

# 45 EXPERIÊNCIAS PARA CURTIR NA SERRA GAÚCHA



2025



## VIVÊNCIAS ÚNICAS

Conheça lugares diferentes e viva o dia a dia local

## VINHOS E GASTRONOMIA

Participe de programas exclusivos em pequenas e belas vinícolas

## PIQUENIQUES NA NATUREZA

Experimente atividades ao ar livre, entre as montanhas e com vista privilegiada

# 45

## EXPERIÊNCIAS PARA CURTIR NA SERRA GAÚCHA

### EXPEDIENTE

#### Concepção editorial

[Way Content Agência de Comunicação](#)

#### Coordenação do projeto e edição

Emerson Bittencourt Monteiro,

[Anelise Zanoni - Travelterapia](#)

#### Gerência Regional Serra Gaúcha

Sebrae

#### Reportagem

Anelise Zanoni e Nicole Fritzen

#### Projeto gráfico e diagramação

Veranno Comunicação

#### Fotografia

[Anelise Zanoni - Travelterapia](#)

#### Way Content e Travelterapia

Projetos de comunicação e consultoria

para as áreas de turismo e gastronomia

Entre em contato: [ane@waycontent.com](mailto:ane@waycontent.com)



# SERRA GAÚCHA

PARA VIVER E  
APROVEITAR

Um horizonte ladeado por montanhas verdes e rios, casinhas de madeira repleta de flores, cânions a perder de vista, mesas fartas e taças completas de vinho. O retrato da Serra Gaúcha é variado, tem cores e aromas que se misturam em cada destino. Por isso, viver essas experiências é conhecer a trajetória dos imigrantes que se instalaram na região e experimentar o que o turismo tem de melhor.

Por falar nisso, o turismo serrano está ainda mais forte e unido. Repleto de experiências para diferentes públicos, permite que você aproveite ao máximo.

Quem visita a região se aproxima de uma cultura extremamente rica, cercada de belezas naturais, culinária farta e muitos vinhos e espumantes. E é isso que você verá em cada uma das páginas do guia **45 Experiências para Curtir na Serra Gaúcha**.

As sugestões foram selecionadas a partir de uma curadoria do Sebrae-RS e têm experiências únicas e diferenciadas. Vi-

nho, conexão com a natureza, história, gastronomia italiana, além de vivências que misturam os costumes do Rio Grande do Sul com as raízes italianas são algumas delas.

Para trazer um pouco das belezas e delícias da região, estão neste guia atrações em 13 municípios: Bento Gonçalves, Cambará do Sul, Caxias do Sul, Cotiporã, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Nova Pádua, Nova Petrópolis, Nova Roma do Sul, Pinto Bandeira, São Francisco de Paula e Veranópolis.

Entre viagens pelo interior, provamos delícias, fizemos piqueniques, visitamos vinícolas e ouvimos muitas histórias. Ou seja, é um guia feito a partir de roteiros reais, vividos durante um ano. Por isso, temos certeza de que os empreendimentos estão prontos para recebê-los.

Vamos viver essas experiências?

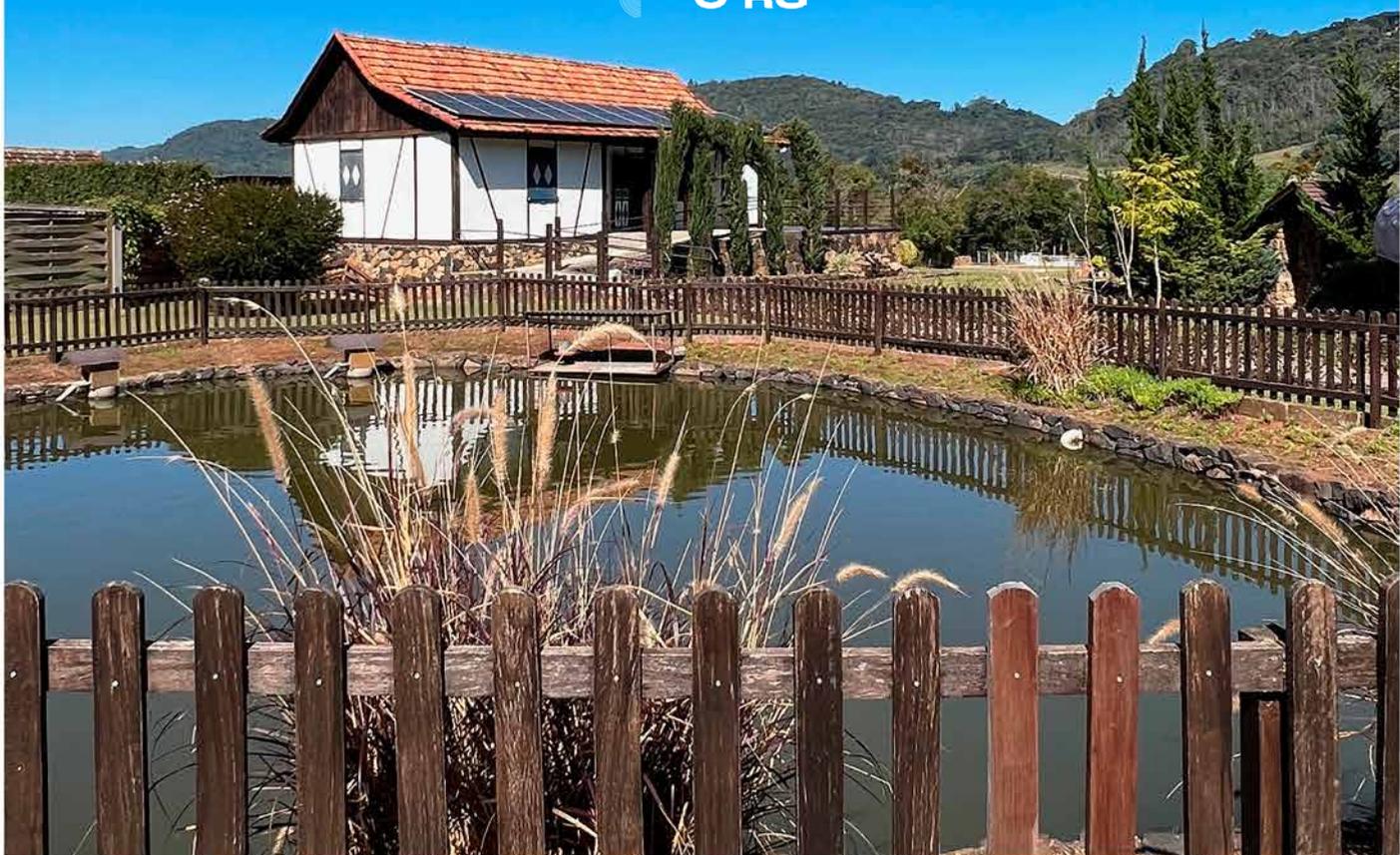
[Anelise Zanoni](#)  
Editora



# VIVA AS MELHORES EXPERIÊNCIAS DA SERRA

Embarque nesse passeio sensorial por diferentes **experiências na serra gaúcha**. Nas próximas páginas, você encontrará **belezas, cores e sabores de 13 municípios**. Por isso, o guia está organizado a partir dessas localizações e, em seguida, por empreendimentos sugeridos pelo Sebrae RS.

Em cada atrativo turístico, seja um hotel, um restaurante ou um empreendimento de turismo e gastronomia, descrevemos e destacamos uma experiência para você **curtir na Serra**. Para mais informações ou para conhecer outras possibilidades, você pode entrar em contato com o local. Também sugerimos que você acesse a plataforma **Viva o RS** e conheça as experiências. Aproveite a viagem, planeje-se e **viva o Rio Grande do Sul** de maneira intensa e diferente!





# ÍNDICE

<b>Bento Gonçalves</b> .....	<b>6</b>	Orgânicos Mariani .....	35
Casa Postal .....	7	Vinícola Courmayer.....	36
Enoteca 75 .....	8	<b>Nova Pádua</b> .....	<b>37</b>
Vinícola Cainelli .....	9	Essencia Enoturismo .....	38
Vinícola Cristofoli .....	10	Base Turismo .....	39
Vinícola Dal Pizzol.....	11	Pousada Rugero .....	40
Vinícola Peculiare.....	12	Adega Dom Camilo.....	41
Recanto Flores e Sabores .....	13	<b>Nova Petrópolis</b> .....	<b>42</b>
<b>Cambará Do Sul</b> .....	<b>14</b>	Cervejaria Edelbrau.....	43
Sabores da Querência.....	15	Hotel Petrópolis.....	44
<b>Caxias Do Sul</b> .....	<b>16</b>	Esculturas Parque Pedras do Silêncio.....	45
Carême Café .....	17	L'Esperienza Bioma.....	46
Casa Canale .....	18	Edelhaus .....	47
Famiglia Pezzi .....	19	Aroeira Mansa.....	48
Ks Tour.....	20	Jardim Do Moinho.....	49
Vinhos San Severino .....	21	Colina Verde .....	50
<b>Cotiporã</b> .....	<b>22</b>	Hotel Jardins Da Colina.....	51
Slow Tour Brasil .....	23	<b>Nova Roma Do Sul</b> .....	<b>52</b>
<b>Farroupilha</b> .....	<b>24</b>	Vinícola De Bastiani.....	53
Vinícola Chesini .....	25	<b>Pinto Bandeira</b> .....	<b>54</b>
<b>Flores Da Cunha</b> .....	<b>26</b>	Guia Ribamar.....	55
Doces Silber .....	27	Vinícola Valmarino .....	56
Colônia Muraro .....	28	<b>São Francisco De Paula</b> .....	<b>57</b>
Famiglia Pagno .....	29	Mátria .....	58
Pauletti Vinhos.....	30	Restaurante Castelli .....	59
Recanto Vista Benedetta.....	31	Parador Hampel .....	60
<b>Garibaldi</b> .....	<b>32</b>	<b>Veranópolis</b> .....	<b>61</b>
Della Colombina.....	33	Reino da Maçã .....	62
Vidraria Madelustre.....	34	Toni Formaiaria Passeios .....	63

# BENTO GONÇALVES

**Um dos principais destinos de enoturismo do Brasil,** Bento Gonçalves mantém viva a cultura italiana em muitas das experiências turísticas. Em restaurantes, vinícolas e pequenos empreendimentos, a natureza e a cultura da Itália se mesclam e proporcionam momentos únicos aos visitantes.

É um destino encantador, que mistura boa culinária, histórias e paisagens repletas de verde, em especial com vinhedos no horizonte. Seja visitando vinícolas, saboreando a comida local ou conhecendo belos empreendimentos, visitar a cidade é **sinônimo de qualidade de vida** e bons momentos!



## EXPERIÊNCIA 1

# Casa Postal

Um casarão de pedra, em estilo rústico, convida a adentrar à Casa Postal, **vinícola familiar em São Valentim, no interior de Bento Gonçalves**. Além da vinícola, **o espaço tem hospedagem e bistrô**. Cada um dos empreendimentos recebe um nome próprio.

O bistrô é chamado de Bere, em homenagem à mãe do proprietário e à responsável pelas deliciosas receitas. Já a Villa Vinicolla é a charmosa pousada, que conta com um belo cenário construído com seis pipas.

### DICA

Saborear a comida do **Bere Bistrô** é parada obrigatória. O menu inclui entradas, acompanhamentos, carnes e sobremesas. Há opções como risotos, massas, entrecot, salmão e legumes. Prove também as colombinas, iguarias típicas do couvert.

### PARA CURTIR

#### *Noites em uma pipa de vinho*

Um cenário com árvores, balanços, móveis de madeira, flores e grandes pipas rústicas impressionam logo na chegada à **Villa Vinicolla, hospedagem da Casa Postal**. Inaugurada em 2022, conta com seis pipas, sendo duas delas de 45m<sup>2</sup> e as outras de 32m<sup>2</sup>. Os criativos espaços têm nomes que remetem ao mundo do vinho, como Terroir, Vinha, Uva, Fermentação, Caves e Degustação. Junto às casas, há um belo espaço de convivência, com bancos, balanço, mesas e até uma jacuzzi. As pipas têm uma estrutura completa, com



cozinha, ar condicionado, cafeteira, adega e ofurô. Além disso, cada uma delas tem cama de casal e em duas delas é possível pedir uma cama adicional. As pipas menores têm varanda com mesas e cadeiras e vista para a natureza.

Na acomodação, são deixadas algumas opções de snacks e de chá e café. Por falar nisso, o café da manhã está incluso e é servido mediante agendamento. Na hora marcada, é entregue uma caixa com frios, iogurtes, muffin, frutas, pães, pastéis, croissants, pãezinhos de queijo, suco de uva e até espumante. É só escolher um lugar - seja na parte externa ou na pipa mesmo - e curtir a estadia e as delícias!

### SAIBA MAIS

#### Casa Postal

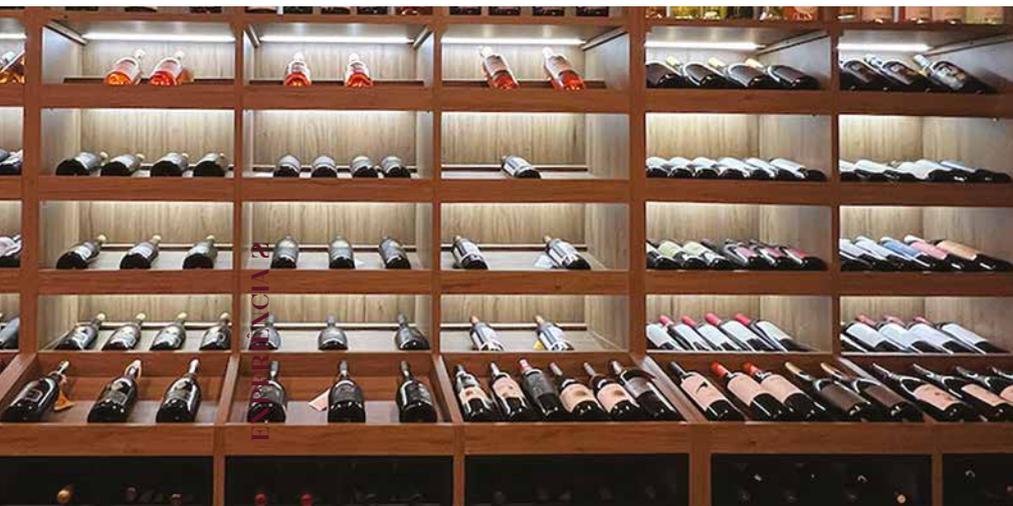
**Endereço:** Estrada Uva e Vinho, 2625

**Informações:** (54) 99684-8471



EXPERIÊNCIA 2

# Enoteca 75



Em um charmoso casarão antigo, a Enoteca 75 é um projeto que une **bistrô, wine bar e loja de vinhos**. Tudo poderia ser relativamente normal para Bento Gonçalves, mas a casa é especializada em **frutos do mar**, boa parte proveniente da região catarinense de Itajaí, onde fica a matriz do bistrô.

