

ROTEIRO DE 1 DIA PELA CAPITAL NACIONAL DO AGROTURISMO: VENDA NOVA DO IMIGRANTE

A região onde Venda Nova do Imigrante foi originalmente povoada por imigrantes italianos, que chegaram ao Espírito Santo no final do século XIX em busca de novas oportunidades. Ao lado de Santa Teresa, Venda Nova possui a maior colônia de descendentes italianos do Estado. E o legado dessa imigração se faz presente até hoje nos traços de sua gente, nos sobrenomes das famílias e, principalmente, nas tradições culturais. A riqueza de Venda Nova não está na sua "arquitetura europeia", como poderia pensar quem apressadamente se depara com a propaganda oficial das nossas montanhas. A riqueza de Venda Nova está na beleza natural de seu entorno, na força de suas raízes europeias e, principalmente, na pujança do seu agroturismo.



O agroturismo é a característica mais forte da região de Venda Nova do Imigrante. Lá, além de um povo acolhedor e um clima ameno, você pode encontrar vários locais interessantes para visitar. Seguem alguns deles:

SÍTIO TAPERA OU SÍTIO FAMÍLIA LORENÇÃO:

O carro chefe dessa família o delicioso Socol. É um embutido de origens italianas (baseado na receita do Ossocolo da região de Treviso) parecido com o Presunto de Parma ou o tradicional Salame, mas com a cara e o sabor das montanhas capixabas. Em Venda Nova do Imigrante, a Família Lourenção tem uma das produções mais tradicionais de Socol do Espírito Santo, feito com lombo suíno e temperos regionais. Lá você encontra também 15 variedades de antepastos (berinjela, tomate seco, parmesão, envoltini, entre outros), conservas, geleias, licores e a deliciosa pimenta recheada. Encontra também doce de limão e limoncello, além de outros produtos colhidos no local.



CAFÉ DA ROÇA ALTOÉ DA MONTANHA:

O Café da Roça Altoé da Montanha é um lugar perfeito para tomar seu café da manhã, comer algo para substituir o almoço, fazer aquele lanche de fim

de tarde, e ainda comprar deliciosos produtos artesanais como doces, massas geleias, entre outros.



Lá você encontra dois produtos que merecem destaque:

- O café de jacu (Jacu Bird), feito dos grãos de café selecionados e ingeridos por essa ave e depois coletados de seus excrementos.



- A pizza de polenta: isso mesmo, pizza de polenta! A base da pizza, geralmente feita de massa a base trigo, mas nesse caso é substituída por um disco polenta preparada na chapa, bem crocante, com recheios variados e coberta com queijo. A de socol e a de linguiça merecem nosso destaque.

CAPRINOVA:



A Caprinova é uma pequena loja mantida há anos por uma senhora bem simpática, a Dona Carmem. Lá ela vende diversos produtos caseiros e é o primeiro estabelecimento que apresentaremos nessa delícia de caminho que sai de Venda Nova pela Av. Domingos Perim, pega a Rodovia Pedro Cola (ES-166) e segue em direção à Castelo.



E tem mais: antepastos, geleias de abacaxi com pimenta e com gengibre, de limão siciliano e de mexerica pocã, palmito com pimenta, tomate desidratado, macarrão e molho ao sugo – todos produtos feitos pela própria Dona Carmem. Além do socol, que pode ser degustado lá na hora acompanhado de geleia de pimenta.



TIA CILA, TIA CLÁUDIA E MÓVEIS DE DEMILOÇÃO SÃO JOSÉ:



Seguindo pela Av. Domingos Perim, menos de 1 Km após a Caprinova, você encontrará uma placa indicando para a esquerda a Tia Cila e a Claudia Artesanato, além do Móveis de Demolição São José.

A primeira é a **Tia Cila**. É especializada em produtos caseiros, como pães, bolos, biscoitos caseiros assados em forno à lenha, doces e geleias. Uma delícia atrás da outra.



Depois vem **Tia Cláudia**. É mais voltada para o ramo de decoração artesanal (artesanato em tecido para decoração da casa e da madeira do cafeeiro (jardineiras, casa de passarinho, lixeiras, carrinhos, entre outros, e cestas de fibra de bambu), mas tem produtos caseiros também, como biscoitos caseiros, pão de nata e pé de moleque).



Por último, os **Móveis de Demolição São José**. Está bem ao lado da Claudia Artesanato. É uma loja de móveis rústicos com muita variedade. Lá você encontra jogos completos para os diversos cômodos da casa, como mesas e cadeiras, armários de apoio, mesas de centro, armários para utensílios, enfeites, entre outros. A madeira é a peroba rosa, retiradas de casas antigas, e é proveniente de Minas Gerais, Paraná e outros cantos do Brasil onde ainda têm esse tipo de construção, já que está cada vez mais difícil de achar ou de demolirem casas feitas de peroba rosa.

