

meon

# TURISMO

Publicação do Grupo Meon de Comunicação

Julho 2021 • nº 34



Julho 2021 | nº 34  
R\$ 12,90

# 11 DESTINOS GASTRONÔMICOS PARA O INVERNO

CONHEÇA AROMAS E SABORES DA ESTAÇÃO MAIS FRIA DO ANO NA RMVALE



*e mais:*  
**ACRE** EXISTE E  
PRECISA SER  
CONHECIDO





Confira a  
programação  
e os restaurantes  
participantes.



Respeitamos todos os  
protocolos de segurança  
contra a covid-19.



# 26º FESTIVAL DO CAMARÃO DE ILHABELA

De 6 a 31 de agosto

PARA OS FÃS DE BOA COMIDA,  
UM FESTIVAL DE DAR ÁGUA NA BOCA.

Camarões com massas, cremes de queijo, crocantes, assados no espeto e outras variações. Venha se deliciar com tantas opções no Festival do Camarão de Ilhabela.

Esse fruto do mar, naturalmente saboroso, é a atração principal em pratos da culinária caiçara e internacional durante o mês de agosto.

**Tem promoções, brindes, receitas de sucesso e inéditas, criadas especialmente para o festival. Seu paladar não pode perder.**



**ILHABELA**  
SINTA A NATUREZA





## Sabores do inverno

Chegou o inverno. O frio já faz parte da rotina dos brasileiros nesta época do ano, mas a estação está se impondo trazendo uma das frentes frias mais severas dos últimos 50 anos, é isso mesmo. Região de temperaturas bem baixas nesse período, principalmente nas cidades da Serra da Mantiqueira, aqui na RMVale há diversas opções para os turistas. Pensando na gastronomia regional e fortalecendo a plataforma **Meon Menu**, que pretende otimizar o turismo gastronômico em todas as partes do país, **Meon Turismo** traz os sabores do inverno em 11 cidades da região do Vale do Paraíba, Litoral Norte e Serra da Mantiqueira. As primeiras impressões da 48ª Semana da Vela de Ilhabela também estão em nosso conteúdo, assim como a arte popular com traços e cores amazônicos de Guataçara Monteiro e uma viagem pelos encantos do Acre, estado floresta, pouco explorado pelos veículos de imprensa, mas de grande pluralidade de roteiros e encontros de energia. Por aqui, honrada, fui eleita presidente do ComTur, Conselho Municipal de Turismo de São José dos Campos, cidade que sedia o **Grupo Meon de Comunicação**. Nos próximos dois anos, como publisher e, agora, presidente de um importante órgão para o assessoramento de políticas públicas voltadas ao setor, serei ao mesmo tempo observadora e participe do desenvolvimento turístico regional e podem contar comigo nesta missão. Finalizando, mais uma conquista para o **Grupo Meon**: a partir de agora nossa **Meon Turismo** será entregue para mais de 60 países pela maior plataforma de leitura ilimitada de jornais e revistas do mundo, a PressReader. Permaneçam conosco e boa viagem!

**Regina Laranjeira Baumann**  
Diretora Executiva

## EXPEDIENTE



**Diretora Executiva**  
Regina Laranjeira Baumann

**Editor Convidado**  
Fabrício Correia

**Reportagem**  
Fernanda Niquirilo,  
Gabriel Campoy e  
Samuel Strazzer

**Arte e Diagramação**  
Adriano Augusto

**Departamento Comercial**  
Juliana Ramos e Will Dias

**Departamento Administrativo**  
Sabine Baumann, Pedro Alves,  
Pedro Virgílio e Thomas Baumann

**Circulação**  
Região Metropolitana do Vale do Paraíba  
e Litoral Norte de São Paulo e principais  
representantes do trade turístico nacional

**Distribuição**  
Rodrigo Melo

**Site:** www.meonturismo.com.br  
**Diário da Metrópole LTDA**  
CNPJ 18.859.803/0001-61  
Avenida São João, 2.375  
Conj. 2009 a 2013 - Jardim das Colinas  
**Para anunciar:** 12 3204-3333  
**Email:** meonturismo@meon.com.br

**SICOOB CRESSEM**  
Há 37 anos, a melhor  
opção de crédito consignado  
para o servidor municipal.

Ligue agora mesmo:  
**12 3904 9555**  
sicoobcressem.com.br

A revista Meon Turismo é um produto  
do Grupo Meon de Comunicação

Tiragem em responsabilidade da  
administração do Grupo Meon de  
Comunicação e auditada por:



# ÍNDICE



**08** Sabores do inverno. 11 destinos  
imperdíveis para apreciar a  
gastronomia da RMVale



**22** Semana Internacional de Vela de Ilhabela embala  
após largada que acabou com a saudade



**28** Acre.  
Existe e precisa ser  
conhecido

**06**  
São José da Fé



**26** Pousada Triboju, luxo  
e conforto no paraíso

**24 ART GALLERY**  
Guataçara Monteiro. Colorindo sonhos

**36 VIAGENS INESQUECÍVEIS**  
Lembranças para inspirar novos roteiros

**38 NEGÓCIOS E POLÍTICAS**  
Vacinação consolida mudanças no  
rumo dos negócios, durante a pandemia

**40 NEGÓCIOS E POLÍTICAS**  
Aeroporto de São José recebe o primeiro  
Voo Turismo da Fé

**41 NEGÓCIOS E POLÍTICAS**  
Diretora executiva do Meon é eleita presidente  
do Conselho de Turismo de São José

**42 NEGÓCIOS E POLÍTICAS**  
MTur renova parceria com IBGE para  
captação de dados sobre turismo no país



# SÃO JOSÉ da fé

Julia Lopes e Matheus Correia

A religiosidade de São José dos Campos pode ser notada em seu próprio nome e origem. O Marco Zero da cidade, representado pela Igreja Matriz, também conhecida como Paróquia São José, contextualiza suas origens fundamentadas na fé quando, no século XVI, foi formada a Aldeia do Rio Comprido, uma fazenda jesuítica. Anos depois, a 15 quilômetros de distância da aldeia, os jesuítas se estabeleceram onde hoje é a Igreja Matriz de São José, no centro, núcleo que deu

origem à cidade. Apesar de ser predominantemente católica, São José apresenta uma grande diversidade de religiões e crenças, com comunidades protestantes, budistas, muçulmanas, espíritas, religiões de matriz africana entre outras. De acordo com informações concedidas pela Prefeitura, em São José há cerca de 468 organizações religiosas, em sua maioria igrejas católicas e evangélicas, o que representa seu grande laço com a devoção de seus moradores.

## Igreja Matriz

Erguida no ano de 1643, a Igreja Matriz (Paróquia São José) foi a primeira capela da cidade. Considerada Marco Zero do município, ela foi construída por padres jesuítas e tinha como objetivo atender aos fiéis da recém-fundada Aldeia do Rio Comprido.

O prédio atual da igreja é o terceiro já construído. A estrutura desabou no ano de 1831, em virtude de uma forte chuva. Ela foi reconstruída com taipa de pilão (paredes feitas de barro amassado e calçado), entretanto, pela pouca resistência do material, foi feita uma nova construção, em alvenaria e em terreno da prefeitura. Para isso, teve de ser demolida e, em 24 de novembro de 1934, a atual Igreja Matriz foi inaugurada.

## Capela Vicentina Aranha

A capela do Sagrado Coração de Jesus, mais conhecida como capela do Parque Vicentina Aranha, foi inaugurada em 20 de outubro de 1935, quando o atual parque em que se localiza era usado como sanatório para tratamento de tuberculose.

No Santuário celebravam-se missas diárias para funcionários e pacientes. Em tempos recentes, ganhou notoriedade por ser um local muito requisitado para realização de casamentos.

Entretanto, foi fechada por questões de segurança em 2018 e teve sua reforma iniciada em março deste ano.

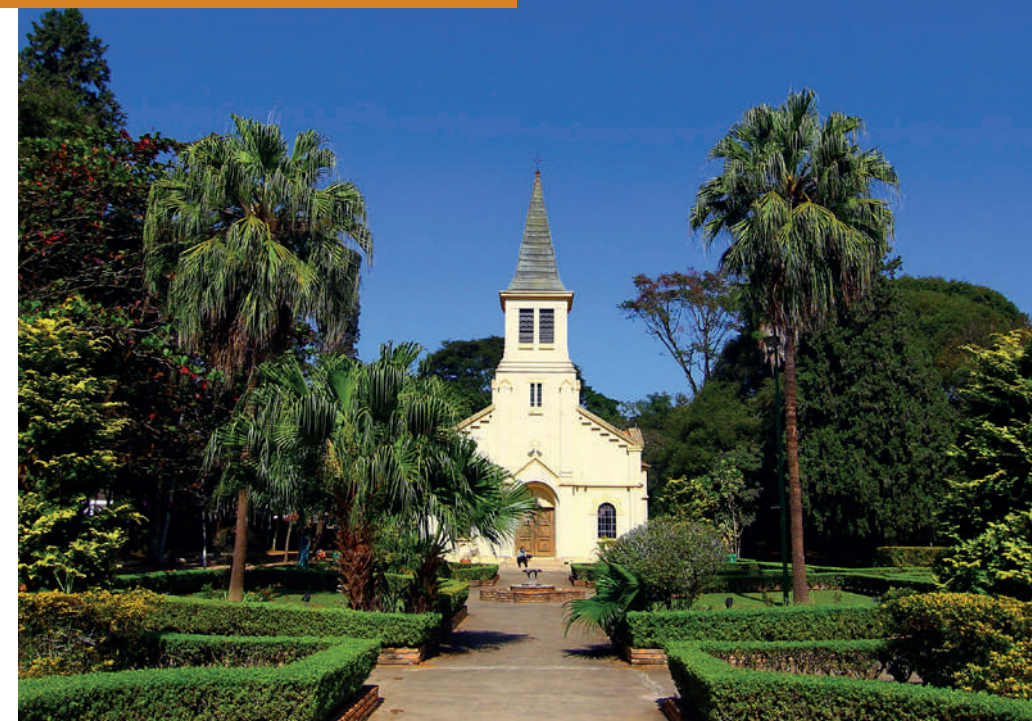


Foto: Claudio Vieira

## Igreja São Benedito

Localizada no centro, a Igreja de São Benedito, santo de devoção dos negros, começou a ser construída por volta de 1870 na Praça Cônego Lima, como resultado das esmolas e caixinhas que os escravos levavam pela cidade e zona rural.