Com vocação para o mar e para mundo dos vinhos, o empreendimento soma cerca de **350 diferentes rótulos de vinhos** e espumantes, muitos deles dispostos em uma grande adega que ocupa boa parte da parede do restaurante. Além de manter uma wine station com os vinhos típicos da estação, que podem ser servidos em porções individuais, o espaço é propício para descontrair, almoçar, jantar ou fazer uma *happy-hour*.

## DICA

Aproveite para experimentar diferentes tipos de vinho durante uma visita à Enoteca. A wine station pode ser uma oportunidade para você fazer um verdadeiro mergulho nessa área, em especial porque os **rótulos são sazonais**.

## PARA CURTIR

### Cardápio do fundo do mar

Um dos diferenciais do empreendimento são as receitas com **frutos do mar trazidos de Santa Catarina**, como peixes e camarões. No cardápio, entretanto, também há opções para quem gosta de carne e saladas e também pratos veganos e vegetarianos.

Para o jantar, o cardápio é refinado.

Entre as entradas estão as famosas bruschettas de pão italiano, que vêm com queijo muçarela, molho napolitano, presunto Parma e folhas verdes. A introdução é servida em tábua personalizada e harmoniza com vinho branco ou rosé.

Um dos pratos mais pedidos é o Medóc: polvo braseado acompanhado de batatas recheadas, trio de queijos e molho de churrasco. Tem também o Montepulciano,

prato com camarões grelhados, acompanhados de nhoque de batata e molho napolitano com especiarias. Além disso, ainda para quem gosta de camarões, o Alsácia vem com camarão rosa grelhado servido com risoto red curry, tomate cereja e rúcula. Todos os pratos recebem indicação de harmonização.

Na lista de doces, há diferentes opções de sobremesa, entre elas, o Vale do Uco, que é um *petit gâteau* com sorvete. Tem também a *cheesecake* de doce de leite e ganache servida na taça.

## SAIBA MAIS

### [Enoteca 75](#)

**Endereço:** Rua Dr. Casagrande, 500 - Cidade Alta

**Informações:** (54) 99661-9875

## EXPERIÊNCIA 3

# Vinícola Cainelli



Um lindo casarão amarelo chama atenção às margens da BR-470, em Bento Gonçalves. Em meio a árvores, pallets, balanços e ao som de pássaros, está a Vinícola Cainelli, que traz a **essência familiar** como referência. Paz e tranquilidade fazem parte do local, que conta com espaços únicos e experiências exclusivas para os visitantes, **entre piquenique, pisa de uva, passeios de tuc-tuc e almoço harmonizado.**

### DICA

O empreendimento preserva os laços familiares, abrigando o **Museu Cainelli**, que conta a saga da família italiana. Tem vários objetos, móveis, roupas e fotos que remetem à época dos imigrantes italianos. É uma viagem no tempo!



### PARA CURTIR

#### Almoço harmonizado

Imagine uma comida farta e saborosa, acompanhada de diferentes taças de vinho, som de pássaros e uma vista incrível para a natureza. O almoço harmonizado da vinícola Cainelli é a pedida certa para quem quer comida boa, paz, descanso e paisagem bonita. Aliás, vale dizer que a comida é muito bem servida!

A experiência tem **couvert, entrada, dois pratos principais e sobremesa**. Os pratos são preparados com carinho por Bete, esposa de Roberto Cainelli, fundador da vinícola. Para começar, há diferentes tipos de queijo e charcutaria com focaccia de alecrim e azeite. Para acompanhar, é servido um espumante Brut.

A entrada é uma opção bem leve, gostosa e saudável: mescla de folhas verdes acompanhada de morangos, gorgonzola e nozes, harmonizando com um vinho Lorena. Entre os pratos principais, há receitas conforme o período do ano. Pode ser, por exemplo, panzotti de ricota e espinafre ao molho pomodoro harmonizado com um vinho Chardonnay. O outro prato geralmente

leva uma proteína. Entre as receitas está o entrecot bovino grelhado na manteiga e servido com batatas ao murro. Para acompanhar, um vinho Petit Verdot, da safra de 2021.

Para finalizar, vem a sobremesa. Uma delas é o sorvete de requeijão com goiabada e vinho, harmonizado com um espumante Moscatel. O almoço harmonizado ocorre de terça-feira a sábado e deve ser agendado.

### SAIBA MAIS

#### [Vinícola Cainelli](#)

**Endereço:** BR 470, Km 204

**Informações:** (54) 99615-6209





## EXPERIÊNCIA 4

# Vinícola Cristófoli

Na região de Faria Lemos, interior de Bento Gonçalves, uma vinícola familiar proporciona experiências únicas. **Os vinhedos fartos, as árvores e o jardim da família** percorrem boa parte da paisagem da vinícola Cristófoli, que trabalha com diferentes tipos de experiências voltadas para a combinação do vinho e da gastronomia de raiz.

Pelo amplo terreno é possível curtir um piquenique nos parreirais, sentado sobre um edredom, e também vivenciar a época da vindima com a pisa da uva, degustar dos diferentes rótulos e apreciar um almoço harmonizado.

## PARA CURTIR

### *Almoço harmonizado*

O banquete é servido no belo e moderno restaurante da vinícola, inaugurado em 2022 e com vista ampla para os vinhedos da família. Na mesa do almoço é colocado um cardápio com menu da estação e sua harmonização.

Tem a Entrada, Primeiro Prato, Prato Principal e Sobremesa. Cada receita harmoniza com um vinho diferente. Na introdução podem aparecer iguarias artesanais, como croquete de ossobuco criado pelo chef Eduardo Lazzari, harmonizado com o espumante brut.

Depois, vem a salada e o prato principal. Entre as opções de prato principal podem estar ossobuco com polenta mole, servido com vinho da exclusiva Coleção Tannat. No fim, vem o prato para adoçar. Entre as possibilidades está o sorbet de morangos com manjeriço e a cuca cremosa de uvas.

Os pratos são preparados com carinho pelo chef Eduardo. Um fato interessante é que as receitas são desenvolvidas pelas matriarcas da vinícola, a Maria de Lourdes e a Roseli que foram aperfeiçoadas pelo chef Eduardo. Até mesmo a decoração das mesas, como um porta pratos de crochê, foi obra de uma delas.

O almoço harmonizado ocorre nas sextas, às 12h, e sábados, às 12h ou 14h15, preferencialmente mediante reserva. Nos sábados, às 12h, também há a possibilidade de fazer o almoço nos vinhedos.

## DICA

Para quem gosta de contato com a natureza, a vinícola serve o almoço harmonizado no meio dos parreirais, o que proporciona uma experiência ainda mais bonita e imersiva.



## SAIBA MAIS

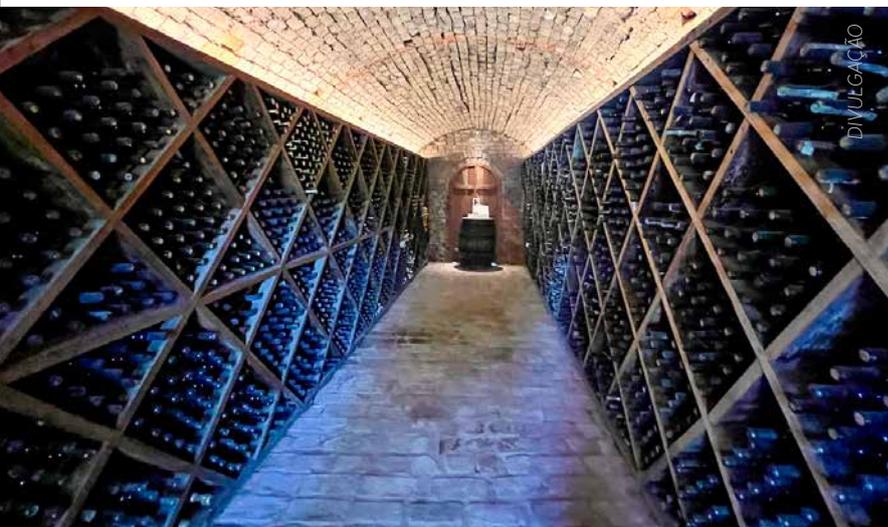
### Vinícola Cristofoli

**Endereço:** ERS 431 km 06, s/nº, Faria Lemos

**Informações:** (54) 99654-8293

## EXPERIÊNCIA 5

# Vinícola Dal Pizzol



Com amplo espaço ao ar livre, entre animais, árvores, lago e pequenas construções, o **Parque Temático do Vinho da vinícola Dal Pizzol** é perfeito para se desconectar e curtir a natureza. Localizada em Faria Lemos, distrito de Bento Gonçalves, o empreendimento é espaço para experiências de enoturismo, com degustações e visitação turística pela propriedade.

O Tour do Lugar é uma experiência de **imersão na natureza** e na história da vinícola. O visitante circula por toda a área do parque e fica por dentro das histórias, curiosidades e tradições. O passeio dá direito a cinco degustações selecionadas.

### DICA

A vinícola tem **degustação às cegas**, que estimula os aromas e sabores da bebida por meio do olfato. É possível degustar 4 rótulos, com direito à taça personalizada.

O programa ocorre diariamente, mas é preciso agendar.

### PARA CURTIR

#### Tour do Lugar

Com uma diversidade de natureza e de animais, entre patos, pavões e galinhas, o **Tour do Lugar é uma imersão na história e no meio ambiente do Parque Temático do Vinho**. É uma visitação guiada completa, com duração de cerca de 1h, que passa por antigas construções, vinhedos, ecomuseu e enoteca.

O guia acompanha o visitante, mostrando fatos e curiosidades. No início do trajeto, é apresentada a Sobreiro, árvore que dá origem às tradicionais rolhas de vinho, com uma breve explicação. Na sequência, é apresentado o pé de videira mais antigo do mundo. Depois, o visitante pode curtir um passeio pelos parreirais, com variedade de uvas que vêm de dezenas de países, entre eles Albânia, Eslováquia e Geórgia.

O percurso também passa pela réplica do primeiro vinhedo, enoteca e ecomuseu - com amostras dos vinhos de safras antigas e equipamentos históricos.

Enquanto os adultos participam da experiência, as crianças podem se divertir em um parquinho ao ar livre, com brinquedos ecológicos feitos de madeira.

Durante a visitação, o participante ganha uma taça personalizada e pode degustar de 5 rótulos selecionados por um enólogo.

A visitação ocorre diariamente, às 11h, 13h e 15h, e necessita de agendamento prévio.

### SAIBA MAIS

#### Vinícola Dal Pizzol

**Endereço:** RS-431, KM 5 - Distrito de Faria Lemos

**Informações:** (54) 99654-8293



## EXPERIÊNCIA 6

# Vinícola Peculiare



### PARA CURTIR

#### *Hospedagem e vinhos do Vale dos Vinhedos*

Nesta proposta, o passeio começa com um descanso merecido em um dos 10 apartamentos da pousada da Peculiare. Aproveite e seja ousado: reserve a suíte com banheira e vista para os vinhedos, para que a experiência seja inesquecível e completa. Inclusive há um andar exclusivo e com acesso privativo para casais. O café da manhã é servido no prédio da Vinícola.

Depois de aproveitar o conforto e passear pela propriedade, a Peculiare tem como experiência uma inusitada degustação de rótulos de Merlot produzidos no Vale dos Vinhedos. O programa começa com um histórico sobre os vinhos e explicações sobre a denominação de origem.

Na degustação surgem vinhos assinados pelo empreendimento e de datas variadas, para que o visitante consiga comparar as variedades. Neste passeio pelo tempo, podem estar rótulos de 2011, 2017 e 2023. É uma degustação única e repleta de sabores.

### SAIBA MAIS

#### Vinícola Peculiare

**Endereço:** Linha Leopoldina Km06, Vale dos Vinhedos

Em pleno Vale dos Vinhedos, a vinícola boutique trabalha com vinhos, espumantes e **experiências exclusivas de enoturismo**, o que permite uma viagem completa e sossegada pelo interior de Bento Gonçalves, além de conhecimento sobre a produção de vinhos da família.

Dentro do casarão, os visitantes podem começar o passeio com as degustações e com a observação de uma pequena galeria de fotos que relembra a trajetória da família. A vinícola oferece também **passeios pelos vinhedos**, que ficam ao lado do prédio principal, e um cardápio saboroso na osteria da família, que inclui receitas com inspiração italiana.

A Peculiare se orgulha de utilizar métodos tradicionais combinados com tecnologia moderna, criando **vinhos de qualidade e com forte identidade regional**, sob a denominação de origem do Vale dos Vinhedos.

### DICA

Bastante disputado, o **restaurante da vinícola** tem jantares harmonizados de alta qualidade.

A combinação de uma produção artesanal, hospitalidade acolhedora e uma série de atividades imersivas fazem da Peculiare uma experiência completa. Indicamos fazer **reserva** no restaurante.



## EXPERIÊNCIA 7

# Recanto Flores e Sabores

Uma **família típica italiana** que há mais de 30 anos produz e leva à mesa a gastronomia da Itália. Em um ambiente rústico, simples e muito acolhedor, o Recanto Flores e Sabores é um empreendimento familiar que proporciona experiências para grupos.

Entre as vivências, tem almoços, jantares, cafés, oficina de capeletti, pisa da uva e uma noite italiana. Cada detalhe e experiência é preparado com carinho pela própria nona e pela família, que por meio da **herança culinária** proporciona uma viagem no tempo e promove memórias afetivas. O local também tem espaço para eventos, como casamento, aniversários e formaturas.

### DICA

Se você quiser uma imersão cultural, a casa mantém um evento típico, **a noite italiana**, também conhecida como filó italiano.



