid nursery and strawberry plantation, as well as venturing along an inviting trail, whose destination reaches a spout of water.

**RURAL GASTRONOMY**

Currently, corn plantations are the main ingredient in the food served at Sítio São José. The delicious sweet or savory tamales are served warm, ideal for an afternoon snack. To accompany it, try the farm's coffee, grown on site and made on a wood-burning stove, which can also be paired with a piece of corn cake. Other suggestions are curau and corn juice. Every year, starting in April, visitors can pick strawberries straight from the tree. In fact, you can buy all the farm's products in the store next to the restaurant.

## CERVEJARIA KALANGO

Cevejaria Kalango, created in 2016 in the city of Americana, is the result of research acquired during trips by the Martins Family. It all started when architect José Antônio Martins, traveling through Belgium, discovered an immense variety of flavors. "He was also enchanted by how people made their own beer at home," recalls product designer Kauré Martins. Back in Brazil, the duo started producing craft beers, just to entertain friends, but it soon became popular and in local demand. Meanwhile, the youngest Aurã Martins, who graduated in Animal Science, worked in the Amazon. There, he discovered a product that was a type of cocoa mass, which was soon incorporated into the recipe. After a stay in Rio Grande do Sul, for further training, Aurã returned home carrying his Master Brewer diploma under his arm, a title he holds, in practice and on paper, at Kalango.

Currently, Kalango Brewery produces 10 thousand liters of the tasty liquid. To ensure better visibility, in 2019 they decided to open a cozy bar, a mix of a burger joint and a brewery, which helped to establish a greater identity with the local consumer. There, visitors can try Cacau Stout, a dark dry stout style beer, with a light body and low alcohol content; Summer Ale, with an intense hop flavor and a citrus touch of orange with low bitterness; Meldorado, refreshing in an American style with a light honey flavor; Ipa Passion Fruit, clear, combining the aromas of passion fruit and mango; and Ipa Café, which, despite the coffee, is also light.

The pairing of drinks can be seen on the Kalango menu, with suggestions for portions of snacks and tempting, mouth-watering burger preparations.

## BOTEQUIM DA ESTAÇÃO

The celebrated city of Jaguariúna, home of the prestigious Festa do Peão, is one of the most popular tourist destinations in the interior of the state of São Paulo. It is part of the Águas e Flores Paulista circuit, as it offers a series of attractions to all visitors, both for its rural historical legacy, but mainly for its high regional cuisine. Botequim da Estação, located at the Jaguariúna Railway Station, a tourist attraction in the city, is the right address for all gourmands and gourmets on duty.

The restaurant, run by businesswoman Magda Mecias, has as its flagship the traditional Picanha na Pedra. The delicacy, according to Magda, "helped build the reputation of the place": "The dish consists of generous sirloin steaks, with pieces of garlic fried to perfection on them, garnished with white rice, carioca beans, fresh salad, vinaigrette and Portuguese farofa", describes the businesswoman.

According to her, Botequim da Estação operated as a snack bar until 2006, the year in which Maria Fumaça was reactivated for tourist tours and the bar began to function as a restaurant. The house is busy, especially on weekends, when the house receives between 700 and 1,000 people. On normal days, it is common for businesspeople, executives and other visitors from other cities to occupy the restaurant's tables, a behavior that has greatly boosted business tourism in the city. In Magda's plans for the future, the goal is to prepare her children to take over the family business, since, in addition to Jaguariúna, she also supervises another unit in the city of Mogi Guaçu.

**TOUR IN MARIA FUMAÇA**

Built in 1945, Jaguariúna Station is maintained by the Brazilian Association of Railway Preservation, currently operating as a tourist line traveled by a steam locomotive, the well-known Maria Fumaça. It was deactivated in 1977, but in 2006, thanks to an initiative by the City of Jaguariúna, an extension of 1,200 meters was built so that the old Jaguariúna station could resume its original function. The Maria Fumaça locomotive can arrive at the station and return in the correct direction, thanks to a turntable installed at the end of the line. An attraction in the city, without a doubt.

## MAGGIORANA PASTA & GRIL

Housed in a listed mansion from the last century, Maggiorana Pasta & Gril is a popular restaurant that does the honors of the house in the city of Tietê. It is part of the Bandeirantes Route, offering a buffet of varied options including pasta, salads, grilled meats and desserts, with the flagship being the requested Chicken with Polenta, a family recipe and a favorite specialty among regulars, as the region has a strong Italian influence in its colonization. At the head of the restaurant, a duo formed by mother and son, Neusa and Rogério Bueno Marcelo. Together, they combine tradition and creativity in the restaurant's gastronomic suggestions, including the irresistible homemade sweets, all prepared on site, a habit that is embedded in the city's culture. Succumbing to the sins of gluttony at Maggiorana is a forgivable pleasure, in the face of so many irresistible temptations.

