

entrelinhas

TURISMO E GASTRONOMIA

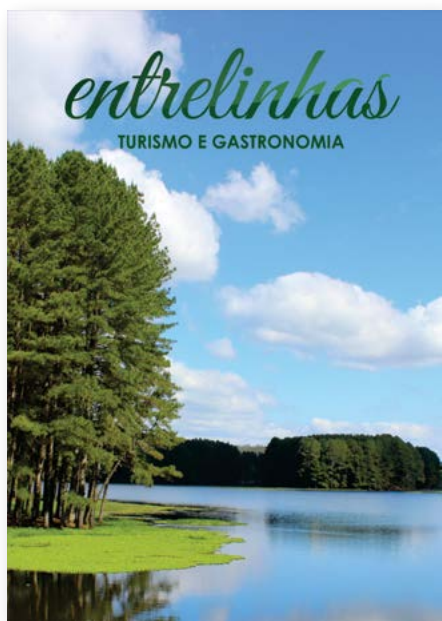
Sabores do Alto Vale

**Diversidade cultural
reflete na gastronomia
da região**

Belezas naturais

**Trilhas, matas e
cachoeiras compõem
cenários únicos**





Editorial

A revista ENTRELINHAS é um dos novos produtos da Conecte Mídia e chega para inovar a proposta de impressos na região. Trata-se de um material diferenciado, com matérias e fotos exclusivas, sobre assuntos pré-determinados.

Essa primeira edição traz como tema central a gastronomia e o turismo no Alto Vale do Itajaí. É fato que a região tem potencial turístico, principalmente voltado às belezas naturais e propriedades agrícolas. Na maior parte desses locais, também é possível encontrar refeições variadas, por isso a ideia de aliar os dois assuntos.

Mais de 50 estabelecimentos e pontos turísticos fazem parte desse primeiro projeto. São proprietários que tiveram a oportunidade de divulgar produtos, serviços e, principalmente, os próprios diferenciais. Por outro lado, as matérias que você poderá ler nas páginas a seguir também contam as histórias daqueles que resolveram se dedicar ao turismo e à gastronomia.

Como o próprio nome sugere, ENTRELINHAS pretende levar a você, leitor, informações sobre fatos ou locais que, apesar de não serem óbvios, têm importância e despertam interesse, ou seja, aquilo que está nas entrelinhas. Nesse contexto, a revista conta histórias e registra o que dificilmente tem espaço na mídia tradicional, além de proporcionar uma leitura leve, agradável e significativa.

A elaboração da ENTRELINHAS contou com a colaboração do departamento de Turismo da Associação dos Municípios do Alto Vale do Itajaí (Amavi).

Para facilitar a leitura, o conteúdo foi organizado por municípios. Abaixo de cada página, é possível encontrar em que cidade se localiza o estabelecimento ou local abordado na matéria. Outro facilitador é o box Mais Informações, que em todas as matérias aponta telefones para contato e endereços. Então, desejamos a você uma ótima leitura!

Equipe ENTRELINHAS

entrelinhas

ANO 1 - EDIÇÃO 1

Redação

Djenifer May (JP 3924SC)
Marcelo Zemke (JP 2602 SC)

Diagramação

Rodrigo Augusto Kozłowski

Departamento Comercial

César Neves
Marcionei Zucatelli

Colaboração

Assessoria de Turismo - Fabiana Dickmann (Bacharel em Turismo)

Revisão

Djenifer May (JP 3924 SC)

Impressão

Impressul Indústria Gráfica

Tiragem: 3.000

Projeto Gráfico e Editorial

Conecte Mídia - Comunicação de Resultado

ConecteMídia

Sumário

- 04 Sítio Água Rica**
Muito além de um restaurante
- 05 Restaurante Família Pires**
Ingredientes Orgânicos em uma receita que deu certo
- 06 Cachoeira Perau do Gropp**
Parque Natural Municipal da Mata Atlântica
- 07 Restaurante e Lanchonete Mees**
Trabalho com dedicação garante sucesso
- 08 Gruta Nossa Senhora de Fátima**
Ambiente de fé em meio à natureza
- 09 Casa da Família Ax**
Espaço remete ao período de colonização
- 10 Turismo de aventura**
Tirolesa e rafting são opções em Ibirama
- 11 Sítio Scursel**
Descanso e sossego garantidos
- 12 Lazer e gastronomia**
Várias lagoas à disposição
- 13 Imbuia**
Município cercado de belezas naturais e com povo acolhedor
- 14 Recanto Beto Cunha**
Peixes e frutos do mar com a tranquilidade do interior
- 15 Restaurante Recando da Família**
Da visão empreendedora ao cardápio que se tornou referência na região
- 16 Restaurante Rancho Lagoa's Bar**
Receita exclusiva fideliza clientes
- 17 Bom Café Confeitaria**
Qualidade e sabor são destaques
- 18 Hotel Colibris**
Conceito de novidade e conforto
- 19 Scheidt Buffet e Eventos**
Costela assada é especialidade
- 20 Hangar Pizzaria**
Ingredientes de qualidade fazem a melhor casa do ramo
- 21 Armazém do Rosa**
Comida caseira em fogão à lenha e ótimo ambiente
- 22 Mirim Doce**
Povo amigável e hospitaleiro
- 24 Perimbó**
Várias opções no mesmo lugar
- 25 Recanto Olaria**
Ambiente agradável e diversão para a família inteira
- 26 Sítio Colina**
Um paraíso a mais de 700 metros de altitude
- 27 Gruta do Tigre**
Hospitalidade garante grande procura
- 28 Pesque e Pegue Rossa**
Quase dez espécies de peixes à disposição
- 29 Rio do Oeste**
Igrejas imponentes e belas paisagens compõem cenário
- 30 Pesque e Pague Tamanini**
Pescaria e almoço em um só lugar
- 31 Café e Confeitaria Elaini**
Proximidade com o cliente leva à excelência
- 32 Buffet Vignoli**
Praticidade da entrega em domicílio para festas e eventos
- 33 Kaishi Asian Food**
Culinária asiática para todos os paladares
- 34 Bar Germânico**
Comida típica com o sabor da época dos primeiros imigrantes
- 35 Vinícola Molinari**
Da produção familiar à primeira vinícola do Alto Vale
- Da Telha Restaurante**
Telhas são o segredo de pratos quentes e saborosos por mais tempo
- 36 Doce e Companhia**
O segredo está no gosto por cozinhar
- 37 Cachaçaria Água Doce**
Sabores do Brasil em ambiente para toda a família
- 38 Doce e Companhia**
O segredo está no gosto por cozinhar
- 39 Recanto das Palmeiras**
O melhor local para eventos e encontros familiares
- 40 Rio do Sul**
Cidade hospitaleira repleta de belezas naturais
- 42 G Doky**
Tudo é preparado com amor
- 43 Rouxinol**
Tradição e símbolo da boa comida
- 44 Cervejaria Hindenburg**
As melhores cervejas do mundo sem viajar para a Europa
- 45 Batuta Hotel e Restaurante**
Comida típica de colonizadores
- 46 Turismo religioso**
Salette integra roteiro estadual
- 48 Pousada Recanto do Sossego**
Opção de descanso e tranquilidade no Vale Oeste
- 49 Igreja Católica**
Paróquia abrange três municípios
- 50 Pesque e Pague Voigt**
Receita que ninguém consegue copiar
- 51 Cachaças Pogalski**
Técnicas são heranças de família
- 52 Cana Caiana**
Comida caseira e tradição em servir bem
- 53 Trilha Ecológica**
Caminho retrata colonização do município
- 54 Acacius Hotel**
Café colonial oferece mais de cem pratos
- 55 Pousada Recanto da Natureza**
Tranquilidade e lazer longe da cidade

Muito além de um restaurante

Geralmente, quem frequenta o Sítio Água Rica pela primeira vez se surpreende. A proposta de uma refeição diferenciada é só uma das opções no local. Além de um buffet com pratos variados, servido aos domingos durante o almoço, e porções de carnes, peixe e petiscos nas noites de quarta, sexta-feira e sábado, a propriedade proporciona ao visitante o contato com a natureza.

Essa ideia, segundo o proprietário Dilson Rossetto, fez parte dos projetos da família desde que adquiriram o sítio. "Mudamos o conceito de restaurante na cidade, a ideia é que o cliente esteja em contato com a natureza, as pessoas podem passear, observar nossos animais, a horta orgânica, é um local onde podem passar o dia", explica ele.

Outra possibilidade é alugar uma das churrasqueiras existentes no sítio e fazer o próprio churrasco. Para quem prefere a comodidade da comida pronta, no buffet aos domingos, são oferecidos seis tipos de carne, entre costela de boi ou porco, picanha, lombo, marreco, ovelha, coelho, frango, filé de peixe ou peixe recheado. Também integram as opções saladas, arroz e maionese caseira.

Nos pratos à La Carte, é possível pedir porções de filé de peixe, picanha, alcatra na chapa, sassami na chapa, arroz, saladas, batata frita, polenta frita e outros petiscos. Mediante encomenda, Rossetto sabe preparar receitas especiais, como a costela fogo de chão, leitão ou peixes recheados. "Aqui, trabalhamos em família e as receitas foram passando de geração para geração, temos segredos nessa culinária da nossa família, que é italiana", conta ele.

No Sítio Água Rica também podem ser promovidos eventos, como casamentos, aniversários, entre outros. Geralmente o restaurante está disponível no sábado para esse tipo de ocasião e o cardápio pode ser escolhido pelo cliente.

Hoje, Rossetto recebe moradores de toda a região do Alto Vale e o restaurante cresceu além das expectativas. Uma ampliação foi necessária em 2012 e ele revela que em breve pretende investir novamente na estrutura. "No início, tínhamos um público alvo, mas foi bem diferente do que esperávamos, hoje vem gente de todo o Alto Vale e temos um público bem variado", observa.



Mais informações

Endereço: Estrada Geral Rio Trombudo, número 2069.

Telefone: (47) 8812-9523

Site: www.sitioaguarica.com

E-mail: drossetto@terra.com.br

Ingredientes orgânicos em uma receita que deu certo

Em um ambiente cercado de belíssimas paisagens rurais, o restaurante da família Pires, em Agronômica, é famoso pela comida colonial feita com ingredientes orgânicos cultivados na propriedade. Nas mãos de Ivanir de Moraes, o bom tempero caseiro, aliado ao velho fogão à lenha, destacam o verdadeiro sabor dos pratos oferecidos. De início, o local chama a atenção pelo aconchego da família, em um espaço rural simples e receptivo.

Conforme Ivanir, nos fins de semana, a casa chega a receber até 300 pessoas. Também são feitas reservas para eventos como casamentos, reuniões e festas de Primeira Comunhão. "No mês de maio, chegamos a realizar sete casamentos. Teve até de um cliente de Blumenau que resolveu fazer a festa do modo antigo, desde a decoração com fitas e folhas de coqueiro, aos trajes dos noivos", diz. Ela acrescentou que neste tipo de evento é servido buffet livre.

Comida caseira

O destaque da casa está nos filezinhos de tilápias fritos e empanados em farinha de milho (iscas). Eles são preparados de forma que fiquem sequinhos e crocantes. São servidos acompanhados de polenta, pão caseiro, queijo colonial (espécie de ricota muito comum na área rural da região, composta basicamente de leite, sal e fermentos lácteos), melado de cana, salada orgânica, batata doce frita, bolinhos de arroz, de alface ou aipim. Todos os produtos, exceto o peixe que é comprado de outro produtor, são produzidos por Ivanir.

O restaurante funciona de terça a sexta-feira, a partir das 19h, e nos sábados e domingos o almoço é servido ao meio dia.

Mais informações

Estrada Geral Mosquito Grande, número 528,
próximo à Igreja São Francisco.

Telefone (47) 8885-1851, (47) 8834-0383
e (47) 9756-373



Empreendimento de sucesso

Do trabalho ardoroso nas lavouras de fumo, a um bem sucedido empreendimento familiar. Esta é a trajetória do restaurante da Família Pires, localizado na Estrada Geral Mosquito Grande. Um dos incentivos foi o sucesso das receitas de Ivanir. "Quando vinham as empresas de fumo para cá, servíamos almoço e todos gostavam. Também reuníamos amigos", conta Daniel de Moraes, um dos dois filhos da proprietária. O rapaz lembra ainda que o crescimento foi de forma lenta e gradativa e o sucesso se deu pelo marketing do boca a boca.

No início, para que o projeto saísse do papel, foi preciso desativar uma das duas estufas de fumo, que funcionavam junto à casa da família. "Deixamos uma em funcionamento para garantir", relata Ivanir.

Logo depois, com o crescente aumento da clientela e a falta de espaço, foi preciso repensar a infraestrutura do restaurante, e desativar a segunda estufa para que o restaurante pudesse comportar ainda mais mesas. "Deixar o plantio do fumo e desativar as estufas foi um risco assumido. Elas eram junto à casa e corríamos risco de acontecer um incêndio, isso também nos levou a decidir pelo restaurante". Com isso, logo o plantio do fumo cedeu espaço para roças de verduras e hortaliças.

Com dois anos de operação, o restaurante conta com o apoio da Associação Acolhida na Colônia, que busca incentivar a permanência das famílias no campo. Hoje além das estufas, o espaço foi ampliado para a casa da família.

Parque Natural Municipal da Mata Atlântica

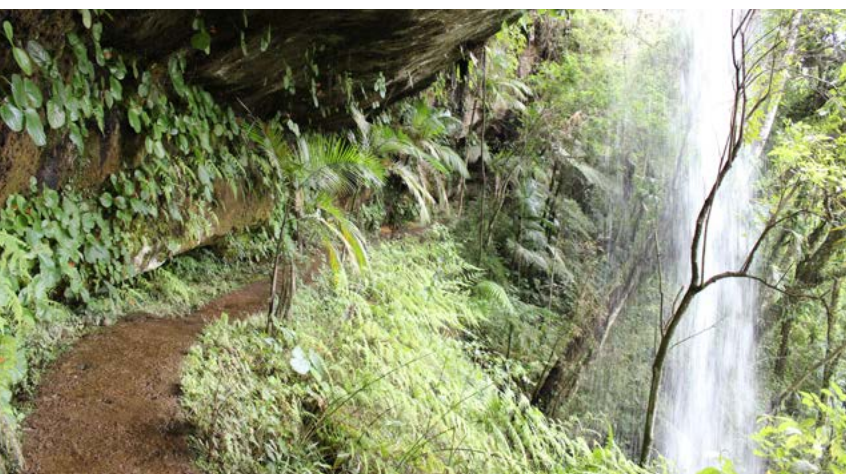
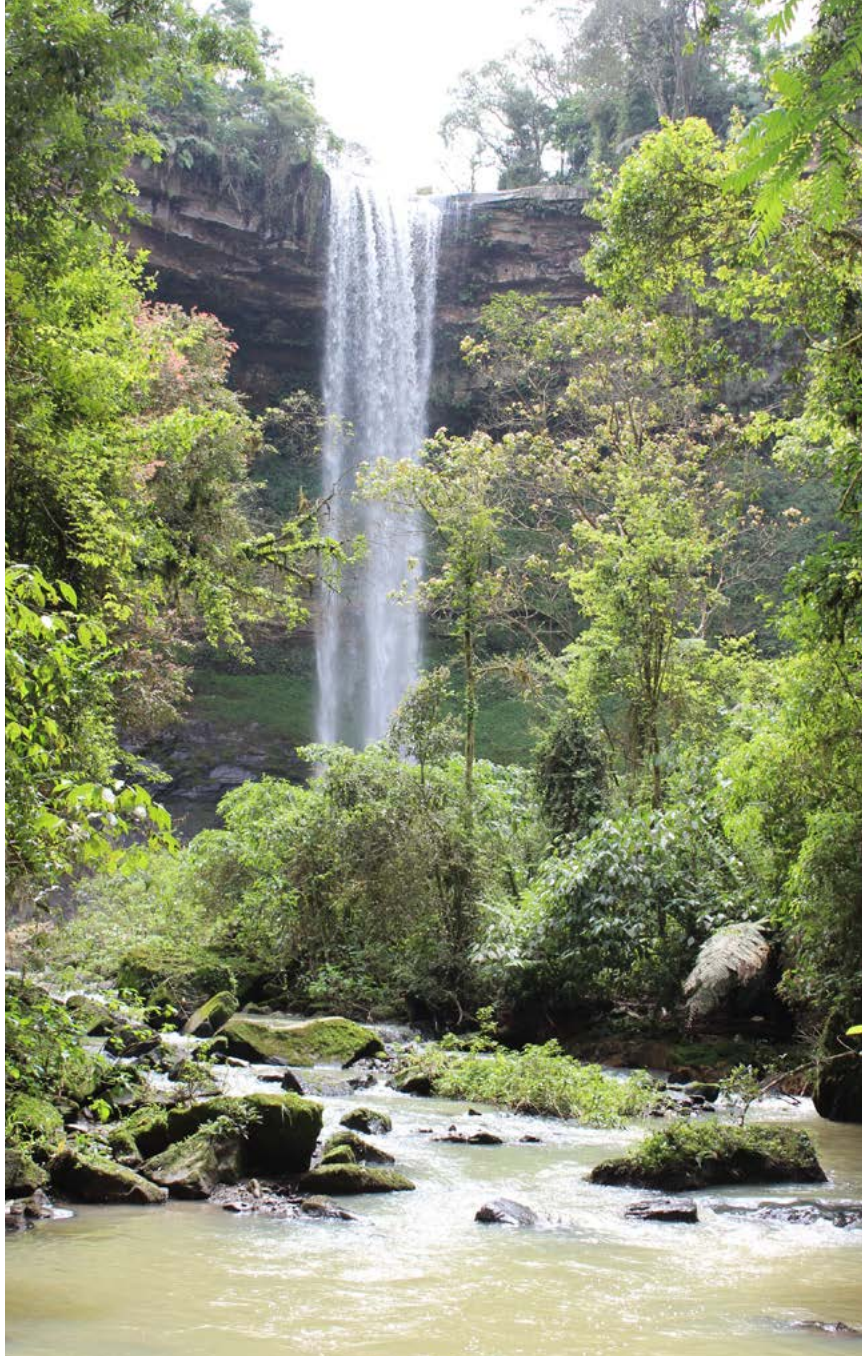
Localizado na Vila Gropp em Atalanta, o Parque Natural Municipal da Mata Atlântica é uma das poucas reservas do Alto Vale que conservam as riquezas de uma das mais importantes florestas do mundo. Ele abriga várias espécies de plantas ameaçadas de extinção, como é o caso do xaxim, da araucária, da canela sassaparíla e do cedro. Várias aves e animais como o tatu e a lontra podem ser avistados no parque.

