



#roteiroturístico

VIVÊNCIAS GASTRONÔMICAS

a Toscana brasileira!





#roteiroturístico

VIVÊNCIAS GASTRONÔMICAS

a Toscana brasileira!

Assim como a natureza e a cultura, a gastronomia também é um grande motivador de viagem. E as experiências gastronômicas de São Bento do Sapucaí são um atrativo para quem gosta de viajar e experimentar novos sabores.

Com mais de 900 metros de altitude, São Bento vem se destacando por ser um ambiente propício para o cultivo de azeitonas, uvas e lúpulo, por exemplo, dando origem a produtos naturais e ricos em sabor. Considerada a "Toscana brasileira", por aqui você encontra fazendas que produzem diversos produtos, como azeite, vinho, cerveja, queijo e cogumelos. E o melhor: você pode visitar os produtores e entender mais sobre o processo de produção, fazer degustações e passar um dia agradável experimentando os sabores da cidade.

Conheça nossos produtores e venha viver uma experiência única no alto da Mantiqueira:



OLIQ - O AZEITE DA MANTIQUEIRA

OLIQ é um azeite artesanal extra virgem feito com azeitonas frescas, colhidas manualmente nas fazendas Santo Antônio e São José do Coimbra, no Bairro do Cantagalo. Oferece tour guiado, degustação e restaurante com petiscos, drinks especiais e menu criativo que destaca os azeites produzidos no local.

Endereço: Estrada do Cantagalo, km 8 - bairro do Cantagalo;
Horário: quinta a segunda, das 10h às 17h, com agendamento prévio.

Valor da visitação: R\$ 28.

Contato: (35) 9 9988-9926 | oliq@oliq.com.br.

Site: www.oliq.com.br.

Redes sociais: fb.com/azeiteoliq | instagram.com/oliq_azeite.



VINÍCOLA VILLA SANTA MARIA

A Vinícola Villa Santa Maria une família e tradição em um espaço aconchegante e moderno no Vale do Baú, a 15 minutos do centro. Assessorados pelo especialista Murillo Albuquerque Regina, o pomar reúne variedades de uvas bordalesas, como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah. Delas, são produzidos os vinhos Brandina - um deles, Syrah, já ganhou medalha de prata em uma competição em Bruxelas.

Endereço: Estrada Municipal José Theotônio da Silva - Bairro do Baú.

Horário de Funcionamento: de quinta a domingo, das 11h às 17h com agendamento.

Valor da visitação: somente visitação (vinhedos, cave e cachoeira) R\$ 10 por pessoa, crianças não pagam. Degustação dos vinhos com o nosso sommelier R\$40 por pessoa (quem degusta a taxa de visitação é isenta).

Contato: (12) 9 9746-6298 | pa@villasantamaria.com.br.

Redes sociais: instagram.com/vinicolavillasantamaria.



BAUZERA CERVEJAS ESPECIAIS

A Bauzera é uma cervejaria que leva aos apaixonados pelas cervejas artesanais o sabor e o estilo de vida da Serra da Mantiqueira. Feita com a água que vem da serra próxima à Pedra do Baú, a produção da cervejaria envolve poucas pessoas e utiliza técnicas artesanais para desenvolver suas receitas.

Endereço: Estrada Armando Pereira Goulart, km2 - Bairro do Serrano.

Horário de funcionamento: sábados e feriados, das 14h às 19h.

Contato: (12) 3971-1470 | cervejaria@bauzera.com.br.

Redes Sociais: fb.com/bauzera

instagram.com/cervejariabauzera.



QUEIJO DO BAÚ

O Queijo do Baú é uma pequena queijaria artesanal que produz queijo maturado de leite cru paulista no Sítio Santo Antônio, localizado no Vale do Baú. Classificados como queijo semi-duro, os queijos são produzidos com uma receita familiar de mais de 70 anos e são reconhecidos pela sua textura cremosa e seu sabor adocicado.

Endereço: Estrada Municipal José Theotônio Silva km 5,6 - Bairro Baú.

Horário de funcionamento: com agendamento.

Contato: (12) 99700-2002 | queijodobau@gmail.com.

Redes Sociais: fb.com/queijodobau | instagram.com/queijodobau



VINÍCOLA RAIZES DO BAÚ

(Fazenda Portal da Luz)

Produtora de vinhos de colheita de inverno e de verão, a Vinícola Raízes do Baú, produz uvas amadurecidas perfeitamente por conta da sua amplitude térmica, altitude e quantidade de sol e frescor ideais. No tour pelo vinhedo, os proprietários explicarão sobre o terroir, a fauna e a flora da Mantiqueira, e o ciclo e processos de plantação das uvas viníferas que possuem colheita de verão e de inverno.