Eles fazem entrega em Vitória, dão desconto de 10% à vista, para compras acima de R\$ 6.000 dividem em 10 vezes e para valores menores é só negociar.



FAZENDA CARNIELLI

A Fazenda Canielli é considerada como o empreendimento que iniciou o segmento de agroturismo no Espírito Santo, no final dos anos 1980. Por isso é conhecida por ser o berço do Agroturismo, recebe seus visitantes de braços abertos todos os dias, de segunda a sábado no horário de 8h as 17h30min e aos domingos de 8h às 16h30. Para chegar até a loja, basta seguir pela Rodovia Pedro Cola em direção a Castelo que haverá uma placa indicando a entrada à direita.



Proporcionam aos visitantes conhecimento de alguns processos de cultivo, da transformação do café, do milho, do leite, sempre com um excelente café, muita conversa e uma natureza bem diversificada com plantas e muitos pássaros.

Os visitantes poderão adquirir uma variedade de produtos como iogurtes, queijos, doces, conservas, geleias, pães, bolos, biscoitos, entre outros, além de artesanatos locais. Eles fabricam também queijos e iogurtes sem lactose, para quem é alérgico ou intolerante a esse açúcar. Nesse local o destaque fica por conta dos diferentes tipos de cafés e de queijos (morbier, resteya, provolone, minas e variações condimentadas, queijo cremoso com geleia, puína e nata), que são excelentes. Em um balcão na loja você pode degustar cafés expressos e os demais arábicas que eles vendem, fora todos os queijos, para conhecer os produtos antes de comprar.

FAZENDA SAÚDE:

É um excelente local para almoçar, apreciar a natureza e recarregar as energias para continuar o passeio. Este empreendimento é um restaurante com comida da roça e com uma bela paisagem: dois grandes lagos, outros menores e um gramado bem bonito para fotos. Pagando R\$ 35 (preço de julho de 2016)

por pessoa, você pode comer à vontade, sendo que a sobremesa e as bebidas são à parte.



E para os clientes há ainda três opções de lazer: passear de pedalinho em um dos belos lagos, brincar em uma pequena tirolesa e pescar no pesque-e-solte – uma versão de pesque-e-pague que no final você tem que soltar o peixe. Eles também vendem peixe já pescado caso queira levar para casa.

Se você tem criança, este é um ótimo lugar para eles aproveitarem – e para a sua criança interna também, é claro. Não usando o restaurante, ao menos dá para tirar umas fotos com a bela paisagem ao fundo.

Importante: a Fazenda Saúde não aceita cartão e o celular também não pega – leve então dinheiro ou cheque –, e só funciona em finais de semana e feriados, exceto com agendamento para um grande grupo – se quiser ir durante a semana, ligue antes para ver se não há alguma reserva de grupo para você ir na cola.

Seguindo este roteiro na ordem que estamos apresentando e sem pressa, você deverá chegar lá entre 13 h e 14 h, ainda dentro do horário de almoço – confira o horário de funcionamento logo abaixo.

VINHOS DA FAMILIA TONILI:

Voltando um pouco na estrada em direção à Rodovia Pedro Cola, siga as placas virando à direita – ou à esquerda caso venha direto da Rodovia – para chegar nos Vinhos Família Tonole.



Além dos vinhos, você também encontra para comprar a própria uva inteira, vinhos de jabuticaba, grappa, licores, vinagres, geleias, feijão e suco de uva integral.

A colheita das uvas acontece no final de dezembro e por todo janeiro e pode ser acompanhada pelos visitantes gratuitamente.

FAMÍLIA BUSATO E CACHAÇA TEIMOSINHA:

De volta à Rodovia Pedro Cola, uns 500 m após a Fazenda Carnielli, está o empreendimento da Família Busato, fabricante da Cachaça Temosinha.

A Família Busato preserva em sua propriedade um magnífico casarão antigo e abre as portas do alambique para que o visitante conheça a produção da cachaça Temosinha e, claro, degustá-la. O sítio possui também loja própria com vendas de feijão, açúcar mascavo, melado, rapadura, cachaça, licores, grappa e embalagens de madeira para colocar cachaça.



FAMÍLIA BRIOSCHI:



No sítio da Família Brioschi o que não falta são experiências incríveis. Lá, é possível ter contato com os animais, conhecer de perto a preparação dos produtos artesanais. Na lojinha você encontra os produtos tradicionais da região como queijos, puína, iogurtes, defumados de lombinho (lombinho com erva, abacaxi), socol, doces, feijão, vinho de mesa, cafés finos da variedade arábica, torrado e moído e sabão caseiro.