Com 54 hectares, o local oferece trilhas em meio à natureza, águas cristalinas e uma grande biodiversidade. O destaque do parque está na Cachoeira Perau do Gropp, com 41 metros de queda, que o visitante pode apreciar de um mirante.

Além de trilhas e do mirante, o visitante encontra uma excelente infraestrutura. No local, há um centro de referência com recepção, um auditório com capacidade para cem pessoas e um museu.

O Museu Histórico Municipal Wogeck Kubiack possui acervo de aproximadamente 400 peças, que retratam parte da colonização de Atalanta. Nos locais que foram reformados, havia antigas estruturas onde funcionavam uma feclaria e uma serraria.

A Mata Atlântica já foi uma das maiores florestas do mundo. Ele se estendia por toda a Costa Leste brasileira, e avançava pelo Paraguai e Argentina. Ao todo, restam apenas 10% da cobertura vegetal original. Hoje, Santa Catarina é o Estado com mais áreas conservadas no país. A Associação de Preservação do Meio Ambiente e da Vida (Apremavi) administra o parque, através de um Termo de Parceria firmada com a Prefeitura de Atalanta. Ele está aberto de segunda a sexta, das 8h às 12h, e das 14h às 17h. Aos sábados e domingos o horário é das 9h às 12h e das 14h às 18h. O ingresso custa R\$ 2 e estudantes e idosos pagam meia entrada.



Trilha

A trilha principal que é chamada de "Trilha da Lontra", por ser a trajetória utilizada pelo animal. Ela leva até a cachoeira Perau do Gropp, que é um dos maiores atrativos do parque. A trilha passa também por trás da Cachoeira do Córrego Caçador, com aproximadamente 18 metros de queda.



Mais informações

Endereço: Estrada Geral Vila Gropp, sem número a aproximadamente 2km do Centro.

Telefone: (47) 3535 0229

Trabalho com dedicação garante sucesso

Há mais de 20 anos, o Restaurante e Lanchonete Mees, às margens da SC-302, em Aurora, sacia os apetites mais exigentes. Frequentado principalmente por famílias, grupos de amigos e de trabalho, o destaque do estabelecimento fica por conta da grande variedade do buffet de massas e saladas, dos variados tipos de carnes, como costela, picanha, linguíça, maminha ou alcatra. As peças, que recebem um tempero especial, são dispostas todos os dias, logo pela manhã na churrasqueira e assam lentamente na brasa, o que garante o sabor e a maciez de um bom churrasco.

No comando do restaurante, está o proprietário Valdecir Mees, que afirma a receita do sucesso está na qualidade dos produtos e no preço oferecido aos clientes. Ele conta que, durante os dias da semana, chegam a ser servidos mais de cem almoços. Nos fins de semana, este número chega a quadruplicar. "Além de Aurora e Ituporanga, recebemos todos os dias muitas pessoas de Rio do Sul", conta.

Outro diferencial está no serviço completo de buffet, que pode ser contratado para atender casamentos, aniversários, reuniões e festas.



A pequena lanchonete



O ensaio em uma lanchonete junto ao posto de combustível foi a largada para o restaurante. Mees assumiu o estabelecimento depois de o pai comprar o posto. A motivação veio com o sucesso dos salgadinhos e lanches preparados com a ajuda de Olinda Mees, mãe do proprietário do restaurante. "Todo o trabalho em que nos dedicamos dá certo. Tem que gostar do que faz. Em todo o tipo de profissão funciona assim", avalia.

Mais informações

Endereço: Rodovia SC-302, número 2220,
quilômetro 285,
Telefone (47) 3524-0198



Ambiente de fé em meio à natureza

A Gruta Nossa Senhora de Fátima, em Dona Emma, que hoje recebe a visita de fiéis e eventos promovidos pela Igreja Católica em parceria com a prefeitura, recebeu a imagem da santa depois que uma moradora acreditou ter alcançado uma graça e cumpriu a promessa de disponibilizar a estátua ao local.

No dia 23 de maio de 1965, foi promovida uma procissão para levar a imagem até a gruta, caminhada que começou na divisa com o município de Presidente Getúlio e terminou onde hoje a santa está instalada. À época, a primeira missa foi celebrada no local pelo monsenhor Vendelino Habold, vigário de Itajaí, e houve uma festa popular, com a participação de turistas, fiéis, autoridades e moradores.

Hoje, a manutenção do espaço é realizada pela Igreja Católica e pela administração municipal de Dona Emma. Além do apelo religioso, o local está em meio à mata nativa e conta com uma queda d'água natural. O acesso é permitido para veículos, o que facilita a visita.

O prefeito de Dona Emma, Egon Gabriel Junior, afirma que uma das intenções da administração é investir no turismo religioso do município e a gruta é um dos pontos principais. "Queremos que a gruta alcance o seu verdadeiro potencial turístico e promover outros atrativos que possam gerar renda, como pequenas imagens e lembranças do município", revela ele.

Por enquanto, projetos de investimentos nesse setor estão em elaboração da prefeitura, já que a ideia é recorrer aos governos federal e estadual em busca de recursos. Uma das propostas é construir no local uma nova santa, para que seja a maior do Brasil.



Imagem foi instalada na gruta após moradora ter cumprido uma promessa, em 1965

Dona Emma foi a primeira cidade a receber um templo

A chegada da Igreja de Deus ao Brasil está intimamente ligada à imigração europeia, principalmente germânica, para a região Sul do Brasil. O movimento hoje atua em 147 países e defende a verdade plena das chamadas sagradas escrituras e da unidade do cristianismo, portanto, surgiu em reação às muitas divisões e rivalidades entre grupos dessa religião.

Os pioneiros da Igreja de Deus chegaram ao Brasil em dezembro de 1922 e, durante a Páscoa do ano seguinte, celebraram o primeiro culto oficial no país, ocorrido na localidade de Nova Esperança, em Dona Emma, liderado por Adolfo Weidmann. Já em 1929, a cidade do Alto Vale novamente sediou um momento importante: a realização da primeira Conferência da Igreja de Deus no Brasil, com a participação de fiéis catarinenses e do Rio Grande do Sul.

Inicialmente, os cultos ocorriam em Dona Emma, em ranchos de agricultores. Porém, em 1924, foi construída uma pequena igreja de madeira em um terreno que pertencia a comunidade, estrutura que existe até hoje. Mais tarde, entre os anos de 1946 e 1947, os membros da igreja construíram um templo maior, de alvenaria, que substituiu a primeira edificação e é utilizado até hoje, para cultos, escola dominical e para a Festa da Colheita, tradicional entre os antigos imigrantes.



Espaço remete ao período de colonização

Após a Primeira Guerra Mundial, Heinrich Ax, que trabalhava em minas de carvão na Alemanha, estava com a saúde abalada e, diante do próprio país em ruínas, imigrou ao Brasil. A Casa da Família Ax, referência em turismo e história de Dona Emma, começou a ser construída em 1920 e foi finalizada somente quatro anos depois.

A técnica de construção chamada enxaimel e bastante típica na Alemanha foi empregada na Casa da Família Ax, com paredes baseadas em hastes de madeira encaixadas entre si em diferentes posições e espaços preenchidos por tijolos. A estética e beleza desse gênero da arquitetura, no caso de Dona Emma, podem ser observadas somente nessa construção, já que outras do mesmo estilo não foram preservadas.

Uma breve visita à casa, que fica aberta aos turistas e população em geral, pode proporcionar uma espécie de viagem no tempo, já que a família possui até hoje um pequeno acervo constituído por cartas, documentos, livros, móveis e outros pertences que remetem à época da colonização de Dona Emma.

Heinrich Ax, idealizador da casa do imigrante, foi também um dos líderes da construção da Igreja Católica em Dona Emma, para a qual trabalhou durante dois meses.



Casa é a única que preserva o estilo de arquitetura enxaimel em Dona Emma



Mais informações

Gruta Nossa Senhora de Fátima

Endereço: Rodovia Aléssio Gadotti, acesso a três quilômetros do Centro, com placa que indica o local.

Telefone: (47) 3364-0184

Igreja de Deus

Endereço: Estrada Geral da localidade de Nova Esperança, a oito quilômetros do Centro.

Casa da Família Ax

Endereço: localidade de Varginha, a dois quilômetros do Centro, com placas de indicação por todo o caminho.

Site: www.casadoimigrante.com

Tirolesa e rafting são opções em Ibirama

No Vale Norte, Ibirama se consolidou como Capital Catarinense do Turismo de Aventura. Primeiramente, pela possibilidade da prática do rafting, no rio Itajaí-Açu, e depois, com a instalação de uma tirolesa no município.

Na opinião do diretor do Departamento de Turismo da Prefeitura de Ibirama, Franklin Jedliczka, as duas atividades atraem hoje praticamente a mesma quantidade de turistas. "Hoje, está bem dividido entre o rafting e a tirolesa, os dois são fortes produtos de turismo", afirma ele.

No site da Prefeitura de Ibirama, ibirama.sc.gov.br, é possível encontrar mais informações sobre os serviços oferecidos. No caso da tirolesa, é a maior estrutura urbana do Brasil, ou seja, a extensão de um quilômetro, do cabo de aço que passa por cima da cidade, não perde para nenhuma outra no país.

Futuramente, Jedliczka revela que a intenção do Departamento de Turismo é fazer com que Ibirama integre um circuito de cicloturismo, do qual também devem fazer parte os municípios de Apiúna, Ascurra, Presidente Getúlio, Lontras e Rio do Sul.



Mais informações

Site: www.ibirama.sc.gov.br

Telefone: (47) 3357-8500 ou (47) 3357-8504

Descanso e sossego garantidos

Tranquilidade é uma das palavras que melhor define o que encontrará quem se hospedar no Sítio Scursel. Há quatro meses, o local é administrado por Morgana e Kleyton Passold, casal que aposta na experiência de servir e receber pessoas para garantir um bom atendimento aos hóspedes. "Na verdade, trabalhamos há anos com isso, sempre organizando eventos, mas antes era só uma atividade extra, conciliada com outra profissão, agora decidimos nos dedicar somente a isso", revela Kleyton.

A hospedagem no Sítio Scursel tem um diferencial: sete chalés estão preparados para receber até oito pessoas cada um. São pequenas casas que contam com dois quartos, uma cama de casal e duas de solteiro, além de dois colchões, banheiro, cozinha e louças. "Estamos permitindo também que o pessoal que aluga o chalé, traga barracas se tiver mais pessoas, aí podem usar a estrutura do chalé, porque ainda não temos um camping preparado, mas futuramente pensamos em adaptar", explica Kleyton.

Outra opção de hospedagem, nesse caso, para grupos maiores, é uma casa que acomoda até 15 pessoas, com três quartos, entre eles uma suíte com ar condicionado, um quarto de casal e outro com duas camas de solteiro. Da mesma forma, existe estrutura completa de cozinha, para aqueles que preferem levar a própria comida.

Por outro lado, quem reserva a hospedagem no sítio, pode comprar refeições mediante reserva. "Preparei um cardápio com frango assado, pernil assado, maionese, pastelão, empadão, salada, arroz e farofa, mas se quiserem algo a mais ou modificar, também podemos fazer, estamos preparados para atender conforme o cliente quiser", afirma Morgana. Haverá ainda a possibilidade de pedir petiscos ou porções, como batata frita ou isca de peixe.

Opções de lazer são variadas no local e estão garantidas, seja na área da piscina, com duas lagoas abertas para pescaria, para a qual são disponibilizados anzóis, massa e a limpeza do peixe. Os hóspedes também têm à disposição uma sala de jogos, com mesa de sinuca, pebolim, cancha de bocha e mesas de carreado, e ainda um parque infantil.

Kleyton lembra que um dos diferenciais do Sítio Scursel está na tranquilidade e sossego proporcionados pelo local em meio à natureza. "Quem vem para cá encontra sossego, é muito tranquilo, permitimos barulho só até as 22h e nosso atendimento também é um diferencial, estamos dispostos a atender bem e nossa experiência nesse ramo faz diferença", avalia ele. O sítio funciona entre quarta-feira e domingo.



Mais informações

Endereço: Rua das Flores, localidade de Ribeirão das Pedras.

Telefone: (47) 9969-4296

Site: www.pousadapassoldescursel.com.br

Várias lagoas à disposição

Na Estrada Geral da localidade de Garrafão, está o Pesque e Pague Kreusch. Além de agradar aqueles que encontram na pescaria uma forma de lazer. No local, também é possível saborear filés de peixe e porções variadas no restaurante. Não é necessário fazer reservas para almoçar, basta ir até o Pesque e Pague Kresch, que atende com restaurante aos sábados e domingos.

Os clientes também podem escolher entre pescar e sair com os peixes já limpos, pois existe esse serviço no local, ou adquirir filés congelados.



Fogão à lenha no lugar do buffet



Também na Estrada Geral da localidade de Garrafão, está localizado o Quiosque José Rogério Capistrano. Trata-se de um restaurante com buffet livre, onde a especialidade entre as receitas é a galinha caipira ensopada.

O local atende aos fins de semana e de segunda a sexta-feira, somente mediante reservas antecipadas para festas de fim de ano, aniversários ou outros eventos.

No quiosque, a comida é servida no fogão à lenha, no lugar dos tradicionais buffets. Isso garante que a comida mantenha a temperatura ideal, sem perder o sabor.

Receitas especiais mantêm tradição

Imbuia é reconhecida como Capital Estadual do Milho Verde, pela quantidade de agricultores que se dedicam à cultura no município. Diante desse fato, existem também aqueles que, com criatividade, desenvolvem receitas diferenciadas com o milho.

É o caso de Amélia Estevão Allein, conhecida na cidade como dona Bela. Ela mesma é quem prepara os produtos na própria

casa. Entre as variedades, estão bolinhos, pamonhas, massas, polenta e toucinho do céu, tudo à base de milho verde.

Além de oferecer os produtos de casa em casa, ela aceita encomendas. Dona Bela garante a qualidade das receitas, porque ela mesma é quem cultiva o milho, com a ajuda do marido. Quando os pedidos ultrapassam a quantidade de milho à disposição na propriedade, ela adquire com vizinhos agricultores.

Mais informações

Pesque e Pague Kreusch

Endereço: Estrada Geral da localidade de Garrafão, a 5 quilômetros do Centro.
Telefone: (47) 8483-5815

Quiosque José Rogério Capistrano

Endereço: Estrada Geral da localidade de Garrafão, a 8 quilômetros do Centro.
Telefone: (47) 8413-0363

Receitas à base de milho verde dona Bela

Endereço: rua Fernando Allein, Centro.
Telefone: (47) 8414-3572

Município cercado de belezas naturais e com povo acolhedor

Em meio a inúmeras belezas naturais e excelente infraestrutura, Imbuia mantém as características típicas dos municípios de interior, como a organização de praças e jardins e a recepção amigável dos moradores. Com o título de Capital Estadual do Milho Verde, a Festa Estadual do Milho Verde (Femive) é o principal evento do município, que resgata a importância da cultura tradicionalista e da comida típica, com os mais variados tipos de pratos à base de milho verde. Na região, o milho é plantado durante a entressafra de cebola.

Com apenas 52 anos de emancipação político-administrativa, o município dispõe de praças, construções antigas, cachoeiras e outras belezas naturais, para visitas turísticas, além de cultivar as tradições com o Programa Acolhida na Colônia. As praças são granizadas e belas, como a Praça da Raiz, que recebeu este nome por ter no local a raiz de uma árvore imbuia, e Praça Prefeito José Horácio Laurindo, localizada em frente a Igreja Matriz Santo Antônio.

Preservação

O morador Nelson Allein, conserva ainda a casa construída no ano de 1949, que está aberta para visitas. A casa foi construída pelos primeiros colonizadores de Imbuia.

Trilhas e cachoeira

Para aqueles que apreciam as belezas naturais, uma das mais belas cachoeiras do Alto Vale pode ser visitada na propriedade de Oziel Eger, na localidade de Rio Bonito. No Parque Municipal de Exposições e Eventos, existe a Trilha dos Bugres, local preservado e adaptado para caminhadas.

Religiosidade

Na localidade de Garrafão, ao lado da Igreja Católica, os moradores construíram uma gruta em forma de um garrafão, em homenagem ao nome da comunidade.

Árvore Imbuia

Gruta em forma de garrafão localizado na Comunidade de Garrafão

Igreja Matriz

Casa de Nelson Allein

Praça José Horácio Laurindo

Cachoeira em Rio Bonito

Peixes e frutos do mar com a tranquilidade do interior

Saborear os melhores petiscos, peixes e frutos do mar em um ambiente tranquilo e cercado de paisagens rurais. Isso é o que proporciona o Restaurante Recanto Beto Cunha, localizado a aproximadamente seis quilômetros do Centro de Ituporanga, na estrada Águas Negras na rodovia SC-407.

Além de saborosos pratos, servidos em porções ou cortes generosos, diferente das majorias dos restaurantes do ramo, o espaço oferece um ambiente amplo e rústico, ideal para reunir famílias ou realizar eventos. "Beto Cunha era meu pai. Depois que fomos morar no Centro, ele, que tinha um sítio, vinha aqui todos os dias. Ele gostava muito deste lugar", conta a proprietária Eliane Cunha Rosa, que chefa os serviços na cozinha. Para quem não aprecia peixes, o restaurante também serve carnes vermelhas.

O local, que completou quatro anos de funcionamento em novembro, cativa a cada dia novos clientes, pela qualidade dos pratos. Graças às especialidades e ao diferencial gastronômico, o restaurante cresceu com o marketing boca a boca. Entre as especialidades estão o peixe meca, linguado e salmão com molhos variados (camarão, aspargos, quatro queijos), ostras gratinadas, casquinha de siri, estrogonofe de frutos do mar e o famoso camarão na moranga. "Quando a pessoa vem e experimenta, ela sempre volta", revela Eliana, que é professora e resolveu se especializar na cozinha com um curso básico.