### SAIBA MAIS

#### **Recanto Flores e Sabores**

**Endereço:** Estrada Vale Aurora, snº - Linha Eulália

**Informações:** (54) 99141-0366

### PARA CURTIR

#### **Oficina de Capeletti**

Mergulhar no mundo da cozinha italiana e aprender a preparar o capeletti carinhosamente feito pela nona. Essa é a pedida da oficina de capeletti.

É uma experiência completa, na qual é possível descobrir o segredo para fazer a massa perfeita e saboreá-la acompanhada de uma sequência de pratos da culinária italiana.

**A oficina artesanal ensina desde o preparo da massa até o fechamento.** Ali, todos têm a oportunidade de mergulhar nas raízes da cozinha italiana, aprendendo a arte de moldar e rechear as iguarias de maneira única! É uma experiência perfeita para ser feita em família ou grupo de amigos.

O programa inclui receita, ingredientes, avental e touca descartável, cafezinho com delícias da Nona e almoço com bebidas como vinho artesanal, suco de uva e água.

A oficina é ministrada pela chef e nona Ana Maria e pela auxiliar Alexandra. É necessário um número mínimo de 6 participantes e máximo de 25. A experiência ocorre nas terças, quartas e quintas (conforme disponibilidade de agenda e grupo mínimo) e tem duração de 5h. É feita somente com agendamento prévio.

# CAMBARÁ DO SUL

**Conhecida como a terra dos cânions**, Cambará do Sul se destaca pela imensidão das paisagens verdes, quedas de água e parques. Os principais cânions, Itaimbezinho e o Fortaleza, recebem turistas o ano inteiro, **com cenários espetaculares e muitas trilhas e caminhadas.**

Além disso, o centro da cidade é bem acolhedor e rende bons passeios, com a presença de cafeterias, restaurantes e pousadas, e um povo hospitaleiro, sempre pronto para receber os visitantes. Fazer experiências em um dos destinos mais belos da serra gaúcha pode ser uma oportunidade de conhecer novos sabores e aromas.



EXPERIÊNCIA 8

# Sabores da Querência

Em um dos destinos mais icônicos do Rio Grande do Sul, o Sabores da Querência é um charmoso empreendimento localizado em um moderno casarão que reúne **experiências gastronômicas autênticas da região**. Por lá, é impossível não escolher um produto para levar pra casa ou se deliciar em uma das receitas do cardápio.

Os aromas e sabores podem ser apreciados em sobremesas, sorvetes, bolos, quiches e na tradicional e cuidadosa produção artesanal de geleias, famosa na região e, em especial, entre hotéis e restaurantes. Por falar nisso, dentro dos potinhos de vidro destacam-se os sabores de bergamota e mirtilo, com pedaços de fruta. O Sabores da Querência tem também empório com **produtos da região**, como queijos, embutidos, vinhos e cervejas artesanais.

## DICA

O **sorvete artesanal** é famoso por lá. Aproveite a folga entre o passeio nos parques e se abasteça com o sabor cremoso dessa sobremesa!

## PARA CURTIR

### Café Gourmand

Se você gosta de doces, esse é um verdadeiro passeio pelos sabores da região dos Campos de Cima da Serra. O Café Gourmand é uma experiência sensorial com quatro mini sobremesas exclusivas da Sabores da Querência e servida com um café expresso. Os doces



são produzidos de forma artesanal e acompanhados por um cafezinho perfeito.

Estão inclusos na experiência mini brownie intensamente chocolatado, um gelato artesanal que derrete suavemente, um mini crumble crocante e um mini cheesecake cremoso generosamente adornado por geleia premium de frutas vermelhas.

A degustação deve ser aproveitada sem pressa e precisa ser reservada com ao menos duas horas de antecedência.

## SAIBA MAIS

### Sabores da Querência

**Endereço:** Av. Getúlio Vargas, 1414

**Informações:** (54) 99949-3131



# CAXIAS DO SUL

**Entre vinhedos, cafeterias e um ritmo pulsante,** Caxias do Sul exprime belezas únicas, que variam desde casarões antigos, natureza exuberante e belas vinícolas. Na cidade, o vinho e a boa gastronomia se complementam à hospitalidade dos empreendimentos e à vontade de trazer experiências saborosas e únicas.

Viver as experiências da cidade é viver bem, saboreando as delícias italianas, observando paisagens ou **se debruçando na história.**



## EXPERIÊNCIA 9

# Carême Café e Pâtisserie



Foto: Cristiane Biazus



Localizada em um casarão com decoração vintage, a Carême é uma pâtisserie e cafeteria no coração de Caxias do Sul. Com **inspiração francesa**, o espaço tem cardápio com receitas dedicadas ao país europeu.

A decoração também segue este estilo, com papel de parede florido, trilha sonora temática, cadeiras aveludadas e objetos. Para incrementar, há um lustre de cristal, plantas, luminárias e armários com itens de antiquário.

O balcão é repleto de delícias, como **macarons** coloridos, com sabores variados como limão siciliano, laranja, chocolate e manjeriço, trufas e tartelettes. Há também **éclairs e mini éclairs, crème brûlée e croissant**. Uma das experiências inovadoras é o Café de Campagne.

### DICA

Se você quiser levar um pouco dos sabores da cafeteria para casa, **é possível fazer encomendas** de alguns itens, como os macarons.

### PARA CURTIR

#### Café de Campagne

Uma das mais novas (e saborosas!) atrações do cardápio é o Café de Campagne, que é uma tábua com algumas especialidades da casa, entre doces e salgados.

O café inclui delícias que mesclam toda a autenticidade e charme da culinária francesa com as raízes italianas típicas da serra gaúcha.

As tábuas vêm separadas com diferentes tipos de delícias. Entre elas, estão éclair de presunto cru, mussarela de búfala, rúcula e azeite de oliva; choux craquelin salé de copa, com gruyère e molho carême, macaron de queijo colonial com goiabada, mini éclair de sagu, sanduíche de brie com geleia, éclair de sagu e financier de milho com ganache monte de erva doce.



A refeição inclui também um café passado, cujo método pode ser escolhido de acordo com a preferência de cada um. Uma das opções é o café feito no método sifão, que é uma técnica japonesa com preparo feito a vácuo que deixa o café bem quentinho e saboroso!

### SAIBA MAIS

#### Carême Café

**Endereço:** Rua Coronel Flores, 750, Bairro São Pelegrino

**Informações:** (54) 99966-7750

## EXPERIÊNCIA 10

# Casa Canale

Uma **casa azul centária** preserva não só a arquitetura do século passado, mas também histórias de família que podem ser saboreadas. É na residência simples de **dona Lídia Canele** que são servidos almoços típicos da nona em uma ampla sala decorada com objetos pessoais.

A propriedade foi construída por Giuseppe Canale, que veio da Itália como técnico têxtil para trabalhar no lanifício de Galópolis, e até hoje é moradia da família, que **abre o espaço aos domingos** para receber visitantes para o almoço.

Logo na entrada, você encontra o quarto da nona, com colcha singela e almofadas. Mais adiante, estão a cristaleira e uma mesinha de apoio com foto da família e uma Bíblia marcada em uma passagem do dia. O banheiro também é um atrativo à parte, com banheira antiga e papel de parede com pequenas flores.

### DICA

Em dias ensolarados aproveite para dar um volta pelo amplo **jardim da casa**, onde há espaço para sentar, um forno e onde passa um riacho.



### SAIBA MAIS

#### [Casa Canale](#)

**Endereço:** Rua Hércules Galló, 166, Galópolis

**Contato:** (54)99946-5163



### PARA CURTIR

#### *Almoço típico italiano*

Com certeza você encontrará dona Lídia na cozinha da casa, local onde ela prepara as massas, os molhos e todas as receitas que são servidas aos domingos para os visitantes. A experiência completa é uma viagem ao sabor da culinária caseira italiana e inicia com uma cesta de pequenos pães caseiros acompanhados de pasta de frango.

Na sequência, vão à mesa especialidades como salada de maionese com batata, galetto e poleta frita. As massas geralmente surgem em formato de rodízio e todas são preparadas artesanalmente. Entre as delícias estão canelone de ricota, tortéi de moranga, lasanha à bolonhesa e ravioli de espinafre com sálvia e manteiga. A sobremesa é o clássico sagu com creme. E, no fim, a família serve um cafezinho de forma charmosa. Os almoços são concorridos. Por isso, faça reserva.



EXPERIÊNCIA 11

# Famiglia Pezzi



O desejo da família proprietária era proporcionar uma experiência rural para os visitantes. Por isso, em 2018, abriram as portas do empreendimento.

Localizado em Nova Palmira, interior de Caxias do Sul, o espaço é **privilegiado pela natureza**.

Para complementar, está a principal experiência: um farto e delicioso **café colonial com mais de 110 variedades**.

A mesa é completa e inclui itens saborosos que incluem pratos quentes, doces e sobremesas e itens diversos. Podem aparecer na experiência delícias como torta de sardinha, bolo de chocolate com ganache, tortéi com molho de frango, galeto, sagu e ambrosia. O atendimento ocorre aos sábados e domingos, das 11h30 às 16h.

## PARA CURTIR

### *Café colonial da nona*

Sem dúvida, a gastronomia é um dos elementos que mais nos fazem lembrar a infância e nossas origens. A Famiglia Pezzi Café Colonial aproveita esse conceito para levar à mesa receitas de família e tradições italianas.

Principal refeição da casa, o café colonial é farto e tem, inclusive, opções sem glúten e sem lactose, atendendo às necessidades de quem possui intolerâncias alimentares. Nesse passeio pela culinária do passado

e do presente há opções tradicionais como sopa de capelleti, massa caseira, tortéi e polenta na chapa.

Também não pode faltar galeto, carne suína, risoles e bolinhas de queijo. A sobremesa é um evento à parte e inclui tortas e sobremesas caseiras. Fazem parte da lista bolos caseiros, tortas, e pudim de leite.

## SAIBA MAIS

### Famiglia Pezzi

**Endereço:** Estrada Municipal do Imigrante, 15247, Nova Palmira



# KS Tour



LEANDRA ROMANI

## PARA CURTIR

### Pizza e Vinho

É um programa completo para quem gosta de combinar vinhos e pizza. **A experiência convida para um passeio pelos vinhedos da vinícola Quinta Don Bonifácio**, na região de Galópolis, em Caxias do Sul. Durante o percurso há explicações sobre o manejo da viticultura e visita ao mirante da vinícola. Com fé, você pode amarrar uma fitinha dos desejos.

A experiência inclui também visita à fábrica, onde são fornecidas informações sobre enologia. E também é onde ocorre a degustação de três rótulos. Os vinhos dependem da disponibilidade do dia, mas podem constar Espumante Quinta Don Bonifácio, Single Vineyard e Habitat. A propriedade é uma das únicas vinícolas do Brasil a elaborar vinhos e espumantes somente com uvas próprias, de parcelas únicas de vinhedo, as "quadras".

A degustação pode incluir uma pizza individual feita com massa de fermentação natural. Os sabores variam conforme o dia. Podem aparecer no menu pizzas de calabresa com milho, bacon com carne de panela, frango com catupiry, marguerita e cogumelos.



FOTOGINE

Essa **agência de viagens** atua no turismo receptivo da serra gaúcha e tem programas que incluem, em especial, imersões no mundo do vinho. Um dos destaques é a parceria da empresa com a **vinícola Quinta Don Bonifácio**, localizada no interior de Caxias do Sul.

O empreendimento oferece uma experiência sensorial que combina tradição, qualidade e inovação. Desde a sua fundação, em 2007, a vinícola se dedica à produção de vinhos de excelência em seus **60 hectares de vinhedos** com 16 variedades de uvas viníferas diferentes. Por lá, os rótulos **mostram o terroir único da região**.

## DICA

Se você tiver tempo, aproveite para conhecer outros atrativos da **região de Galópolis**, uma parte histórica de Caxias do Sul e com forte relação com a imigração italiana. O passeio pode incluir visita ao museu e à cafeteria.



MICHELE CASTILHOS

## SAIBA MAIS

### KS Tour

**Endereço:** Rua Dr. Montauray, 1241 - Centro

**Informações:** (54) 3283 2404



EXPERIÊNCIA 13

# Vinhos San Severino

Um conjunto de **montanhas e um lindo jardim** fazem parte da paisagem da Vinícola San Severino, no interior de Caxias do Sul. A vista impressiona, e fica ainda melhor combinada com uma deliciosa pizza e vinho para acompanhar.

O pequeno empreendimento familiar tem uma linha de produtos com sucos de uva, licores, espumantes e vinhos. Para ampliar a experiência, a casa criou a **Osteria del Torchio**, um pequeno restaurante rústico que tem **rodízio de pizzas artesanais** e em forno à lenha.

Além do rodízio, a vinícola tem opções de pizza à la carte, que podem ser saboreadas no jardim e degustação de licores e vinhos. Pertinho do prédio da vinícola há uma **igrejinha histórica, construída de madeira em 1891**. Um passeio completo, com boa gastronomia e um cenário encantador!

## DICA

Prove os famosos **licores**, preparados pela matriarca da família. A degustação é gratuita e pode incluir sabores como licor de morango, limão, nêspera e uva.

## PARA CURTIR

### *Pizza, vinho e história*

Vinho e pizza combinam muito bem e, para tornar essa parceria ainda mais agradável, a vinícola San Severino criou uma experiência de degustação de oito rótulos, acompanhados de pizza artesanal e muitas histórias. Para começar, é montada uma mesa, com quatro taças dispostas, e o vinho é servido de dois em dois, para que o visitante possa comparar cada sabor e entender a especificidade das bebidas.

### **Os sabores da pizza são sazonais, já que tudo é preparado com ingredientes da própria região.**

O visitante escolhe entre as opções disponíveis no dia da visita, e, enquanto aguarda, pode apreciar o vinho e ouvir histórias sobre a região, sobre a vinícola e até curiosidades sobre as uvas. A ideia é trazer uma experiência leve, descontraída e agradável, com muitas histórias.

A degustação ocorre no espaço da Osteria del Torchio, mas, caso o cliente prefira fazê-la ao ar livre, pode solicitar essa opção.

Os jantares ocorrem mediante agendamento.

## SAIBA MAIS

### Vinhos San Severino

**Endereço:** Capela São Vitor, 2100, Quarta-Légua - Bairro Galópolis

**Informações:** (54) 99901-2012

# COTIPORÃ

**Chamada carinhosamente de Monte Vêneto**, devido à imigração italiana na região, Cotiporã tem nome de origem tupi guarani e significa "lugar bonito", o que combina com esse pequeno município.