OROLATTE QUEIJOS ARTESANAIS:



Para os amantes do bom queijo, essa parada não pode ficar fora do roteiro. Você vai achar queijos incríveis por lá.

Pequeno laticínio capixaba que surgiu e se desenvolveu tendo como principal motivação, a vontade de produzir queijos com qualidade gourmet. Há mais ou menos 5 anos no mercado, a Orollate fabrica queijos gourmet que necessitam de atenção 24 horas, que vai desde a origem do leite até a linha final de produção.

Por ter um dos proprietários legitimamente italiano, a queijaria possui queijos exclusivos e que só existem na região da Itália.

CERVEJARIA ALTEZZA:

Se você é amante de cervejas artesanais, você tem que conhecer essa cervejaria é parada obrigatória.



Logo após a Família Brioschi, aproximadamente 500 m, vire à esquerda em uma estrada de terra e dirija por 7 Km, seguindo as placas. O ideal é você procurar pela Cervejaria Altezza no GPS do seu celular e ir seguindo o

caminho por lá, só para garantir. Acredito que o ponto de maior dúvida seja por volta dos 3 Km de estrada, onde você deve virar à esquerda antes do Sítio Boa Vista - também há uma placa ali, mas ela pode estar um pouco escondida.

A cervejaria e seu restaurante estão localizados em um genuíno casarão colonial, elegante e informal, a 1100m de altitude, com uma vista privilegiada da Pedra Azul, um pouco mais afastada do centro de Venda Nova, mas que vale a visita sem dúvidas.

Seu processo de fabricação de chopes e cervejas envolve maltes especiais, lúpulos e leveduras importadas, além da puríssima água da região, que conferem a seus produtos sabores e aromas exclusivos. A cada 30 minutos, aproximadamente, eles formam um grupo de visitantes e fazem uma apresentação de todo o processo de fabricação da cerveja. Então, mesmo que você não seja uma amante da cerveja e não vá beber, vale conhecer esse processo.

FAZENDA CARNIELLI

Endereço: Rodovia Pedro Cola, KM 4, Providencia, Venda Nova do Imigrante-ES

Contato: (28) 3546-1272 | (27) 9.9607-3147

SÍTIO TAPERA OU SÍTIO FAMÍLIA LORENÇÃO

Endereço: Av. Tapera, S/n - Tapera, Venda Nova do Imigrante - ES, 29375-000

Horário: todos os dias das 7 às 18 horas.

Telefone: (28) 3546-2677/ (28)99988-2923

CAFÉ ALTOE DAS MONTANHAS:

Endereço: BR-262, km 107, Bananeiras (rua lateral)

Horários e dias de funcionamento: segunda não abre, terça a sexta, das 8 h às 19 h, sábados, domingos e feriados, das 8 h às 21 h (com pouco movimento, pode fechar até mais cedo, umas 19 h ou 20 h)

Telefones: (28) 99915-9922/ (28) 99955-2085/ (28) 99917-9912

CAPRINOVA:

Endereço: Avenida Domingos Perim, 593 Cond, R. Antônio Roberto Feitosa - Centro, Venda Nova do Imigrante - ES, 29375-000

Horário: todos os dias das 09 às 18 horas.

Telefone: (28) 3546-1239

TIA CILA, TIA CLÁUDI E MOVEIS DE DEMOLIÇÃO SÃO JOSÉ

Endereço: R. José Altoé, s/n - Providência, Venda Nova do Imigrante - ES, 29375-000

Horário: todos os dias das 08 às 17 horas.

Telefone: (28) 3546-1128 Endereço: Rodovia Pedro Cola, Km 4, e depois mais 2 Km por uma estrada à esquerda

VINHOS FAMÍLIA TONOLI:

Endereço: Rodovia Pedro Cola, Km 4, e depois mais 2 Km por uma estrada à esquerda

Horários e dias de funcionamento: todos os dias, das 7:00 h às 17:30 h

Telefone: (28) 3546-1811/ (28) 99986-8421/ (28) 99922-2255

FAMÍLIA BUSATTO E CACHAÇA TEIMOSINHA:

Endereço: Rodovia Pedro Cola, Km 4,5, Providência

Horários e dias de funcionamento: todos os dias, das 7 h às 18 h

Telefone: (28) 99945-7015

OROLATTE QUEIJOS ARTESANAIS

Endereço: Campo de São José do Alto Viçosa ES, 166, Venda Nova do Imigrante - ES, 29375-000

Horário: todos os dias das 09 às 18 horas

Telefone (27) 99724-0207

CERVEJARIA ALTEZZA

Endereço: Estrada do Vai e Vem, S/Nº, São José do Alto Viçosa, Venda Nova do Imigrante - ES

Horário: todos os dias das 10 às 18 horas

Contato: (27) .9989-3311