Após o curso, ela foi mais longe, testando pratos, receitas e combinações. "Muitas pessoas revelam que não encontram pratos iguais aos nossos em cidades como Florianópolis ou Balneário Camboriú, por exemplo".

A paz do campo

O sítio está construído o empreendimento, foi herdado após o falecimento do pai, Beto Cunha, que via no local um oásis, que visitava todos os dias em busca de tranquilidade. "Morávamos aqui e depois fomos para o Centro. Meu pai amava este lugar, onde criava bois e tinha roças", comanta Eliana.

A ideia de abrir um empreendimento veio junto com o marido, Luiz Sérgio, que trabalhava no comércio do município. "Achávamos o aluguel muito caro e então escolhemos este lugar", conta.

O restaurante abre de terça a sábado, durante a noite, e nos sábados, domingos e feriados, ao meio dia.



Mais informações

Endereço: Estrada Águas Negras.

Telefone: (47) 9947 9485 ou (47) 9947 8435

Da visão empreendedora ao cardápio que se tornou referência na região

que começou como um pequeno pesque e pague acabou se tornando um próspero restaurante à base de peixe. A visão empreendedora do proprietário Ervino Pedro Campestrini e da família fez com que o espaço, além de pioneiro na região pelo tipo de cardápio, se tornasse referência no ramo.

O Restaurante Recanto da Família, em Laurentino, está em funcionamento há 12 anos e chega a servir 600 pratos por semana. Já a união entre dois irmãos renderia ao proprietário um apelido inusitado: Sombra. O local também é conhecido pela clientela por este codinome. "Este apelido vem desde a infância. Os dois andavam sempre juntos", conta a filha, Rúbia Tamires Campestrini, que também trabalha no local.

Segundo Sombra, que amadureceu a ideia junto a um pequeno restaurante, que funcionava adaptado em um rancho no pesque e pague, a expansão veio com a necessidade de proporcionar um ambiente melhor aos clientes, que se multiplicavam semana após semana. "Fazíamos o peixe que era pescado no local. Logo percebemos que isso seria a melhor alternativa, já que não tínhamos muito movimento com a pesca", conta.

Hoje, para atender a legislação, as tilápias são compradas de um frigorífico com inspeção federal, de onde vêm limpas e prontas para o preparo.



Amplo espaço e conforto

Em um ambiente familiar e agradável, o restaurante funciona de quarta (período noturno), a domingo (almoço). Nas porções individuais, são servidos os tradicionais filés de tilápia nas opções fritos e assados, saladas, pão caseiro em fatias, nata, polenta com queijo colonial, batata doce, polenta e bolinhos fritos. O caldo de peixe é opcional. "Durante a semana também fazemos peixes assados, como salmão, mas somente com encomenda", acrescenta Sombra.

O ambiente, conta também com opções de mesas longas, ideais para encontros com amigos ou para juntar toda a família no almoço de domingo.

Mais informações

Endereço: Avenida Colombo Machado Salles,
número 1445, bairro Vila Nova.
Telefone: (47) 3546-1640

Receita exclusiva fideliza clientes

O filé de tilápia, frito ou grelhado, é considerado o carro-chefe no cardápio do Restaurante Rancho Lagoa's Bar. Odenir de Andrade, proprietário do local, conta que transformou em realidade uma ideia que pertencia aos avós, mas na qual os pais preferiram não investir. "Faz 30 anos que eles tinham essa ideia, de montar uma área de lazer, nós tínhamos outro negócio e resolvemos partir para isso", relata ele.

A inauguração ocorreu há três anos e, no início, o espaço funcionava apenas como pesque-pague. Diante do movimento e insistência dos frequentadores, Andrade passou a oferecer também serviços de cozinha. "O pessoal começou a vir e perguntar se não fazíamos um peixe, depois começaram a surgir eventos, jantares e almoços, e assim começou o restaurante", revela.

Para se dedicar e melhorar os serviços do restaurante, o proprietário deixou de lado o pesque-pague e resolveu investir apenas na alimentação. A escolha, segundo ele, foi promissora. Hoje, a lagoa dá um ar especial ao local, que fica em um ponto alto da cidade de Laurentino e conta com a estrutura rústica do Restaurante Rancho Lagoa's Bar, preparada para acomodar até 150 pessoas. Mediante reserva antecipada, é possível realizar festas de aniversário, casamentos, batizados, formaturas, entre outras.

O restaurante também está aberto ao público, nas sextas-feiras à noite, sábados ao meio dia e à noite, e aos domingos para almoço. Nas sextas-feiras e sábados, são oferecidos pratos à La Carte, entre os quais o cliente pode escolher a tilápia frita ou grelhada, servida com acompanhamentos: batata doce, batata, polenta e aipim fritos, saladas e caldo de peixe. Já para entrada, pão caseiro com patê de peixe.

Esse último é exclusividade do restaurante, de acordo com Andrade. A receita é segredo e ele garante que conquista a fidelidade dos clientes. "É uma especialidade nossa, minha esposa aprendeu a fazer, colocou no cardápio e fica muito bom, tanto com o pãozinho caseiro ou até no peixe", elogia ele. "Só nós temos essa receita e não passamos para ninguém como é feito, não damos detalhes".



Buffet é servido aos domingos

Para aqueles que desejam mais variedades de carnes ou peixes, o dia ideal é o domingo, quando o restaurante privilegia o buffet. Então, são oferecidos dois tipos de carne, um peixe diferenciado, nove tipos de salada e 14 pratos quentes, entre lasanhas, pastelão e outros. "Sempre estamos pesquisando novidades e, mesmo com a tilápia sendo o carro-chefe, sempre modificamos alguma coisa, todo domingo tem algo novo", comenta Andrade.

Embora não exista a intenção de voltar a investir no pesque-pague, Andrade adianta que pretende investir mais no restaurante, principalmente em 2015. Faz parte das ideias colocar pedalinhos na lagoa, os quais poderão ser utilizados por clientes.

Mais informações

Endereço: rua José Becker, sem número, bairro Vila Nova.

Telefone: (47) 3521-9546

Facebook: Restaurante Rancho Lagoa's Bar



Qualidade e sabor são destaques

Um ambiente agradável para um café acompanhado dos melhores bolos tem o lugar certo em Lontras. Há quase seis anos, a Bom Café Confeitaria é uma excelente opção para quem busca as melhores receitas de doces, salgados, tortas,ucas e bolos. A trajetória de sucesso começou em 6 de junho 2009, mas o sonho de possuir o próprio negócio é bem mais antigo.

Além da qualidade nos produtos e no atendimento, outro diferencial da casa, que fez com que o espaço se tornasse referência em Lontras para os adoradores de um bom café, está na dedicação e garra, qualidades peculiares da família Sens. Isso é o que conta a proprietária Marlene Sens, que abandonou a vida na lavoura para ir em busca de um sonho.

Marlene, mãe de quatro filhos, iniciou o projeto sozinha, e hoje conta com sete funcionários, somados ao apoio das duas filhas, e do marido Lausio Jose Sens, que é aposentado. Entre as tarefas do marido está a de fritar ou assar os salgadinhos logo no início da manhã. Na família, todos se empenham pelo sucesso, desde a produção até o atendimento dos clientes no balcão.

Receitas como diferencial

Um dos carros-chefes da casa é o empadão de frango, que é bastante procurado, segundo a proprietária. O espaço também se destaca pelo sabor das massas caseiras do pastel, rosca de coco, bolo inglês. "Nos não temos muitas variedades de produtos, mas nosso diferencial está na qualidade, e na e matéria prima de preparo", explica, referindo-se às receitas caseiras, garantindo padrão de alta qualidade dos produtos.

Segredo de sucesso

Para que a receita desse certo, foram necessários ingredientes que vão além do empreendedorismo. A busca por qualificação e a experiência no preparo de doces e salgados, somaram-se à força de vontade para a concretização do objetivo. "Trabalhávamos na lavoura e vendemos o sítio para investir. Trabalhei em diversas padarias, incluindo em Rio do Sul".

Conforme ela, após a venda da propriedade rural, foram cinco anos de serviços em padarias. Neste período na busca de independência financeira, decidiu arriscar e abrir o próprio negócio. "Foi na cara e na coragem", comenta, satisfeita com o resultado.



Além das tortas, quiches e assados, o ponto é excelente opção para lanches rápidos e sobremesas

Mais informações

Endereço: Justino de Oliveira, no Centro de Lontras.

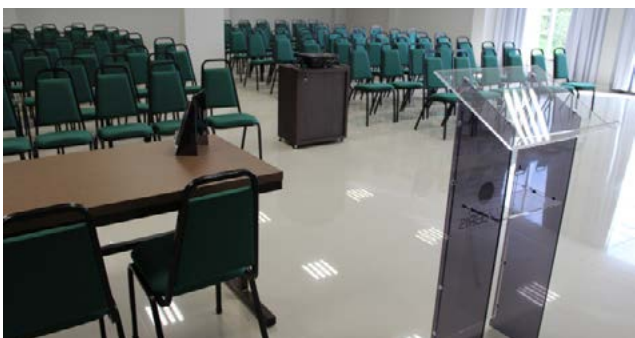
Telefone: (47) 3523-1437

Conceito de novidade e conforto

Durante anos, quem precisou passar alguns dias em Lontras foi obrigado a buscar hotéis em outras cidades. Essa realidade mudou, em maio de 2014, com a inauguração do Hotel Colibris Business, localizado no quilômetro dois da rodovia SC-110, bem próximo da BR-470 e da rodoviária do município.

Daniela Bussi, proprietária do hotel e filha do idealizador do empreendimento, afirma que o a família planejava há algum tempo investir na cidade natal e a demanda por hospedagem de qualidade era forte em Lontras. "Havia necessidade de um hotel e nossa intenção é atender não apenas Lontras, mas também as cidades próximas, já que é um ponto estratégico, muito próximo da BR-470", ressalta ela.

A estrutura que conta hoje com 36 apartamentos foi edificada exclusivamente para o hotel e esse é, na opinião de Daniela, um diferencial em relação às outras opções no Alto Vale do Itajaí. "Focamos no novo e confortável, é uma estrutura nova, com acomodações bem amplas o nosso é novo, e isso chama as pessoas", observa ela.



Estrutura completa e atendimento diferenciado

A procura por hospedagem no Hotel Colibris, segundo Daniela, está acima das expectativas iniciais e ela aponta os motivos que acredita terem levado a esse resultado. "Em primeiro lugar a estrutura completa, entre os 36 apartamentos à disposição dos hóspedes, quatro são suítes másters e contam com banheiras de hidromassagem e decoração "com um pouco mais de glamour", como define Daniela.

Outros dois são adaptados para portadores de deficiências físicas e os restantes possuem mobília e decoração padrão, sem perda do conforto, com TV a cabo, internet sem fio, ar condicionado, frigobar, cama box. Nesse caso, os apartamentos variam entre triplos ou duplos.

O restaurante que tem bar, palco e mesas de sinuca, geralmente é utilizado para o café da manhã, preparado por uma equipe do hotel. Porém, existe a possibilidade de utilizar o espaço para jantares ou almoços, quando o centro de convenções do hotel recebe eventos. O auditório era outra necessidade no município e tem capacidade para até 200 pessoas.

Para os hóspedes que preferem fazer refeições no próprio hotel, há um cardápio com pratos à La Carte. São pratos prontos, que foram elaborados com a ajuda de assessoria e estão à disposição daqueles que se hospedam no hotel. A equipe que atua no local está em atualização constante, através de cursos e treinamentos.

No site www.hotelcolibris.com.br, é possível conferir mais sobre todos os serviços e estrutura do hotel, bem como na página do Facebook. Reservas podem ser realizadas via internet ou pelo telefone (47) 3521-6661.

Mais informações

Endereço: rodovia SC-110, quilômetro 2, número 1205.

Telefone: (47) 3521-6661

Site: www.hotelcolibris.com.br

Facebook: Hotel Colibris Business

Costela assada é especialidade

Aos sábados e domingos, em uma das principais avenidas de Lontras, a movimentação é sempre grande no Restaurante Scheidt. Isso porque o proprietário Laerte Scheidt, que também está à frente das refeições oferecidas, prepara costelas assadas de um jeito, que segundo ele, fez com que o prato passasse a ser o carro chefe do restaurante.

Em ripas na churrasqueira giratória ou inteira em fogo de chão são as formas escolhidas para preparar as peças que atraem os clientes. "Eu optei em fazer a costela aos sábados e domingos com o preço diferente do dia a dia, mais barata, e além da costela, temos carnes variadas no buffet", afirma Scheidt.

Segundo ele, o primeiro critério está na escolha da carne, que essencialmente precisa ser de qualidade. O tempero é feito um dia antes, apenas com sal grosso, e nessa técnica existe um segredo que Scheidt não revela, mas garante que dá certo. "Tempero à noite e asso no outro dia, o tempero é feito um dia antes, esse é um dos segredos, porque mesmo assim não fica salgada além do ponto. Também dá para temperar na hora, mas se a carne não ajudar, não adianta", comenta.

Outro método está relacionado à forma de assar a carne, que precisa ser uniforme. "O jeito de assar também ajuda, precisa ser no forno ou na churrasqueira giratória", orienta Scheidt. "Nenhuma carne que colocar no fogo direto é igual a giratória, assim a gordura não se perde, fica na carne, que vai amolecendo, por isso, fica sempre macia".

Além da costela, Scheidt trabalha com um variado buffet de pratos frios, quentes e outros tipos de carne assada. O restaurante, localizado na rua Paulo Alves Nascimento, no Centro, é uma das opções para quem quiser conferir os pratos. Mas, como a própria marca diz, Scheidt Buffet e Eventos também atende por encomenda a vários tipos de festas, desde formaturas e casamentos, até aniversários e reuniões. "O cardápio é variado e as pessoas podem escolher ou até mudar, se quiserem sugerir também conseguimos fazer, tenho alguns mais sofisticados e outros mais simples", define Scheidt.

Outro diferencial do Scheidt Buffets e Eventos é o aluguel de louças e talheres, que permite atender eventos com até 500 pessoas.

Mais informações

Endereço: rua Paulo Alves Nascimento, número 83, Centro.

Telefone: (47) 3523-1027 ou (47) 8826-0595

E-mail: danielscheidt@hotmail.com



Ingredientes de qualidade fazem a melhor casa do ramo

Dividir uma pizza sempre foi uma ótima opção para reunir a família e os amigos e, se depender do grande número de apreciadores, este hábito vai se perpetuar. Indo nesta corrente da tradição e do glamour das pizzarias tradicionais, a Hangar Pizzaria se destaca como uma das casas mais famosas e apreciadas do ramo.

Há sete anos e meio, em Lontras, o estabelecimento com decoração temática voltada à aviação, recebe clientes de diversos municípios, incluindo Rio do Sul. "Quando eu vim para cá, a ideia era destacar um diferencial do município e o avião foi escolhido por causa do aeroclube. Hangar é a garagem dos aviões", conta o empresário Fernando Sborz.

Com espírito empreendedor, Sborz, que possuía um tele-entrega em Rio do Sul, viu no município vizinho uma oportunidade de expansão. "Havia aqui a necessidade no ramo de alimentação e não havia uma pizzaria no município. Ao passar na frente, vi este espaço para alugar. A localização é muito boa e até um cliente do hotel vizinho, que procurava um lugar para jantar, passou aqui e viu as luzes acesas e disse que parecia um oásis", brinca.



Para todos os gostos

No cardápio de pizzas, todas assadas em forno à lenha, o destaque para os clientes está na pizza de camarão. "Ela está famosa e temos um ótimo tempero". O cardápio apresenta 64 tipos de pizzas com os sabores mais variados, incluindo as tradicionais italianas, como a famosa Napolitana – considerada a autêntica pizza italiana, e a Marguerita, cuja os ingrediente remetem às cores da bandeira da Itália. Ainda há sabores especiais, como a Do Pizzaiolo, que leva ingredientes como frango desfiado e bacon, e Boca do Forno, que vem coberta com peperone, pimenta, cebola e ovos. São servidas também 12 variedades de pizzas doces.

Para quem quiser outra opção, a Hangar oferece também picanha ou mignon na chapa, e o filé de tilápia crocante.

Ingredientes selecionados

O segredo de todo o pizzaiolo está nos ingredientes. Sborz faz questão de controlar a qualidade de todos os produtos que são utilizados no preparo das pizzas. "Nossos ingredientes sempre são os melhores. Optamos por produtos fabricados com o melhor sabor e qualidade. O salame que compramos, por exemplo, é da melhor marca no mercado", destaca.

Mais informações

Endereço: Rodovia SC 429, 175, Centro.
Telefone: (47) 3523-1453



RESTAURANTE

Comida caseira em fogão à lenha e ótimo ambiente

Em um ambiente amplo e de bom gosto, o Armazém do Rosa oferece uma cozinha contemporânea com influência da comida caseira. Mas antes de se consolidar como referência em pratos caseiros, o restaurante localizado às margens da BR-470 em Lontras, trilhou um longo caminho para o sucesso. Em funcionamento desde o ano de 2003, o estabelecimento é conhecido por ter um cardápio especial de pratos durante os dias da semana e servir o buffet em fogão à lenha e panela de barro.

O espaço, que possui excelente localização no trevo de acesso ao município, nasceu buscando suprir a carência de um estabelecimento para atender as pessoas que trafegam pela rodovia. "No início, a ideia era fazer uma parada de ônibus, para lanches, conveniência e banheiros, já que, do trecho Pouso Redondo a Apiúna, não havia nenhum lugar para este fim. Também fizemos pesquisa de mercado nos arredores e vimos que as pessoas também queriam uma mercearia de produtos coloniais, daí o primeiro nome: Armazém da Terra", lembra Luana da Rosa, administradora do restaurante. Ela é filha do idealizador, Airton José da Rosa.

Luana conta ainda que como o empreendimento era o único no trecho da rodovia, veio a necessidade de mudar o ramo e servir refeições. "Começamos servindo alguns lanches feitos na hora e, mais tarde, adaptamos a cozinha para servir almoço à La Carte. As pessoas vinham e gostavam e nosso marketing foi o boca a boca. Tivemos que aprender muito para chegar ao nosso objetivo de oferecer a melhor comida caseira em fogão à lenha do Alto Vale", considera.