Devido à falta de recursos, as obras foram interrompidas e a estrutura foi demolida por ordem do fazendeiro João Ribeiro, que posteriormente decidiu construir a igreja na Praça Afonso Pena. As paredes construídas com taipa de pilão foram executadas por José Vicente, conhecido como Zé “Taipeiro”. De linhas neoclássicas, possui janelas com guarda-corpos trabalhados, altar-mor em talha de madeira e pintura branca com ornamentos em dourado.

Em 2019, a prefeitura instalou, no largo da Igreja, um letreiro com a frase “eu amo São José”, que virou um ponto de referência para “selfies”. ■







# 11 DESTINOS GASTRONÔMICOS PARA O INVERNO

CONHEÇA AROMAS E SABORES DA ESTAÇÃO MAIS FRIA DO ANO NA RMVALE

**QUE TODO MUNDO GOSTA DE COMER E APRECIAR UMA BOA COMIDA, A GENTE JÁ SABE, NÃO É? SOBRETUDO QUANDO CHEGA O INVERNO E A FOME PARECE AUMENTAR SÓ DE IMAGINAR DELICIOSOS PRATOS QUENTINHOS À NOSSA MESA!**

**Fernanda Niquirilo**

**N**esta edição, a **Meon Turismo** leva você a conhecer 11 destinos imperdíveis para apreciar pratos típicos e diversificados da região do Vale do Paraíba, Litoral Norte, Vale Histórico e Serra da Mantiqueira.

O inverno é uma estação muito conhecida por deixar a gastronomia ainda mais em evidência. Por isso, existem pratos que são mais apreciados nessa estação do ano do que nas

outras. O motivo disso é biológico! Quando as temperaturas caem, nosso corpo precisa manter sua temperatura alta. Significa que precisa gastar mais energia para se esquentar e isso só pode ser feito se trabalhar mais. Consequentemente, sentimos mais fome - e não é qualquer fome, nosso corpo pede alimentos “quentes” e mais calóricos.

Obviamente, um alimento reforçado é indispensável em qualquer época do ano, não só

no inverno. Você sabia que há registros de que os alimentos locais eram levados pelos bandeirantes e tropeiros para outros cantos do Brasil? Pois é! Os viajantes levavam consigo farnéis e bolsas carregadas de comidas da região, tais como feijão, farinha, sal e carne-seca, que constituem os elementos básicos da cozinha original paulista.

Todos concordam que preparar uma comida não tem a ver apenas com o ato de comer.

A gastronomia está diretamente relacionada à evolução humana, quanto mais evoluímos, mais aprimoramos essa arte, seja para servir bem às visitas, para sentir prazer, para sobreviver ou para se manter mentalmente e fisicamente bem. Tem mais! A gastronomia movimentou o cenário

econômico do país. Nos últimos anos, a maior variedade de oferta de produtos alimentícios fez crescer ainda mais esse mercado. Estima-se que, no início dos anos 80, existiam cerca de 1.500 itens nas prateleiras, mas, em 2021, esse número subiu para mais de 8.000 itens.



Foto: Aniello de Vita

*NÃO É DIFERENTE NAS CIDADES QUE IREMOS CONHECER AGORA, ONDE A GASTRONOMIA FOMENTA A ECONOMIA LOCAL, MANTÉM VIVA A CULTURA DA COZINHA REGIONAL E É APRECIADA POR MORADORES E TURISTAS.*



# SÃO JOSÉ dos Campos

Foto: bolinholicaipira.business



LOCALIZADO NO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO, HÁ 90 KM DA CAPITAL PAULISTA, ESTÁ SÃO JOSÉ DOS CAMPOS, A SEDE DA REGIÃO METROPOLITANA DO VALE DO PARAÍBA E LITORAL NORTE (RMVALE).

Quando o assunto é gastronomia, a cidade se destaca. Baseadas na culinária tropeira, as comidas típicas do município são peixe pintado na brasa (servido no espeto no Villa Velha, um dos restaurantes mais antigos de São José), feijão tropeiro, linguíça caseira, feijoada, porco no rolete, costela de porco, frango com quiabo, torresmo, feijão de corda, mandioca frita e o tradicional e mais conhecido do Vale do Paraíba, bolinho caipira!

O bolinho caipira está fortemente associado à identidade do Vale. Preparado com farinha de mandioca e recheado com carne

moída, é bastante tradicional.

De acordo com a diretora de Turismo de São José dos Campos, Aline Arantes, a cidade conta com todo tipo de culinária, desde a tradicional cozinha tropeira até as mais sofisticadas da alta gastronomia.

“Nossa cidade é um polo regional gastronômico, temos escolas de qualificação privadas e também temos diversos cursos dentro do Programa Qualifica, onde a prefeitura disponibiliza diversos cursos livres para qualificação da mão de obra do setor de alimentos e bebidas”, afirma Aline.

Na cidade, grande parte dos

alimentos usados nos pratos e restaurantes são produzidos por agricultores locais.

São José também é muito conhecida por sua tradicional Festa do Mineiro, realizada anualmente no Parque da Cidade, um atrativo para muitos moradores e turistas apreciadores da culinária regional. Em 2021, por causa da pandemia do novo coronavírus, o evento foi totalmente online. No entanto, Arantes afirma que, com a retomada do turismo, a cidade pretende apoiar e incentivar o retorno dos festivais gastronômicos.



## São Francisco Xavier

LOCALIZADA A POUCO MAIS DE UMA HORA DO CENTRO DE SÃO JOSÉ, ESTÁ O DISTRITO DE SÃO FRANCISCO XAVIER.

São Chico é uma opção excelente para quem gosta de apreciar as características de uma típica cidade do interior no inverno, com sua natureza envolvente, vida tranquila e aconchegante, além de muita comida caipira!

No distrito, encontramos comidas típicas, como barreado (cozido de mandioca, batata e carne), e sofisticadas, como pratos que levam tilápias e trutas, entre outros peixes. Para a sobremesa, vale a pena experimentar um doce típico do local, muito conhecido e apreciado, é o João Deitado, que consiste numa broa embalada com folha de bananeira.

Desde 2020, o distrito conta com a Associação dos Produtores de São Francisco Xavier, que foi fundada em 2020 e tem gerado emprego e movimento à economia local. Pela Associação, tudo é produzido e vendido no próprio distrito, para consumo dos restaurantes e da comunidade local.

Há também os produtores que enviam à capital paulista iguarias, como queijo de cabra, alho negro, cogumelo shitake e doces de produção própria.



## CAMPOS do Jordão

Ainda na Serra da Mantiqueira, não dá para falar de roteiro gastronômico sem citar a cidade de Campos do Jordão. Com pouco mais de 50 mil habitantes, a “Suíça brasileira” está localizada a 173 km da capital São Paulo e atrai muitos turistas do Brasil durante o ano, especialmente no inverno.

Anualmente, o município é palco do famoso Festival Internacional de Inverno de Campos do Jordão, ocasião em que a economia da cidade é aquecida, sobretudo o setor de turismo, que inclui hotelaria, gastronomia e eventos.

Na estação mais fria do ano,

o termômetro da cidade marca facilmente temperaturas como 1°C ou até mesmo negativas. Durante o dia, as máximas costumam chegar a 18°C, o que atrai muitos turistas apaixonados pelo frio.

Além do festival, a cidade chama atenção pelo charme e pratos típicos, como fondues, geleias, chocolates quentes e pratos à base de truta e pinhão.

Campos do Jordão é uma das poucas cidades classificadas como de maior fluxo turístico na RMVale, de acordo com o mapa do Ministério do Turismo.





LOCALIZADA ÀS MARGENS DA RODOVIA DOS TAMOIOS, A CIDADE TEM CERCA DE 20 MIL HABITANTES. PARA A MAIORIA DESSAS PESSOAS, O DIA COMEÇA NO MERCADO, ONDE ESTÃO DISPONÍVEIS TODO TIPO DE ALIMENTO, COMO CARNE, FARINHA, FRUTAS, LEGUMES E O TRADICIONAL CAFÉ COM PASTEL.

Foto: Chão Caipira

# Paraibuna

Paraibuna é um município muito procurado pela sua arquitetura colonial e possibilidade de contato com a natureza. Além disso, é uma cidade rica em pratos típicos, como o afogado, pastel de milho, doces, leitoa à pururuca, quirera com frango, vaca atolada e o tradicional café caipira. Para quem gosta de se aquecer no inverno com uma boa cachaça, ou uma boa “caninha”, a cidade conta com diversos alambiques e destilados produzidos localmente.