## RANCHO DO LEITÃO

One of the most popular addresses in the city of Lindóia, better known as the National Capital of Mineral Water, is the Rancho do Leitão restaurant. There, visitors will enjoy an unusual gastronomic experience, as the place is famous for serving real country food. At the head of the project, Matheus Andreoli Del Buono shares the restaurant tasks alongside his mother, the kind Madam Celia. Together, they prepare the delicious Rolled Pancetta, the house's flagship product, served with bean tutu, finely chopped cabbage, sausage produced on site, white rice and salad. Here's the description: The pancetta is crispy at the right point, with a few drops of lemon and cloves. Tutu de Feijão has a secret in its preparation, which the matriarch does not reveal to anyone. Installed on the family's old farm, Rancho do Leitão, on the banks of the Rio do Peixe, began its activities in 2006. In addition to Pancetta, it is worth checking out other suggestions on the menu, with à la carte

service. Grilled beef cuts, Moqueca de Pintado and Tilapia Parmigiana are among the most requested dishes. If the idea is to snack, the Fried Cassava portion does not disappoint, with its preparation to perfection.

## UM BOM LUGAR

Housed in an 18th century mansion, the **Um Bom Lugar** restaurant, in the historic city of Santana de Parnaíba, is the result of several ventures by chef **Douglas Camargo**, in his travels around the world. The place is part of the Roteiro dos Bandeirantes circuit, a position that inspired the chef to create an original recipe for the famous caipirinha served in the house, a mixture of pink and finger peppers, lemon, molasses, ginger and rapadura, prepared with Santa Margarida cachaça, distilled in the city for over 120 years. "The drink was created 11 years ago, to harmonize with the restaurant's bandeirista cuisine", he explains.

In fact, Douglas reissues many preparations

that were enjoyed during the flag era, such as Cozido Bandeirista, made mainly with vegetables (cassava, corn, yam) and Paçoca de Carne (meat pounded with flour and salt). "At the time, the preparation was made with game meat (rabbit or wild pig), but today we use pork", he explains. The restaurant's internal environment is rustic, yet cozy, with a pleasant option of tasting the recipes prepared by the chef, in the outdoor area of the house, in the company of lush vegetation.

## RANCHO DA LINGUIÇA

The origins of Rancho da Linguiça, in Santa Bárbara d'Oeste, date back to 1967, when **Amadeo Martignago,** father of **Vanderlei** and **Sidnei Martignago**, current owners of the place, decided to open a dry goods store to sell sausages, among others. products. It was so successful that it didn't take long to expand the business with the opening of a snack bar and, later, precisely in 1986, a restaurant, where it still operates today. In fact, for those who appreciate authentic country food, you should not miss Rancho da Linguiça, famous as the best restaurant in the region, specializing in serving the best pork. Sausage, Cracklings, Pork Ribs and Pancetta are the most popular menu options among regulars. The preparation is done on the wood stove, and for those who want to extend the pleasures of the table in their own home, the products are available for purchase in a picturesque warehouse that operates inside the restaurant.

## ORIGEM 75

The city of Vinhedo, emancipated in 1949, is part of the Fruit Circuit and gained notoriety for the production of grape juice and wine. For this reason, there is a great demand among visitors to visit wineries, cellars and restaurants in the region. Among the city's gastronomic attractions, **Origem 75**, opened in 2021, is a chapter in itself. Its facilities, adorned by a captivating landscape design and wooden furniture fully integrated with nature, welcome all visitors. Among the restaurant's partners, businessman **Rodrigo Gazola Rivellino** comments that the restaurant "is the result of the owners' love for the city of Vinhedo". Since 2012, Rodrigo has been working on the concept of Origem 75, whose main purpose is to bring people closer to nature, through food, using only organic products, in order to value small local producers.

In practice, with a self-service system, the lunch counter offers unusual preparations, with greater emphasis on vegetarian suggestions, including hot and cold dishes. For dinner, with only à la carte options, the range of menu

suggestions highlights grilled and roasted dishes, such as the delicious Patagonian Lamb; to well-prepared risottos and fish, original creations prepared by ....., the chef at Origem 75.

# Mercado São Bento

UM MERCADO DE SABORES

GASTRONOMIA, ENTRETENIMENTO E CULTURA EM CAMPOS DO JORDÃO

CAMPOS DO JORDÃO ICELAND BAR DE GELO · VEMAGUET 67 · CANTINHO DA SERRA BAR & RESTAURANTE · CARAS DE MALTE · HYGGE CAFÉ · EMPÓRIO SÃO BENTO · DESDE 1990 SABOR Chocolate CAMPOS DO JORDÃO

Avenida Macedo Soares, 123 - Vila Capivari - Campos do Jordão / SP

www.mercadosaobento.com | /mercadosaobento | @mercadosaobento | @mercadosaobento