Opção de café colonial para Rio do Sul

Com o sucesso do empreendimento, veio a expansão. No ano de 2012, foi montada a filial em Rio do Sul, localizada na praça de alimentação do Supermercado Nardelli. "Lá temos o buffet para almoço e o café colonial à tarde. Optamos pela proposta de café colonial, pois combina com estilo rústico da casa e por ser algo que precisa ser preparado em Rio do Sul e região". O café é servido de segunda a sábado das 16h às 21h, aos domingos, das 16h às 20h.

Cardápio temático

Além da comida caseira, com grande variedade de massas, grelhados, lasanhas e saladas, é oferecido também o cardápio temático, em dias determinados. "Temos a segunda-feira com frutos do mar, a quarta-feira com o cardápio oriental, a quinta-feira com assado de ovelha, e o sexta-feira com picanha. O sábado é o dia da feijoada, e o prato especial do domingo é o marreco recheado". O cardápio especial é oferecido em Rio do Sul e Lontras.

Os clientes ainda contam com o cartão fidelidade e o aniversariante do dia não paga.

Mais informações

Endereço: Rio do Sul - Almoço e café colonial - Rua Dom Bosco, 1235 Praça de alimentação do novo Supermercado Nardelli .

Telefone: (47) 9276-6510

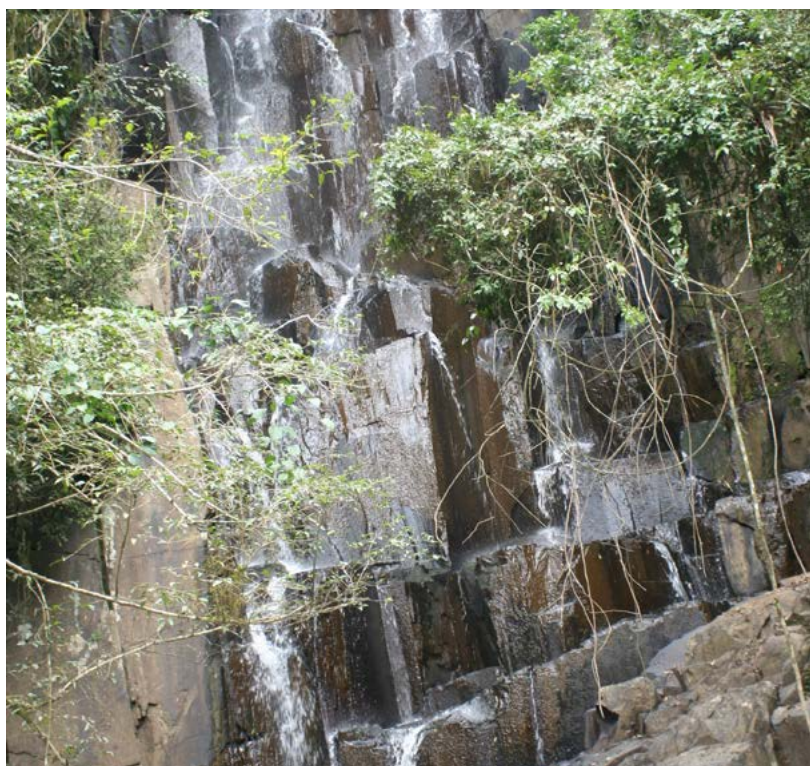
Lontras (almoço) - Rodovia BR- 470, quilômetro 132, bairro Europiso.

Telefone: (47) 3523-0930

Povo amigável e hospitaleiro

Cercada de paisagens rurais, matas e rios de águas límpidas, o município de Mirim Doce reserva inúmeras e convidativas atrações. Típica cidade rural, e conhecida como a Terra do Melhor Arroz, o município preserva o clima pacato e hospitaleiro, com o povo amigável e receptivo, característica marcante de comunidades de interior.

Quem visita o município tem a oportunidade de registrar paisagens únicas em beleza no Alto Vale do Itajaí. Trilhas, matas e cachoeiras estão entre as atrações.



Belezas da natureza

Entre os destaques naturais, está o Morro do Funil, que leva este nome devido ao formato. Com a mata preservada, o local oferece aos visitantes uma trilha ecológica, com quatro quilômetros e meio de caminhada, e uma bela vista panorâmica dos municípios de Mirim Doce, Pouso Redondo e Taió.

Outra beleza natural muito valorizada pelos turistas são as cachoeiras de águas límpidas. Entre as mais visitadas, estão a Cascata da Campina, localizada na comunidade Pinhalzinho, e a Cascata Mirinzinho, na localidade de Mirinzinho.

Mais informações

Pousada Engenho Velho

Endereço: Tifa Mengarda, sem número.
Telefone: (47) 3565 0009

Secretaria da Cultura, Turismo e Eventos de Mirim Doce

Endereço: Rua: Padre Francisco Kroker, 114, Centro.
Telefone: (47) 3565-0364

O Casarão mais Antigo de Mirim Doce

O Casarão mais Antigo de Mirim Doce pertence à Família Windich, e foi construído em 1933, na localidade de Pinhalzinho. No local, o visitante pode conhecer a arquitetura da residência toda construída em madeira, e fazer passeios ecológicos.



Pousada
Engenho
Velho

Simplicidade da vida no campo como alternativa de lazer



Na localidade de Tifa Mengarda, um belo empreendimento chama a atenção dos visitantes. Com construções em pedra, roda d'água, piscina com tobogã, a Pousada Engenho Velho é uma excelente opção no município.

No local onde funcionava uma antiga fazenda, o visitante poderá desfrutar de belas paisagens ao participar do passeio ecológico, passeio de charrete, visita ao museu, hospedagem em chalés e restaurante.

Agendamentos e informações sobre valores podem ser obtidos pelo telefone: (47) 3565-0009.

Artesanato

Trabalhos em patchwork

Belas peças, feitas com patchwork, nascem das mãos habilidosas de Lucimarís Simplicio Tamanini. Conhecida em Mirim Doce por Luci, a artesã produz bolsas, guirlandas, ornamentos, cobre alimentos, toalhas, tapetes e muitas outras peças. Como uma alternativa de renda, os trabalhos feitos chamam atenção pela beleza e a riqueza de detalhes. Ela fabrica as peças há cinco anos. "Comecei a fazer os pontos caseados à mão e depois meu marido comprou a primeira máquina", conta.

A maioria dos produtos feitos por Luci é vendida quase de imediato. "O que as pessoas me pedem eu faço. Os enfeites de gatos em patchwork são os mais procurados", conta ela.

A tradução literal de patchwork é "trabalho com retalho". Essa é uma técnica artesanal de reunir retalhos de tecidos com formas variadas para formar uma colcha, almofada ou outro trabalho com tecido. Os desenhos podem ser desde formas geométricas até formas de pessoas, animais e o que mais a imaginação mandar.

Quem quiser conhecer os trabalhos, comprar ou encomendar peças pode fazê-lo pelo facebook de Luci. O endereço é [facebook.com/patchwork.luci](https://www.facebook.com/patchwork.luci).



Várias opções no mesmo lugar

A dez quilômetros da cidade de Petrolândia, está um local que combina turismo, belezas naturais, produção de energia e de madeira. Trata-se de uma represa com aproximadamente 180 hectares de água, localizada na localidade de Serra Grande e conhecida por diferentes nomes, entre eles, Represa Perimbó ou Lagoas da Klabin. Isso porque, a Klabin, empresa produtora, exportadora e recicladora de papéis, aluga as terras da represa.

Mas, além de servir à Klabin, o local se tornou um ponto turístico de referência na região. Na continuação da SC-110, depois de subir uma estrada íngreme e cheia de paisagens exuberantes, percebe-se que a presença de casas e população diminui gradativamente, até chegar a um ponto praticamente inabitado. Placas indicam a direção das Lagoas da Klabin e alertam os visitantes sobre as regras a serem seguidas no local.

A represa é aberta a visitantes e atrai turistas que apreciam a pesca, acampamento, trilhas e contato com a natureza. Ao redor das lagoas, há a plantação de pinus e a imagem da água parece não ter fim. O reflexo das árvores e da vegetação nas lagoas é cenário digno de fotos e observação. É uma paisagem incomum e talvez por isso tão admirada por todos que conhecem o lugar.

Os 180 hectares de água são margeados por cerca de dez quilômetros de estradas, que permitem um passeio calmo e silencioso. O movimento de visitantes aumenta em determinadas épocas, como nas festas de fim de ano, Natal e Carnaval.

Para frequentar a represa, é preciso respeitar as regras, que basicamente se referem à preservação da natureza, à proibição de pesca e fogueiras em determinados locais. Através de placas, também é grande o apelo para que os visitantes não deixem lixo no lugar.

A visitação é recomendada durante o verão e, apesar de toda a beleza, o local não conta com infraestrutura como banheiros ou restaurantes por perto. Então, é uma opção para quem realmente gosta de acampar.

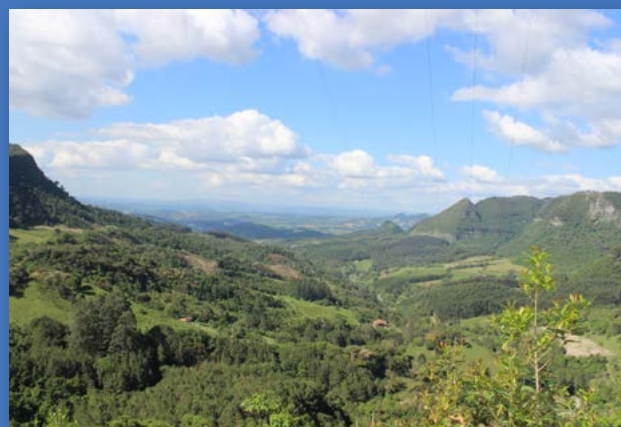
Produção de energia

Além da beleza natural e do potencial turístico, a Represa Perimbó possibilitou a construção de uma pequena usina hidrelétrica, com funcionamento semelhante à Itaipu, localizada no rio Paraná. No caso do Perimbó, o rio utilizado é o Pinheiro e a estrutura da usina fica embaixo da Serra Grande. Inicialmente, a estrutura fornecia energia à localidade de Perimbó, que em 1962 passou a ser Petrolândia.

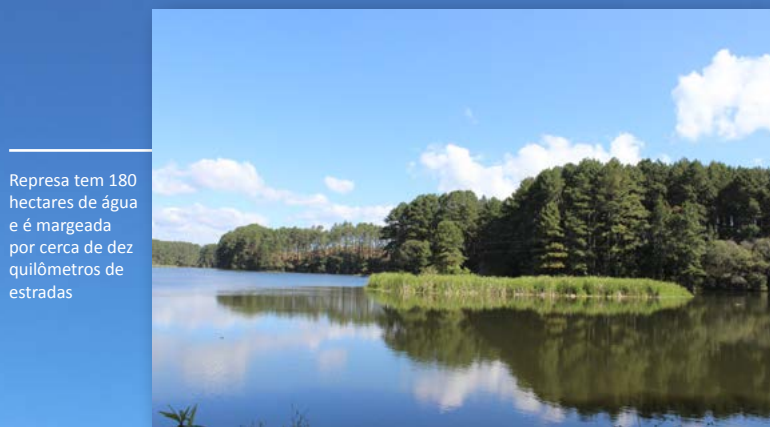
Hoje, a energia gerada é enviada à Klabin, localizada em Otacílio Costa. Diariamente, são produzidos 30 mil quilowatts, suficiente para fornecer energia a uma cidade de até três mil habitantes, já que em uma casa o consumo médio é de 300 quilowatts ao dia.

A responsável pela produção de energia é a força da água que desce das montanhas. Para captá-la, foram construídos tubos de concreto que direcionam a água para a usina. A diferença de altura entre o ponto em que está a usina e o início dos tubos no alto das montanhas é de 230 metros. Quando a água chega à usina, o peso é de 22 quilos e, por segundo, passam pelos mecanismos 900 litros de água.

Uma das possibilidades aos visitantes é acampar no local



No caminho que dá acesso à represa, é possível observar paisagens a mais de 400 metros de altitude



Represa tem 180 hectares de água e é margeada por cerca de dez quilômetros de estradas

Ambiente agradável e diversão para a família inteira

Em um espaço amplo e convidativo, o Recanto Olaria é uma excelente opção para quem visita Presidente Nereu. Além do buffet de comida caseira, o espaço recreativo oferece piscina, campo de futebol suíço, cancha de bocha e ampla área para festas.

O restaurante funciona desde 2011, com o buffet de comida caseira, preparada pelas mãos habilidosas da proprietária, Ledir Terezinha Franzen, que zela pela qualidade das receitas e dos alimentos servidos. "Temos nove variedades de saladas, maionese, macarrão caseiro, lasanha, galinha ensopada, linguiça com batata inglesa e carnes. Servimos a comida caseira de segunda à sexta-feira", informa. Nos sábados e domingos, o restaurante atende apenas com reservas.

Para eventos como casamentos e aniversários, o cliente pode solicitar o cardápio. "Em casamentos, servimos buffet com opções de carnes assadas na brasa como costela, pernil e lasanhas de vários tipos" conta Ledir.



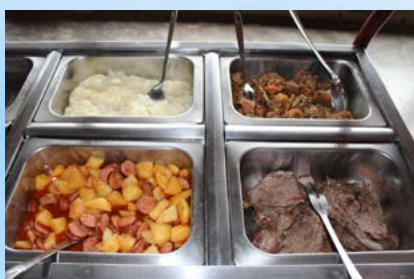
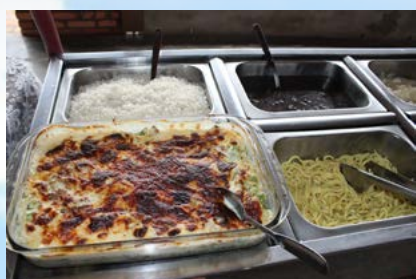
Opções para o lazer

Além de ambiente agradável para refeições, o Recanto Olaria possui amplo espaço de lazer, com destaque para a piscina, que é uma excelente opção para quem quer se refrescar nos dias de calor.

Ela fica aberta nos fins de semana, e ainda são oferecidos serviços de bar. "Não cobramos entrada no portão, mas cobramos ingresso para o banho de piscina. Também servimos lanches e porções", explica.

Mais informações

Endereço: Rua João Schaeffer, número 64, Centro.
Telefone: (47) 3362-1158



A comida caseira é servida de segunda a sexta-feira



Um paraíso a mais de 700 metros de altitude



Que mais chama a atenção de quem conhece o Sítio Colina, em Presidente Nereu, é sem dúvidas a vista que o local proporciona. No acesso a Presidente Nereu, pela rodovia SC-416, são apenas quatro quilômetros de estrada de chão, para chegar à propriedade que fica a 750 metros de altitude.

A proprietária, Roseli May Kniess, decidiu em 2007 fazer parte da Associação Acolhida na Colônia e agregar o turismo à atividade agrícola, exercida ainda hoje pela família. Turistas podem escolher entre apenas apreciar um café ou almoço colonial ou reservar alguns dias para relaxar em uma pousada bastante aconchegante.

Dentro da proposta da Acolhida na Colônia, todo o alimento cultivado no Sítio Colina é orgânico e as refeições oferecidas estão baseadas no que os agricultores produzem. Então, é possível saborear queijo, nata, torresmo, pães de milho e de trigo, bolinho de boleira, além de 12 tipos de geleias, durante o café colonial. Já para o almoço, a família prepara frango caipira, aipim, saladas, feijão, entre outras carnes, como gado ou porco. "É um almoço colonial, com comidas naturais, não industrializadas, a Acolhida na Colônia não permite que usemos coisas industrializadas", define Roseli.

Outro objetivo da associação é que turistas tenham a oportunidade de conhecer a rotina do agricultor. Por isso, no Sítio Colina, visitantes podem fazer passeios de cavalo, carroça, conhecer uma cachoeira e pescar. "Tenho três filhos e uma nora que ajudam nessas atividades, tem de tudo um pouco, não tem alguém que chegue aqui e não encontre algo que goste de fazer, muitos dizem que é um paraíso", afirma Roseli. A pousada da propriedade conta com cinco quartos e pode receber até 16 pessoas. Alguns dos cômodos têm varandas, de onde é ainda mais interessante apreciar a vista da propriedade.



Almoço e café coloniais, com produtos feitos no Sítio Colina



Entre os produtos, estão 12 sabores de geleias e conservas



Uma das opções para visitantes é a pescaria

Mais informações

Endereço: localidade de Rio Bandeira, acesso na rodovia SC-416, com placas que indicam o caminho.

Telefone: (47) 9907-8609 ou (47) 9966-2177

Site: www.sitiocolina.com.br
E-mail: sitiocolinapn@gmail.com

Hospitalidade garante grande procura

O Restaurante Gruta do Tigre recebe cerca de 300 pessoas durante os almoços oferecidos aos domingos, com buffet livre. O local, que se tornou ponto turístico em Rio do Oeste, sempre atraiu a curiosidade, mas, há cerca de 25 anos, não havia estrutura alguma para visitantes, apenas a fenda em uma grande rocha e a paisagem proporcionada àqueles que se propunham subir até o local.

Quem relata a história é Geraldo Eissmann, que há um quarto de século foi nomeado como zelador do espaço e reside bem próximo da gruta. Ele também é pai do proprietário do restaurante que hoje recepciona os visitantes e lembra com detalhes de como, apesar da falta de estrutura, pessoas se reuniam para conhecer a gruta. "Quando eu vim morar aqui, isso já era conhecido pelo pessoal, eles vinham assar uma carne de baixo da gruta, passar o dia todo em um lugar mais sossegado, mas não tinha nada, precisavam trazer tudo, bebida, comida e carvão", lembra ele.

Aos poucos, padres que também eram responsáveis pela gruta começaram a investir, até organizarem uma espécie de igreja na gruta, com bancos, altar e imagens de santos para a realização de missas. E com recursos destinados ao turismo foi possível construir um galpão, onde hoje funciona o restaurante da família Eissmann.

O buffet é servido sempre aos domingos e conta com lasanhas, pastelão, panquecas, polenta, macarronada caseira, dois tipos de arroz, carne suína, de ovelha, costela, alcatra, maminha e tilápia. Outra especialidade que, segundo Eissmann, não pode faltar é a feijoada.