Na estação do inverno, mas também nas demais, o município promove, durante o carnaval, a tradicional Pamonhada de Paraibuna, também conhecida de muitos como “Milho Folia”. O evento é organizado pela instituição Lar Vicentino, com apoio do Governo Municipal. A festa é realizada com o objetivo de valorizar o costume e, principalmente, arrecadar fundos para o Lar Vicentino, que acolhe idosos carentes do município.

De acordo com o prefeito da cidade, Victor de Cássio Miranda (Vitão, PSDB), os

eventos promovidos pela cidade são voltados à gastronomia e movimentam não só grande quantidade de pessoas, mas também a economia do município.

“Nós temos, durante o carnaval, a Pamonhada de Paraibuna, que movimenta o período e faz sucesso. Todos os eventos da nossa cidade são relacionados com a gastronomia e isso ajuda a movimentar e muito a economia da cidade no dia a dia e finais de semana. Nas festas, já chegamos a receber cerca de 50 mil pessoas. No carnaval, cerca de 40 mil pessoas. Na Festa do Cambuci e Festa do Folclore, nós comercializamos a linguiça e os demais produtos para cerca de mais de 20 mil pessoas. Nos eventos e no dia a dia, o turismo gastronômico está mais forte e presente no nosso município”, afirmou o prefeito.

Ainda segundo Vitão, em Paraibuna há residências que se adaptaram especialmente para atender os turistas, é o caso da casa de Dona Irene e Seu Bernardo que, aos finais de



semana, recebem turistas com um caprichado café caipira.

“Lá você encontra os produtos gastronômicos, como o café torrado na hora e os outros produtos que temos. Nosso prato típico mais conhecido é o “afogado”, vendido principalmente no mercado municipal, mesmo em dias da semana. E é muito legal saber que nós temos restaurantes, na margem da Rodovia dos Tamoios, que usam os produtos da zona rural. No famoso restaurante ‘Fazenda da Comadre’, tem a leitoa à pururuca que vem dos nossos atrativos rurais. A carne bovina, os doces através da produção leiteira, pamonha, curau e a goiabada, tudo uma delícia”, afirma.



Foto: Fred Kendi

# SÃO BENTO DO SAPUCAÍ

LOCALIZADO AO LESTE DO ESTADO DE SÃO PAULO, NOS CONTRAFORTES DA SERRA DA MANTIQUEIRA, ESTÁ SÃO BENTO DO SAPUCAÍ.

A cidade tem mais de 10 mil habitantes e um clima ameno e saudável, ideal para os amantes do frio. No inverno, o município chega a registrar temperatura média de 13°C nos dias normais e até 3°C nos dias chuvosos - a temperatura média mais baixa do ano.

Além de ser um município muito conhecido e procurado pelo complexo rochoso da Pedra do Baú (Bauzinho, Baú e Ana Chata), São Bento atrai pessoas de toda parte pela culinária local típica sambentista.

Na cidade, o visitante pode degustar pratos característicos totalmente influenciados pela deliciosa culinária mineira, com comida feita no fogão a lenha, o que lembra a tradição que a gastronomia de Minas Gerais oferece. Além disso, é muito comum encontrar pratos feitos com truta - peixe criado na região da Serra da Mantiqueira - pinhão, torresmo e bananas caramelizadas, como acompanhamento.



Foto: Reprodução

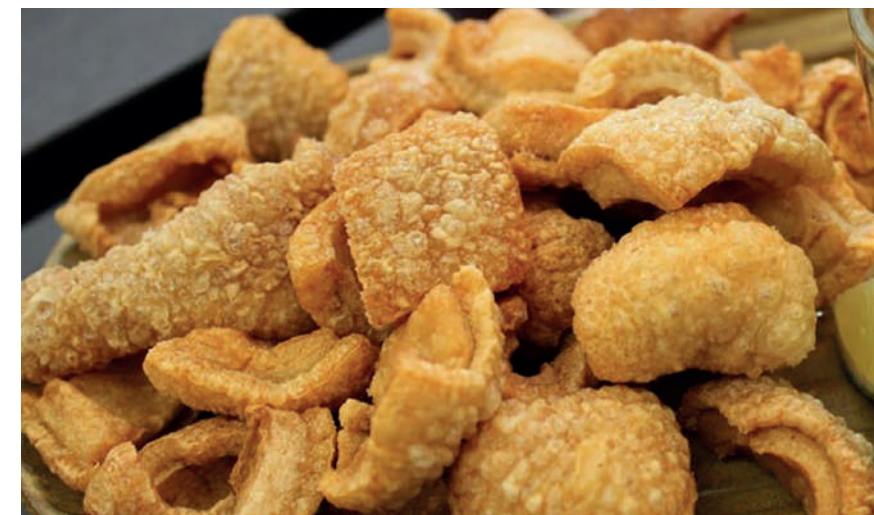


Foto: Amanda Ramos

pratos extremamente saborosos. Temos restaurantes no centro, nos bairros, para todos os tipos de gostosos e bolsos. De comida mineira e caipira à italiana e japonesa. De caseira a bistrô. São Bento do Sapucaí é um reduto para quem ama comer bem, curtindo um belo cenário rodeado pela encantadora natureza”, conclui Walkyria.





A 221 KM DA CAPITAL PAULISTA, ESTÁ A CHARMOSA CIDADE DE QUELUZ. COM CLIMA AMENO, O MUNICÍPIO ATRAI TURISTAS DE TODO O PAÍS QUE BUSCAM TRANQUILIDADE E DESCANSO.

# QUELUZ

A cidade é muito conhecida pelas célebres Festas da Moranga e da Mandioca, que, além da diversão, oferecem deliciosos pratos típicos. Além, claro, da Festa de São João, a mais tradicional festa junina de todo o Vale do Paraíba. Em Queluz, encontra-se diversos pratos quentes, típicos e deliciosos. Entre eles, moranga com camarão e moranga com carne-seca e mandioca, pratos com carne de porco, costelinha, torresmo e o mais procurado: costela com goiabada!

Grande parte dos alimentos são plantados e produzidos no próprio município, que se desenvolveu com a cultura do café, que deixou um marco rural importante, como as sedes, que ainda existem.

Graças ao patrimônio arquitetônico das fazendas de café, a cidade tornou-se uma grande contribuição para a História do Vale e do Brasil e para a preservação da nossa cultura.

Segundo a diretora de Turismo de Queluz, Débora Primo, nos últimos eventos da cidade, como Festa da Moranga, Festa da Mandioca e Festa do Porco, o município recebeu, em média, 6 mil pessoas. Quando o assunto é público passante nos restaurantes locais, Queluz recebe, em média, 8 mil pessoas por ano.

A diretora ainda afirma que o governo tem investido amplamente no setor do turismo, que direta e indiretamente contribui para o fortalecimento do pilar gastronômico da cidade.

“Gastronomia é um pilar turístico muito forte, estamos cada vez mais dialogando com os empreendimentos para juntos obtermos melhorias e, com a retomada do turismo, pós pandemia, estamos nos preparando para criar outros festivais gastronômicos, de artesanato e demais segmentos de fomento cultural do município”, afirma Débora.



Foto: Reprodução

O prefeito da cidade, Laurindo Garcez (PSDB), relata que está trabalhando arduamente na estruturação do turismo em Queluz, para que a cidade se torne mais conhecida e apreciada pelos turistas.

“Nossa gastronomia é um ponto forte para alavancar ainda mais o turismo. Temos diversos pratos típicos de dar água na boca. Nosso objetivo é mostrar as belezas e atrativos que nós temos, além de demonstrar o aconchego da cidadezinha do interior, valorizar e incentivar nossos produtores rurais, nossos artesãos, os proprietários de restaurantes, de hospedagens e de demais segmentos a investir no seu negócio, contribuindo assim, com o desenvolvimento econômico, através de ações e planejamentos promovidos pela diretoria de Turismo para fortalecer os atributos locais, como atrativos culturais, naturais e sociais”, concluiu o prefeito.

## Quiririm

No quintal de Taubaté, está localizado seu distrito Quiririm. Este é o lugar ideal para os amantes de uma comida bem saborosa. O local é um “prato cheio” para aqueles que procuram por qualidade e diversidade.

O distrito, que muitas vezes é confundido com bairro ou até mesmo com cidade, é conhecido nacionalmente e marcado pela “Festa da Colônia Italiana de Quiririm”, que anualmente apresenta as tradições, os pratos e receitas deixados pelos imigrantes italianos, numa festa que recebe mais de 400 mil visitantes e já passou da 30ª edição.

A Festa da Colônia Italiana movimentou a economia de Quiririm com cifras que chegam a R\$ 2 milhões. No entanto, no ano de 2021, o valor foi reduzido, uma vez que o evento foi realizado apenas online, com a entrega de pratos apenas por drive-thru, por causa da pandemia de Covid-19.

Este é um lugar de gente acolhedora e ambiente ideal para quem gosta de sossego. Além dos restaurantes, que oferecem os pratos italianos mais conhecidos, como macarrão, lasanha, nhoque, panqueca e pizzas, o distrito também oferece comidas típicas regionais, marcadas por linguíça caseira, feijoada, frango com quiabo, torresmo e mandioca.



Foto: Quiririm News

CONFORME DIZEM OS PRÓPRIOS MORADORES, PARA AQUELES QUE GOSTAM DE ALMOÇAR FORA, COMER BEM E APRECIAR BELAS VISTAS DA SERRA DA MANTIQUEIRA, QUIRIRIM É PARADA OBRIGATÓRIA.