Ladeado pelo rio e repleto de verdade, o destino tem caminhos rurais repletos de árvores frutíferas, vinhedos e histórias de antepassados.

As experiências de turismo revelam essa relação constante entre **natureza e legado**. Entre os passeios podem constar visitas à cascatas, piqueniques, grutas e até mesmo a pequenas fábricas de joias, já que Cotiporã reúne uma variedade delas e é reconhecida com importante ponto de produção, principalmente de peças com prata.



EXPERIÊNCIA 14

# Slow Tour Brasil

**Turismo sem pressa** é o foco da Slow Tour Brasil, agência receptiva especializada em roteiros que proporcionam a **troca de experiências e o apoio à sustentabilidade**.

Com esse objetivo, a empresa tem pacotes exclusivos de experiências pela serra gaúcha, apresentando **cenários inusitados** e ainda pouco conhecidos pelos turistas.

Com equipe bem trajada, a agência tem **passeios de tuc-tuc**, no qual os visitantes apreciam **paisagens ao ar livre** e ainda se divertem em viagens sensoriais que podem incluir visita a vinhedos, piqueniques com sabores locais e muita história.

## DICA

Aproveite a visita às **fábricas de jóias** para fazer compras, pois os preços são bastante convidativos!

Crédito: Divulgação Slow Tour



Crédito: Divulgação Slow Tour



## PARA CURTIR

### *De tuc-tuc pela Travessia Italiana*

Vestidos com camisa, suspensório e chapéu, os guias deste passeio convidam para uma verdadeira imersão pelas belezas de Cotiporã. A viagem inicia no centro da cidade, em frente ao Centro de Informações Turísticas. Depois, a bordo do tuc-tuc com capacidade para até sete passageiros, o vento no rosto, o aroma de frutas das árvores e as estradas de terra compõem a experiência que leva às memórias da imigração italiana.

**Entre as paradas na região, conhecida como Monte Vêneto, pode estar uma colônia familiar com um belo sítio, casinha na árvore, casa antiga e um museu. Uma vinícola também faz parte do passeio e inclui degustação de rótulos.** É um belo sítio com lago, casinha na árvore, casa antiga e museu. A Vinícola Zardo também consta no passeio e pode apresentar degustação de rótulos.

Uma fábrica de jóias e o Museu Histórico de Cotiporã também estão listados na experiência. A finalização do programa ocorre com um piquenique, geralmente em um dos pontos mais altos da cidade. É servido espumante geladinho e delícias locais.

## SAIBA MAIS

[Slow Tour Brasil](#)

**Endereço:** Lajeado Bonito, nº 150

# FARROUPILHA

**Conhecida pela forte religiosidade**, Farroupilha é a terra do famoso **Santuário de Caravaggio**, que recebe fiéis e turistas o ano inteiro, que vão ao local expressar a fé. A cidade também é conhecida pelas malharia e por pontos turísticos que misturam ecoturismo, história e boa gastronomia.

Entre as experiências, está justamente uma que mistura fé, religiosidade, valores bíblicos e o vinho, a bebida mais apreciada na cidade. Uma das principais vinícolas tem visita guiada com direito a **história de fé e superação** e refeição temática no final.



## EXPERIÊNCIA 15

# Vinícola Chesini

Um capitel, árvores, flores, e, ao fundo, vinhedos. Esse é o cenário que pode ser visto logo na chegada à Vinícola Chesini. Situada na Vila Rica, o empreendimento **mantém laços com a cidade de Garibaldi**, o que faz com que as experiências de turismo dali sejam uma **mistura entre a religiosidade das duas cidades**.

Com loja especializada e museu próprio, a vinícola traz experiências de enoturismo que **misturam fé, religiosidade, história e culinária italiana**. Os visitantes podem se aprofundar na história ao mesmo tempo que provam dos diferentes rótulos e da culinária do local. Entre as experiências de enoturismo oferecidas pelo local, está a Santo Vinho.

### DICA

Quem faz a experiência do Santo Vinho, além de entender toda a história e **milagre da família**, também pode beber ou levar para casa uma lembrança especial: **a água santa!**



Na outra etapa, os visitantes são convidados a lavar as mãos e a partilhar o pão, feito especialmente para o evento. O vinho servido é canônico, usado nas missas da região.

A experiência inclui uma taça personalizada, porção de pães, patê de atum, geleia de frutas, uma taça de vinho e água. É necessário fazer o agendamento com pelo menos sete dias de antecedência.

### SAIBA MAIS

#### **Vinícola Chesini**

**Endereço:** Vila Rica, Terceiro Distrito de Farroupilha  
**Informações:** (54) 99641-7854 e (54) 3464-2424



### PARA CURTIR

#### *Turismo com fé*

O roteiro Santo Vinho é uma experiência enogastronômica que mistura fé e religiosidade. A ideia do roteiro surgiu a partir de um milagre ocorrido na família dos proprietários. Na história real, Felipe Chesini, filho de imigrante do Veneto, montou uma ferraria e um moinho.

Em um acidente na ferraria, seu irmão Eduardo foi atingido no olho por uma limalha de ferro e teria ficado cego. A família fez uma novena para Santa Lúcia, protetora da visão. Eduardo, que lavava diariamente os olhos em uma fonte da propriedade, voltou a enxergar. A família, então, construiu um capitel em homenagem à Santa.

Na experiência Santo Vinho, a história é relembrada, e os turistas percorrem importantes lugares de fé. Um deles é a fonte de água santa, onde teria ocorrido o milagre. Depois, há uma visita guiada, incluindo o primeiro prédio construído, os primeiros barris de madeira, sala de fermentação e caves de amadurecimento e enoteca.

# FLORES DA CUNHA

**Conhecida como a "Terra do Galo"**, devido a uma antiga história de um mágico que passou pela cidade, Flores da Cunha preserva as raízes italianas na cultura, na arte e na gastronomia.

Com variadas experiências e empreendimentos únicos, o destino tem é inovador no turismo e tem povo hospitaleiro. Entre as possibilidades em um roteiro estão experiências como provar um sorvete de mirtilo, saborear um bom vinho, **curtir a natureza** ou experimentar pratos da gastronomia típica italiana.



EXPERIÊNCIA 16

# Doces Silber



Árvores, pallets, balanços e duas pontes, por onde passa um pequeno riacho, compõem o cenário da Doces Silber, uma linda propriedade familiar de Otávio Rocha, distrito de Flores da Cunha.

Plaquinhas com recados afetivos e espaço com mesas e cadeiras em **meio à natureza** fazem com que o visitante sinta a imensidão natural nesta **agroindústria familiar**, carinhosamente chamada de Caminho do Mirtilo.

Além de manter uma **produção própria de mirtilo**,

fruta que rende receitas como geleias, cucas, bolos e até sorvete, o empreendimento oferece **café colonial**, com variedade de salgados e doces, como *cheesecake* de frutas vermelhas e bolo de mirtilo, e um piquenique, que pode ser saboreado no jardim.

Para o **piquenique**, a casa fornece a cesta, e os visitantes podem escolher os produtos que desejam. O café colonial e o piquenique devem ser agendados.

O local abre nos sábados, domingos e feriados, das 9h às 19h, com atendimento da loja nos dias da semana.

## DICA

O **passeio de carretão** é um programa interessante e é geralmente guiado pelo proprietário, que realiza um percurso pelos arredores da propriedade. No período de colheita, que é **de novembro a janeiro**, o passeio inclui uma **degustação guiada**.



## PARA CURTIR

### *Taça de sorvete de mirtilo*

Entre as várias receitas à base de mirtilo, o sorvete é o grande diferencial da casa! Servido em uma elegante taça, com generosas bolas de sorvete, calda de frutas vermelhas e pedaços de mirtilo e framboesas, o sorvete é cremoso e tem sabor inconfundível. É de dar água na boca!

Seja em um dia quente de verão ou em um dia mais fresquinho, o sorvete é uma boa pedida, já que está disponível o ano todo. Além disso, a taça é bem servida, e garante saciedade. Vale a pena experimentar!

## SAIBA MAIS

### **Doces Silber - Caminho dos Mirtilos**

**Endereço:** Travessão Carvalho - Granja São Mateus - Otávio Rocha

**Informações:** (54) 98127-9199

EXPERIÊNCIA 17

# Colônia Muraro

Em meio a um jardim verde e amplo, a Colônia Muraro é um **espaço de experiências** em meio à natureza. Dividido em diferentes ambientes, o empreendimento tem propostas para toda a família.

Tem passeio de carretão, atividades pedagógicas, piquenique, espaço kids em formato de navio, bistrô, jardim, animais, além de um lugar coberto para eventos. **Tudo isso em um só lugar**, e com uma paisagem encantadora!

A casa também oferece **atividades diferenciadas, de acordo com a época do ano**. Durante o período da vindima, tem pisa de uva. No inverno, há pinhão na brasa.



## DICA

Para curtir a paisagem sem pressa, o passeio de carretão é imperdível! O percurso passa por **vinhedos e árvores com frutas de cada estação**, que podem ser saboreadas direto do pé! Durante o trajeto, é possível avistar plaquinhas com sabedorias populares em italiano. Em cada uma delas, o motorista para e explica o significado. É uma volta cheia de afeto e de cenários incríveis em meio à natureza.

## PARA CURTIR

### *Bistrô com vista para o jardim*

Para os amantes da boa comida, o bistrô da Colônia Muraro é um espaço aconchegante e completo. Inaugurado em setembro de 2023, o restaurante é amplo, conta com iluminação natural. Dentro do local, é possível ter vista privilegiada para o jardim e o verde que compõem a propriedade.

No cardápio, há opções entre pratos gourmets, como risotos e talharim, além de pizzas e brusquetas. Para quem prefere aperitivos, tem opções de tábuas de frios, trio de queijos e brie ao mel.

O menu também conta com carta de vinhos e espumantes e sobremesas, e o mais interessante é que tudo tem vista para o jardim.

## SAIBA MAIS

### Colônia Muraro

**Endereço:** Travessão Rondelli, 1100

**Informações:** (54) 99905-3054



## EXPERIÊNCIA 18

# Família Pagno



### PARA CURTIR

#### *Almoço de Domingo*

Nesta experiência, você aproveita um clássico almoço italiano servido na mesa, com ingredientes fresquinhos, em sua maioria produzidos no local.

O almoço conta com **sopa de agnolini, pien, maionese, radicci com bacon, polenta frita, queijo à milanesa, tagliatelle ao molho de salame, tortéi ao molho da nona e spaghetti à carbonara**, além de carnes como galeto, pancetta suína, costela suína, costela bovina e picanha bovina.

Para adoçar, o clássico sagu com creme e pudim. É recomendável fazer reserva.

### SAIBA MAIS

#### Família Pagno

**Endereço:** Capela Nossa Sra. do Carmo. s/n - Travessão Rondelli

**Informações:** (54) 9979-0868

Em meio aos vales e vinhedos típicos da serra gaúcha, a Família Pagno trabalha com a **autenticidade da cozinha italiana**.

Por isso, o restaurante tem uma experiência gastronômica pela Itália sem sair do interior de Flores da Cunha. Muitas das receitas são de família, com **massas e molhos caseiros** com gostinho de memória afetiva e **carnes selecionadas**.

Além disso, o entorno do restaurante é cercado por uma linda paisagem natural, com um grandioso jardim, laguinho e uma casinha típica dos imigrantes italianos, com porão de pedra.

### DICA

Aproveite o belo **jardim e as paisagens**, pois a área externa é um convite para desfrutar de momentos tranquilos e aconchegantes em meio à natureza.



EXPERIÊNCIA 19

# Pauletti

## Vinhos e Vinhedos

Nos caminhos de Otávio Rocha está uma pequena **vinícola familiar que cultiva a história dos imigrantes italianos**. Compacto e intimista, o empreendimento fica no porão de uma residência que pertencia aos antepassados italianos.

Com origem na região de Feltre, na província de Belluno, na Itália, a vinícola foi fundada em 2018 pelos irmãos Rudi e Mauro, que decidiram ampliar a produção familiar de vinhos, que começou para o consumo próprio.

Para isso, preservaram o local onde os vinhos eram produzidos pelos antepassados e criaram três marcas principais, que **contam suas histórias e origens**. As marcas 1906, Grato e Cavalo de Feltre são exclusivas e trazem informações sobre a história dos Pauletti

### DICA

A Pauletti fica bem **pertinho da Doces Silber**, então vale a pena fazer um roteiro conjugado com as duas atrações.

### PARA CURTIR

*Degustação e história*

A vinícola oferece uma experiência que une vinhos, memória e paisagens. Em uma conversa descontraída com um membro da família Pauletti, o visitante prova



os vinhos enquanto descobre como é feita a produção da bebida.

Durante a degustação, é possível ter contato com as uvas e entender o processo de produção até chegar no vinho. Os rótulos ficam a critério do visitante, que também pode apreciar uma tábua de frios.

Além da degustação, a experiência também proporciona o contato com a calma do interior, a vista para os vinhedos e a oportunidade de conhecer o processo da vinícola. É preciso agendar a visita.

### SAIBA MAIS

**Pauletti Vinhos e Vinhedos**

**Endereço:** Travessão Carvalho, s/n - Otávio Rocha

**Informações:** (54) 99605-9224





EXPERIÊNCIA 20

# Recanto Vista Benedetta

Multifuncional, esse empreendimento é **um lugar de conexão, introspecção e de muitas belezas naturais**. Une turismo, lazer e eventos, além de ser um pequeno paraíso em meio à natureza. Por ali, a **hospedagem é realizada dentro de uma pipa de vinho**, equipada com todos os itens de uma casa.

Há ainda mirantes com vistas exuberantes, museu ao ar livre com peças que contam parte da história da região, lago, espaço para eventos e até uma misteriosa gruta. Isso sem contar os animais, como passarinhos, borboletas e até um simpático esquilo que habita o local.

## DICA

Vá até a gruta e faça um breve ritual sugerido pelo empreendimento. **Pegue uma fita colorida e amarre em uma árvore**. O rito relembra a época em que os indígenas habitavam algumas cavernas e faziam voltas em torno de árvores como forma de agradecimento.

## PARA CURTIR

### *Jantar na gruta*

Escadas cuidadosamente colocadas em meio à natureza levam o visitante até uma gruta repleta de árvores. Nesta pequena caverna ao ar livre, que é um espaço totalmente inovador do Vista Benedetta, ocorrem experiências gastronômicas variadas que podem ser personalizadas.

