Aventuras nas montanhas



RAFTING nas águas do Rio da Montanha é opção para uma aventura que se pode fazer em grupo



Região é perfeita para a prática de rapel, raffting, trekking, voos de asa-delta ou parapente, além de passeios por trilhas e piscinas naturais

Flora Viguini

estação mais quente do ano nos faz pensar imediatamente em praias. Mas para quem quer aproveitar as férias de dezembro e de janeiro em um lugar mais tranquilo, com um clima mais ameno, a região das Montanhas no Estado é um destino recheado de opções de passeio.

Composta pelos municípios de Afonso Claudio, Brejetuba, Castelo, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Laranja da Terra, Marechal Floriano, Vargem Alta e Venda Nova do Imigrante, a região tem forte influência de alemães, italianos, poloneses, entre outros.

Para os apaixonados por plantas, o Orquidário Villagio, no Villagio de Itália, no quilômetro 96 da BR-262, há diversas espécies de orquídeas, entre outros tipos de plantas, que podem ser adquiridas como lembrança. A entrada é gratuita.

De acordo com o presidente da Associação de Pedra Azul e Região (ATPA), Jorge Uliana, o local possibilita prática de esportes de diversas modalidades, como rapel, raffting, trekking, voos de asa-delta ou parapente, além de passeios e trilhas em parques estaduais.

"A região possui uma boa infraestrutura com bares e restaurantes, casas de chás e cafés e confortáveis meios de hospedagem para atender às exigências de turistas brasileiros e estrangeiros."



Cavalgada ecológica

Imagine uma cavalgada às margens da Pedra Azul, admirando o ecossistema local. Esse é um atrativo das trilhas na Fazenda Fjordland, em Pedra Azul.



Rapel

A Cachoeira do Galo, em Domingos Martins, é opção para os aventureiros que gostam de um rapel.



Agroturismo gourmet

Para quem deseja provar da gastronomia local, o restaurante Travoletta é opção. O ambiente aconchegante, com arquitetura italiana e decoração contemporânea, proporciona momentos agradáveis com amigos, familiares ou um romântico jantar a dois. A cozinha prioriza produtos da região na elaboração dos pratos.

