



Gastronômade | São Paulo



Viva a aventura culinária do Gastronômade com uma experiência ainda mais surpreendente! Uma viagem pelas riquezas do interior paulista, onde passado e presente estão em sintonia, com suas belas fazendas históricas em uma região tradicionalmente cafeeira que vem se redescobrimdo e produzindo novos tesouros, além do café, como queijos e vinhos premiados internacionalmente. O cenário se completa com o visual da Serra da Mantiqueira. Hospedagem na exclusiva Casa da Pedra, um verdadeiro spa para a alma.



1º dia

(sexta-feira)

15/09

Bem-vindos ao interior paulista

Sairemos de São Paulo pela manhã em busca das riquezas do interior do Estado. A nossa primeira parada será na cidade de Amparo, na **Fazenda Atalaia**, um local com mais de 140 anos de história construído para atender às necessidades da cafeicultura e que hoje se destaca internacionalmente pela produção de **queijos artesanais**. Seremos recebidos pelos simpáticos proprietários Paulo e Rosana Rezende que nos contarão como surgiu a paixão pelos queijos e como chegaram à qualidade atual, que os fez receber diversos prêmios no Brasil e exterior, com destaque para a Medalha de Ouro no World Cheese Awards concedida ao surpreendente queijo Tulha.

Além de degustarmos seus melhores queijos, será preparado para o nosso pequeno grupo um almoço especial, harmonizado com cervejas artesanais.

Após o almoço continuaremos nossa viagem até Espírito Santo do Pinhal, onde nos hospedaremos na **Casa da Pedra**, um lugar mágico que nos conduz ao relaxamento do corpo e da mente, cercado por uma natureza exuberante.

No jantar, colocaremos as mãos na massa para o preparo de uma deliciosa pizzada nos jardins da hospedaria.



2º dia

(sábado)
16/09

Fazenda Retiro Santo Antonio |
Vinícola Guaspari

Nosso tour gastronômico do dia começa com uma visita à **Fazenda Retiro Santo Antônio**, onde de maneira sustentável se produz **café** de excelente qualidade. Conheceremos lavoura, terreno e tulhas. Outro produto da fazenda que vem se destacando é o **fubá**, que por ser feito em um moinho de pedra de 1955, ganha um sabor diferenciado que já conquistou grandes chefs, inclusive Alex Atala. Não podemos deixar a fazenda sem antes tomarmos um cafezinho com bolo de fubá. Almoçaremos na **Opção Trattoria** no centro de Espírito Santo do Pinhal, onde a chef Alessandra Lourenço comanda a cozinha com criatividade e sutileza.

O tour continua para a **Guaspari**, uma moderna **vinícola** que surpreende. Em uma região tradicionalmente cafeeira foram identificadas condições muito favoráveis à viticultura, então contratou-se os mais experientes profissionais, importou-se videiras de excelente qualidade e desde 2014 saem de lá vinhos para o mercado, os quais são premiados internacionalmente, como o Syrah Vista do Chá 2012 que recebeu medalha de Ouro na Decante World Wine Awards. A visita inclui passeio por vinhedos, sala de barricas e adega, finalizando com a degustação de três vinhos. De volta à hospedaria, teremos o final da tarde para descansarmos com a bela Serra da Mantiqueira como pano de fundo.

Jantar será na pousada com menu especialmente preparado para o nosso grupo.

3º dia

(domingo)
17/09

Gastronômade - Fazenda Capituva

Aproveitaremos a manhã para usufruir da Hospedaria Casa da Pedra. Seja em suas piscinas, jardins ou pomares, teremos tempo para descansar nesse lugar maravilhoso, antes de seguirmos para outro lugar incrível, de beleza ímpar que será cenário desta etapa do **Gastronômade**, a histórica **Fazenda Capituva** em São João da Boa Vista.

A nossa experiência está acabando. No final da tarde, retornaremos para São Paulo.

Até a próxima!



Incluso

- Transporte a partir de São Paulo e durante todo o roteiro
- 2 noites de hospedagem com café da manhã na Hospedaria Casa da Pedra
- 2 almoços
- 2 jantares
- Visita à Fazenda Atalaia com degustação de queijos
- Visita à Fazenda Retiro Santo Antônio
- Visita à Vinícola Guaspari com degustação

Valores (por pessoa)

Pacote Completo: a partir de R\$2.080,00

Pacote sem traslados: a partir de R\$1.780,00

Somente hospedagem: a partir de R\$1.018,50