Entre as opções estão pizza harmonizada com vinhos e até a escolha de pratos a la carte preparados por um chef de cozinha. Os eventos são oferecidos para até 10 casais e podem ser personalizados. Para a realização do evento, é necessário que o tempo esteja firme, já que a proposta da experiência é toda ao ar livre.

## SAIBA MAIS

### [Recanto Vista Benedetta](#)

**Endereço:** Estrada Zona Verdi, Travessão 7 de Setembro, SN

**Informações:** (54) 99973-6157



# GARIBALDI

**Cidade brasileira do espumante,** Garibaldi se destaca pela presença das vinícolas, que movimentam o turismo na cidade o ano todo.

Com prédios históricos bem preservados, **passeios de Maria Fumaça** e grandes empreendimentos voltados para a cultura do vinho, Garibaldi é sempre uma surpresa boa. No cardápio de atrações estão aquelas que destacam a típica gastronomia italiana - de dar água na boca - os vinhedos, a natureza, arquitetura ou produtos coloniais. Por isso, as experiências pela cidade são bem variadas.

Há opção de piquenique no meio dos parreirais, com direito a muitos produtos orgânicos e coloniais, visitas guiadas, experiências no mundo dos vidros e da decoração, além de inúmeros passeios por vinhedos. **Você vai amar!**





## EXPERIÊNCIA 21

# Osteria Della Colombina

Sabe aqueles lugares que a gente se surpreende assim que passa pela porta? Pois é isso que acontece quando ingressamos no porão da Osteria Della Colombina, em Garibaldi. É no grande salão com piso de terra batida que são servidos os almoços, **preparados por Odete Bettu Lazzar, sob o auxílio das filhas.**

No salão principal, localizado embaixo da casa, ocorre a viagem no tempo e na história da família. Fotos antigas, louças e objetos pessoais compõem o ambiente no porão. O fogão à lenha esquenta nos dias mais frios e, por vezes, fica repleto de pinhão quentinho.

A família começou a receber visitantes em 2001, quando poucas pessoas da região pensavam em turismo. Hoje a osteria é ponto de referência em **cozinha afetiva** e mantém receitas italianas e de família. O cardápio inclui iguarias únicas preparadas de forma artesanal na cozinha da casa.



## DICA

Para **almoçar** na osteria, é indicado reservar lugar com antecedência e, quando você chegar lá, aproveite para descansar uns minutos no jardim da casa, que é amplo e tem espaço de convivência.

## PARA CURTIR

### *Almoço com afeto*

O cardápio é simples, mas permite uma viagem ao tempo e às recordações da comida colonial italiana. Para abrir o apetite, vem à mesa uma tábua com rodelas de salame e polenta brustolada com queijo. Tudo bem feito e montado na hora.

Pão caseiro, molho com raiz forte (cren) e uma tigela com sopa de capeleti vêm em seguida. As massinhas são deliciosas e preparadas de forma artesanal. Depois, é servida uma colorida salada com ingredientes sazonais e hortaliças orgânicas e biodinâmicas. Para acompanhar, servem as carnes que fizeram parte do cozimento da sopa de capeleti, uma experiência diferente e dificilmente oferecida pelos restaurantes!

Devido à classificação de restaurante slow food, não dá para ter pressa para comer – para poder apreciar a casa e os pratos. Entre as travessas principais estão frango com molho de tomate feito na panela e noque de três queijos com salame defumado, polenta mole de milho orgânico com queijo parmesão. A experiência pode ser encerrada com as sobremesas e frutas da época. No fim do almoço, os visitantes recebem uma pombinha feita com massa de pão, a colombina.

## SAIBA MAIS

### [Osteria Della Colombina](#)

**Endereço:** Estrada do Sabor Linha São Jorge

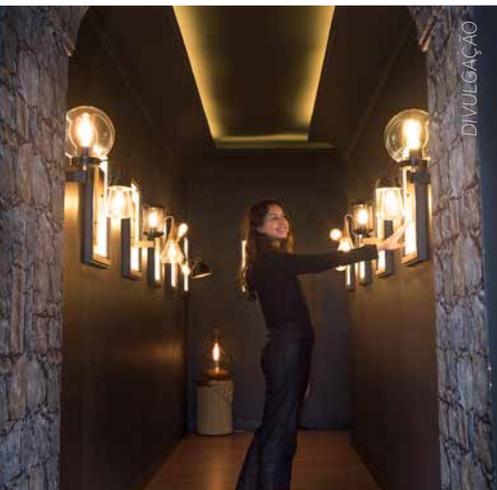
**Informações:** (54) 99121-1040

EXPERIÊNCIA 22

# Vidraria Madelustre



DIVULGAÇÃO



DIVULGAÇÃO



DIVULGAÇÃO

Com nome que mistura as palavras "madeira" e "lustre", a Madelustre é uma empresa familiar de **iluminação decorativa** e também uma vidraria. Empresa familiar de iluminação decorativa, o local foi fundado em 1984. Desenvolvendo-se a partir da vocação dos imigrantes italianos em trabalhar a madeira, conta, desde 2008, com uma vidraria própria, criada com os conceitos da escola de Murano (Itália), sendo um local onde se pode ter uma experiência diferente de turismo.

A estrutura, que se assemelha a um castelo, tem dois andares de loja, com produtos de decoração e iluminação. Há peças com acabamento impecável, como abajures, luminárias, lustres e pendentives.

A visita turística é uma imersão ao fantástico mundo do vidro, mostrando as histórias e curiosidades deste universo, além da oportunidade de presenciar uma autêntica vidraria artesanal em operação.

#### DICA

A loja tem um **outlet** no último andar. Por ali, dá pra comprar itens como taças e luminárias por um valor bem em conta!

## PARA CURTIR

### Visita turística

Uma imersão ao "mundo do vidro" é a proposta da visita guiada. O passeio inicia em um mini memorial, que apresenta dados sobre a história, a composição e curiosidades sobre o vidro. A história da empresa também fica em evidência.

Um dos pontos altos da visita é encontrar a maior taça de espumante do mundo - reconhecida pelo Guinness Book. Além disso, na sequência da visita, é possível ir até a vidraria ver de perto a produção do vidro, com demonstrações das atividades para quem

deseja vivenciar a magia da transformação por meio das técnicas de vidro soprado, vidro moldado (piastra) ou vidro centrifugado. A experiência completa dura em média uma hora. É cobrado ingresso, porém, a visita à loja é gratuita.

## SAIBA MAIS

### [Madelustre](#)

**Endereço:** Rua Cristóvão Colombo, 190, Bairro Santa Terezinha

**Informações:** (54) 99697-4638

**Site:** [madelustre.com.br/visitacao.php](http://madelustre.com.br/visitacao.php)



DIVULGAÇÃO

## EXPERIÊNCIA 23

# Orgânicos Mariani



No interior de Garibaldi, uma empresa familiar, dedicada desde 1999 à **agricultura familiar**, se destaca pela produção de produtos orgânicos e naturais.

O casarão que recebe os turistas fica em um espaço em meio à natureza, que é o local preferido para os **piqueniques com produtos coloniais**.

Em meio a parreirais, árvores e um lindo **casarão antigo**, a proprietária, Salete, recebe os visitantes. Por ali, são comercializados sucos, geleias, vinhos, vinagre, extrato de tomate, entre outros produtos próprios e orgânicos.

### DICA

Aproveite para levar para casa **produtos orgânicos** fresquinhos. Dependendo da época, você encontrará tomates vermelhos e encorpados ou então geleia de morango ou um saboroso molho de tomates para comprar.

### PARA CURTIR

A propriedade tem muitos lugares ao ar livre para curtir e compartilhar momentos. Entre eles, tem um grande parreiral, com muita sombra e ar fresco, especialmente no verão. Por ali, é possível fazer um piquenique com os produtos coloniais que são vendidos pela proprietária. Tem muita coisa boa!

O empreendimento fornece a toalha ou um pallet para curtir o dia no local. Uma das especialidades da casa é o panini, um delicioso pão de fermentação natural bem caseiro. Também dá pra fazer um lanche mais personalizado, com uma cesta de produtos do local ou da preferência de cada visitante - é só combinar com a proprietária.

Outro diferencial são as opções veganas e vegetarianas, que podem ser solicitadas no local.

### SAIBA MAIS Orgânicos Mariani

**Endereço:** 15 da Graciema, 30 Travessa 4

**Informações:** (54) 99677-3688



## EXPERIÊNCIA 24

# Vinícola Courmayer



### PARA CURTIR

#### Cela da Cave

Um inusitado passeio pelas instalações da vinícola se encerra com uma surpresa: uma deliciosa fondue. O programa Cela da Cave inicia no jardim, onde o guia explica a história e a origem da vinícola, enquanto os visitantes saboreiam taças de espumante.

Na sequência, são percorridos espaços como a área de produção de vinhos. Na última parte da experiência, o visitante é levado a uma antiga adega, que é fechada por portões que parecem uma cela. É o ponto alto da visita!

Dentro da cela ficam os vinhos históricos, que “descansam” por ali. No interior, a experiência se encerra com um pequeno fondue à luz de velas. Ao som de músicas, uma mesa é montada, com mini fondue de queijo e chocolate. Há pão e morango para acompanhar. Dois vinhos harmonizam com as opções do fondue.

O vinho Ancellotta harmoniza com o pão e o queijo. O vinho Frisante Lambrusco - mais uma das especialidades da casa - acompanha os morangos e chocolate. O frisante tem um sabor mais adocicado, então combina bem com o morango e o chocolate. A experiência ocorre nos sábados e domingos, às 11h e às 14h. É preciso agendar.

Com um nome que remete a uma pequena comunidade entre a França e a Itália, essa encanta pelo charme e por proporcionar experiências diferenciadas para os visitantes, entre elas piqueniques e até uma **fondue nas caves**.

Tudo começa com um lindo espaço em meio à natureza, com árvores, bancos, pallets e um amplo jardim. Desde 2003, é administrada pela Família Nicolini Verzeletti, e atualmente, é comandada por duas mulheres, as irmãs Talita e Gílian. A produção da casa é **focada principalmente no espumante**, além de vinhos, frisantes e sucos de uva.

### DICA

Aproveite o **clima de natureza** para degustar um vinho ou espumante da Courmayer na área aberta da vinícola. Além do jardim, que é encantador, há vários espaços em meio às árvores para sentar e saborear alguma bebida!

### SAIBA MAIS

#### Vinícola Courmayer

**Endereço:** Av. Garibaldi, 32



# NOVA PÁDUA

Colonizada em 1886 por italianos, Nova Pádua é um **tesouro escondido na serra gaúcha**. Próxima a Caxias do Sul, a pequena cidade tem atrativos turísticos que mesclam beleza natural e cultura italiana.

A **agricultura familiar** é muito forte por lá, e o destaque está principalmente no cultivo de frutas. Uma das curiosidades é que a cidade tem mais de uma dezena de vinícolas, que juntas produzem mais de **5 milhões de litros de vinho anualmente**.

Devido às heranças imigratórias, as experiências na cidade são um mergulho na cultura. Há hospedagens com histórias familiares, piqueniques com vista e passeios com vista pela natureza. **Você vai amar esse roteiro!**





EXPERIÊNCIA 25

# Essência Enoturismo

A poucos metros do Capitel da Maria Mediadora e Distribuidora de Graças, esculpida em 3D no mármore italiano, há um moderno e elegante empreendimento para que ofereça **experiências enogastronômicas** e que disponibilizará wine lodges a partir de 2025.

No alto terreno ladeado por vinhedos, a Essência Enoturismo é um local que evidencia os **os vinhos de sua própria autoria, os da região de Altos Montes e a cultura local**. Resultado disso está no cardápio, com receitas preparadas com ingredientes da horta e de produtores rurais.

Além da gastronomia, o amplo salão envidraçado com pé direito alto, chama a atenção. Ao pisar no local, o visitante encontra um hall com lareira, wine bar e loja, com rótulos Essência e Viña Avanti (de Mendoza), e os regionais.

O restaurante é climatizado, tem varanda, espaço exclusivo para eventos e anfiteatro ao ar livre com arquibancada natural.

## DICA

Para quem gosta de diferentes vinhos, há degustações de seus rótulos elaborados no Brasil e em Mendoza, como também de vinícolas de diversas regiões e países.

## PARA CURTIR

Um almoço sem pressa, com vista para a paisagem bucólica, é uma das características do almoço. A versão executiva é servida de terça a sexta em sistema de rodízio. A gente escolhe entrada, que pode ser uma salada verde ou bruschettas, e a proteína do prato principal, como entrecôte grelhado, mignon, peito de frango e tilápia grelhada.

Entre os acompanhamentos estão legumes assados, aligot de polenta, espaguete à matriciana, risoto de tomates assados e farofa de milho, tudo feito com ingredientes dos produtores da região.



O cardápio é contemporâneo, elaborado com a consultoria da Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul (UCS), com cortes de carnes especiais grelhados na parrilla, escoltados por aligot de polenta, espaguete à matriciana, risoto de tomates assados, farofa de milho crioulo.

## SAIBA MAIS

### [Essência Enoturismo](#)

**Endereço:** Via Prodenp, 330

**Informações:** (54) 99695-5248

# Base Turismo



Se você gosta de aventura e belas paisagens, ficará encantado com os passeios oferecidos por esta agência. Criada a partir do desejo de integrar o turismo na região de Nova Pádua, a empresa trabalha com dois **caminhões do Exército** totalmente modificados e modernizados. Confortáveis, os gigantes conseguem levar até 23 passageiros e têm estrutura confortável para os diferentes passeios, que têm como ponto de partida o mirante que fica ao lado da Pousada Rugero, dos mesmos proprietários.

Entre os roteiros estão visitas por Flores da Cunha, Otávio Rocha e Nova Pádua. Aproveite para fazer as reservas com antecedência, pois os veículos são bastante disputados!

## DICA

**Vá com roupas confortáveis** e bastante disposição para os passeios, já que muitos deles têm degustação e piqueniques.

## PARA CURTIR

### Passeio de caminhão

A bordo do possante caminhão, a experiência une gastronomia, natureza e lugares inusitados. Começa com saída no Belvedere Sonda, que tem uma plataforma que avança sobre a paisagem do Rio das Antas. Em seguida, é a vez da Lonore Destilados, onde são produzidas cachaças a base de frutas, além de limoncello, grappa italiana, gin e brandy (destilado de uva).

