

Sítio Vento Minuano



instagram



facebook



whatsapp

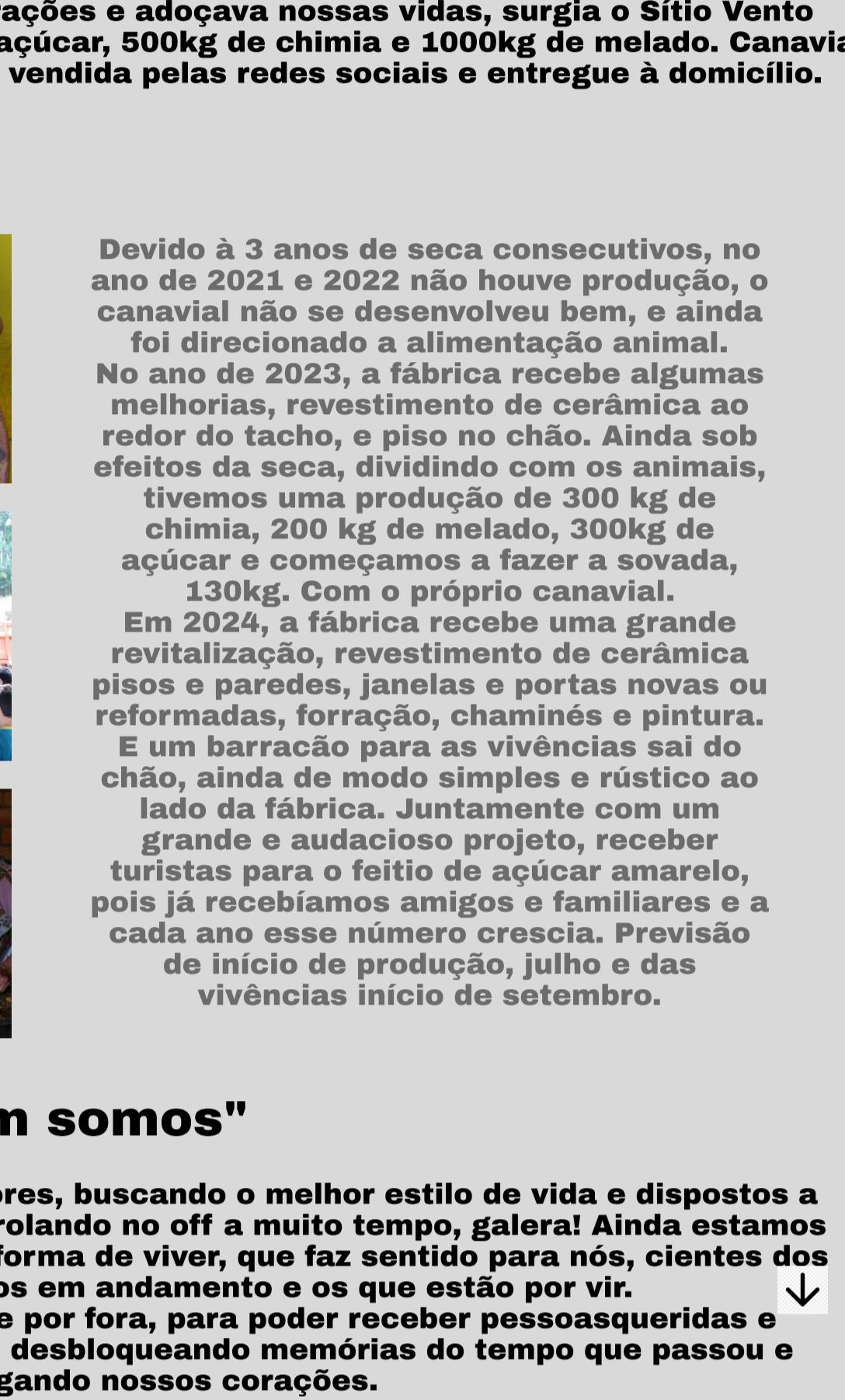


email

"Que a nossa docura seja contagiente."

Historia

Atividade herdada de nossos ascendentes, o feitio do açúcar amarelo nos cativa por inteiro, com cuidado, prazer e amor torna-se um propósito em nossas vidas, manter viva através das gerações essa vivência. Ainda quando criança era a maior alegria acompanhar o feitio do açúcar amarelo de forma caseira em casa, na casa de vizinhos e familiares e se deleitar com as puxas e bolinhas que logo se formavam. Em 2015 começamos o feitio do açúcar amarelo no sítio do pai do Renato, de forma simular às encontradas em pequenas propriedades da nossa região. Em um galpão de animais, chão de terra, fornalha de barro e muito que aprender. Nesse ano foi feito aproximadamente 1000kg de açúcar amarelo com cana de açúcar comprada de vizinhos.