INTERNET FIBRA ÓTICA  
DE ULTRA VELOCIDADE

A MELHOR DA REGIÃO

PLANOS A PARTIR DE

99,90

(12) 2012-0000  
www.nipfiber.com.br







Fotos: Divulgação PNC

# Caraguatatuba

NO LITORAL NORTE DE SÃO PAULO, LOCALIZADA A 174 KM DA CAPITAL PAULISTA ESTÁ A CIDADE DE CARAGUATATUBA. A MESMA QUE É MUITO PROCURADA NO VERÃO, TAMBÉM TEM ATRATIVOS DELICIOSOS PARA O INVERNO, COMO FAROFA DE TAINHA, PEIXE COM FAROFA E BANANA, BOLINHO DE MANDIOCA E BANANA ASSADA, POR EXEMPLO.

Além disso, a cidade conta também com um Festival Gastronômico de inverno todos os anos chamado “Caraguá A Gosto”, onde os comércios locais se inscrevem e apresentam seus pratos.

A secretária de Turismo da cidade, Maria Fernanda, está animada com a participação dos comerciantes neste que é considerado o maior Festival Gastronômico do Litoral Norte e que movimenta a economia da cidade em período da baixa temporada.

“Nosso evento ganha, a cada ano, mais participantes, tanto que nesta edição temos estabelecimentos que se inscreveram pela primeira vez e criamos a categoria Café, a pedido deles”, afirma a secretária.

Maria Fernanda acrescenta ainda que este é um evento que o prefeito Aguilar Junior (MDB) faz questão em promover para ajudar os empresários em época de baixa, mantendo a tradição do evento.

Porém, este ano com a pandemia do novo coronavírus o evento acontece nos sistemas de participação presencial, delivery e drive-thru, seguindo todos os protocolos determinados pelo Governo do Estado.

Os pratos mais votados e consumidores que participarem dessa edição serão premiados.

Para 2021 as categorias que serão definidas são:

- Carnes e Aves: pratos à base de carnes e aves;
- Comida de Boteco: petiscos e porções;
- Culinária Internacional: pratos da culinária internacional;
- Frutos do Mar: pratos à base de frutos do mar;
- Lanches Artesanais: sanduíches ou outros tipos de lanches artesanais;
- Pizzas: pizzas;
- Sabor de Praia: petiscos ou porções de frutos do mar;
- Sobremesas Frias: sobremesas como sorvetes, açaí e congêneres;
- Confeitaria: tipo de culinária baseado no preparo e decoração de diversos pratos doces como tortas, cupcakes, bolos, pudins e congêneres;
- Café: preparo de bebidas e/ou sobremesas que tenham o café como principal ingrediente.



Vem aí a 16ª edição do maior Festival Gastronômico da região:



- **69 PARTICIPANTES**
- **115 PRATOS DIFERENTES**

Categorias participantes:

- CARNES E AVES • COMIDA DE BOTEÇO • CULINÁRIA INTERNACIONAL
- FRUTOS DO MAR • LANCHES ARTESANAIS • PIZZAS • SABOR DE PRAIA
- SOBREMESAS FRIAS • CONFEITARIA • CAFÉ

**DE 01 DE AGOSTO A 12 DE SETEMBRO**

Para saber mais acesse: [www.caraguatatuba.sp.gov.br](http://www.caraguatatuba.sp.gov.br)



FELIZ EM TE VER





EMBORA ESTEJA LOCALIZADA NO LITORAL NORTE DE SÃO PAULO, TÍPICAMENTE PROCURADA NAS ESTAÇÕES MAIS QUENTES DO ANO, ILHABELA TEM ATRATIVOS DELICIOSOS PARA O INVERNO TAMBÉM!



Foto: Divulgação



Foto: Brastemp

# Ilhabela

Sobretudo para aqueles que gostam da culinária caiçara, que tem por tradição itens valorizados como peixes, frutos do mar, banana e outros alimentos abundantes no arquipélago.

Um dos eventos locais mais importantes para experimentar deliciosos pratos típicos é o Festival de Camarão de Ilhabela, ocasião que convida o turista a provar diversos pratos com essa iguaria, desde simples receitas, como tapioca de camarão, às mais elaboradas.

Os pratos mais procurados e que mais representam o Litoral Norte são feitos à base de peixe,

de moquecas e risotos até as caldeiradas.

Em Ilhabela, um prato típico e comumente encontrado em diversos restaurantes é o peixe assado na folha de bananeira, em que as folhas funcionam como o papel alumínio. A iguaria vale a pena ser provada pelos visitantes do arquipélago.

De acordo com o prefeito da cidade, Toninho Colucci (PL), existem projetos com o objetivo de agregar mais valor à gastronomia e fazer dela um atrativo ainda maior para a cidade. “É muito importante todo evento gastronômico na cidade e a

melhoria da gastronomia é um dos nossos projetos. Tanto que estamos montando um curso técnico de gastronomia e hotelaria, além do projeto a médio longo prazo que temos, que é a faculdade de hotelaria e gastronomia, também. A qualificação dos dois é muito importante para a cidade. Afinal, Ilhabela tem que aprimorar o seu tratamento com os turistas, tem que qualificar mão de obra. Temos diversos festivais aqui, como o do camarão, sardinha e tainha, a maioria deles são ligados ao mar, mas nós também temos o festival da banana e queremos fazer da gastronomia cada vez mais um atrativo para a cidade”, conclui o prefeito.

LOCALIZADA A CERCA DE 130 KM DA CAPITAL PAULISTA ESTÁ A QUERIDA CIDADE DE PINDA. ELA NÃO PODERIA FICAR DE FORA DO NOSSO ROTEIRO, UMA VEZ QUE A CIDADE SE DESTACA POR SEU TURISMO ECOLÓGICO, CULTURAL, RELIGIOSO E, PRINCIPALMENTE, GASTRONÔMICO.

A culinária de Pindamonhangaba é enriquecida com pratos típicos preparados com produtos locais e de dar água na boca. Entre os mais procurados no inverno, estão o famoso afogado, arroz com suã, bagre com pirão, cuscuz paulista, quixerinha com costela de porco, caldinhos, entre outros que fazem parte de um delicioso menu que agrada não só o estômago, mas também os olhos!

Pindamonhangaba também é sede do “Festival Gastronômico Rural”, uma feira que já virou tradição na região. O evento traz inúmeros pratos como costelinha de ouro, feijão tropeiro, galinhada, arroz carreteiro, porco no rolete e carne na lata; pratos à base de peixes - graças ao grande número de pescadores -, culinária internacional, queijos diferenciados e premiados, churrasco de chão e também a famosa truta na serra, entre outros pratos do

interior paulista. O evento aquece bastante a economia, já que aproximadamente 30 mil pessoas são aguardadas durante os três dias de festa. Outras cidades do interior também participam dessa atração organizada pela Associação Cultural Tatuapé, com o apoio da prefeitura e da empresa Li Eventos. O Festival Gastronômico Rural é promovido para ressaltar a culinária rural e despertar o interesse da população pela gastronomia típica caipira.

De acordo com o diretor de turismo de Pinda, Fábio Vieira, a cidade tem na sua culinária grande diversidade de pratos e sabores. Segundo ele, o significado da comida ultrapassa o simples fato de alimentar-se. Fábio também conta que o departamento de Turismo do município tem feito um trabalho de divulgação e incentivo do turismo gastronômico.

“Temos nossa culinária muito forte na área rural servida no fogão a lenha. Sem dúvida, a área gastronômica está muito promissora e a qualificação profissional é de grande importância para preparar estes profissionais através de cursos e parcerias. Na cidade, temos o Centro Paula Souza, (Etec) João Gomes de Araújo com cursos na área de nutrição e dietética, além de parcerias com o Sebrae, Senac, Senar e Fundo Social de Solidariedade, com alguns cursos voltados para a área”, afirma o diretor.

Foto: Consul



Foto: Bárbara Cascão



# Pindamonhangaba





Foto: Nestlé

## Natividade da

HABITADA POR UM POVO ACOLHEDOR, SIMPÁTICO, SIMPLES E QUE CULTIVA A CULTURA CAPIRA, NATIVIDADE DA SERRA ESTÁ LOCALIZADA A 126 KM DE SÃO PAULO.

# SERRA



Foto: Vitat

Ali, a cozinha é a porta de entrada para os turistas em qualquer estação, mas especialmente no inverno! Comidas típicas são apreciadas nos restaurantes e pequenas pousadas do município. Entre eles, estão canja de pescaria, arroz caipira, tucunará frito (peixe típico da região), tilápia frita, paçoca, rapadura e a pinga com mel ou com cambuci. De acordo com Danilo Menecucci, diretor de Turismo, os agricultores locais fornecem alimentos não só para restaurantes, mas também para a merenda escolar e para as cestas verdes que são distribuídas aos moradores incluídos no Cadastro Único e atendidos pelo fundo social.

Ainda segundo o diretor, a cidade tem uma casa da agricultura com 75 receitas, que em breve serão trabalhadas com os munícipes nas oficinas culinárias, com o objetivo de gerar mais empregos e recursos para a cidade, o que deve aumentar a quantidade de turistas. “Estamos trabalhando arduamente para que Natividade da Serra seja a capital nacional do cambuci, com isso temos total certeza de que muitos turistas virão buscar o fruto e todos suas formas de consumo”, afirma. ■



### GOSTOU DAS DICAS?

Se você, caro leitor, ficou cheio de vontade de conhecer essas maravilhas do interior, comece a planejar um tour gastronômico pela RMVale!