O movimento intenso a cada fim de semana no restaurante é atribuído por Eissmann à hospitalidade da família. "Se você trata bem o cliente, ele sempre volta, se não, ele procura outro que trata ele bem", afirma o proprietário do restaurante. "Hoje, o cliente vem pela comida, mas nem tanto, ele quer é ser bem atendido, bajulado, acho que esse é o nosso segredo". Além do buffet aos domingos, o restaurante também recebe eventos, mediante reserva, como casamentos ou festas de aniversários, que podem ser promovidos aos sábados. Há espaço para acomodar até 439 pessoas.



Na verdade, o tigre era uma onça

Na rodovia SC-350, entre Laurentino e Rio do Oeste, o acesso para a Gruta do Tigre é de fácil visualização, graças à estátua de um tigre bem próximo da entrada, às margens no asfalto. Porém, Eissmann conta que, na verdade, a figura do tigre não passa de lenda, porque os animais que realmente habitavam o local quando caçadores exploravam a região eram onças. "Os caçadores antigos achavam que a onça seria o tigre, tinha muitas onças e, quando viram, acharam que eram tigres", descreve ele. "Como já não podiam chegar muito perto porque era uma parada de indígenas, confundiram a onça com tigre e o nome ficou".

As onças não rodeiam mais a gruta, mas ainda é possível observar macacos bugios e peixes, na mata e na lagoa que ficam próximos ao restau-

rante. "Tem oito bugios e outros dois macacos que vêm comer todos os dias, os visitantes podem ver, eu dou bananas nas mãos deles e eles não estranham o movimento, só não gostam de música alta", revela Eissmann.

O acesso até a gruta é feito por escadas, que levam até a igreja improvisada, que registra a passagem de mais de mil pessoas na realização das missas de 12 de outubro, Dia de Nossa Senhora Aparecida. Além do turismo religioso, também vale a pena observar a queda d'água no local e explorar pedras trilha, antigamente utilizadas pelos indígenas que viviam na região. De acordo com Eissmann, visitantes de outros Estados já passaram pela gruta, mas o local também atraiu turistas de outros países como Argentina, Alemanha, Itália e França.

Mais informações

Endereço: rua Ribeirão do Tigre, sem número.
Acesso através da rodovia SC-350.
Telefone: (47) 8818-9009



Quase dez espécies de peixes à disposição

Enquanto Maria e Severino Rossa se dedicavam à agricultura na propriedade que fica na localidade de Valada Ribeirão Borboleta, em Rio do Oeste, também mantinham no local uma lagoa de peixes, para o próprio lazer nas horas vagas. Há dez anos, quando um casal amigo perguntou se poderia utilizar o espaço em um fim de semana para pescar, eles permitiram. Só não imaginavam que o negócio que começou com a sugestão de conhecidos pudesse substituir a agricultura, para dar espaço à principal atividade da família: um pesque e pague.

Severino mantém hoje quase dez toneladas de peixes e faz parte dos poucos proprietários de pesque e pague da região que oferece a possibilidade da pescaria também durante a semana. Depois de construir um fogão à lenha para que os clientes pudessem também fritar o peixe no local, o movimento cresceu tanto, que foi possível investir em uma estrutura completa, com mesas e bar. "Na verdade, surgiu de uma brincadeira, amigos sugeriram colocar um fogão, dessa ideia a coisa evoluiu, o lugar ficou pequeno e fizemos esse espaço", lembra Severino.

O pesque e pague fica aberto de terça-feira a domingo e quem frequenta o local encontra tudo o que é preciso para pescar, desde anzóis, iscas, até bolsas para guardar os peixes e, se o cliente preferir, Severino e Maria também limpam os peixes. A média de peso de cada peixe é de 700 gramas e na lagoa existem traíra, tilápia, pacu, bagre, carpa capim, húngara e cabeça grande, além de jundiá.

O casal tentou conciliar restaurante com o pesque e pague, mas segundo eles não foi viável. "O cliente tem que ser bem atendido, então optamos pelo pesque e pague, às vezes, o movimento é tão grande que até o estacionamento fica pequeno, aos sábados e domingos", afirma Maria. Hoje, é possível solicitar, em relação a refeições, apenas porções de peixe frito. O Pesque Pague Rossa já recebeu visitantes de Curitiba, São Paulo, Blumenau, e de cidades da região como Laurentino, Rio do Sul, Agronômica e Pouso Redondo.

Apesar de não oferecerem mais almoços semanalmente, depois de alguns cursos sobre a criação de peixes e gastronomia voltada ao setor, Severino e Maria estão preparados para organizar eventos no local. Porém, o serviço deve ser solicitado antecipadamente. Além de mesas e cadeiras, o pesque e pague conta com louças para servir até 100 pessoas.



Pesque e pague atende entre terça-feira e domingo



Estrutura pode abrigar até 100 pessoas em eventos reservados com antecedência

Mais informações

Endereço: Estrada Geral da localidade de Valada Ribeirão Borboleta (há placas que indicam o caminho)
Telefone: (47) 8803-5028

Igrejas imponentes e belas paisagens compõem cenário

Com traços marcantes da cultura italiana, o município de Rio do Oeste tem como destaque a religiosidade voltada às práticas do catolicismo, herdada dos primeiros imigrantes. Além da construção de belas igrejas dos mais variados estilos arquitetônicos, a herança cultural está presente nos costumes preservados por gerações e na educação dos jovens, com a construção de escolas e seminários.

Repleta de igrejas, capelas e santuários, a religiosidade e tradição fazem parte do dia a dia do município. As construções proporcionam um bom atrativo turístico para quem quer ser aventurar pelas localidades de carro ou de bicicleta e conhecer um pouco da história de cada comunidade.

Graças à receptividade e alegria, características presentes nos descendentes de italianos, o visitante tem a oportunidade de conhecer um pouco da história dos primeiros habitantes de cada localidade, que brotaram junto aos templos religiosos. Era prática comum dos pioneiros erguerem capelas ou santuários nas comunidades.

Primeira paróquia do Alto Vale

Ainda como marco histórico, a paróquia Rio do Oeste é mais antiga do Alto Vale do Itajaí. Desmembrada de Ascurra, foi criada em abril de 1922 e abrangia o território de Alto Subida até as regiões de Lages e Curitibanos. A atual sede da diocese, Rio do Sul, se tornou autônoma em 1926, quatro anos após Rio do Oeste.

Igreja Matriz Nossa Senhora da Consolata

Já no Centro do município, o visitante se depara com a arquitetura imponente e arrojada da Igreja Matriz Nossa Senhora da Consolata, a primeira igreja dedicada à Nossa Senhora Consolata no Brasil. Em estilo gótico, bastante comum no continente europeu no período medieval, a igreja carrega traços complexos e majestosos. Ela atende 16 comunidades no município.

Conforme histórico fornecido pelo pároco, Frei Camilo Frigo, que atua na comunidade há mais de cinco anos, a construção da estrutura iniciou em junho de 1940 e os trabalhos foram assumidos ao longo dos anos por diversos párocos, com a ajuda generosa de toda a comunidade local, das capelas e também de alguns benfeitores.

Seminário São Francisco Xavier

Atrás da igreja matriz destaca-se o edifício onde funcionava o Seminário São Francisco Xavier. Oficialmente aberta e inaugurada no dia 28 de fevereiro de 1940, a instituição foi responsável pela formação de centenas de jovens, alguns dos quais se tornaram Missionários da Consolata.

A partir de 1962, também serviu como Ginásio Allamano, onde atendia a estudantes não seminaristas. Foi fechado dezembro de 1989.



O templo, com início da construção em 1940, é a primeira igreja dedicada à Nossa Senhora Consolata no Brasil



A Igreja de Santa Catarina, na localidade de Toca Grande



Erguida em 1955, a igreja da comunidade de Santa Luzia se destaca na paisagem rural pela beleza



Pescaria e almoço em um só lugar

Para quem aprecia a pescaria em lagoa, o Pesque e Pague Tamanini é uma das opções em Rio do Oeste. Porém, além de oferecer toda a estrutura necessária à atividade, no local, também é possível apreciar almoço à base de comida caseira.

O restaurante em estilo rústico foi inaugurado há seis meses, com o diferencial do pesque e pague. Luciano Tamanini afirma que disponibiliza varas para pesca e ração, entre quarta-feira e domingo, durante a manhã e a tarde. "Temos entre cinco e seis mil quilos de peixe na lagoa, com carpa, jundiá, traíra e tilápia, que tem a maior procura e ainda, se o cliente quiser, limpamos o peixe", comenta ele.

A decisão de abrir o pesque e pague e organizar ao mesmo tempo o restaurante surgiu da observação de Tamanini. "Eu percebi que tinha pessoas que procuravam e gostavam dessa atividade e que poderia dar certo aqui na região", revela ele.

O almoço é servido sempre aos domingos e muitos clientes vão até o pesque e pague apenas para a refeição. Fazem parte do buffet filé de tilápia frito, costela assada, frango assado e pratos caseiros, como macarrão, batata, maionese, batata doce, aipim e nhoque.

De acordo com Tamanini, também é possível servir refeições durante a semana, mas somente mediante reserva antecipada. "Posso atender aqui até 120 pessoas e qualquer tipo de evento, desde batizados, comunhões, aniversários ou outras festas", explica ele.



Mais informações

Endereço: Estrada geral da localidade de Angico
Telefone: (47) 8811-2574



Proximidade com o cliente leva à excelência

Personalização é o diferencial dos eventos atendidos pelo Café e Confeitaria Elaini. Casamentos, batizados, aniversários e formaturas são alguns exemplos de festas que podem contar com os serviços da proprietária Elaini Graciela Freitas e de equipes para atendimento, elaboração dos doces e salgados e organização dos eventos no que se refere à alimentação.

O foco está na elaboração de salgadinhos, doces, bolachas e outros miúdos, sempre com a preocupação de que a necessidade do cliente esteja em primeiro lugar. "Fazemos muitas festas personalizadas, não temos problemas em criar coisas novas e para isso temos que ter proximidade com o cliente, para saber o que ele quer", afirma Elaini.

Nessa linha, o Café e Confeitaria Elaini busca oferecer alternativas variadas, que se enquadrem em diferentes orçamentos, para agradar a todos os públicos. "Se for uma festa maior, o contato precisa ser pessoalmente, para ver qual a necessidade do cliente, se quer algo mais sofisticado, ou mais em conta, focamos trabalhar em cima disso", explica a proprietária. "Tem pessoas que querem bastante luxo, com tudo o que existe de melhor, e tem gente que quer o mais básico, então precisamos ter opções para todas as propostas".

Nos quase 20 anos que Elaini dedicou à atividade, a busca por novidades sempre esteve presente no trabalho. A participação em cursos em outras cidades e Estados garante que em todo o evento surja um novo produto, muitas vezes aprimorado pela própria equipe. "Faço bastante cursos fora e vamos aprimorando, sempre em busca de renovar. Quando fazemos casamentos, por exemplo, com os mesmos doces e

técnicas, nós mesmos achamos que precisa mudar, então, toda festa tem um doce, ou uma forma, ou algo diferente", observa.

Além dos doces e salgados, Elaini oferece a montagem das mesas, com peças próprias que, segundo ela, completam a proposta de diferencial visada pelos serviços prestados. Outra possibilidade, é que o cliente confira, através de álbuns de fotos, eventos já atendidos pelo Café e Confeitaria Elaini. "Temos diferencial no preparo e conseguimos atender grandes demandas, com 28 funcionários, às vezes, até três ou quatro festas por fim de semana e atendemos no Alto Vale inteiro, até a região de Bom Retiro, Urubici, Lages, Bananeário Camboriú, Blumenau, Indaial", ressalta a proprietária.

A maioria dos produtos elaborados para festas também está à disposição do público em geral, no café localizado em Rio do Sul. No local, será possível saborear tortas, toda a linha de doces e salgados, sanduíches, pão de queijo, bolos secos ou integrais, cucas e ainda cafés diferenciados, caputino, sucos e bebidas variadas. "Eu acho que o diferencial está na qualidade, no bom serviço, primamos pela qualidade do produto, pela apresentação e o sabor, acho que é o que mais atrai clientes", define Elaini.

Mais informações

Endereço: rua São João, número 240, Centro, Rio do Sul.

Telefone: (47) 3521-2398

Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira, entre 8h e 19h30. Sábado, entre 8h e 18h30



Há mais de 30 anos no mercado, o Buffet Vignoli se consolida pela qualidade e requinte dos pratos

Praticidade da entrega em domicílio para festas e eventos

Melhor preço aliado a um excelente atendimento. Esta é a fórmula com que o Buffet Vignoli se consolida no mercado da gastronomia há mais de 30 anos. Com diversas opções de cardápios oferecidos pela empresa, o serviço de entrega em domicílio é uma opção prática e econômica para realização de festas ou eventos. Além do serviço, o cliente também tem a opção de montar seu próprio cardápio.

A reconhecida qualidade de serviços oferecidos conta com o comando do proprietário Paulo Vignoli, junto à irmã Tereza Vignoli, e ao sócio Alexandre Jasper. Para atender as diversas solicitações de cardápios, é reunida uma equipe de colaboradores dedicados.

Antes de se consolidar como um requisitado serviço de buffet em Rio do Sul e cidades vizinhas, a empresa familiar começou a ganhar raízes logo após a enchente de 1983.

Tudo porque a mãe do proprietário, a cozinheira Olivia Vignoli, assumiu os trabalhos na sede da associação da antiga empresa de rádios Frahm. "Começamos devagar, com a minha mãe sendo a mentora de tudo. Montamos um buffet no local e, aos poucos, fomos abrindo espaço. Depois, demos uma parada nos serviços, até nos mudarmos para o atual endereço, junto ao Frigorífico Pamplona".

Mais informações

Endereço: Sede do Frigorífico Pamplona, rodovia BR-470, quilômetro 150.
Telefone (47) 3521 2555 ou (47) 8805 0020.



Uma boa pedida

No menu, as especialidades são o salmão assado, o filé mignon ao molho madeira e o estrogonofe de carne bovina ou frango. "Estes são os pratos mais pedidos pelos nossos clientes. Temos muitos eventos agendados", comemora Vignoli, que consegue realizar os serviços em até dois casamentos aos sábados.

Segundo ele, o grande número de encomendas se dá pela qualidade dos pratos. "Estamos quase todos os dias com a agenda cheia, atendendo desde reuniões de amigos, até empresas com eventos especiais", informa.



Culinária asiática para todos os paladares

Já não é novidade que a oferta da gastronomia asiática está em ascensão em todo o país. Em Rio do Sul, o Kaishi Asian Food, que atua há seis anos no ramo, é reflexo deste sucesso, atendendo aos paladares mais exigentes. A casa, que tem atraído cada vez mais adeptos ao famoso sabor e temática da comida nipônica – como sushis e sashimis, também é especializada nas culinárias chinesa, indiana e tailandesa.

O empresário Rodrigo da Veiga, que comanda o restaurante, conta que sempre foi um apreciador dos pratos e viu no mercado em expansão uma oportunidade,

de, o que o motivou a assumir o restaurante. "Além de nossa clientela fiel, também recebo muita gente que quer conhecer a comida. E estas pessoas sempre acabam voltando", conta.

A casa funciona de segunda a sábado, a partir das 18h30. Também são feitas entregas. "Nas segundas, terças e quintas, temos a sequência japonesa que atrai um bom público. Ela inclui o sashimi livre, temaki e sushi hot roll salgado e doce. Ela vem sem limite de peças, e o cliente come o quanto quiser", explica. "Temos como atração um DJ no primeiro fim de semana de cada mês", acrescenta.

Sabor incomparável

O temaki (cone de alga com recheios diversos) e uma das opções mais elogiadas pelo clientes "Estamos explorando bem o temaki. Todo mundo que pede compara com o de outros lugares. Os sushis e os sashimis também têm um ótimo giro". Eles são preparados com salmão, atum ou peixe branco.

Já a opção ocidental do sushi, chamado de Filadélfia, é um dos mais apreciados no Kaishi. Ele leva ingredientes como cream cheese e manga. A casa conta com as habilidades do sushiman, como é chamado o profissional que domina técnicas de corte e preparo, Renato Stark.

Outros destaques são o yakisoba, o ceviche (salmão marinado em limão com temperos), risoto chinês (yakimeshi) e as so-

bremesas ganache de morango e os tradicionais rolinhos.

Em um ambiente aconchegante, e com decoração temática, o Kaishi recebe centenas de pessoas todas as semanas. O ambiente é frequentado por famílias, grupos de amigos e casais. Também são realizadas entregas em domicílio.

Mais informações

Endereço: Al. Bela Aliança esquina com a Georg Lucas, bairro Jardim América.

Telefone: (47) 3525 5403

Comida típica com sabor da época dos primeiros imigrantes

Voltar no tempo e saborear um dos pratos típicos mais famosos dos colonizadores alemães. Isto é o que proporciona o Bar Germânico, no bairro Bela Aliança. A proprietária Elvira Harbs é quem prepara a especialidade da casa: o marreco recheado. Como há 100 anos, o prato é assado em forno à lenha, o que garante o ponto certo e o sabor inigualável da gastronomia típica.

Além da gastronomia, o ambiente

também remete o visitante a uma viagem no tempo. A casa, onde funciona o estabelecimento, foi construída pela família Harbs há 87 anos. Toda edificada em madeira canela e com arquitetura típica, foi restaurada sem alterar as características principais. Já os jardins floridos e bem organizados também recebem atenção especial da proprietária, mantendo o traço típico da cultura germânica.

Sonho de abrir um restaurante

Elvira, que trabalhou em outros estabelecimentos, resolveu inovar e trouxe a ideia de fazer um restaurante dentro da casa. Mas antes se motivou a abrir um bar, onde servia pastéis com massas feitas por ela. "Começamos com um balcão e um freezer emprestado. Servíamos pastel com massa caseira, mas meu sonho era oferecer almoço típico", conta.

O projeto de Turismo Rural, desenvolvido no município, foi o que deu o impulso necessário para que Elvira realizasse o sonho. "Vieram nos convidar e era esse o almoço que eu queria fazer, com marreco, massa caseira, nhoque e

batatas", lembra. Depois disso, o marketing se deu no boca a boca.