Os visitantes aproveitam para descansar e contemplar a natureza no Rancho da Amizade, lugar que preserva a história e a tradição da cultura italiana. Para os aventureiros, já uma passarela de mais de 40 metros sobre o Rio Mutzel.

As vinícolas Caetano Vicentino e a Debon também estão no roteiro, e incluem degustação de vinhos e espumantes.

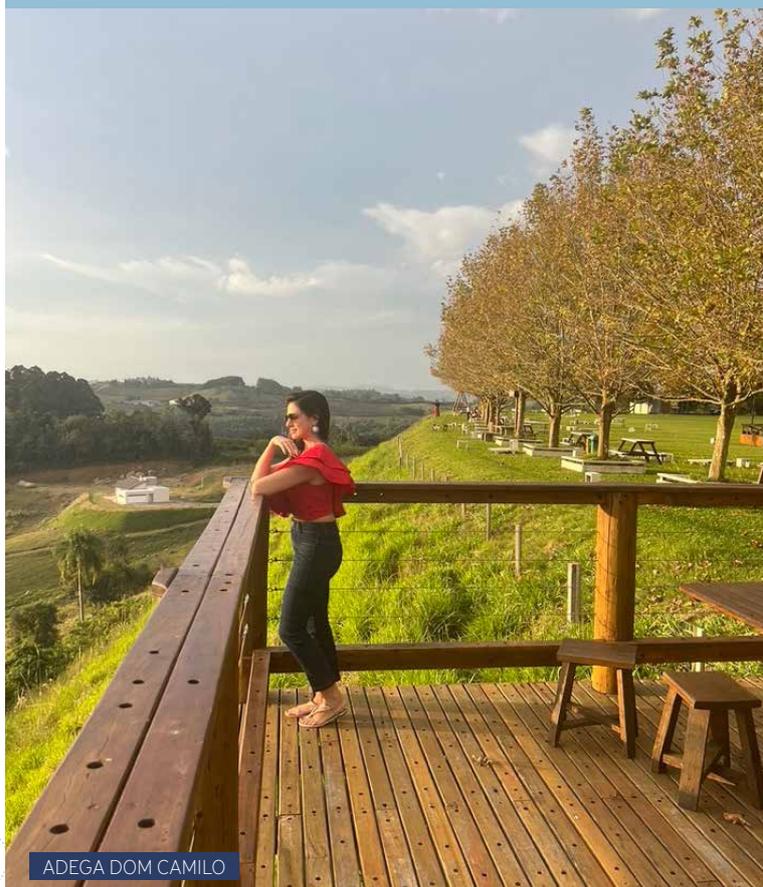
O passeio se encerra em Nova Pádua, na Adega Dom Camilo, e os visitantes podem fazer charmosos piqueniques no alto de um terreno, que tem vista espetacular para o Rio das Antas.

## SAIBA MAIS

### Base Turismo

**Endereço:** Travessão Mutzel, S/n Zona Rural, 95275-000

**Informações:** (54) 99601-4609



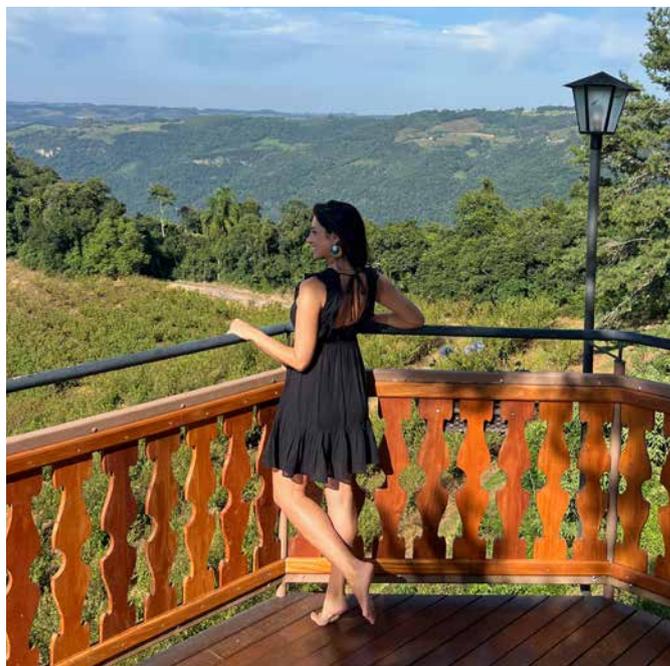
EXPERIÊNCIA 27

# Pousada Rugero

Idealizada no final dos anos 70 pelo italiano Rugero, a pousada traz de volta a história da família por meio de **ambientes bem decorados e confortáveis**. No total, são 11 apartamentos e cada quarto tem uma cor diferente, para lembrar o esmero dos imigrantes no cuidado com o lar. São itens de decoração peças únicas, como a cama e a cômoda de Rugero, o espelho de dona Catarina, um sofá antigo e até uma máquina de costura.

Além dos preciosos espaços dentro do prédio principal, o empreendimento tem **área de lazer completa**. Há também sala de jogos, piscina ao ar livre e uma charmosa capela que mantém até hoje alguns objetos de família.

A **localização privilegiada** da pousada também é um ponto forte, o que facilita o acesso a diversas atrações turísticas da região de Nova Pádua.



## DICA

**Acorde cedo** e dê uma caminhada pela área externa da pousada e também até o deque que tem vista para a bela paisagem de Nova Pádua. Ali você verá pássaros, muito verde e um horizonte perfeito para fotos.

## PARA CURTIR

### *Hospedagem completa*

Embora esteja em uma rota turística da cidade, a Pousada Rugero é um destino completo que convida o visitante a não sair da propriedade. Isso ocorre porque são muitos os atrativos por lá e pelo fato de que é uma hospedagem perfeita para uma imersão na cultura italiana.

Os quartos são bem decorados e confortáveis e a hospedagem inclui café da manhã com produtos regionais, como bolos, geleias, salame e queijo, e jantar com receitas italianas. A propósito, a mesa da noite é completa e inclui saladas, massas, polenta brustolada, pães, galetto, omelete e as tradicionais sobremesas gaúchas, como é o caso do sagu com creme.

Para quem gosta de vinhos, a casa tem diferentes adegas com dezenas de rótulos de vinícolas gaúchas. Há também um espaço especial na rua com adega de vinhos e local para fazer fogueira e curtir a noite. E, se você estiver com os amigos, ainda pode aproveitar a estrutura do pub com pista de dança para finalizar a noite.

## SAIBA MAIS

### **Pousada Rugero**

**Endereço:** Belvedere Sonda, 95275-000



EXPERIÊNCIA 28

# Adega Dom Camilo

DIVULGAÇÃO



Com atendimento comandado pela família, a Adega Dom Camilo é uma daquelas vinícolas que a gente se surpreende logo na chegada. Aberta em 1875, por descendentes de italianos vindos do Vêneto, **o empreendimento tem dois espaços distintos**.

O primeiro deles é onde tudo começou e fica em uma casa à beira da estrada, onde está a loja da marca. Ali os visitantes conhecem os vinhos, fazem **degustações** e compram **produtos coloniais**.

Na sala principal do casarão são montadas, durante a semana, as **cestas de piquenique**. Nos finais de semana e feriados, os ingredientes para a experiência são vendidos no jardim, em um ambiente especial. Por falar nisso, o espaço para os piqueniques e brindes fica do outro lado da rodovia. Basta atravessar.

## DICA

Há **duas paisagens distintas** para quem deseja fazer o piquenique no Garden da Adega Dom Camilo. Pela manhã, as montanhas e o rio são iluminados pelo sol. No fim da tarde, o pôr do sol é protagonista da experiência e pode deixar o céu com cores incríveis para um brinde.

## PARA CURTIR

### *Piquenique na montanha*

Reserve tempo e espaço na câmera do celular, pois você vai querer passar o dia no jardim da Dom Camilo, apreciando o piquenique e tirando fotos com vista para o Rio das Antas.

Para fazer a experiência, você escolhe quais ingredientes vai querer incluir na cesta. Durante a semana, a escolha é feita diretamente na loja. Aos sábados e domingos, é cobrado ingresso para entrar no jardim, e o valor é revertido em compras para a vivência.

Entre as opções para a cesta estão tábuas de frios, palitos de queijo, compotas, geleias, caponata, grostoli, sucos, vinhos e espumantes da casa. A divertida refeição pode ser feita nas mesinhas dispostas à beira da montanha – e com vista

espetacular – ou no próprio gramado. Na área externa há mesinhas, lago e muito espaço para descansar.

## SAIBA MAIS

### **Adega Dom Camilo**

**Endereço:** Belvedere Sonda, Travessão Muzel

**Informações:** (54) 99966-0096



DIVULGAÇÃO

# NOVA PETRÓPOLIS

Esse belo destino **lembra uma cidadezinha na Alemanha**, com a presença de tradicionais costumes, danças, gastronomia, arquitetura e hospitalidade. A intensa herança germânica, está também em pontos turísticos que mesclam a cultura e originalidade com modernidade e inovação.

A menos de duas horas de viagem desde Porto Alegre, Nova Petrópolis tem experiências de turismo que se destacam pela variedade. Entre elas, tem restaurantes especializados na **farta gastronomia típica alemã**, cervejaria com experiências interativas, parque com esculturas que contam histórias, hospedagem diferenciada com spa e muitas outras que envolvem **contato com a natureza** e boa culinária.





## EXPERIÊNCIA 29

# Cervejaria Edelbrau

Uma das principais cervejarias da região, a Edelbrau surgiu a partir do intercâmbio de dois amigos fizeram. Lá eles descobriram a **arte cervejeira** e resolveram trazê-la para a Serra Gaúcha.

Hoje, para quem gosta de entender o processo de **produção da cerveja**, a Experiência Edelbrau é um passeio completo, e interativo.

### DICA

A Edelbrau pode ser um passeio para toda família, porque as **áreas interativas** são super divertidas, inclusive para as crianças. Menores de 18 anos precisam estar acompanhado de adulto para fazer a visita e não fazem a degustação.

### PARA CURTIR

A Experiência Edelbrau fica no segundo piso do prédio da cervejaria. O passeio é interativo, repleto de experimentos e novidades. Quem faz o passeio conhece todas as etapas da produção cervejeira, em circuitos digitais e analógicos.

Entre as atrações estão quadros interativos com explicação sobre os processos que envolvem a produção de uma cerveja, vista panorâmica da fábrica e salas com experiências. Em uma das salas há a

história do Cuco, principal símbolo da cervejaria. Outro lugar interessante é a sala de experimentos, onde é possível elaborar e personalizar a própria bebida.

Depois de tantos atrativos, surge o momento mais esperado: a degustação, que está inclusiva no ingresso da visita e que conta com cinco torneiras diferenciadas. A dica é provar algum estilo diferenciado, como a *Fruit Beer*, que é uma cervejinha de frutas vermelhas. Na saída, tem uma máquina de escrever, para que o visitante deixe bilhetes e recados sobre a experiência.

### SAIBA MAIS

#### Cervejaria Edelbrau

**Endereço:** Avenida 15 de Novembro, 4024

**Informações:** (54) 3281-4583 ou (54) 3281-4555



EXPERIÊNCIA 30

# Hotel Petrópolis



DIVULGAÇÃO

Bem no centro da cidade, este hotel é um refúgio para quem deseja curtir a serra gaúcha com paz, tranquilidade e conforto. A hospedagem é **perfeita em qualquer estação do ano**. No inverno, o quentinho da lareira recebe os hóspedes. No verão, o espaço da piscina e do quiosque é a pedida certa para se refrescar e curtir bons momentos.

Entre as opções de hospedagem, o hotel oferece 33 acomodações no total, entre 25 apartamentos e 8 chalés. Além disso, há **experiências diferenciadas** e

únicas, como cesta de piquenique, disponibilidade de bicicletas para passeio e um **pacote romântico** para os casais apaixonados.

## DICA

Uma **cesta de piquenique**, para até quatro pessoas, pode ser sensacional para aproveitar a beleza da cidade ou o jardim do hotel. A experiência pode ser adquirida no ato da reserva ou durante a hospedagem, com 2 horas de antecedência.



DIVULGAÇÃO

## PARA CURTIR

### Noite romântica

Os chalés são uma ótima opção para quem deseja curtir uma hospedagem charmosa e pertinho da natureza. Eles ficam em uma área externa, rodeados por um jardim com árvores, deque, mesas ao ar livre e cadeiras.

Entre os tipos de habitação, está o Liebe (que significa "amor", em alemão), uma acomodação romântica, em estilo enxaimel, que conta com banheira de hidromassagem, sacada fechada e chás de cortesia.

Quem se hospeda não pode deixar de experimentar o delicioso café da manhã. Em um espaço amplo, o hóspede é recebido pelo aroma tentador de um café fresquinho e pode desfrutar de uma decoração elegante, com louças impecavelmente arrumadas e arranjos de flores que criam um ambiente convidativo para começar o dia.

Para os amantes de cereais e grãos integrais, uma variedade de opções saudáveis está sempre disponível, desde granolas até uma seleção de alimentos ricos em fibras. Também é possível encontrar diversas opções de iogurtes naturais e produtos lácteos. No buffet central, há uma variedade de pães e bolos caseiros.



DIVULGAÇÃO

## SAIBA MAIS

### Hotel Petrópolis

**Endereço:** Rua Cel. Alfredo Steglich, 33 - Centro  
**Informações:** (54) 9919-4407

EXPERIÊNCIA 31

# Esculturas Parque Pedras do Silêncio

Um lindo **museu a céu aberto**, com paisagens, flores, animais e esculturas que contam histórias é o cenário do Esculturas Parque Pedras do Silêncio. A atração conta a trajetória da cidade e da **imigração germânica** por meio de esculturas de diferentes formas e tamanhos.

É um passeio contemplativo em meio a um belo cenário, no qual você tem uma verdadeira aula enquanto aproveita a beleza do local. Outro diferencial é a **acessibilidade**. O passeio é autoguiado, não tem escadas e conta com áudio descrição para deficientes visuais. É só escanear um QR Code e conferir as explicações, que podem ser ouvidas em português, espanhol, inglês e alemão.

## DICA

O parque tem tripés montados para tirar selfie nos principais **pontos instagramáveis**. É só apoiar o celular no meio e preparar o registro!