# Quatrocor, sua gráfica e editora.

Com mais de **15 anos** de experiência, conta com tecnologia de ponta e profissionais especializados.



Revistas | Catálogos | Livros | Agendas | Cadernos | Moleskines  
Folders | Flyers | Jornal corporativo | Calendários | Material PDV

Imagens meramente ilustrativas.



quatrocor.com.br



(11) 2422-6662







# 48ª SEMANA INTERNACIONAL DE VELA DE ILHABELA

EMBALA APOS LARGADA QUE ACABOU COM A SAUDADE



A PRIMEIRA E TRADICIONAL REGATA TEVE 81 BARCOS E UM COMEÇO COM VENTOS FRACOS QUE EXIGIRAM DOS COMPETIDORES

**Da redação/Jogando Juntos**

As primeiras regatas da 48ª edição da Semana Internacional de Vela de Ilhabela começaram no domingo, 25 de julho, com 81 barcos na raia divididos em oito classes. O maior evento da modalidade da América Latina foi retomado após o adiamento da competição de 2020 em função do aumento do número de casos de Covid-19.

Para brindar esse reencontro de Ilhabela com sua maior prova, a organização aproximou a regata da ilha com uma boia na Praia do Perequê. A população local saudou a passagem dos barcos rumo à Alcatrazes e teve como presente também o calor de quase 30 graus fora de época.

Como manda a tradição, a largada se deu, às 12h15, com a regata Alcatrazes por Boreste Marinha do Brasil, percurso de 55 milhas náuticas contornando o arquipélago do litoral norte de São Paulo.

A competição conta ainda com as regatas Ilha de Toque-Toque, de 25 milhas náuticas, e a Renato Frankenthal, de 10 milhas náuticas. Antes do tiro de



Fotos: Will Dias/FuturaPress

largada, os mais de 80 barcos fizeram o desfile na frente do píer da Vila e de outros pontos do centro histórico de Ilhabela.

**Ventos**

Com ventos fracos de 8 nós, os veleiros mais rápidos começaram a se livrar das dificuldades apresentadas no canal de São Sebastião e, principalmente, do vento contra com destino a Alcatrazes.

“Lavou a alma, depois de dois anos sem Semana de Vela de Ilhabela, foi um dia maravilhoso, uma regata linda! Realmente

muito 10. Todos ficaram emocionados com a realização do evento dentro dos barcos e em Ilhabela, onde muita gente conseguiu ver as regatas e nos ver no desfile. O evento começou pra valer”, disse Mauro Dottori, organizador da Semana Internacional de Vela de Ilhabela. ■





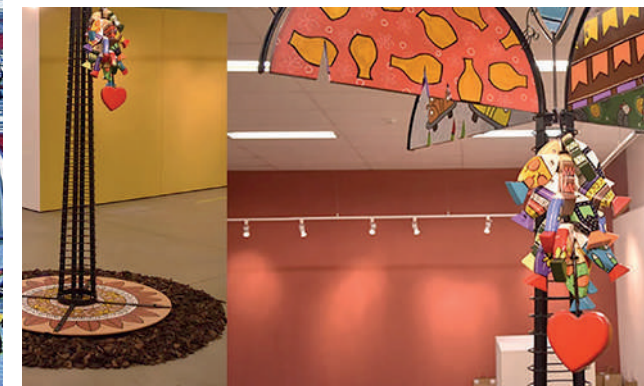
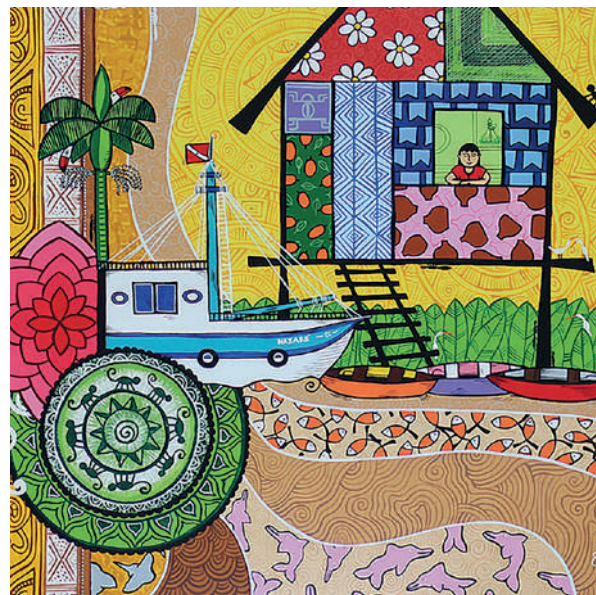
# COLORINDO SONHOS



## Guataçara Monteiro

**Estilo:** Cores e natureza

**Produção:** Pinturas, muralismo, azulejaria, gravuras, esculturas, instalações e ilustrações.



## GUATAÇARA MONTEIRO

Nascido em 11 de abril de 1984 em Castanhal-PA, é artista plástico formado em Licenciatura em Artes Visuais e pós-graduado em Cultura Popular Brasileira. Possui residência e atelier no município de Igaratá/SP. Tem em seu currículo 24 exposições individuais e 7 coletivas que aconteceram em SP, PA, PB, CE, em Miami (EUA) e no Carrousel du Louvre em Paris (França). Com um estilo próprio, colorido e contemporâneo, as linhas e preenchimentos de suas produções chamam a atenção por conterem histórias sobre sua infância e raízes amazônicas. Possui 2 livros publicados e participou da organização e ilustração de outras obras literárias, com destaque para o livro "Cores da Amazônia", publicado pela editora do Brasil em 2015.

Seu trabalho despertou interesse



na área educacional nos estados de SP, MA, AM, RS, MT, PA, RJ, ES e MG. Atingido cerca de 250 mil alunos e educadores desde 2009. Em seu atelier mantém uma constante produção, recebe escolas e grupos para oficinas e

vivências. É focalizador de Danças Circulares e empresário do setor cultural. Organiza eventos e viagens relacionados à cultura popular. Ministrou cursos de sua autoria em 13 estados brasileiros, na Argentina, Chile e México. ■





# Pousada Triboju, luxo e conforto no paraíso



Fotos: Divulgação

## Da Redação

No paraíso de Fernando de Noronha, você pode contar com o requinte e o cuidado de uma pousada que encanta o hóspede em cada momento de sua vivência. A Triboju tem conceito exclusivo, com acomodações amplas e decoração envolvente, entrega aos hóspedes o verdadeiro conceito da excelência em receptividade em Noronha. Desde o transfer no aeroporto, ao transporte de bagagem e agendamento de atividades, veículos e roteiros pelo arquipélago, a pousada dispõe de atendimento completo a seus usuários.



## Gastronomia

O restaurante da Pousada Triboju é o mais bem conceituado da ilha e recebeu o certificado de excelência no TripAdvisor, concedido às acomodações e restaurantes que recebem as melhores avaliações dos viajantes. O menu oferece diversos pratos especiais, atendendo aos mais variados gostos e estilos culinários. Atendimento impecável, conforto e café da manhã servido a qualquer hora do dia, a partir das 6h30.

## Sustentabilidade

O respeito pela natureza se destaca e está em cada detalhe da Triboju. A pousada foi construída com madeira de reflorestamento, na maior parte das instalações o acesso de luz natural foi projetado para diminuir a utilização de energia, além da instalação de placas de energia solar. Existe ainda um programa de seleção de resíduos sólidos recicláveis e encaminhamento para a reciclagem. No paisagismo, o reaproveitamento de água da chuva, de ar condicionado e das piscinas. ■

## Acomodações

Os hóspedes podem escolher entre as acomodações, quatro bangalôs de luxo, especiais para casais, com decoração temática: África, Floral 1, Provençal e Floral 2. Para atender famílias, há duas unidades de suíte luxo que se conectam dando maior conforto para casais com filhos. Nos bangalôs, máquinas de café expresso, Jacuzzi e ampla varanda com rede e fofons.



A Pousada Triboju está inscrita no selo Turismo Responsável



# Acre

**EXISTE E PRECISA  
SER CONHECIDO!**

MEON  
TURISMO  
DESBRAVA O  
ESTADO MAIS  
DISTANTE  
DO LITORAL  
BRASILEIRO



Foto: Assis Lima

## Da Redação

**I** Acre foi a última grande expansão territorial do Brasil. Comprado da Bolívia no início do século XX, faz fronteira também com o Peru. Virou estado em 1962 e, nessa transição ainda como território, foi governado por um ilustre cidadão taubateano, o advogado, escritor, que inclusive foi membro da Academia Paulista de Letras, José Altino Machado, que faleceu em 2011. Nos últimos anos, foi comum em diferentes regiões do Brasil, a expressão “o Acre não existe”. Existe sim e é um lugar de grande confluência de energia e convergência dos povos da floresta e esse destino reserva muitas surpresas! O estado do Acre vem se desenvolvendo cada vez mais, com história, cultura e turismo andando lado a lado com seu crescimento.

Terra de Chico Mendes, Marina Silva, Gloria Perez e do médico Adib Jatene, para dizer que conhece o Brasil é preciso um tour por municípios como Tarauacá, Xapuri, Cruzeiro do Sul e sua capital, Rio Branco. O turismo no Acre é crescente, assim como sua população, que hoje beira 800 mil habitantes. No passeio você encontra também os resquícios da história da incorporação do estado à Federação, assim como os conflitos políticos enfrentados da compra do território e do reconhecimento do Acre como um estado brasileiro.