Hoje, o Bar Germânico atende somente com reserva. "Quando vem um grupo maior de pessoas, servimos a comida em buffet. Já quando vêm famílias de até 15 pessoas, servimos nas mesas", explica. As reservas devem ser feitas com até um dia de antecedência, para qualquer dia da semana, para almoço ou janta. "Quem não come marreco, fazemos outro tipo de carne. Se precisar, frito até um ovo", brinca. As verduras, como o repolho roxo, são cultivadas na propriedade.

O local também conta com um pequeno museu, com peças do cotidiano e da vida no campo.



Mais informações

Endereço: rua Gustavo Hasse, 2.546, bairro Bela Aliança

Telefone: (47) 3525-0219.

Observação: Atende somente com reservas



Da produção familiar à primeira vinícola do Alto Vale

Uma tradição familiar que sobreviveu gerações resultou em um empreendimento que hoje é referência na região. Com produção de sucos, vinhos finos, vinhos de mesa e até espumante, a Vinícola Molinari, na Valada São Paulo, é destaque na produção da bebida, atendendo aos paladares mais exigentes. A estrutura foi a primeira construída no Alto Vale e conta com métodos profissionais de produção. Ela chega a produzir 50 mil garrafas por ano.

O enólogo Rodrigo Molinari, que comanda a vinícola, é da quarta geração da família de produtores, que começou no bairro com o bisavô Ângelo Molinari, que plantou as primeiras parreiras na propriedade, no ano de 1919. "Depois disso, meu avô continuou ampliando a produção. Mas quem tocou mesmo foi o meu pai, que foi buscar conhecimento técnico e novas variedades no Rio Grande do Sul", conta. O pai, Valdemar Molinari, mantém uma produção artesanal no porão da casa.

Vinhos finos e de mesa

São produzidos os vinhos de mesa Casa di Bieno e o vinho fino Don Olintho. Os nomes das marcas são referências à história familiar, já que Bieno é o nome da cidade localizada na província de Trento, no nordeste da Itália, de onde migrou a família Molinari, e Olintho era o nome do avô, apreciador de vinhos que começou a produção.

Os vinhos finos, que são feitos com as uvas nobres Moscatel e Cabernet Sauvignon, levam em torno de um ano e meio para maturar antes de serem engarrafados, diferente dos de mesa, que precisam quatro meses. "Produzimos a Moscatel, e a uva Cabernet Sauvignon é produzida em São Joaquim, pois ela não se adaptou muito bem ao nosso clima", conta.

Quem quiser comprar um bom vinho diretamente da adega pode visitar a Vinícola Molinari. Ela funciona de segunda a sexta-feira, em horário comercial, e sábado a partir do meio dia.



Do vinho colonial a profissionalização



Decidido em transformar a tradição familiar em uma oportunidade de negócio, após Molinari formar-se no ano de 2001 em Tecnologia em Viticultura e Enologia em Bento Gonçalves no Rio Grande do Sul, ele concretizou a primeira vinícola do Alto Vale. "Aproveitamos as variedades de mesa que já eram plantadas, como uvas de mesa Bordô e Niágara, e outras 45 variedades que meu pai cultivava em teste". Além da experiência de estagiar em grandes vinícolas, inclusive na Europa, o enólogo trouxe também novas mudas da Embrapa.

A vinícola, inaugurada em 2006, foi toda construída em pedra, o que lembra as tradicionais vinícolas existentes na Itália e França. A estrutura tem capacidade de produção de 100 mil litros anuais. "Atualmente temos seis hectares de uvas plantadas, e objetivo é de expandirmos para 10 hectares. Depois disso, temos a intenção de fazermos parcerias com novos produtores, onde realizaremos a assistência técnica e compraremos as uvas".

Conforme Molinari, a intenção é de se chegar a 100 mil litros até o ano de 2020, sem perder a qualidade. "A uva representa oitenta por cento da qualidade do vinho. Cuidamos da qualidade dos vinhos a partir dos cuidados com uva. Vamos manter esta qualidade e crescer aos poucos até lá", salienta. Antes da moagem, as uvas passam por análise de açúcares e acidez.



Espumante

Outra novidade que leva o rótulo Casa di Bieno é o vinho Moscatel Espumante. Este tipo de vinho, aromático e refrescante, tem caído cada vez mais no gosto do consumidor. Nele o processo de gasificação se dá naturalmente durante a fermentação do suco.

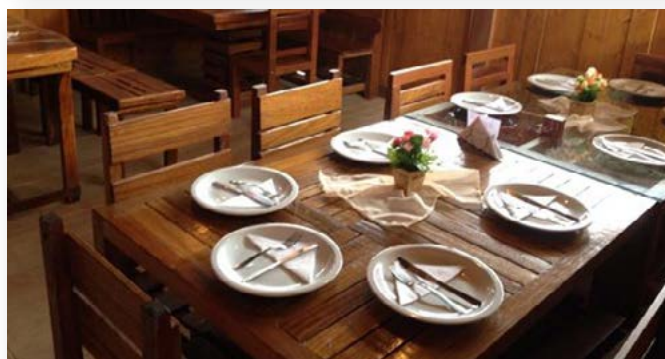
Mais informações

Endereço: Rua Prefeito Luiz Adelar Soldatelli, número 3949, bairro Itoupava.
Telefone: (47) 3525-2434

Telhas são o segredo de pratos quentes e saborosos por mais tempo

Avasta experiência em cozinha e o sonho de trazer o Rio do Sul um restaurante com pratos diferenciados e bem elaborados, motivaram Roberto de Souza e a esposa, Isolete Borget, a abrirem o Da Telha Bar e Restaurante. No empreendimento, que funciona há cinco anos ao lado do Parque Harry Hobus, o atrativo principal é o que dá o nome ao estabelecimento.

As telhas em cerâmica esmaltada, onde são servidos os pratos, são fabricadas especialmente para este fim. Além de resultar em uma excelente apresentação, as peças mantêm a comida aquecida e garantem o sabor por mais tempo. "Há mais de 20 anos, trabalhei em um restaurante em São Paulo, que servia frutos do mar em telhas. Trouxe a ideia para Rio do Sul", conta o proprietário. "No começo, as telhas eram normais, forradas com papel alumínio e, para comportar a comida, era feito um pirão de calda bem firme, que era colocado em cada um dos dois lados da peça, e assim não caía nada", lembra.



Ambiente agradável e boa música

Rústico e de bom gosto, o espaço é agradável e aconchegante, ideal para casais e famílias. A música ambiente, no volume ideal, também permite uma boa conversa com amigos. Para os que vão pela primeira vez ao estabelecimento, a casa oferece de cortesia uma porção de polenta frita ao molho de gorgonzola, preparados na cozinha do restaurante. "Quem vem pela primeira vez tem que experimentar", afirma Souza.

Cardápio variado

Aberto de sexta-feira a domingo a partir das 18h, o restaurante está sempre lotado. O cardápio é variado e traz filé de truta com nozes, filé de truta com queijo e bacon, filé de tilápia com molho de camarão e arroz ou filé de salmão. Há a opção de carnes vermelhas, como a alcatra ou o filé mignon, nas opções ao molho de ervas ou alho e óleo.

O cliente ainda tem a opção de escolher o molho do espaguete ou nhoque (gorgonzola e da casa). São oferecidos também petiscos, como camarão ao alho e óleo, bolinhos de peixe, de siri, de bacalhau e de camarão. Todos os pratos tem excelente saída. O destaque são as frutas e o salmão ao molho de maracujá. Souza chefia a cozinha e os trabalhos de preparo dos pratos são comandados pela filha Ketlin Heinzen.

Mais informações

Endereço: Travessa Tupi número 30, Vila Ipiranga. Ao lado do Parque Harry Hobus.

Telefone: (47) 3521-9463



Sabores do Brasil em ambiente para toda a família

Mais do que um bar. Há três anos em Rio do Sul, a Cachaçaria Água se consolida como uma excelente opção de entretenimento e lazer para o Alto Vale. O espaço é ideal para os amantes da boa comida e da bebida mais tradicional do Brasil, a cachaça. O empreendimento, comandado pelo casal Marcelo Antônio Justi e Renata Montagnana Justi, é uma das franquias mais bem sucedidas e famosas do país, e com 110 unidades espalhadas pelo Brasil. Ideal para famílias ou encontro de amigos, a casa conta ainda com menu infantil e espaço recreativo para as crianças (mini playground).

A ideia de montar a cachaçaria veio em decisão conjunta com o marido. "Meus pais possuíam uma casa da franquia em Blumenau há mais de 15 anos. Isso nos motivou a montarmos a casa em Rio do Sul, para oferecer uma nova opção para a cidade. Como meus sogros moram no Oeste do Estado, sempre passávamos pela BR-470 e não encontrávamos nenhuma opção noturna em Rio do Sul. Vimos que a cidade tinha demanda e excelente potencial", lembra Renata. O casal também assumiu a unidade de Blumenau.

Conforme ela, a franquia exigia população mínima de 100 mil habitantes para se instalar em um determinado local. "Entramos como pedido colocando não só Rio do Sul, mas a região do Alto Vale, que supera os 300 mil habitantes", conta.

Sabores brasileiros

São oferecidas mais de 240 marcas de cachaças distintas. O destaque para escondidinho de carne de sol (acompanha porção de arroz), arrumadinho de frango, de camarão ou bacalhau, bolinho de carne de sol, pastel de carne de sol, caldinhos, arroz carreiro entre outros. "Temos mais de 900 itens em nosso cardápio, entre pratos e bebidas", conta Renata. "A cada dois meses, a franquia nos manda pratos novos. Os que mais saem permanecem no menu, já os que não tem saída acabam eliminados", completa.

O farto escondidinho (carne-seca desfiada coberta com purê de mandioca, catupiry e mussarela gratinados dá para até três pessoas) é um dos carros-chefes da cozinha. Já feijoada aos sábados é um dos destaques da casa. "Ela se tronou tradicional na região, e muita gente vem aos sábados só para comer a feijoada".

Aberto de segunda a sábado, a casa oferece música ao vivo nas quintas-feiras. O repertório varia entre MPB, Bossa Nova e o Rock Clássico.

Selo do Programa de Excelência

O estabelecimento de Rio do Sul conquistou em 2014, o Programa de Excelência da Água Doce (PEAD). Ele avalia 11 indicadores, entre qualitativos (que nem sempre podem ser avaliados em números) e quantitativos (que podem ser medidos pelo sistema), que têm pesos diferentes pré-definidos pela franqueadora. Das dez franqueadas do país que receberam o selo, apenas duas são de Santa Catarina.

Mais informações

Endereço: Alameda Aristiliano Ramos, 1800 – Santana

Telefone: (47) 3521-7948



O segredo está no gosto por cozinhar

A Casa de Chá e Café Doce e Companhia existe há mais de 35 anos em Rio do Sul e há quase 15 tem à frente das receitas oferecidas Edith Merten dos Santos. Ela define ter tomado esse caminho por acaso, quando descobriu que os waffles que fazia em casa poderiam ser comercializados. "Meu marido me comprou um grill elétrico para fazer waffles, ele era funcionário de um banco e pediu para que eu fizesse alguns para o pessoal do banco, eu fiz e eles perguntaram se eu não fazia para vender", lembra ela.

Depois disso, clientes pediram por biscoitos e assim Edith passou a vender produtos variados, de casa em casa, com apenas um carro. A demanda cresceu a ponto de conseguir oferecer o que produzia através da Doce e Companhia. O local é o mesmo até hoje, na rua 7 de Setembro, no Centro de Rio do Sul, uma casa aconchegante, com espaço para que os clientes façam refeições.

Entre a gama de produtos, estão bolos, biscoitos, gelados, cucas, salgadinhos para festas, assados e fritos. São mais de 30 tipos de bolos, quase 15 sobremesas e 20 variedades de salgados.

Espaço conquistado na Havan

Desde que a loja Havan foi aberta em Rio do Sul, a Doce e Companhia está em um segundo local na cidade, mais próximo da BR-470. Edith revela que, antes do convite para experimentar parte da praça de alimentação da loja, avaliadores da rede foram à Doce e Companhia. "Umás três ou quatro vezes pessoas deles vieram aqui para testar, fizeram uma pesquisa na região, com mais lugares e resolveram nos convidar", conta ela.

Quem frequenta a casa de chá

Edith garante saber exatamente quais são todas as receitas, a maioria escolhida por ela mesma, apesar de contar com uma equipe de quase 40 pessoas para colocar em prática a combinação de ingredientes e atender clientes. "Tenho controle sobre todas as receitas feitas, sobre ingredientes e como fazê-las, e tenho equipes dos salgados, dos bolos, dos biscoitos", explica ela.

Para a proprietária da Doce e Companhia, o segredo do negócio voltado à gastronomia está no gosto pela atividade. "Tem que gostar de fazer, a pessoa que não gosta de fazer comida não adianta entrar nesse ramo, porque não aguenta, essa é a primeira coisa", analisa ela. "Buscamos atender o melhor possível, mas acho também que as pessoas vêm aqui pelo sabor da comida, estamos sempre correndo atrás para ter coisas diferentes".

Um dos exemplos na busca por diferenciais está nos bolos elaborados na Doce e Companhia, além de confeitores de outras cidades e Estados já terem visitado a casa para contribuir com o cardápio, Edith já procurou novas receitas em Joinville e Curitiba.

e café, entre outras delícias, certamente não deixa de experimentar a torta assada de frango e o bolo chamado Dois Amores, com morangos. Segundo Edith, são os pratos mais pedidos, seguidos pelas cucas de sabores variados.

Tudo o que é preparado na Doce e Companhia pode ainda ser encomendado para eventos. Pequenas reuniões, com até 35 pessoas, também podem ser realizadas no local, mediante reserva antecipada.



Mais informações

Endereço: rua 7 de Setembro,
número 319, Centro.

Praça de Alimentação da Havan, rodovia BR-470,
número 7000, Canta Galo, Rio do Sul.

Telefone: (47) 3521-1227



Recanto das
Palmeiras



O melhor local para eventos e encontros familiares

Um dos melhores locais para o almoço de domingo com a família ou para realizar eventos especiais. Em um ambiente tranquilo e com amplo espaço, há quatro anos, o Recanto das Palmeiras se destaca como um dos mais tradicionais restaurantes à base de peixes na região.

Bastante conhecido no ramo em Rio do Sul, o local teve grande parte de seu crescimento creditado ao marketing do boca a boca e chega a servir em média 200 refeições nos domingos. No cardápio, está o filé de tilápia, merluza, cação assado, bolinho de peixe, caldo de peixe e os acompanhamentos.

O local é comanda por Jundir Pianesser, que tem vasta experiência na cozinha, ele mesmo é quem cuida do preparo dos pratos. "Aprendi muita coisa com a experiência que adquiri ao longo dos anos. Comecei no ramo em 1983, com lancheria e pizzeria, depois migrei para restaurantes", conta.



Eventos

Localizado a sete quilômetros do Centro de Rio do Sul e em meio à tranquilidade ofertada pelas paisagens rurais, o local oferece, além dos almoços de domingo, um espaço perfeito para a realização de eventos, podendo acomodar até 300 pessoas. "Temos muitos clientes que fazem reservas para eventos, como casamentos, aniversários e confraternizações de empresas. Este é um dos nossos diferenciais", enfatiza.

As reservas podem ser feitas em qualquer dia da semana. "Para eventos, oferecemos um cardápio especial", lembra a proprietária.

Mais informações

Endereço: rua Pedro Frankenberger, sem número, bairro Bela Aliança.

Próximo a antiga sede do BESC.

Telefone : (47) 8821-1001 ou (47) 9998-3439 (Tim)

Cidade hospitaleira repleta de belezas naturais

O principal município do Alto Vale trilha com sucesso o caminho para se firmar como um importante destino turístico. Rio do Sul encanta os visitantes pelas praças e canteiros floridos e receptividade do povo. Além disso, as riquezas culturais do município, colonizado principalmente por alemães e italianos, ainda estão presentes nos traços carregados destas duas culturas, principalmente nas comunidades rurais, fator fortemente explorado com o turismo. O destaque está no turismo rural e nos inúmeros atrativos na área urbana.

Destques

São referências a Catedral São João Batista, o Museu Histórico Cultural Victor Lucas, instalado na antiga Estação Ferroviária de Passageiros, a Ponte dos Arcos, a Igreja Evangélica Luterana, o Museu da Madeira, a Praça Ermembergo Pellizzetti, o Parque Harry Hobus, além da arquitetura histórica preservada, com igrejas e casarões espalhados pelos bairros da cidade.

Já entre os atrativos naturais, o destaque é a Cachoeira da Magia, no bairro Bela Aliança. Com 35 metros de altura, no local, os visitantes podem praticar rappel, tirolesa, pêndulo, trilhas, campismo. Há ainda uma piscina natural e restaurante. Outros locais conhecidos pelos praticantes de trilhas e ciclismo são o Morro dos Três Picos, na Serra Taboão, que registrou acúmulo significativo de neve no ano de 2013, e o Morro do Funil, no bairro Cobras. Uma pequena capela foi erguida no cume. Conforme registros, ela foi construída para pagar uma promessa a Nossa Senhora Aparecida, depois que o filho de um casal voltou a salvo da Itália, onde serviu durante a Segunda Guerra Mundial.

O turismo rural é bastante difundido no município. Usos, costumes e tradições das famílias são apreciados nos sabores da gastronomia e no modo de vida. Junto com o cicloturismo, é oferecido espaço para a prática de vôo livre e outras atividades, como o trekking, o canyoning e o rappel.

Já eventos festivos como a Kegelfest - Festa Nacional do Bolão atraem milhares de pessoas todos os anos. Inserida no Circuito das Festas de Outubro de Santa Catarina, a festa foi criada para valorizar as tradições, características e costumes da colonização germânica, com ênfase para a prática do Bolão 23. Em 2016, a festa completa 26 anos. A 26ª Festa Nacional do Bolão - Kegelfest acontecerá de 19 a 24 de outubro de 2015, no Pavilhão Cultural, no Centro de Eventos Hermann Purnhagen de Rio do Sul.





Belezas naturais e agricultura familiar encantam visitantes

Em excursões periódicas, os turistas conhecem a simplicidade da vida no campo e apreciam biscoitos, cucas, vinhos e geleias produzidas nas propriedades. Os roteiros são viabilizados com a participação de famílias rurais de localidades como Albertina, Bela Aliança, Pampolona, Santa Galo, Itoupava e Valada São Paulo.

