



# 11 DESTINOS GASTRONÔMICOS PARA O INVERNO

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

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

| **Fernanda Niquirilo**

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

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

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

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



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

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



Foto: Aniello de Vita

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

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

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

# SÃO JOSÉ *dos Campos*



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

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

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

moída, é bastante tradicional.

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

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

Na cidade, grande parte dos

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

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



## São Francisco

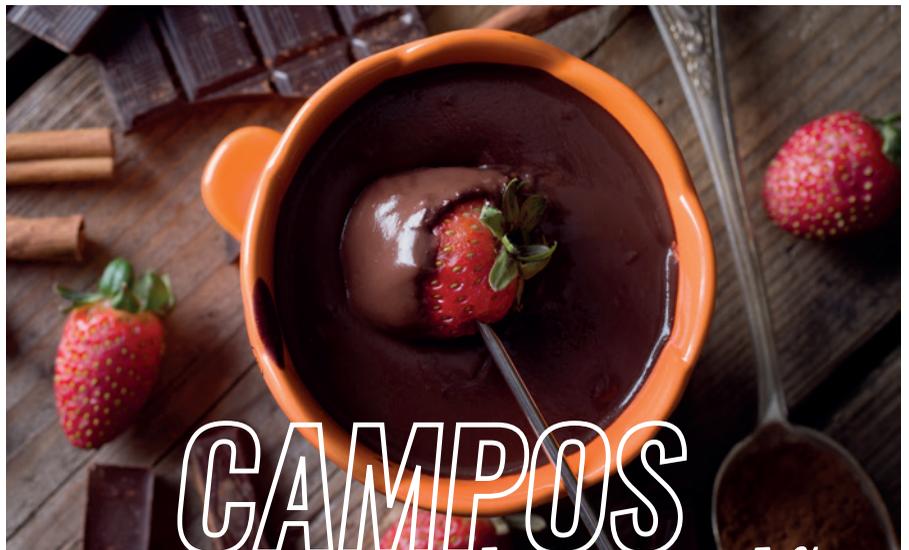
*LOCALIZADA A POUCO MAIS DE UMA HORA DO CENTRO DE SÃO JOSÉ, ESTÁ O DISTRITO DE SÃO FRANCISCO XAVIER.*

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

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

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

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



## CAMPOS do Jordão

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

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

Na estação mais fria do ano,

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

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

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



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

Foto: Chão Caipira

# Paraibuna

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

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

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

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

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

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



semana, recebem turistas com um caprichado café caipira.

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

# SÃO BENTO DO SAPUCAÍ

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



Foto: Reprodução

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

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

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

A diretora de Turismo e Desenvolvimento Econômico de São Bento do Sapucaí, Walkyria Ferraz, afirma que a cidade é parada obrigatória para quem ama comer bem e experimentar sabores inesquecíveis.

“A gastronomia no município é muito forte. Aqui, nós temos desde produção rural familiar, que oferece produtos frescos e de qualidade, até restaurantes que oferecem uma gama de

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



Foto: Amanda Ramos



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

# QUELUZ

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

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

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

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

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

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



Foto: Reprodução

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

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

# Quiririm

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

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

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

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



Foto: Quiririm News

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

**NIPBR**  
NIPFIBER

## INTERNET FIBRA ÓTICA DE ULTRA VELOCIDADE

A MELHOR DA REGIÃO

PLANOS A  
PARTIR DE

**99,90**

(12) 2012-0000  
[www.nipfiber.com.br](http://www.nipfiber.com.br)





Fotos: Divulgação PMC

# Caraguatatuba

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

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

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

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

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

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

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

Para 2021 as categorias que serão definidas são:

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



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



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

Categorias participantes:

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

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

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

**caraguá**  
FELIZ EM TE VER

PREFEITURA MUNICIPAL  
**CARAGUÁ**  
CRESCER PARA TODOS

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



Foto: Divulgação

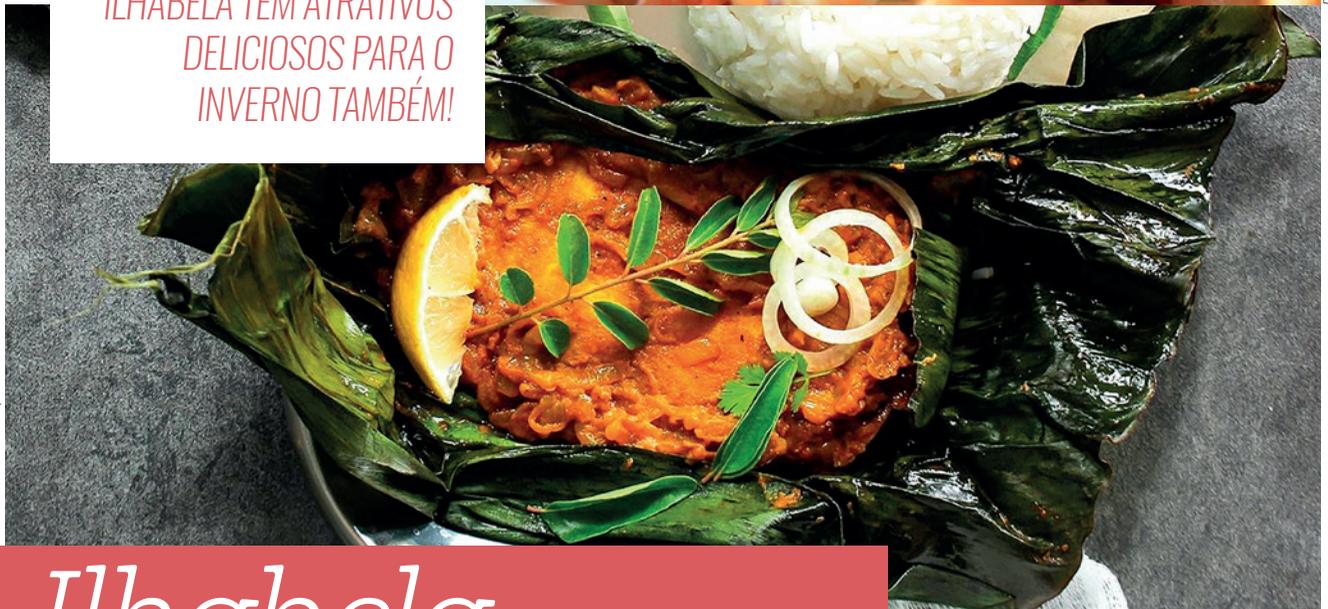


Foto: Brastemp

# Ilhabela

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

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

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

de moquecas e risotos até as caldeiradas.

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

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

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

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

Foto: Consul



Foto: Bárbara Cascão



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

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

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

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

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

# Pindamonhangaba



Foto: Nestlé

# Natividade da

# SERRA

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

Ali, a cozinha é a porta de entrada para os turistas em qualquer estação, mas especialmente no inverno! Comidas típicas são apreciadas nos restaurantes e pequenas pousadas do município. Entre eles, estão canja de pescaria, arroz caipira, tucunaré frito (peixe típico da região), tilápia frita, paçoca, rapadura e a pinga com mel ou com cambuci.

De acordo com Danilo Menecucci, diretor de Turismo, os agricultores locais fornecem alimentos não só para restaurantes, mas também para a merenda escolar e para as cestas verdes que são distribuídas aos moradores incluídos no Cadastro Único e atendidos pelo fundo social.



Foto: Virat

Ainda segundo o diretor, a cidade tem uma casa da agricultura com 75 receitas, que em breve serão trabalhadas com os munícipes nas oficinas culinárias, com o objetivo de gerar mais empregos e recursos para a cidade, o que deve aumentar a quantidade de turistas.

“Estamos trabalhando arduamente para que Natividade da Serra seja a capital nacional do cambuci, com isso temos total certeza de que muitos turistas virão buscar o fruto e todos suas formas de consumo”, afirma. ■



**GOSTOU DAS DICAS?**

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



# Viaja diariamente a trabalho? Vai de Redenção 2GO!

Sua nova melhor opção de ônibus fretado no Vale do Paraíba e região.



A **Redenção Turismo** trabalha constantemente para que sua experiência de viajar seja perfeita. Para isso, investe nos mais modernos veículos do mercado e em uma equipe altamente qualificada para entregar a segurança, o conforto e a qualidade que você espera no seu deslocamento diário da casa para o trabalho. **Experimente o Fretado Redenção 2GO!**

**Fale com um de nossos coordenadores:**

✉ [2GO@redencaoturismo.com.br](mailto:2GO@redencaoturismo.com.br)

☎ (12) 3634-6800

📞 (12) 99666-6814

**REDENCÃO**  
turismo



Leia o **QR CODE** para  
conferir as linhas diárias  
e vagas disponíveis.