## PARA CURTIR

O cenário é apaixonante: o azul do céu se une à bucólica paisagem verde, composta por árvores, flores e muitas obras de arte.

O roteiro inicia com uma breve apresentação sobre a história do parque e das esculturas, por meio de um vídeo.

Depois, você percorre um caminho onde surge um verdadeiro museu a céu aberto, com mais de 80 esculturas esculpidas em arenito por três artistas diferentes, cada um com peculiaridades e traços próprios. As obras se dividem em quatro temas principais: o espaço saga dos imigrantes, as profissões, os pioneiros e as tradições e culturas, na qual cada uma das esculturas simboliza a ideia central.

Bem no coração do empreendimento há uma escultura gigante de uma família imigrante, que relembra as heranças da região, colonizada principalmente por alemães.

O contato com a natureza é intensificado a cada passo pela extensa área da propriedade. Uma das novidades são as casinhas coloridas com espécies de abelhas sem ferrão. É possível também curtir alguns animais, como cabras e as carpas que estão num laguinho.

Além de tudo isso, o parque também tem uma casa enxaimel com objetos de época, como máquina de escrever, televisão, máquina de costura e quadros de artistas locais. No final do passeio, também tem uma loja com produtos coloniais e lembrancinhas.

## SAIBA MAIS

### [Esculturas Parque Pedras do Silêncio](#)

**Endereço:** Rua Emílio Dinnebier Filho, 560 - Linha Brasil

**Informações:** (54) 99994-9995

## EXPERIÊNCIA 32

# L'Esperienza Bioma



Em uma área coberta por natureza, o empreendimento comandado por dois produtores de TV oferece uma hospedagem sustentável e charmosa, com três chalés sofisticados e com infraestrutura completa. A **imersão na natureza**, um dos principais objetivos do projeto, ocorre nas boas-vindas. É comum avistar animais por lá, como o cavalo Douglas e também o pequeno búfalo Marquinhos, que fica em um cercadinho, mas que passeia sob os cuidados dos proprietários do empreendimento.

Pelo belo terreno repleto de árvores e ladeado por um riacho estão as casas, todas com uma distância que promove **privacidade** entre elas. As habitações são modernas, com pé direito alto e bastante iluminadas. Podem servir de um **excelente refúgio**, já que têm cozinha completa, ar condicionado e lareira.

### DICA

Aproveite para fazer uma **imersão completa nesta experiência** e reserve pelo menos um dia inteiro para caminhar pela propriedade, ter contato com os animais e ficar somente com os sons da natureza.

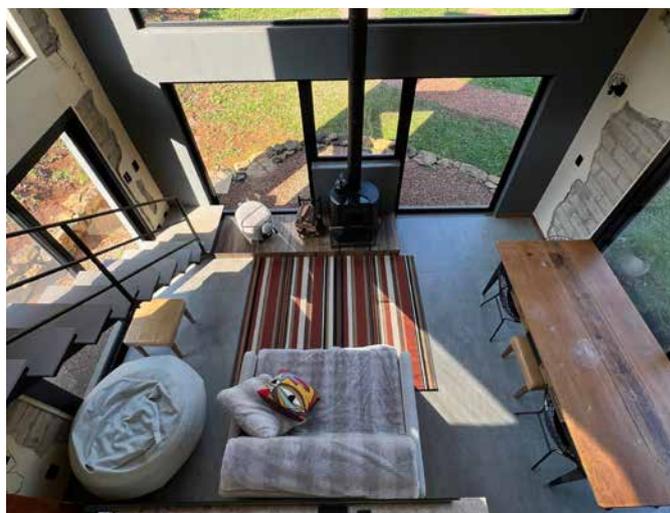
### PARA CURTIR

#### *Hospedagem com vista para natureza*

Seja qual for o chalé escolhido para passar a noite, com certeza, você terá uma experiência de calma e conexão consigo mesmo. Afinal, a proposta do L'Esperienza Bioma é única na cidade: promover esse contato por meio de espaços para relaxar e da vivência com animais. Por isso, os bichinhos estão por diferentes áreas da pousada e é comum avistá-los perto das residências.

A experiência fica completa quando você curte algumas das casas, que são chamadas de Família, Felicità e La Vecchia. Por lá, a lareira é perfeita para os dias de frio, o banheiro é moderno e a cozinha é completa, caso você queira se arriscar nas panelas ou levar para a viagem alguma receita.

Devido aos detalhes em vidro, a propriedade disponibiliza máscaras para um sono tranquilo. Embora o café da manhã não esteja incluso na diária, há a possibilidade de solicitá-lo aos proprietários (com custo adicional). Aí, na hora agendada, chega uma cesta com produtos locais, como geleias, sucos e frutas. É uma ótima pedida para começar bem o dia!



### SAIBA MAIS

[L'Esperienza Bioma](#)

**Endereço:** Estrada dos Boêmios, 1906 - Nove Colônias

EXPERIÊNCIA 33

# Edelhaus



Ao lado da Cervejaria Edelbrau, o restaurante faz uma saborosa e interessante mescla do **mundo cervejeiro e da gastronomia**. Chama a atenção a decoração, baseada em detalhes de madeira e objetos na cor vermelha, incluindo lustres de cristal.

A Edelhaus tem **cardápio variado e criativo**, que inclui petiscos, hambúrgueres e pratos à la carte, além de receitas feitas com cervejas artesanais e uma ampla variedade de chopes da marca, drinques, vinhos e espumantes.

Um dos diferenciais oferecidos pela casa é a **Sequência Casa Nobre**, servida nos finais de semana e que mistura receitas alemãs e italianas.

## DICA

Se quiser ousar, experimente as **receitas que levam cerveja**, o galetto assado na cerveja blond ale, tortéi e farofa e também o petit gateau de doce de leite e calda de cerveja stout.

## PARA CURTIR

### Sequência alemã

A experiência gastronômica é dividida em duas partes. Em ambas, há mesa farta com o melhor da culinária alemã e italiana e pratos que podem ser repetidos.

Na primeira etapa, a comida vai diretamente à mesa e inclui opções tradicionais alemãs, como salada de batata, repolho roxo agri-doce com vinho tinto e maçã, salada verde, porção de aipim frito com páprica e o famoso Joelho de Porco, marinado na cerveja Altbier.

A outra parte é servida no formato rodízio. Entre os pratos estão talharim ao pesto e ao alho e óleo, penne ao molho de tomate com rúcula, tortéi ao molho de queijos, carne de panela na cerveja escura, sobrecoxa de frango marinada na cerveja Blond Ale, costela suína ao molho de barbecue com cerveja Stout, entre outros.

Na carta de doces, destacam-se panna cotta de cerveja Stout com ganache de chocolate com whisky. A sequência é servida aos sábados e domingos, das 11h30 às 14h30.

## SAIBA MAIS

### Edelhaus

**Endereço:** Avenida 15 de Novembro, 4038

**Informações:** (54) 99160-6874





EXPERIÊNCIA 34

# Aroeira Mansa

Criado pelo casal Luciane Schommer e Alvaro Benevenuto Jr, o Aroeira Mansa **é um espaço para receber amigos**, gerar conexão com a natureza e promover experiências. Inaugurado em 2024, funciona como um **espaço de eventos e experiências autorais** e também está disponível para locação.

Perto da natureza, **cercado por mata nativa**, vales e morros - entre eles o famoso e exuberante Malakoff - o empreendimento se une à gastronomia e ao lazer para trazer experiências de conexão com elementos da natureza. O propósito é colocar o pé na estrada, o pensamento na paisagem e as mãos na massa, em um espaço sustentável.

## DICA

Já que você estará no meio da natureza, tire um tempo para se desconectar. Afinal, a proposta da Aroeira Mansa é de trazer experiências que possam **gerar conexão** com outras pessoas e também com o ar puro e as belezas naturais.

## SAIBA MAIS

### [Aroeira Mansa](#)

**Endereço:** Rua Antônio Grasse, 2429 - Linha Riachuelo

**Informações:** (54) 98110-7708

## PARA CURTIR

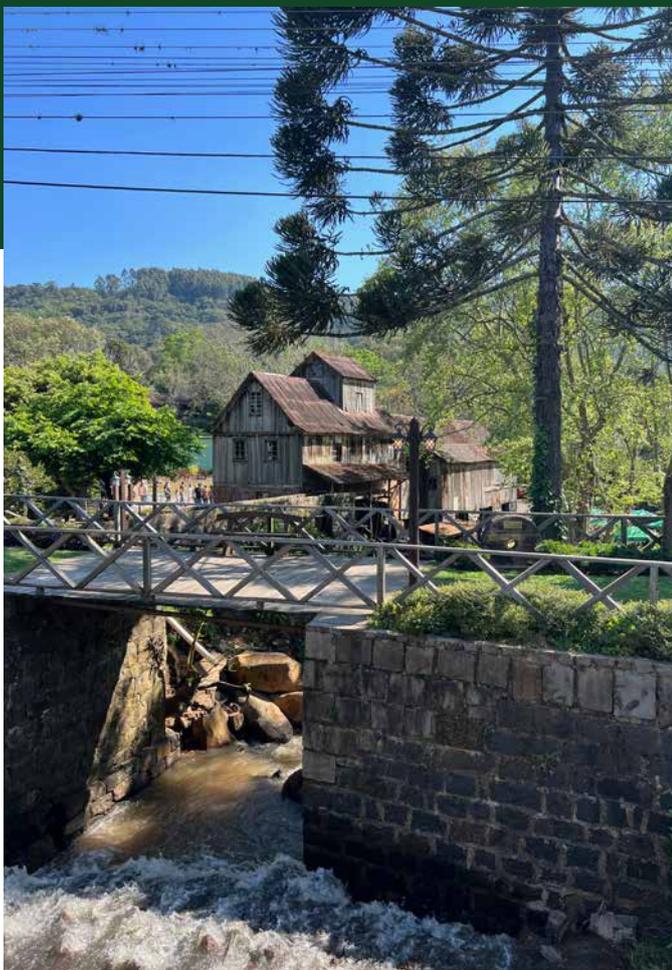
### *Fotografia, comida e histórias*

A proposta da experiência é proporcionar um dia dedicado ao aprendizado da fotografia e à boa conversa entre amigos. Primeiramente, ocorre uma recepção no Aroeira Mansa, com contação de histórias sobre a cultura local. Enquanto isso, é preparado um almoço com pratos da cultura local, com pitadas do tempero boêmio.



Depois do almoço, a oficina de fotografia, com a contemplação da natureza que cerca o Morro Malakoff. No final da experiência, ocorre um momento de relaxamento em meio à natureza e lanche de despedida. A experiência traz a oportunidade de aproveitar a paz do lugar e fruir a belíssima paisagem.

Para realizar a experiência, é recomendável ir com algum equipamento fotográfico (como celular ou câmera profissional) e roupas e calçados confortáveis. Os visitantes são acompanhados pelo jornalista Alvaro Benevenuto Jr e pela turismóloga Luciane Schommer, idealizadores do projeto. A experiência dura o dia inteiro e é feita somente mediante agendamento.



### DICA

**Chegue cedo** ao local, para aproveitar ao máximo, ouvir os pássaros e curtir a natureza que o lugar oferece.

### PARA CURTIR

#### *Visita guiada e gastronomia alemã*

Um dia completo desfrutando de natureza, história e boa gastronomia é o que promete a experiência no Jardim do Moinho. O programa começa com uma visita guiada ao antigo Moinho e Serraria Hillebrand, construídos em 1878. Por ali, acompanhado de um membro da família Hillebrand, é possível conferir objetos de época e ouvir histórias.

Depois, a indicação é se deliciar no Jardim do Moinho, que é um Biergarten com cardápio variado de pratos típicos germânicos. No local, a dica é experimentar o famoso bolinho de batata, tomar um chope, e, de sobremesa, provar uma deliciosa Crusta de Maçã, uma torta que é uma das especialidades da casa.

### SAIBA MAIS

#### Jardim do Moinho

**Endereço:** ERS-235, km 11, nº 5000 - Linha Imperial  
**Informações:** (54) 99704-7112

### EXPERIÊNCIA 35

# Jardim do Moinho

Muito mais do que um restaurante, o Jardim do Moinho é uma grande **experiência cultural na natureza**. Com um biergarten e um pub, o local se completa pelo imponente moinho da família Hillebrand, que conta histórias por meio de objetos da época, documentos e móveis.

Logo na entrada, os visitantes conhecem um pouco sobre o **antigo moinho** e veem de perto objetos utilizados há anos. Em um casarão antigo e com muita natureza, dividida pelas águas do rio Pirajá, o local tem petiscos e pratos típicos alemães, como hambúrgueres, tábuas de frios e sobremesas, além de opções de bebidas como chope e cervejas.

É um excelente lugar para descansar e relaxar. Um jardim encantador e mágico em meio à natureza e junto ao antigo Moinho.



EXPERIÊNCIA 36

# Colina Verde



## PARA CURTIR

### Almoço colonial alemão

A primeira dica para quem vai almoçar no restaurante é ir com fome e sem pressa para aproveitar bem a farta mesa. O banquete é servido na mesa e tem cardápio extenso. Inicia com pão caseiro quentinho, salada de batata com maionese e salada mista. Sopa de capelete complementa a abertura dos trabalhos e ajuda a abrir o apetite.

Além das massinhas, a sopa tem também um caldo com temperos especiais, fugindo um pouco daquelas que normalmente são servidas em galeterias. Depois do tira-gosto, a mesa hipnotiza. Tem bolinho de aipim, lombo à milanesa, chucrute, frango com maçãs, nhoque recheado com queijo e bacon, matambre bovino enrolado, carré suíno defumado, salsicha bock, Joelho de porco, massa caseira e molho com moelas são alguns itens à disposição.

Um dos mais premiados restaurantes do Rio Grande do Sul, o Colina Verde oferece uma grande imersão na gastronomia colonial da serra gaúcha. Localizado no topo de uma colina, o empreendimento funciona há mais de **quatro décadas** e é comandado pela **família Schwantes**.

Eles montam, de terça a domingo, um banquete baseado na cultura alemã do kerb. Funcionários vestidos com **roupas típicas da Alemanha** servem o público, que fica feliz com as mesas repletas de receitas saborosas.

O Colina Verde fica muito próximo ao hotel Jardins da Colina, dos mesmos proprietários. Se quiser ampliar a experiência, hospede-se por lá e conheça o café da manhã!