# Gastronomia

Que tal começarmos dando a sensação de água na boca? Isso mesmo, um dos principais atrativos do Acre é a gastronomia local, considerada internacional por ter influências brasileiras, bolivianas, peruanas, portuguesas e até mesmo libanesas. Tudo isso com a bênção da Floresta Amazônica, que fornece uma ampla quantidade de temperos e, por conta dos muitos rios, uma grande variedade de peixes. Só para pincelar alguns pratos imperdíveis, estão no menu: pirarucu à casaca; quibes de arroz e de macaxeira, influência da comunidade árabe; e a Saltenha, prato típico da Bolívia, uma espécie de pastel frito recheado com frango, batata, alho e cebola e costela de tambaqui, além do tambaqui acreano.



Foto: Divulgação

# Turismo ecológico

## NATUREZA POR TODOS OS LADOS

A Amazônia brasileira também pode ser apreciada no Acre, com uma fauna e flora estudadas e visitadas por pesquisadores e turistas de todo o mundo. Você pode também visitar algumas comunidades indígenas, ou cidades cheias de informação sobre a história do Acre e da extração de látex. É um tipo de turismo não engessado, possibilitando visitas e vivências sem ordem definida, mas com forte apelo ao turismo ecológico.

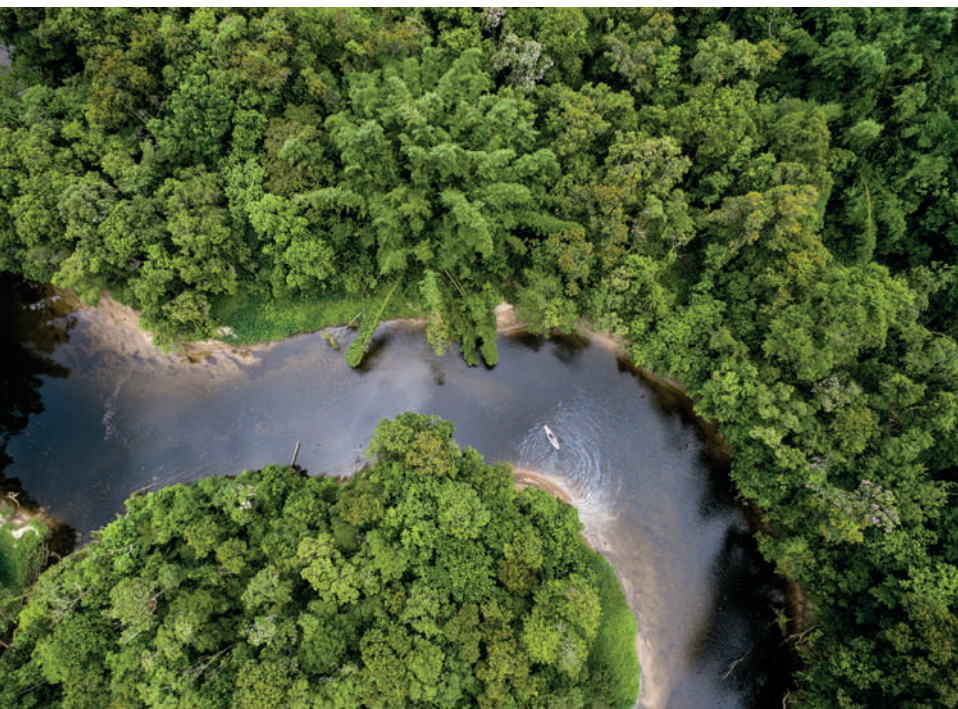


Foto: Marcos Vicentti



# PARQUE AMBIENTAL Chico Mendes EM RIO BRANCO

Visita obrigatória, é o mais popular dos parques, situado na capital. Área de preservação ambiental, a natureza é bem conservada e pode ser apreciada em trilhas pelo meio da mata. Um mini zoológico, parquinho para crianças e espécies protegidas compõem o mosaico natural. A casa onde morou o ambientalista Chico Mendes foi preservada e restaurada, em sua memória e homenagem. Embora simples, a residência traz consigo muitas histórias, contendo todos os móveis originais e recebe visitas guiadas que podem ser agendadas por grupos.



Foto: Assis Lima



# Festival Yawanawá, ALDEIA NOVA ESPERANÇA, EM TARAUCACÁ



Foto: Jandy Lopes

Em meio a Tarauacá, acontece o festival Yawanawá, realizado graças à Associação Sociocultural Yawanawá, que está suspenso por conta da pandemia, mas que em breve voltará resgatando tradições indígenas de forma grandiosa. A festa se foca no reencontro das comunidades indígenas Yawanawá entre si e com sua história e tradições mais primordiais.

Fotos: Marcos Vicentti/Secom

## CAMINHOS DAS Aldeias

O vale do Juruá é um paraíso ecológico que celebra a natureza e a biodiversidade. Por meio desse caminho você encontrará muitas informações e detalhes das tribos indígenas locais. Esta rota contempla as cidades de Tarauacá e de Cruzeiro do Sul. Juruá integra também a Serra do Divisor, na qual foram encontrados vários geoglifos – marcas no solo que formam extensos símbolos e formas geométricas. Arqueólogos de várias partes do mundo, que estudaram estas formas defendem que foram usadas em rituais por povos indígenas milenares, antes mesmo da chegada dos colonizadores no Brasil. Com vasto conhecimento sobre a natureza, os povos que lá habitaram e ainda habitam, além da enorme biodiversidade da região, constroem uma vivência inesquecível para os visitantes.



## CAMINHOS DA Revolução

É aqui que você se aventurará pela história e conhecerá passo a passo até o Acre ser reconhecido como estado. A rota passa por Porto Acre, Rio Branco e por Plácido de Castro, nome do líder da Revolução Acreana. Durante quatro anos houve conflito armado entre o Peru, Bolívia e Brasil, contestando a posse de territórios na região do Acre. Em 1902, José Plácido de Castro decretou pela terceira vez a República do Acre, mas isto não interrompeu o conflito. Apenas no ano seguinte, quando o Brasil e Bolívia assinaram o Tratado de Petrópolis, a guerra foi interrompida. Você terá o caminho ilustrado por museus e complexos turísticos que contam em detalhes este momento único da história do Brasil.



Foto: Assis Lima

Os Caminhos do Pacífico convergem na Estrada do Pacífico, que beneficiou amplamente o transporte e o comércio acreano. A enorme movimentação de pessoas, moradores e turistas, faz do roteiro um grande centro de compras e estimula empreendedores a se fixarem ao longo do caminho para começar novos negócios. A

Estrada do Pacífico, também conhecida como Rodovia Interoceânica, conecta o Brasil com o litoral do Peru, passando perto pela fronteira com a Bolívia e chegando às margens do Oceano Pacífico. A integração fronteiriça serve como porta de entrada para o comércio exterior no Brasil.

## Caminhos DO PACÍFICO



Fotos: Divulgação



# Ecoturismo



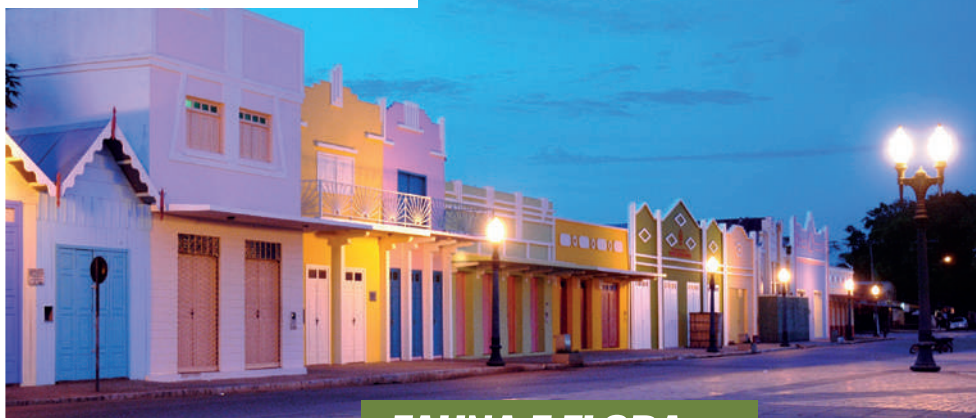
Foto: agencia.ac.gov.br

Foto: Marco Vicentti MTur

A natureza exuberante em que vive o Acre é, sem dúvida, sua maior atração. Fator que eleva a potencialidade do ecoturismo e práticas de estudos ou esportes integradas ao meio ambiente. No que tange a prática de esportes, a escalada e o rapel, por exemplo, são muito favorecidos em locais próximos dos Andes. Na Floresta Amazônica, é cada vez mais comum à prática de observação de pássaros, tanto mais próximo de cidades, como em pontos de observação em Rio Branco, quanto misturados com a prática de trekking pela mata.

# CALÇADÃO DA Gameleira

Tombado como patrimônio histórico, o Calçadão da Gameleira foi a primeira rua de Rio Branco. A cidade, que começou a partir de uma árvore centenária que fica à margem direita do Rio Acre, teve por conta do encantamento de um de seus fundadores, Neutel Maia, com a espécie a semente da fundação do seringal Volta da Empresa, que viraria a capital acreana. Os monumentos do Calçadão da Gameleira, em forma de relevos, foram construídos há cerca de três décadas. Lá, além de casarões, concentram-se bares e o primeiro cinema do Acre, Cine Teatro Recreio, antigo Cine-Eden. Após ser revitalizado no início da década de 2000, também virou palco de atrações culturais, de lazer, atividades físicas e turismo.