Com o apoio do Programa Municipal de Turismo Rural, este tipo de ação oportuniza roteiros turísticos para que a comunidade possa conhecer a oferta turística da cidade de Rio do Sul, visitando e divertindo-se nas propriedades envolvidas.

Atualmente, o turismo no espaço rural contempla duas propostas: a primeira delas, o Projeto 4 Cantos – Conheça as Maravilhas de Rio do Sul, destaca-se por proporcionar aos turistas a oportunidade de visitar propriedades rurais, oferecendo infraestrutura voltada ao atendimento turístico e contato com estruturas adaptadas junto à natureza.

A outra proposta de desenvolvimento turístico neste segmento, iniciada em 2013, é a implantação do projeto de expansão da Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia, referência para o Ministério do Turismo.

Nela o participante conhece a agricultura orgânica e realiza visitas às propriedades rurais, degustação e comercialização de produtos locais, artesanais e passeios nos atrativos turísticos diferenciados.



Visita de Jabiraca nos principais pontos da cidade

A Diretoria Municipal de Turismo organiza, mediante agendamento, o City Tour "Conheça Rio do Sul", um passeio com a Jabiraca (veículo de lazer) pelos principais atrativos turísticos da região central da cidade.

O percurso tem duração média de duas horas. O veículo tem capacidade para 22 pessoas sentadas. O grupo é guiado por um turismólogo ou historiador.

O local e horário de saída são estabelecidos conforme a necessidade do grupo de visitantes.

Informações e reservas podem ser obtidos no Departamento Municipal de Turismo, através do telefone (47) 3531-1331 ou através do e-mail: turismo@riodosul.sc.gov.br



Expansão do turismo

Há intenção de expandir o turismo rural, com uma parceria com a Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia "Vale das Tradições". Um convênio foi assinado em março de 2014, com a associação sediada em Agronômica.

O objetivo é implementar o turismo rural no município, oferecendo atrativos e serviços turísticos diferenciados capazes de consolidar o turismo rural na cidade e fortalecer a agricultura familiar, valorizando a produção orgânica.

Uma equipe, formada pelos Departamentos Municipais de Turismo e de Agricultura, pelo Sindicato Rural de Rio do Sul, ATUR e Acolhida na Colônia, visita com frequência as propriedades com potencial para o projeto.



Tudo é preparado com amor

Preparar lanches, pizzas e petiscos, como se fosse para você mesmo. Essa é a orientação da proprietária do G Doky, Janaína Dolzan, à equipe que trabalha na cozinha do local. Esse é, segundo ela, o primeiro passo para servir os melhores lanches, há 17 anos, em Rio do Sul. "Eles fazem tudo com amor, o que eu sempre peço, quando contrato funcionários, principalmente na cozinha é: faça como se fosse para você comer, aí não tem erro, o meu chapeiro faz como ele gostaria de comer", define Janaína.

Uma equipe consolidada e com pouquíssima rotatividade é outra vantagem do G Doky. O chamado chapeiro, à frente da preparação dos lanches, considerados o carro-chefe, é o mesmo desde que a lanchonete foi aberta. Além disso, há funcionários com cinco, sete ou mesmo dez anos de atuação. "Nosso atendimento é uma tradição, é uma equipe sólida, com setores, o chapeiro faz o hambúrguer e tudo com muito cuidado, outro menino faz somente a maionese, outra equipe faz a pizza, funciona tudo em equipe", explica Janaína.

Apesar de os lanches, com grande variedade de sabores, estarem em primeiro lugar nas vendas, a pizza, que passou a integrar o cardápio há dez anos, em determinadas noites atinge a mesma quantidade de pedidos. A grande demanda na lanchonete, quanto nas entregas, também é uma forma de garantir a qualidade dos lanches. "Só usamos ingredientes de qualidade, nada é velho, porque tem bastante movimento, não existe a possibilidade de comer algo velho aqui, fazemos maionese, hambúrguer, recheios de pizza todos os dias, não sobra nada para o outro dia", lembra Janaína.

Outra constatação da proprietária é de que é praticamente impossível que alguém confira o cardápio e não encontre opções para o próprio gosto, já que a variedade de sabores é grande. Mesmo assim, ela aponta que é fundamental inovar. "Lançaremos um cardápio, em breve, com dez novos sabores de pizza, e sempre estamos procurando coisas novas, fazemos porque gostamos, quando vou para fora, sempre procuro comer lanches e pizzas, e consigo sugar alguma coisa e trazer algo diferente", revela.



Mais informações

Endereço: rua Guilherme Gemballa, número 355, bairro Jardim América.
Telefone: (47) 3521-3787

Tradição e símbolo da boa comida

Um dos restaurantes mais tradicionais de Rio do Sul também desponta na qualidade dos produtos e no atendimento. Sempre presente na memória da cidade e da região, o Restaurante e Café Rouxinol, que se consolidou no ramo da boa gastronomia pelos sabores tradicionais e pratos especiais, está em funcionamento desde o ano de 1985. O resultado disto é a garantia de bons pratos, e vasta experiência no ramo. A profissionalização também é um dos destaques, já que na casa todos os colaboradores recebem treinamentos com cursos de manipulação de alimentos e de atendimento ao cliente.

O estabelecimento é comandado pelo casal Francisco Goetten de Lima, o Chico, e Lela Perón Goetten, que é especializada em tecnologia de alimentos. Chefe de cozinha da Rouxinol, ela se especializou em uma conceituada escola de gastronomia. A cozinha também conta com uma profissional formada em Engenharia de Alimentos.

Aberto de segunda a sábado, são servidos diversos tipos de lasanhas, massas, pastelões, saladas, sopas e sobremesas. "O restaurante é especializado em buffet para almoço e janta, e todos os dias servimos o filé de tilápia, alternando com o salmão assado e o bacalhau", enfatiza Lela.

A grande variedade de saladas também é um dos destaques do estabelecimento. Todas as verduras e legumes servidos no buffet são de produção própria ou comprados de produtores especializados em orgânicos, para garantir ingredientes sem o uso de agrotóxicos ou fertilizantes químicos. "Trabalhamos com muitas saladas orgânicas. Não usamos conservas, só saladas naturais. As verduras que precisam ser cozidas, são preparadas no vapor para manterem as propriedades nutritivas", revela.

Outra tradição da casa é o cardápio de sopas, que há vários anos cativa uma clientela fiel. "Fazemos sopas todos os dias do ano, inclusive no verão". No menu está a canja com frango caipira, caldo de peixe e o cappelletti (tipo de massa recheada).

Vida saudável

Pra quem quer cuidar da saúde ou manter o peso, também são servidos produtos no balcão e pratos quentes sem glúten ou lactose, lights e tortas integrais. A comida vegetariana também está presente no cardápio.



Café e lanches

O bom café feito com os melhores grãos moídos na hora, como nas melhores casas do ramo. Desta forma a Rouxinol serve a bebida, remetendo os apreciadores do aroma e sabor diferenciado aos "tempos da vovó". "Em todos estes anos, fazemos o café moído na hora, e as pessoas gostam muito das características deste modo de preparo. Esta é uma das nossas tradições". O café pode ser acompanhado pela tapioca, que é feita há oito anos no local, além de salgadinhos, bolos e tortas.

O destaque está na torta banoffe. De origem holandesa, ela é muito apreciada nos cafés e confeitarias de Curitiba. "A nossa torta é a melhor da cidade, e muita gente vem para prová-la. Estamos servindo há três anos e há muita saída, inclusive de entregas", conta Lela. Ela não revela o segredo da receita, que tem a banana como o principal ingrediente.

Mais informações

Rua Carlos Gomes, 46 - Centro, Rio do Sul
 Telefone: 47 3521-0906



As melhores cervejas do mundo sem viajar para a Europa

Quem quer provar as melhores cervejas do mundo não precisa ir muito longe. Há dez anos, a Cervejaria Hindenburg, é destaque em oferecer uma variada carta da bebida, não perdendo em nada para os tradicionais biergartens da rota cervejeira na Alemanha. Instalada em um antigo casarão construído na década de 20, no bairro Fundo Canoas, além de pioneiro do ramo no Alto Vale, o espaço é uma das poucas opções com estrutura totalmente temática.

Conforme o proprietário, Alexandre Ferreira, o empreendimento nasceu com a proposta de oferecer um lugar tranquilo para os apreciadores da cerveja beberem e colocarem as conversas em dia. Para instalar a cervejaria, Ferreira viu a beleza de uma casa em estilo germânico, que estava totalmente deteriorada pelo tempo. "A restauração levou aproximadamente oito meses. Nodecorrer destes dez anos a casa vem passando por melhorias, sem em nenhum momento descaracterizá-la, para que ficasse o mais próximo possível a arquitetura original", conta.

Mantendo a tradição de uma típica casa do ramo

Aberta de quarta-feira a sábado, a cervejaria trabalha com um cardápio diversificado de petiscos, incluindo salsichas alemãs, hackapeter - patê com sabor marcante feito de carne temperada e servido com pãesinhos, e frutos do mar.

Além da decoração temática e de bom gosto que encanta os visitantes, com bandeiras alemãs e de estados, como a Bavária, o bar tem como destaque a imensa variedade de cervejas, como a Weizenbier (feitas de trigo), Pale Ale, Dunkel e a tradicional Pilsen. As principais especialidades da casa são as cervejas belgas, inglesas e alemãs, além do saboroso chopp artesanal, produzido na região.

A Cervejaria Hindenburg, conta ainda com uma loja de souvenir, com cervejas, copos especiais, chocolates, geleias alemãs e outros produtos. No local há ainda um espaço interno e um biergarten na área externa, uma área com playground para as crianças e estacionamento próprio.

Hindenburg

No início do século, uma das grandes maravilhas da engenharia eram os balões dirigíveis zepelins. Acreditava que eles iriam substituir os navios para as viagens pelo mundo. Embarcado neste tema a cervejaria fez uma homenagem ao presidente alemão que governou no período em que casa foi construída (1925 a 1934), Paul Von Hindenburg. O nome dele foi dado a um balão dirigível que transportava passageiros.



Mais informações

Endereço: Estrada Boa Esperança, 562,
Fundo Canoas.
Telefone: (47)3525-0327



Comida típica de colonizadores

Em Santa Terezinha, a colonização predominante foi de ucranianos e poloneses e um dos moradores, Edson Okopnik, que é à quarta geração da família a residir no município, percebeu nesse fato um negócio em potencial: passou a oferecer pratos típicos da culinária ucraniana e polonesa no Batuta Hotel e Restaurante.

Batuta é um apelido de criança para Edson, que foi utilizado para definir o hotel e restaurante e que, segundo ele, é o nome pelo qual praticamente todos o conhecem. Mas, além do apelido, Batuta também é conhecido pelas refeições diferenciadas, servidas todos os dias da semana, no buffet do restaurante. "Pensamos que poderia haver interesse nessa comida, principalmente pelos moradores daqui, sou ucraniano e aprendi todas as receitas em casa, com meus pais", conta ele.

Já a culinária polonesa, no restaurante, é de responsabilidade de Isaura Okopnik, esposa de Batuta. "Aprendi a fazer tudo em casa, desde de criança, e a maioria das pessoas aprecia muito os pratos, vale a pena oferecer esse tipo de comida, porque a procura é grande", comenta ela.

A afirmação de Isaura pode ser confirmada durante o horário de almoço, período em que passam em média 200 pessoas no restaurante. Quando o casal começou, há nove anos, essa média era de 40 refeições

diárias.

Entre as receitas do restaurante, duas são destaque: o pierogi e o aluske. O primeiro, da culinária polonesa, é um pastel que, primeiramente é cozido, e depois assado ou frito. Os recheios são variados, mas Isaura prefere fazê-los com requeijão e batata cozida. Já o aluske, prato ucraniano, é uma espécie de rolinho feito com folhas de repolho, recheado com carne moída, arroz, linguiça defumada e bacon.

Os pratos diferenciados do casal também podem ser encomendados para festas, bem como o buffet completo, com capacidade para servir até 600 pessoas. "Podemos fazer também só pratos ucranianos e poloneses, mostramos o cardápio ao cliente e, sob reserva, podemos fazer o que ele quiser", aponta Batuta. Já o hotel, também funciona durante todos os dias da semana e possui quartos com ar condicionado e banheiros privativos, e também oferece aos hóspedes café da manhã.

Mais informações

Endereço: avenida Bruno Pieczarka, número 1203, Centro.

Telefone: (47) 3356-0088 ou (47) 84797650

Facebook: Batuta Hotel e Restaurante



Buffet é servido todos os dias da semana



Pierogi, prato polonês que é uma das especialidades do restaurante

Salete integra roteiro estadual



Santuário Diocesano foi construído em um dos pontos mais altos de Salete, de onde é possível observar praticamente toda a cidade

Em Santa Catarina, a definição de roteiros de turismo religioso ocorre através do Grupo de Turismo Religioso, que decidiu aceitar dois novos municípios como integrantes. Além de Jaraguá do Sul, a cidade de Salete, no Alto Vale, também passou por aprovação.

No contexto do turismo religioso, dois locais em potencial foram reconhecidos pelo governo do Estado: a Gruta de Nossa Senhora de Fátima e o Santuário Diocesano de Nossa Senhora da Salete.

O fato de integrar o roteiro de turismo religioso levará o nome de Salete para um catálogo que aponta todas as atrações do Estado no setor e é desenvolvido pela Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esporte. A distribuição ocorre principalmente em feiras das quais a Santa Catarina Turismo (Santur) participa no Brasil e em outros países.

Diante da aprovação, Marcia Kniess, secretária de Turismo, pretende trabalhar na inclusão da população na proposta. Uma das ideias é definir uma data para peregrinação e integrar moradores do município ao turismo. Outra questão a ser trabalhada serão as

melhorias na infraestrutura da cidade, para recepção de turistas, como restaurantes e hotéis, bem como nos próprios pontos citados no catálogo estadual. "Nossa expectativa é muito boa, mas teremos que trabalhar a nossa população, que precisa se capacitar para atender bem o turista, deixar as igrejas mais tempo abertas para visitação", orienta Mrcia. "Também mudar um pouco o hábito de município pequeno, ao deixar restaurantes fechados aos domingos, além de estruturar hotéis".

Para o prefeito de Salete, Juarez de Andrade, embora o retorno dos investimentos não seja imediato, priorizar o turismo  necessário. "O investimento é em longo prazo, precisa de preparação, treinamento e capacitação, envolvendo todo o município", analisa ele. "Temos a visão de investir, porque é uma forma de valorizar o nosso município, precisamos resgatar a religiosidade que é muito latente em Salete". Entre os projetos futuros no setor, está a disponibilização de um ônibus que realize tours pela cidade, para demonstração dos principais pontos turísticos.

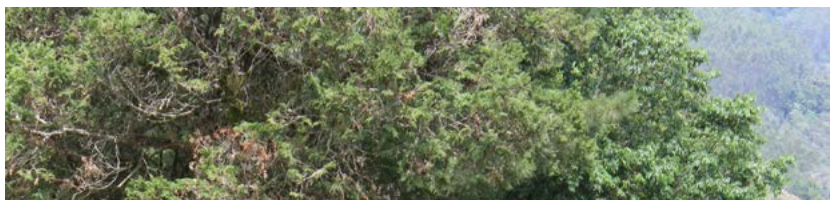


Locais de fácil acesso

A Gruta de Nossa Senhora de Fátima foi um local reservado à imagem da santa por uma das moradoras do município, após obter uma promessa atendida. Hoje, o lugar é aberto à visitação e também atrai turistas pela beleza natural da mata nativa e de uma cachoeira. O acesso é possível através de uma escada com 113 degraus, em meio à mata.

Já o Santuário Diocesano, está localizado no Morro da Salete, onde é possível contemplar paisagens, além de observar imagens de Nossa Senhora de Salete, outro atrativo para quem aprecia o turismo religioso.

Também é possível chegar ao local pelo chamado Caminho da Via Sacra, uma trilha de aproximadamente 700 metros, para pedestres que podem contemplar imagens em 14 estações que reproduzem o caminho percorrido por Jesus ao carregar a cruz, segundo o catolicismo. "Hoje, recebemos turistas, mas são poucos", revela Marcia. "Por conta dessa divulgação no roteiro estadual, faremos parte de feiras e mostraremos nosso potencial".



Mais informações

Santuário Diocesano

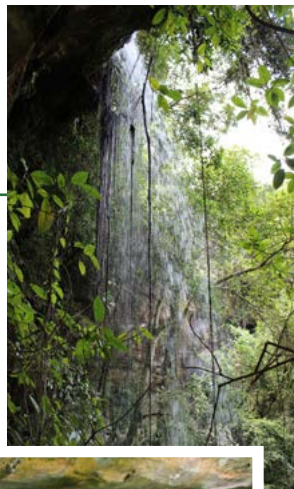
Endereço: Rua do Santuário

Gruta Nossa Senhora de Fátima

Endereço: localidade de Furna Nossa Senhora de Fátima

Telefone: (47) 3563-0266, na Secretaria de Turismo de Salete

Gruta conta com fonte natural de água



Acesso à gruta é feito através de uma escada com 113 degraus



Moradora de Salete reservou gruta à santa após promessa atendida

Opção de descanso e tranquilidade no Vale Oeste

O filé de peixe, em porções ou servido aos domingos no buffet, também faz parte do cardápio da Pousada Recanto do Sossego, em Taió. Mas o verdadeiro diferencial para quem decide pela refeição no local, segundo os proprietários Gilmar e Luzia Goedert, está no preparo da culinária caseira, que remetem à chamada "comida da vovó".

Pratos como polenta, macarrão, arroz, maionese, galinha de panela, peixe frito e uma variedade de carnes e saladas fazem parte do almoço servido sempre aos domingos. O fogão à lenha é parte essencial da proposta do casal que, há quase um ano e meio, dedica-se a receber visitantes na Pousada Recanto do Sossego. "A comida é feita toda no fogão à lenha, que é um fogão gêmeo, parte fica na cozinha e parte onde o pessoal se serve, então quando a comida está pronta, passa por uma abertura, mas continua no fogão à lenha, sempre quentinha", descreve Gilmar.

Já às quintas, sextas-feiras e sábados, o restaurante também funciona, mas nesse caso, as opções se restringem a porções de peixe. Pequenos eventos, como casamentos, aniversários, batizados e outros podem ser atendidos no local, com capacidade para receber até 120 pessoas.