Endereço: Estrada Municipal José Theotônio Silva, N° 9400, Bairro do Baú.

Horário de funcionamento: sexta-feira, sábados, domingos e feriados, das 10h às 17h.

Valor de visitação: tour pelo vinhedo com degustação – passeio com os proprietários pelo vinhedo com vista inesquecível para o Vale do Baú, bem de frente para a Pedra do Baú - R\$ 90,00 por pessoa.

Contato: (12) 99970-3771 | contato@fazendaportalดาลuz.com.br.

Redes sociais: instagram.com/fazendaportalดาลuz.





ENTRE VILLAS

Entre pomares e vinhedos, o Entre Vilas oferece uma experiência que vai além da gastronomia de qualidade. No local, é possível conhecer a origem dos alimentos, com foco na agricultura sustentável, e os vinhos com uvas próprias cultivadas no local, sem o uso de pesticidas, e também respeitando o ciclo natural das videiras. Frutas vermelhas, castanhas, lúpulo entre outras culturas fazem parte do cenário.

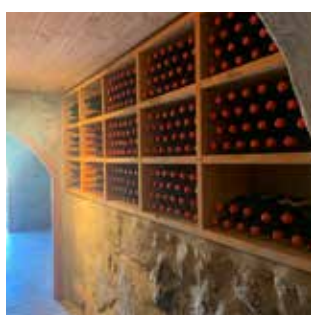
Endereço: Estrada Major Pereira Km 5,5 - Bairro Campo do Serrano.

Horário de funcionamento: sexta a domingo para almoços e visitação de terça a domingo, das 12h às 17h.

Valor de visitação: tour guiado pelo vinhedo e viveiro R\$40,00 por pessoa (opcional).

Contato: (12) 99745-9897 | r.veraldi@terra.com.br.

Redes sociais: [instagram.com/entrevilas](https://www.instagram.com/entrevilas)



FRESCOR DA MANTIQUEIRA

O Frescor da Mantiqueira é um espaço voltado a permacultura, localizado no tradicional Bairro do Quilombo, que busca desenvolver práticas que integrem as pessoas, o meio ambiente e a economia de maneira harmônica, promovendo o plantio de alimentos orgânicos, agroflorestal e cursos.

Endereço: Estrada Vereador Benedito Cândido Ribeiro, s/n - Bairro do Quilombo.

Horário de Funcionamento: por agendamento.

Contato: (12) 99645-8206 / (11) 97177-3270.

E-mail: juliana.limota@gmail.com.

Redes Sociais: [fb.com/frescordamantiqueira](https://www.facebook.com/frescordamantiqueira)
[instagram.com/frescordamantiqueira](https://www.instagram.com/frescordamantiqueira)



REFÚGIO DO SHIITAKE

Cultivados em bloco de substrato, os cogumelos do Refúgio do Shiitake são produzidos pelo casal Guga e Tati Barros, amantes da vida rural que encontraram em São Bento o local ideal para o cultivo dos simpáticos, saborosos e nutritivos cogumelos.

Endereço: Rod. Ver. Júlio da Silva, número 1.100 - Bairro dos Dias.

Horário de funcionamento: quarta a sexta, das 13h às 17h, e sábados e domingos, das 9h às 17h.

Contato: (12) 3971-2575 | refugiodoshiitake@outlook.com.

Redes Sociais: [fb.com/refugiodoshiitake](https://www.facebook.com/refugiodoshiitake)
[instagram.com/refugio_do_shiitake](https://www.instagram.com/refugio_do_shiitake)



QUINTA DOS COGUMELOS

Quinta dos Cogumelos adotou São Bento do Sapucaí como seu novo lar, produzindo de forma totalmente natural, sem agrotóxicos, com produção de cogumelos frescos, risoto pronto, pó de cogumelos, cogumelos desidratados, pós temperados e cogumelos ultracongelados.

Endereço: Est. Vital José de Barros, km 1,5 - Bairro do Serrano.

Horário de funcionamento: segundas, terças e sextas, das 9h às 11h30 e das 14h às 16h, e sábados, das 9h às 11h30. Quartas, quintas e domingo somente com agendamento.

Contato: (12) 99626-1100 | sac@quintadoscogumelos.com.br.

Redes Sociais: [fb.com/quintadoscogumelos](https://www.facebook.com/quintadoscogumelos)
[instagram.com/quintadoscogumelos](https://www.instagram.com/quintadoscogumelos)





Fotos: Acervo da prefeitura e acervo particular dos empreendimentos.

Acompanhe as redes sociais oficiais da Secretaria de Turismo:



Unir para prosperar

ADMINISTRAÇÃO 2021-2024



**SÃO BENTO
DO SAPUCAÍ**

PREFEITURA MUNICIPAL