## FAUNA E FLORA



Estes são alguns animais facilmente vistos em visita pelo estado do Acre: arara-vermelha (ave-símbolo do Acre), curica, onça-pintada, anta, tamanduá-bandeira, bicho-preguiça e peixes como tambaqui, pirarucu, piranha, peixe-boi, tucunaré e pirarara. A Samaúma (tucupi), também conhecida como Mafumeira, é uma árvore muito presente na flora do estado do Acre. ■

# INSTITUTO ALPHA LUMEN, UMA REDE DE TRANSFORMAÇÃO SOCIAL QUE TRAZ MAIS UM PRESENTE PARA A CIDADE

São José dos Campos em seus 254 anos conquistou o Brasil e o mundo com suas inovações. Há quase uma década, o Instituto Alpha Lumen colabora neste processo gerando impacto social por meio de projetos educativos. Agora, o Instituto Alpha lumen traz mais um grande presente para a cidade. Uma parceria com o MIT International Science and Technology Initiatives (MISTI).



EDUCAÇÃO  
PROFISSIONAL  
EDUCAÇÃO  
EMPREENDEDORA

### MIT-Brazil Alpha Lumen Fund

Uma parceria com o MIT International Science and Technology Initiatives (MISTI) para o desenvolvimento de pesquisas em educação na área STEAM (Science Technology Engineering and Mathematics).



EDUCAÇÃO EMOCIONAL

EDUCAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

alpha <ed/tech>

alpha online

OIMC

EDUCAÇÃO BÁSICA

EDUCAÇÃO SOCIAL

OICEA

### CERTIFICAÇÕES DO IAL

Entidade sem fins lucrativos  
Utilidade Pública Municipal e Estadual  
Entidade Filantrópica  
Entidade com registro CMDCA  
Entidade com registro no CMAS  
Membro PEA Unesco e ASP Net Global  
Certificação pela GLOBALGIVING  
Certificação CEBAS

www.alphalumen.org.br  
(12) 3207 5060  
Sede: R. Clóvis Bevilacqua, 868  
Jd. Esplanada - SIC  
Unidade I: R. Cel Manoel Martins Júnior, 421  
Jd. Esplanada II - SIC

instagram: @institutoalphalumen  
email: doe@alphalumen.org.br  
linkedin: /instituto-alpha-lumen  
facebook: institutoalphalumen





# ESPECIAL TÓQUIO LEMBRANÇAS PARA INSPIRAR NOVOS ROTEIROS



Gabriel Medina, atleta, surf.  
Yasmin Brunet, modelo.  
**Vasse Felix, Margaret River,**  
Austrália, 2021.



Rayssa Leal, atleta, skate. Medalha  
de prata nas Olimpíadas de Tóquio.  
**Londres, Inglaterra,** 2019.



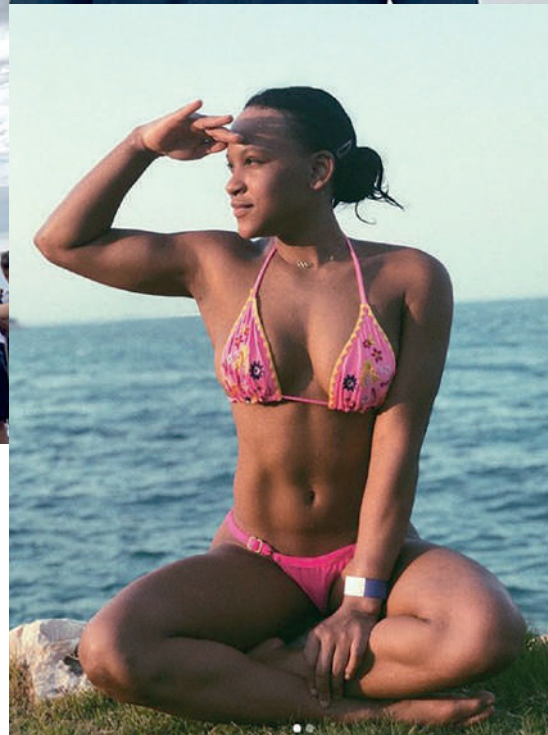
Marta Silva, atleta, futebol. Toni Deon, atleta,  
futebol. **Rio de Janeiro,**  
Brasil, 2021.



Richarlison, atleta,  
futebol. **Pantanal,**  
Brasil, 2020.



Daniel Cargnin, atleta,  
judô. Medalha de bronze  
nas Olimpíadas de Tóquio.  
**Mittersill, Austria,** 2020.



Rebeca Andrade,  
atleta, ginástica olímpica.  
Medalha de ouro e prata  
nas Olimpíadas de Tóquio.  
**Doha, Catar,** 2021.



Tandara Caixeta,  
atleta, vôlei. **Shenzen,**  
China, 2020.



Douglas Souza,  
atleta, volei. **Tóquio,**  
Japão, julho de 2021.



Robert Scheidt, atleta,  
vela, com seu filho. **Monte  
Bondone, Itália,** 2020.



Vinicius Freitas, atleta, vôlei e  
seu namorado Rafael Saliba  
Helmer, médico. **Praia do  
Meaipe, Guarapari,** Espírito  
Santo, 2020.





# TURISMO NA RMVALE

## VACINAÇÃO CONSOLIDA MUDANÇAS NO RUMO DOS NEGÓCIOS, DURANTE A PANDEMIA

APÓS TEREM PASSADO POR MUDANÇAS, AGÊNCIAS DE TURISMO E HOSPEDAGENS ESTÃO OTIMISTAS COM A VACINAÇÃO DA POPULAÇÃO



Foto: Anielle de Vito

Ana Ligia Dal Belo

Nos piores momentos da pandemia de Covid-19, que começou ano passado, as agências de turismo e as hospedagens que não sucumbiram à crise tiveram de estudar novas segmentações de público e modelos de negócios para driblar as dificuldades.

Ana Ceruks, proprietária do Recanto do Sauá, em Monteiro Lobato, precisou deixar a agência onde trabalhava e investir em outro ramo. “Tínhamos grande demanda internacional na agência, com a pandemia, esse mercado ficou praticamente nulo”.

Como a família já tinha uma propriedade em Monteiro Lobato, que hospedavaromeiros a caminho de Aparecida, Ceruks adotou o “Day Use”, modalidade de turismo em que não há pernoite.

“Tive que adaptar minha propriedade para receber as pessoas por um dia, foi bem na época do verão, então as pessoas vinham, usavam a piscina. (...) O turismo interno está ficando aquecido porque as pessoas não podem sair do país, não querem se expor e viajar de avião para lugares longe, querem um lugar para passar o dia, fazer

uma higiene mental”, explicou a turismóloga e pedagoga.

Segundo Ceruks, o cenário está melhor. Os grupos ainda são menores do que 100, mas têm feito reservas com mais frequência. “Agora, em 2021, pós-vacina, as romarias estão retomando”, comemora.

Teve quem diversificasse os serviços ofertados. É o caso de Fabrício Siqueira e sua sócia Fernanda Bragatto, da agência I Love Travel, em São José dos Campos, cujas viagens internacionais correspondiam a mais da metade dos lucros.

“É claro que isso trouxe novos aprendizados, todo mundo teve que correr atrás”, afirma o turismólogo.

“Uma das alterações que a gente fez foi mostrar aos clientes nosso potencial para os roteiros curtos, de carro. Temos uma série de hotéis na região do Vale, regiões rurais do estado de São Paulo, resorts de praia, sul de Minas, Rio de Janeiro, partes do Paraná. São lugares para onde as pessoas podem ir e usufruir de um hotel, cabana, pousada, sem necessariamente ir

de avião”, explica.

Até nos períodos mais críticos da pandemia, as pessoas buscavam viagens de curtas distâncias, para se afastar do caos, trabalhar e descansar, diz Siqueira.

Segundo ele, algo que ajudou as empresas a se manterem foram as medidas provisórias adotadas pelo Governo Federal. “Permitem que todo o segmento do turismo proponha ao cliente crédito para usar em até um ano ou mais, para evitar cancelamento”. Fora isso, principalmente depois de julho, quando os aeroportos voltaram, a gente voltou a ter muita viagem nacional. Tivemos momentos mais difíceis, mas nunca paramos”, acrescenta. Atualmente, a agência tem visto crescimento nas viagens internas, também a países como México, Curaçao (ilha nas Antilhas Holandesas), Punta Cana, Maldivas, e até no “turismo de vacinas”. “Tem gente que escolheu ser vacinada nos Estados Unidos, para isso, a pessoa faz 15 dias no México, que não pede quarentena e permite passeio, e depois dá entrada nos EUA para tomar vacina”, explica.

“Nesse momento, a gente repensou a agência, até nessas

questões de marketing e mídia para curto e médio prazo, mas sempre mantendo nosso principal objetivo de assistência, resolução de problemas, e assessoria ao cliente”, conclui Siqueira.

Outros empresários arriscaram mudar o perfil do negócio. “Estamos trabalhando também o conceito “anywhere office”, pelo qual o cliente viaja com a família para um local que proporcione trabalhar e estudar, mas também pode aproveitar a estrutura de lazer”, afirma a proprietária da Mediterrâneo Agência de Viagens, Tereza Bacha, que não tinha segmentação antes da pandemia.

“Ter um bom controle financeiro ajudou muito, mas não imaginávamos que a pandemia levaria tanto tempo. (...) Se não tivesse me adaptado, certamente teria encerrado as atividades”, admite a empresária.