Além da culinária, a propriedade de Gilmar e Luiza está preparada para receber hóspedes e campistas. O casal resolveu investir no setor turístico, depois de um fim de semana de folga, durante o qual precisaram buscar hospedagem na cidade de Bocaina do Sul. "Percebemos que Taió tinha defasagem nesse sentido, não havia um local para o pessoal daqui, que precisava sair para longe, aí comecei a fazer devagar, economizar e construir, na verdade, ainda não está pronto", afirma ele.

Mais informações

Endereço: acesso pela rodovia SC-427,
na localidade de Braço Scoz.
Telefone: (47) 8841-9390

Pousada está em um dos
pontos mais altos da locali-
dade de Braço Scoz



Hospedagem

O chalé construído para receber hóspedes abriga até quatro pessoas e conta com estrutura completa, com quarto, cozinha e banheiro, para um fim de semana de lazer e sossego, como o próprio nome da propriedade indica. O próximo passo de Gilmar e Luzia será oferecer um novo espaço para hospedagem. "Temos um parquinho para crianças, a lagoa para quem quer pescar ou relaxar, temos cavalos para quem gosta de dar uma volta e um viveiro com coelhos para as crianças observarem", aponta Gilmar.

Também estão nos planos a organização de um museu de implementos agrícolas e a abertura de uma trilha para caminhada em meio à mata nativa e por onde passam riachos. Outro diferencial é a localização da propriedade, em um dos pontos mais altos da localidade de Braço Scoz, onde vale a pena contemplar a paisagem.



Restaurante pode atender pequenos eventos e tem capacidade para até 120 pessoas

Paróquia abrange três municípios



A Paróquia Cristo Rei, de Trombudo Central, foi criada em dezembro de 1950, através de decreto por Dom Pio de Freitas, bispo de Joinville. O ato ocorreu durante a Festa da Imaculada Conceição e, a emancipação de Agrolândia e Braço do Trombudo, fez com que os limites da paróquia continuassem os mesmos apontados no decreto. Até hoje, a paróquia tem abrangência também nesses dois municípios vizinhos, ou seja, soma mais de 20,7 mil habitantes.

A primeira casa paroquial foi edificada em 1946, em curto período de tempo:

apenas seis semanas. Mas, a construção de uma igreja matriz foi sugerida pelo padre José Bayers, que montou uma olaria para a fabricação de tijolos.

Mais tarde, em 1949, outro padre assumiu o atendimento na paróquia, Francisco Buckstegge, que foi também o primeiro pároco em Trombudo Central. Além de promover missões populares, foi padre Francisco quem estava à frente da paróquia quando a construção da nova igreja foi iniciada, em 1º de fevereiro de 1951.

A planta elaborada pelo construtor alemão Carlos Freckmann contou com a colaboração de grande parte da população

para que se tornasse realidade. Ao mesmo tempo em que a nova igreja estava em andamento, houve a instalação de três novas capelas em comunidades do interior.

Após seis anos de trabalhos, em agosto de 1957, a matriz foi inaugurada, embora não estivesse totalmente concluída. Por isso, a primeira missa no novo altar foi celebrada apenas dois meses depois, durante a Festa de Cristo Rei.

Já em 1969, foi criada a Diocese de Rio do Sul e a paróquia de Trombudo Central passou à jurisdição da mesma. Dom Tito Buss realizou a primeira visita canônica em novembro de 1970.



Receita que ninguém consegue copiar

Aos 66 anos de idade, o casal Gertrudes e Reivaldo Voigt são praticamente os pioneiros quando o assunto é restaurante à base de peixe na região de Trombudo Central. Antes de investir no negócio, ambos se dedicavam à agricultura e ao mesmo a cuidar da sede de Quilômetro 10, onde ocorrem as festas do município.

Após cinco anos nessa rotina, perceberam que poderiam ter algo próprio e começaram com o que chamam de puxadinho atrás de casa. "Começamos sem ter noção do que poderia dar, fazíamos comida para o pessoal e, no início, continuamos na roça", lembra ele. "Chegou um dia e pensei: precisamos escolher, ou a roça ou o restaurante".

A escolha foi pelo restaurante, que cresceu muito desde que foi inaugurado há 15 anos. Segundo Reivaldo, cresceu o número de clientes e também foi necessário aumentar a estrutura. Hoje, o casal atende nas noites de sexta-feira e sábado e também aos domingos, para almoço.

O cardápio é variado e o pedido pode ser feito em porções, de acordo com a preferência do cliente. Estão à disposição porções de filé de tilápia frito, batata frita, polenta frita, bolinho de peixe, bolinho de aipim, além de pão caseiro e salada.

Quem comanda a cozinha é Gertrudes, com o auxílio de uma filha. Embora o peixe seja o prato principal, o bolinho de aipim é um dos que faz mais sucesso. Ela afirma que não tem segredo com as receitas, por outro lado, garante que ninguém consegue fazer igual. "Fui eu quem criei as receitas e todos adoram o bolinho de aipim, esse tem uma receita especial", comenta Gertrudes. "Já me pediram a receita, eu conto, mas ninguém faz igual, dizem que esse que eu faço é mais gostoso".

Mais informações

Endereço: rodovia SC-281, quilômetro 284, na localidade Quilômetro 10. Entre Trombudo Central e Braço do Trombudo.
Telefone: (47) 8807-8676



Cachaças
Pogalski



Técnicas são heranças de família

Alfredo Pogalski, 70 anos, é hoje um dos mais conhecidos produtores de cachaça artesanal no Alto Vale do Itajaí. A qualidade é atestada pelas técnicas utilizadas e repassadas há quatro gerações na família: tudo o que ele sabe hoje aprendeu com o pai e com o avô, moradores de Luís Alves, cidade catarinense do Vale do Itajaí, conhecida como Capital Nacional da Cachaça. E Alfredo faz questão de repassar os ensinamentos aos filhos.

Retornar à produção da cachaça, durante algumas décadas, não passava de sonho para Alfredo, que junto aos filhos e esposa se dedicava ao cultivo do fumo. Em 2009, tomou a decisão de fazer um financiamento para adquirir a estrutura e montou um pequeno engenho artesanal. O negócio cresceu e hoje são fabricados entre 350 e 400 litros do produto por semana. Além de alguns supermercados, os compradores são vizinhos ou mesmo turistas que percorrem cerca de dez quilômetros de estrada de chão para adquirir a cachaça Pogalski.

Para Alfredo, não existe apenas um segredo para conseguir a qualidade da cachaça, trata-se de um conjunto de aprendizados e ainda da experiência. "Tem muitos segredos, não é fácil como todos pensam, comprar um alambique e fazer cachaça qualquer um pode, mas saber fazer é difícil", pondera ele. "Os segredos eu conto só para os meus filhos, mas eles mesmos falam que ainda não chegaram onde eu cheguei, vai alguns anos".

Entre os clientes que procuram a propriedade da família para comprar, Alfredo aponta moradores do Alto Vale, mas também de longe, como Curitiba e Joinville. Além das cachaças tradicionais, branca e envelhecida, ele cria outras de sabores variados, como de pêssego, pera, erva doce, abacaxi, hortelã, maracujá, chocolate, canela, uva, coco, maçã, morango e ameixa. Também é possível adquirir no engenho melado de cana.

No rótulo da garrafa, o ano de 1953 remete à data em que Alfredo, aos quase dez anos de idade, começou a aprender com o pai a fazer a cachaça. "Coloquei o ano em que comecei a trabalhar junto com ele, para lembrar dele, porque se não fosse meu pai eu não teria isso", justifica Alfredo, que apesar de não revelar nenhum dos próprios segredos, dá uma dica: pessoas muito perfumadas não podem entrar no local onde a cachaça está no processo de fabricação ou o produto perde a qualidade.

É possível adquirir as cachaças Pogalski a qualquer dia da semana. A família mantém o espaço aberto para visitantes e para degustação. A vista do local, que é relativamente alto, também vale a pena.



Mais informações

Endereço: Estrada Geral da localidade de Vila Teodoro, acesso pela SC-407, entre Trombudo Central e Braço do Trombudo. Não há placas que indicam o caminho, mas é fácil encontrar moradores que conhecem a localização do engenho Pogalski.
Telefone: (47) 9108-7746



Comida caseira e tradição em servir bem

Ao assumir o restaurante Cana Caiana, em junho de 2014, Zelinda Andersen Rodel, que é uma experiente cozinheira, bolou uma estratégia para fidelizar os antigos clientes e atrair novos. O estabelecimento, que funciona há mais de 30 anos, é reconhecido pela tradição de servir bem e o pelo excelente ambiente. Para que esta receita continuasse a dar certo, Zelinda passou a utilizar de suas habilidades na cozinha, para oferecer a boa comida caseira.

Ela conta que, no início, sentiu receio de mudar o modo de servir à La Carte, onde o cliente escolhe o prato em um cardápio, para o modo buffet. O resultado foi dentro do esperado com o dobro da clientela. "Muitos não vinham pelo preço e pela demora que o preparo leva. Hoje, muitos que vem almoçar aqui são pessoas que trabalham em empresas ou no comércio. O modo de servir era uma excelente opção, mas o buffet proporciona rapidez para quem quer almoçar e voltar ao trabalho", avalia.

Sucesso da comida caseira

O buffet tem opções de 12 pratos quentes e oito saladas, além de sobremesas. "O meu tempero e modo de preparo é o nosso diferencial. Muitas pessoas gostam de nossa comida por conta disso". O restaurante serve em média 130 almoços por dia. "O número varia, pois também preparamos muitas marmittas".

No domingo, o movimento continua intenso. O almoço passa a ser mais elaborado, e conta com quatro tipos de carnes assadas na brasa, como matambre e costela. "Um domingo por mês eu faço o marreco recheado, acompanhado com o repolho roxo. Essa é uma de nossas atrações".

Um bom jantar

Também à noite, o Cana Caiana é uma excelente opção para um jantar com o família ou amigos. A casa serve, durante a semana, saborosas pizzas, lanches e conta com um cardápio de pratos especiais. "O filé de tilápia empanado atrai muitas pessoas", revela.



Buffet de comida caseira foi o atrativo para conquistar novos clientes

Mais informações

Endereço: rua Getulio Vargas, Centro.

Telefone: (47) 544-0260

Caminho retrata colonização do município

O Centro de Eventos Agostinho Koerich é conhecido por abrigar a Doce Festa, em Vidal Ramos. Porém outro atrativo passou a fazer parte do local e está aberto a visitas durante o ano todo: uma trilha ecológica. No caminho de 1,5 quilômetro, foram instaladas estátuas confeccionadas com ferro e cimento, que visam retratar um pouco das histórias da colonização do município.

Entre as 15 esculturas, estão animais, índios e imigrantes históricos em Vidal Ramos. Logo que o visitante entra na trilha, a primeira estátua é o chamado sentinela. "Antigamente, quando os grupos chegavam a essas comunidades, abriam clareiras para comer e dormir, mas sempre precisava que alguém cuidasse para evitar ataques de animais ou índios, esse era o sentinela", explica o assessor de Turismo de Vidal Ramos, Fábio Sidney Thiesen.

O tamanho de cada estátua varia e foi escolhido pelos artistas que desenvolveram a ideia. Já a construção das esculturas, foi tarefa para pedreiros do município que antes, passaram por treinamentos sobre como trabalhar com ferro e cimento.

O acesso à trilha é gratuito e aberto todos os dias da semana. O visitante pode escolher entre fazer a trilha sozinho ou solicitar um guia na prefeitura. No caso do passeio guiado, o significado de cada uma das estátuas é detalhado ao visitante. A trilha em meio à mata tem pontes e é considerada de nível leve, em descida, mas recomenda-se o uso de calçados e roupas confortáveis.



Uma das estátuas representa a diversidade de etnias em Vidal Ramos

Mais informações

Endereço: rodovia SC-416, Centro de Eventos Agostinho Koerich.

Telefone: (47) 3356-2300, (47) 3356-2313 ou (47) 9954-1916



Violão é a maior escultura da trilha



Café colonial oferece mais de cem pratos

Diferenciado. Essa é a palavra que pode definir o café colonial oferecido sempre aos segundos sábados de cada mês no Acacius Hotel, em Vidal Ramos. Isso porque os pratos não se restringem à culinária típica ou colonial, na intenção de satisfazer qualquer pessoa que visite o local para saborear o que é oferecido. "É um café colonial bem variado e completo, não temos apenas um tipo de comida, todos que vêm sempre encontram algo que agrade", afirma Fernanda da Cruz, gerente do Acacius Hotel.

Entre os salgados, fazem parte da mesa empadões, lasanhas, pizzas, frango acebolado, omelete, cachorro quente, entreeiro, quiches e salgadinhos sortidos. Já para quem prefere doces, não faltam opções, é difícil escolher entre brigadeiros, bombom, tortas variadas, como de uva, alemã ou síria, e bolos de vários sabores.

Fernanda não sabe definir exatamente quantos pratos integram o café colonial, mas é certo que passam de cem va-

riedades. Por isso, duas salas do hotel são utilizadas e ficam abertas entre as 15h e 21h para servir os visitantes. Também é possível fazer reservas, que são aceitas somente até às 17h.

Normalmente, o número de visitantes varia entre 200 e 300, mas em um dos sábados do café colonial, o movimento registrado foi de 360 pessoas. Fernanda acredita que a qualidade dos pratos é o fator que mais influencia na grande procura. "Temos qualidade, sabor e um espaço aconchegante, geralmente o café colonial é por quilo ou em horários fechados, o nosso não, as pessoas podem vir a qualquer hora e comer à vontade por um preço fixo", lembra ela. Já passaram pelo café visitantes de Blumenau, Florianópolis, Brusque, Rio do Sul, Imbuia, Leoberto Leal, Ituporanga e São Martinho.

As refeições servidas no café colonial também podem ser encomendadas para festas, eventos ou reuniões e, se o cliente preferir, o hotel disponibiliza o espaço para confraternizações.



Hotel conquistou espaço

Há três anos, quando o Acacius Hotel foi inaugurado em Vidal Ramos, a principal intenção era atender à demanda gerada pela instalação da Votorantim Cimentos no município. Porém, não demorou muito para que os frequentadores do local deixassem de ser apenas da empresa. "Houve o crescimento da cidade, no início, famílias vinham e ficavam na casa de parentes, hoje não, procuram o hotel, pelas facilidades do café da manhã e de horários", conta Fernanda.

O hotel tem 46 apartamentos, 12 mobiliados com duas camas de solteiro e 24 para casais, além de outros dez quartos um pouco mais simples. Todas as acomodações contam com camas box, frigobar, internet, TV e ar condicionado.

Mais informações

Endereço: rua Gilberto Comandoli, próximo ao Posto Ale.

Telefone: (47) 3356-1865 ou (47)9934-9025

Site: www.acaciushotel.com.br

E-mail: acaciushotel@hotmail.com

Tranquilidade e lazer longe da cidade

A propriedade de Emília e Edi Lunelli, distante 12 quilômetros do Centro de Witmarsum, é a opção certa para quem procura descanso e calma. O fato de estar longe do município é determinante para o que elas se propõem a oferecer, já que os únicos barulhos do local são das árvores que balançam com o vento, do canto dos pássaros, do rio que passa perto de casa, ou seja, ruídos de um espaço em meio à natureza.

Há sete anos, Edi e Emília decidiram fazer parte da Associação Acolhida na Colônia, através da qual podem receber visitantes para hospedagem e refeições e oferecer a eles a oportunidade de conhecer um pouco do dia a dia do campo. "A proposta surgiu e fomos conhecer, percebemos que nossa propriedade se enquadrava no critério de ser totalmente orgânica e decidimos fazer uma pousa-

da", conta Edi.

A casa que é utilizada como pousada fica bem próximo da residência das proprietárias, conta com três quartos, entre eles, dois de casal e um de solteiro, ou seja, pode acomodar até sete pessoas. A estrutura é rústica e bastante aconchegante.

Além do descanso em contato com a natureza, outras opções durante uma estadia na pousada são a pescaria em uma lagoa, conhecer a horta, um pequeno pomar orgânico e uma cachoeira. "Temos lagoa para o pessoal pescar e também fazemos o peixe, que pescado, limpo e feito na hora tem outro gosto", constata Edi. E quando a estadia acabar, o hóspede pode levar um pouco de lembranças para casa, já que estão à venda na propriedade geleias, vinhos, sucos, licores ou escolher um dos produtos artesanais, como colchas de retalhos, cestas ou peças de decoração em MDF.

Receitas de família

A descendência italiana da família Lunelli predomina até hoje nos pratos oferecidos a quem frequenta a Pousada Recanto da Natureza. Dona Emília, mesmo aos 80 anos, é quem comanda a cozinha, ao preparar polenta com galinha caipira, macarrão, nhoque e outros acompanhamentos, como saladas e arroz. "São coisas que aprendi com meus pais e eles tinham aprendido com meus avós, acho que não tem segredos na cozinha, temos fogão à lenha e se alguém quer saber eu ensino como faz, mas nem todos acertam", avalia ela.

Na opinião de Edi, a qualidade das refeições tem, além das mãos de dona Emília, um outro motivo importante, a produção própria dos produtos utilizados. "Quase tudo o que é feito aqui nós mesmas produzimos, a maioria dos alimentos, desde carne, ovos, queijo, e também plantamos a maioria das frutas e verduras, é tudo orgânico", ressalta ela.

Para que a pousada se tornasse ainda mais atrativa, Edi e a mãe promovem jantares e almoços especiais, como a noite árabe e o almoço italiano. Também é possível realizar eventos no local, mediante reserva, que pode receber até 60 pessoas.

Mais informações

Endereço: Tifa Jacupemba, na localidade de Gnadental, a 12 quilômetros do Centro.

Telefone: (47) 8445-4887 ou (47) 9644-5744



Pousada está a 12 quilômetros do Centro de Witmarsum



Um dos quartos de casal da pousada. Na cama, a colcha de retalhos que a proprietária costura



Vinhos, licores e geleias são alguns dos produtos artesanais

Conecte Mídia

comunicação de resultado

A mais completa produtora de vídeo do Alto Vale

- Vídeos institucionais
- Comerciais de TV e Rádio
- Assessoria de imprensa
- Informativos
- Revistas
- Casamentos