Em 2020, já morando em nosso sítio, tacho e esfriadeira trazidos para cá, deu-se inicio a nosso fábrica, com mão de obra familiar, ergueu as paredes de tijolos, cobriu-se com telhas de antigas construções e agora a fornalha ganhava depois do barro uma camada de tijolos e o chão de pedras. Ano de pandemia, ano difícil e atípico pra o mundo, e ao mesmo tempo abençoado, pois nascia nossa empresa.

Num desses feitos apareceu o nome do nosso sítio, nossa marca. Era dia de inverno, ventava muito, gelado, úmido e emburrado, afastado de qualquer movimento e até melancólico, a fornalha esquentava a garapa, aquecia nossos corações e adoçava nossas vidas, surgiu o Sítio Vento Minuano. Nesse ano produzimos, 2000kg de açúcar, 500kg de chimia e 1000kg de melado. Canavial próprio e comprado de vizinhos. Produção vendida pelas redes sociais e entregue à domicílio.



Devido à 3 anos de seca consecutivos, no ano de 2021 e 2022 não houve produção, o canavial não se desenvolveu bem, e ainda foi direcionado a alimentação animal.

No ano de 2023, a fábrica recebe algumas melhorias, revestimento de cerâmica ao redor do tacho, e piso no chão. Ainda sob efeitos da seca, dividindo com os animais, tivemos uma produção de 300 kg de chimia, 200 kg de melado, 300kg de açúcar e começamos a fazer a sovada, 130kg. Com o próprio canavial.

Em 2024, a fábrica recebe uma grande revitalização, revestimento de cerâmica pisos e paredes, janelas e portas novas ou reformadas, forração, chaminés e pintura.

E um barracão para as vivências sai do chão, ainda de modo simples e rústico ao lado da fábrica. Juntamente com um grande e audacioso projeto, receber turistas para o feitio de açúcar amarelo, pois já recebímos amigos e familiares e a cada ano esse número crescia. Previsão de início de produção, julho e das vivências inicio de setembro.

"Quem somos"

Somos uma família, agricultores, empreendedores, buscando o melhor estilo de vida e dispostos a compartilhar com outras pessoas. Muita coisa rolando no off a muito tempo, galera! Ainda estamos em transição, mas felizes em poder escolher a forma de viver, que faz sentido para nós, cientes dos desafios e animados com os projetos em andamento e os que estão por vir.

Tempo de organização da Casa, por dentro e por fora, para poder receber pessoas queridas e vivenciar momentos que serão inesquecíveis, desbloqueando memórias do tempo que passou e criando outras, afagando nossos corações.

O Sítio Vento Minuano é a nossa casa, vizinho do Rio Uruguai que divide dois estados maravilhosos, estamos na área rural de uma cidade que respira turismo, com águas termais, da Maria Fumaça, cidade que afirma, "é bom viver aqui."

"O que oferecemos"

Visitação e vivência.

Visitação: Uma visita conduzida, primeiramente o grupo de visitantes conhecerá a história do sítio, fontes naturais, jardim rosas de pedra (vasos naturais), coleção de plantas, fábrica de açúcar amarelo, animais do sítio, abelhas nativas em ambientes naturais e as lindas paisagens nos mirantes do sítio. Os visitantes podem adquirir produtos do sítio, açúcar amarelo, melado de cana, chimia de cana e sovada.

Vivência feitio de açúcar amarelo. O grupo visitante será recepcionado na fábrica de açúcar amarelo, com o açúcar já em fase de feitio. Logo verá a retirada do açúcar. E participará da grande puxa-puxa/sovada. O grupo visitante poderá degustar das docuras recém feitas.

Na sequência, o grupo visitante apreciará linguiça campeira assada na boca da fornalha, com pão de fermentação natural, como bebida a garapa encanada.

Logo, o grupo da vivência será conduzido para uma visita conduzida, primeiramente o grupo de visitantes conhecerá a história do sítio, fontes naturais, jardim rosas de pedra (vasos naturais), coleção de plantas, abelhas nativas em ambientes naturais e as lindas paisagens nos mirantes do sítio. Os visitantes podem adquirir produtos do sítio, açúcar amarelo, melado de cana, chimia de cana e sovada/puxa-puxa.

- Somente com agendamento:

- Visitação

- Valor: 10 reais por pessoa.

- Vivência

- Tempo: 4 horas

- Grupo: no mínimo 30 pessoas, máximo 40 pessoas.

- Valor: 50 reais por pessoa.

Sítio



link: [instagram rosas de pedra](#)

Jardim Rosas De Pedra



A visita ao Sítio Vento Minuano traz emoções nunca sentidas e jamais esquecidas, cada detalhe é carregado de história, de cuidado , de amor. Fontes naturais zeladas, o jardim rosas de pedra único, desenhado por vasos naturais, madeira, barro e no chão, uma pequena coleção de plantas, a doce fábrica de açúcar amarelo, rotina e animais do sítio, abelhas nativas em ambientes naturais e as lindas paisagens nos mirantes do sítio.

Aqui a baixo temos um vídeo detalhando a experiência da Vivência

aqui um video

"reviva suas melhores lembranças conosco..."

desenvolvido por Kayron Rian Alves Mendes