“Outra ação que ajudou muito a superar este período foi a união

dos agentes de viagens da região”, afirma Bacha sobre a Aaavap (Aliança das agências de viagens do Vale do Paraíba).

### Agentes de viagem unidos

A empresária e membro da Aaavap explica que a aliança existe há três anos, mas ficou mais forte. “O objetivo sempre foi a união dos agentes, mas na pandemia, a união se consolidou e foi a força que muitos se agarraram para continuar”. O grupo, que conta com 24 agências da RMVale cadastradas, oferece treinamentos semanais sobre empreendedorismo, redes sociais e mercado atual, entre outros assuntos. Além disso, realizam viagens técnicas (Famtours) com parcerias de operadoras, em que os agentes conhecem o destino e se capacitam para vendas mais assertivas, explica Bacha.

A melhora no setor de turismo é aguardada com ansiedade, agora



Foto: Tereza Bacha/Reprodução

que mais pessoas têm se vacinado. “Minha expectativa é que o turismo vai ter uma grande alavancada daqui pra frente. As pessoas estão precisando sair, pois com o home office, a residência hoje não é mais um local de descanso, você trabalha e vive no mesmo ambiente, então há necessidade de buscar alternativas de lazer, mesmo que próximas de casa”, conclui. ■

UMA DAS BIG 5  
ATTITUDE CHANGES EVERYTHING



PRESENTE NAS PRINCIPAIS CIDADES DO PAÍS LÍDER NO MIDDLE MARKET

35 SÓCIOS R\$257,3 MILHÕES RECEITA EM 2019 1.713 PROFISSIONAIS

83% DOS CLIENTES CONFIRMAM QUE A BDO ATENDE OU SUPERA AS EXPECTATIVAS

AUDITORIA | CONSULTORIA | TAX | OUTSOURCING

#SOMOSBDO  
Tel (12) 3941-4262





# AEROPORTO DE SÃO JOSÉ RECEBE O PRIMEIRO VOO TURISMO DA FÉ



A RECEPÇÃO DA AERONAVE CONTOU COM A PRESENÇA DE DIVERSAS AUTORIDADES POLÍTICAS E RELIGIOSAS

## Samuel Strazzer

**A**eroporto Internacional de São José dos Campos recebeu o primeiro Voo Turismo da Fé na manhã do dia 26 de julho, véspera do aniversário da cidade. A recepção da aeronave contou com a presença de diversas autoridades políticas e religiosas. O padre Antônio Maria foi um dos convidados e cantou para recepcionar os primeiros passageiros do voo da fé. O primeiro voo trouxe, da cidade do Rio de Janeiro (RJ), 40 representantes de agências e operadoras turismo. Para Cristina Leonel, da agência de viagens Imaginarium Turístico, a RMVale tem um grande potencial turístico e essa visita é muito importante para os agentes entenderem as possibilidades de roteiro. “A gente veio ter a vivência desse roteiro. O que está sendo inaugurado hoje tem o objetivo de diminuir o percurso que antes a gente fazia pelo meio rodoviário. Com a aeronave, a gente vai ganhar bastante

tempo e ter a oportunidade de casar o turismo religioso com outros destinos dentro da própria região”, disse Cristina. Carlos Henrique Dezen, diretor geral da Senator Tour Operator, empresa responsável pelo voo, afirma que é um momento desafiador para o turismo, mas também há oportunidade. “É um desafio nesse momento de pandemia, nem podemos dizer “pós-pandemia” porque isso não aconteceu ainda. É um desafio, mas é uma grande oportunidade porque estamos trabalhando com turismo religioso, é um fretamento para o turismo religioso. Nós vamos sair de várias capitais do Brasil para vir para São José e dar o seguimento até o Santuário de Aparecida, Santuário Frei Galvão, Fazenda Esperança, Canção Nova, o santuário do Padre Antônio Maria em Jacareí. Nós temos atrativos muito grandes aqui na região do Vale, esse é o grande diferencial”, disse Carlos. Para o prefeito de São José, Felício Ramuth (PSDB), o Voo

Turismo da Fé é um sinal de que o aeroporto da cidade tem potencial e deve contribuir para o turismo da RMVale. “Esse voo demonstra e dá visibilidade para a importância do nosso aeroporto como porta de entrada para região do Vale do Paraíba, Serra da Mantiqueira e até sul de Minas. Aparecida é um destino tão querido por todos os brasileiros passa a dar essa visibilidade para o nosso aeroporto. Eu não tenho dúvida que este voo marca um momento importante. O segundo passo será a concessão do aeroporto que vai facilitar ainda mais iniciativas como essa”, disse Felício. Os passageiros, ao desembarcarem no aeroporto, receberam gratuitamente um exemplar da edição de maio de 2020 da Meon Turismo, que apresenta um série de reportagens sobre os destinos da fé na RMVale. A diretora executiva do **Grupo Meon de Comunicação** e presidente do ComTur – Conselho Municipal de Turismo de São José dos Campos, Regina Baumann acompanhou a ação. ■

Foto: Claudio Vieira

# DIRETORA EXECUTIVA DO MEON

## É ELEITA PRESIDENTE DO CONSELHO DE TURISMO DE SÃO JOSÉ

REGINA LARANJEIRA BAUMANN ESTARÁ À FRENTE DO COMTUR PELOS PRÓXIMOS DOIS ANOS

### Samuel Strazzer

**A** diretora Eexecutiva do **Grupo Meon de Comunicação**, Regina Laranjeira Baumann, foi eleita presidente do ComTur (Conselho Municipal de Turismo) de São José dos Campos na manhã do dia 14 de julho. A eleição aconteceu durante a reunião de posse dos novos membros do Conselho. Ao todo, 60 pessoas, dois terços delas da sociedade civil, foram nomeadas conselheiras.

“Nós fizemos uma reformulação no ComTur para atender a uma legislação do Governo do Estado. Nós temos o objetivo de, na próxima abertura do Estado, entrar na lista de MIT (Município de Interesse Turístico)”, disse Aline Arantes, diretora de Turismo de São José.

Após a nomeação, houve o processo eleitoral onde a diretora executiva do **Meon** foi escolhida para ser presidente do ComTur pelos próximos dois anos. Ela escolheu Aline Arantes para ser secretária executiva e Nádia Csoknyai Del Monte Kojio, coordenadora do arquivo público

de São José, para ser secretária adjunta do conselho.

Regina Laranjeira Baumann é fundadora do **Grupo Meon de Comunicação** e idealizadora das revistas da **Metrópole Magazine** e **Meon Turismo**.

“É muito bom estar ao lado de pessoas que querem realizar. Agradeço essa oportunidade, quero realmente fazer a diferença, contem comigo. Podem ter certeza que estarei 100% à disposição do ComTur”, disse Regina.

A advogada e empresária é uma grande entusiasta do turismo como plataforma para geração de emprego e renda na RMVale. Em dezembro de 2020, realizou o primeiro seminário ‘Diálogos & Estratégias – Turismo’, onde reuniu autoridades municipais, estaduais e nacionais em uma reflexão sobre a retomada do turismo na região como ponto crucial para o desenvolvimento econômico e social. O secretário de Inovação e Desenvolvimento Econômico, Alberto Alves Marques Filho, parabenizou a nova presidente e os novos conselheiros. Destacou

também que São José pode se tornar o centro de eventos da RMVale por conta de diversos projetos importantes. A expectativa para o segundo semestre de 2021 é muito boa.

“É um setor muito importante de geração de renda, de emprego pra nossa população. Ninguém pode afrouxar os cuidados, estamos aqui conversando nesse auditório com distanciamento e máscara, mas a gente vê que diversos setores já tão bombando. O setor de turismo, por exemplo, na malha aérea, que chegou a ter 10% de movimento, já está com 70%. Os setores já estão retomados, já estão aquecidos. O prefeito falou muito bem, nós já teremos o segundo semestre muito aquecido. Eu não acho que nós vamos ter que esperar até o final do ano”, disse Alberto.

De acordo com o secretário, a previsão é que a concessão da Arena de Esportes aconteça nos próximos 30 dias. Já a concessão do aeroporto de São José deve ser concluída até o início de 2022. ■

Foto: Will Dias / FuturaPress / Meon









# VOCÊS PEDIRAM, ELA VOLTOU.

## OPORTUNIDADE IMPERDÍVEL: GARANTA SEU PLANO UNIODONTO POR UM PRECINHO ESPECIAL!

### PLANO CLASSIC

com (12 meses)

# 25%

DE DESCONTO

- Feito para quem quer manter a saúde bucal em dia gastando pouco
- A maior e melhor rede de dentistas
- Zero carência: contratou, já pode usar
- Atendimento 24 horas em casos de urgência e emergência

DE R\$ 33,99

POR

# R\$ 25,50\*

por pessoa/mês

**OFERTA VÁLIDA SOMENTE ATÉ 31/08.**

Contrate já e garanta seu plano Uniodonto com o melhor desconto.

Todas as vantagens  
do Plano Classic  
estão aqui:



Telefone (12) 3202-6030

Conheça demais planos em nosso site:

[www.uniodontosjc.com.br/planospf](http://www.uniodontosjc.com.br/planospf)



\*Valor líquido, após desconto, por pessoa admitida no plano odontológico da Uniodonto de São José dos Campos. Oferta válida de 02/08/2021 a 31/08/2021 para contratação do Plano Classic (Pessoa Física), com vigência de 12 meses, e pagamento das mensalidades com boleto, cartão de crédito, débito em conta bancária ou cheque. O pagamento em cheque deve ser realizado em 3 parcelas, totalizando o valor integral do plano contratado.