## DICA

Aproveite para tirar uma foto no **mirante** que fica em frente ao estacionamento. A vista é linda!

E, quando o cliente acha que já está satisfeito, é convidado a experimentar o buffet de sobremesas, cuidadosamente montado numa bancada. É comum encontrar os clássicos gaúchos, como ambrosia, sagu com creme e pudim de leite condensado. Mas podem surgir receitas como tortas de morango, panqueca de maçã e outros doces saborosos.

## SAIBA MAIS

### Colina Verde

**Endereço:** Rua Felipe Michaelsen, 160, acesso pela BR-116, quilômetro 185,5 - Vila Olinda

**Informações:** (54) 3281-1388



EXPERIÊNCIA 37

# Hotel Jardins da Colina

## DICA

Além da estrutura impecável, um dos pontos altos é o café da manhã. Reserve bastante tempo, pois o buffet que parece um **verdadeiro café colonial**. Entre as receitas estão: quiches, cuca cremosa de uvas, torta de limão, apfelstrudel, pizzas e pães caseiros.

Com vista para morros e áreas verdes, o hotel Jardins da Colina é uma hospedagem que **inspira e traz a beleza da Serra Gaúcha**. Às margens da Rota Romântica, a hospedagem tem fachada ao estilo alemão e áreas amplas com muita natureza.

O Jardins da Colina destaca-se também pela **área de lazer**, que inclui piscina térmica, spa, espaço para crianças, além de um completo café da manhã com produtos preparados pela família, que é proprietária do restaurante Colina Verde (também listado neste guia). São inúmeras receitas inesquecíveis!

Tranquilos e modernos, os apartamentos recebem até quatro pessoas. Alguns **incluem vista para a natureza**. São no total 34 quartos. Entre as experiências diferenciadas está um delicioso **banho relaxante**, no spa do hotel.

## PARA CURTIR

### Banho relaxante

Sabe aquela hora do dia em que a gente precisa se desconectar e cuidar de si mesmo? Pode ser o momento de se dedicar a um banho relaxante no spa do Jardins da Colina.

A banheira de hidromassagem tem linda vista panorâmica da Serra Gaúcha e você pode escolher entre três opções aromáticas: lavanda, hidratante e morango com champanhe. O momento exclusivo pode ser acompanhado por espumante geladinho. Realizada mediante agendamento, a experiência tem duração de meia hora e é paga à parte.

Além dos banhos, o hotel tem outras seleção de terapias que podem complementar o relaxamento, como massagens e sauna.

## SAIBA MAIS

### Jardins da Colina

**Endereço:** Felipe Michaelsen, 162 - Vila Olinda

**Informações:** (54) 3298-2240 e (54) 99911-8216



# NOVA ROMA DO SUL

**Próxima a rios e vales**, Nova Roma do Sul aproveita as riquezas naturais e a descendência de **imigrantes europeus** para criar experiências memoráveis aos turistas.

A proximidade com os rios das Antas e da Prata fazem com que o município tenha muitas possibilidades de **esportes radicais**, como rafting, escalada, tirolesa, pêndulo e trilhas ecológicas. Além disso, pelo interior, há produção vinícola familiar, belas paisagens e programas que incluem piqueniques com vista espetacular do **alto das montanhas**.



Essa pequena vinícola familiar convida para uma saborosa viagem no tempo. A poucos minutos do centro do pequeno município de Nova Roma, a De Bastiani **preserva memórias da época da imigração italiana**.

Quem visita pode começar conhecendo os barris onde é feita a **produção de vinhos**. Depois, a casa tem programação completa sob agendamento, que pode incluir **almoços, café da tarde e passeio de carroção**.

Para quem tem tempo, é possível caminhar pela propriedade, aproveitar o balanço junto ao verde e conhecer o Relógio do Corpo Humano, que é uma pequena horta com plantas medicinais. A propriedade tem também um belo salão onde podem ser feitos eventos e refeições.

#### DICA

Visite o antigo chiqueirinho da família, local onde moravam os porcos e que hoje se transformou em um **jardim** com orquídeas e outras plantas. Há um "maridódromo" no local, para os maridos descansarem enquanto as esposas apreciam as paisagens.

## EXPERIÊNCIA 38

# Vinícola de Bastiani



#### PARA CURTIR

##### *Comida colonial com vista*

Uma das experiências da De Bastiani é mergulhar na história da família e, depois, fazer um piquenique com vista espetacular. A visita começa em um casarão de 1921, considerado uma das primeiras casas de alvenaria da região.

É ali que estão guardados objetos antigos de moradores de Nova Roma e também da família proprietária. É um curioso passeio pelo passado.

Depois de ouvir as histórias da família, surge a cesta de piquenique, que inclui espumante brut ou moscatel, tábua de frios, pães, geleia e gostoli.

A refeição é entregue em uma cesta e os visitantes sobem num terreno íngreme, com grama verde e vista espetacular para as montanhas e para o rio. Por ali é possível ficar horas, apreciando a beleza da vista e saboreando as delicias caseiras da vinícola.

#### SAIBA MAIS

##### **Vinícola De Bastiani**

**Endereço:** Rua Carlos Leopoldo, 2450

**Informações:** (54) 99995-5778



# PINTO BANDEIRA

Com uma comunidade hospitaleira, cenários encantadores e paisagens que lembram cidades italianas, com colinas no horizonte, Pinto Bandeira **fascina pelas belezas naturais**, tranquilidade e pela força dos vinhedos e dos empreendimentos inovadores. Com forte presença de vinícolas, produtos coloniais e muita natureza, o destino oferece atrativos diferenciados e cheios de charme, **para visitar em qualquer época do ano**.

Um dos maiores destaques por lá é o conquista da primeira Denominação de Origem (D.O) **exclusiva dos vinhos do Novo Mundo**. Ou seja, devido à produção de excelência, principalmente em espumantes, o pequeno município tem hoje a D.O Altos de Pinto Bandeira, o que confere ainda **mais qualidade aos produtos e mais criatividade na produção** de experiências de enoturismo.



EXPERIÊNCIA 39

# Guia Ribamar

À primeira vista, quem olha para Ribamar Aluísio Salvadori se surpreende com a grande semelhança com um conhecido personagem fictício. Quem conhece Walter White, da série Breaking Bad, acredita que o personagem e o **guia de turismo Ribamar** são a mesma pessoa.

A semelhança fez com que ele ficasse "famoso", sendo abordado por inúmeras pessoas que se chocam com os traços parecidos entre ambos. O que no começo era difícil de entender, para Ribamar, hoje é incorporado ao seu trabalho. Ele inclusive usa um chapéu que é uma das marcas do personagem.

Trabalhando como guia de turismo há 13 anos, Ribamar planeja **passeios privados pela região de Pinto Bandeira**, onde mora, e atende principalmente grupos.

## DICA

**Repelente e protetor solar** são sempre indispensáveis nos passeios pela serra gaúcha.



## PARA CURTIR

### Tour guiado em Pinto Bandeira

Um passeio exclusivo, com direito à visita nas vinícolas, almoço e uma oficina diferenciada em Pinto Bandeira. Com uma proposta personalizada, o guia Ribamar acompanha o visitante em cinco empreendimentos da cidade. A primeira parada é na vinícola Valmarino, onde é servida degustação orientada.

Logo depois, vem uma oficina de dressa - uma trança de palha do trigo que pode ser utilizada na confecção de chapéus, esculturas e diversos artesanatos.

A oficina é ministrada pelo atelier Mãos de Palha, que é especializado em produtos desenvolvidos a partir do plantio e manufatura da palha de trigo. Depois, tem uma parada para almoço no restaurante Nature Gastronomia, que fica dentro da vinícola Don Giovanni, seguido por visita em outra vinícola, desta vez a Terraças, com direito à degustação.

O roteiro finaliza com um open lounge na vinícola Geisse, com consumação de vinhos no jardim à escolha do visitante.



## SAIBA MAIS

**Informações:** (54) 9997-3422



## EXPERIÊNCIA 40

# Vinícola Valmarino

A chegada na vinícola Valmarino **lembra os caminhos da Toscana, na Itália**. Charmoso, o empreendimento está localizado no topo, com natureza exuberante e uma linda vista para a região de Pinto Bandeira.

O cenário se complementa com coloridos casarões históricos e mesas cuidadosamente colocadas na parte externa, entre árvores e **paisagens verdes**. Além da beleza natural, a vinícola proporciona experiências de degustação, tanto dentro da loja quanto no cenário externo. Outra opção é fazer um **tour guiado**, que conta a história e passa pelos principais locais que fazem parte do empreendimento.

### DICA

O jardim da vinícola tem **vista para um belo vale** repleto de vinhedos. Aproveite para sentar-se por ali para apreciar a paisagem com uma taça de espumante bem gelado!

### PARA CURTIR

#### Tour Valmarino

Passear pelos vinhedos, conhecer a estrutura e ouvir as histórias sobre o início da vinícola é a proposta do tour Valmarino. É uma visita turística guiada que possibilita

conhecer de perto as instalações e entender a história do empreendimento.

Acompanhado por uma das atendentes do local, o visitante passeia pelo interior da vinícola, pelo local de elaboração dos vinhos, sala de barricas de carvalho e cave. É possível degustar de dois produtos da vinícola, que estejam em processo final de elaboração. O percurso finaliza com uma degustação de seis rótulos selecionados pela casa, com a explicação de cada um.

A Tour Valmarino ocorre de segunda a sábado, às 10h e às 14h e tem duração de 2h30. O passeio deve ser agendado.

### SAIBA MAIS

#### [Vinícola Valmarino](#)

**Endereço:** Linha Jacinto Sul, Lote Rural 1, s/n

**Informações:** (54) 99653-6824



# SÃO FRANCISCO DE PAULA

**Nos Campos de Cima da Serra,** São Chico se destaca pela natureza exuberante e por manter aquele clima de Serra Gaúcha sem ter o movimento de destinos tradicionais como Gramado e Canela. A pequena cidade fica a uma altitude de cerca de 900m, o que faz com que o friozinho apareça até na primavera ou no verão.

Outra peculiaridade da cidade é que por ali tem atividades para quem gosta de natureza, esportes radicais, leitura ou para programas românticos. O segredo é aproveitar tudo sem pressa e com olhar de novidade. **As experiências são variadas** e incluem parque de flores com dezenas de jardins, almoços com receitas de família e até churrascadas de final de semana com direito a cortes nobres.



EXPERIÊNCIA 41

# Máttria

Uma verdadeira imensidão de cores e flores faz parte do encantador cenário do Máttria, um parque de pura natureza. **Repleto de flores coloridas**, borboletas, plantas e pássaros, o empreendimento é uma constante **experiência ao ar livre**. A propósito, é possível passar o dia inteiro no local, fazendo atividades, observando a natureza, fazendo piquenique, apreciando a paisagem, visitando lojas ou andando por diferentes espaços do parque.

A visita começa em um moderno prédio de concreto onde estão lojas com curadoria elegante, que inclui marcas famosas. Além das roupas, há artigos de decoração, itens de perfumaria e jardinagem. Ao fundo, está o restaurante Faullia, especializado em parrilla.

Na parte externa está o colorido espetáculo das flores. Para percorrer os lindos caminhos, é possível alugar scooter, carrinhos ou bicicleta, todos elétricos. Ao percorrer o trajeto, você verá uma explosão de cores em 30 jardins.

## DICA

Na beira do lago do Máttria há **barquinhos** que podem ser utilizados **gratuitamente**. Ali você pode aproveitar para tomar um drinque e comer um petisco enquanto

## SAIBA MAIS

### Máttria Parque de Flores

**Endereço:** Rodovia ERS 235, Km 68

**Informações:** (51) 99229-5497



## PARA CURTIR

### *Piquenique no jardim*

Para curtir sem pressa a beleza intensa do parque, um piquenique pode ser perfeito. No Máttria, a experiência é chamada de Alfresco: é uma cesta que inclui produtos frescos da região. O evento pode ser reservado logo na entrada do parque, e a cesta é retirada ao lado do Restobar.

O ideal é escolher um cenário bem lindo, para contrastar com as delícias oferecidas. Dá pra fazer o piquenique no meio das flores coloridas que enfeitam o parque. É só escolher um espaço, pegar a toalha e as almofadas e ter uma experiência agradável e deliciosa em meio à natureza. A cesta é preparada para duas pessoas e é bem servida! As delícias incluem castanhas, pães, frios, morangos, uvas, geleias, croissants, mini churros, água e suco.

Outra possibilidade é levar o piquenique para o barco. Seja qual for o local para fazer a experiência, com certeza, terá lindas paisagens!





## EXPERIÊNCIA 42

# Restaurante Castelli

Um lindo casarão, composto por um grande jardim, árvores, luzes e muita natureza. A vista do restaurante Castelli é de encher os olhos e **transmite muito sobre o clima da região dos Campos de Cima da Serra.**

Do lado de dentro do restaurante, 44 lugares são preenchidos com diferentes espaços. O deque coberto é o primeiro deles, com mesas, bancos e almofadas. A parte interna do **restaurante inspira aconchego**, com mesas decoradas com flores e cadeiras com mantas aveludadas. O local tem ainda bar e uma charmosa adega onde é possível fazer eventos privados.

Com um cardápio atemporal, os **pratos do menu trazem memória afetiva** e cultivam bons momentos. A culinária é **típica serrana** e traz receitas familiares, entre elas as trutas e a famosa tortinha da vovó.

### DICA

Para quem quer um espaço mais reservado, **a área da adega é um ambiente agradável** onde é possível reunir a família com muito conforto e privacidade.

### PARA CURTIR

Um ambiente aconchegante e uma comida típica serrana, com receitas da família. São várias as opções de pratos a la carte, entre filés, charques, trutas,

massas, saladas, sopa e petiscos. Também tem muitas opções de drinques, entre eles uma diferenciada caipirinha de vodka feita de batata.

Uma das escolhas mais tradicionais é o filé ao molho de pimenta, acompanhado por cebolinha caramelizada e arroz, e uma truta com alcaparras, servida com purê de batata e arroz. Pode ser saboroso o escalope de filé ao molho demi glacê com risoto de alho poró.

Para a sobremesa, o clássico do local: uma tortinha gelada da vovó, com base de doce de leite e acompanhada de nozes. Tudo muito saboroso e preparado com carinho!

### SAIBA MAIS

#### Restaurante Castelli

**Endereço:** Av. Getúlio Vargas, 3218

**Informações:** (54) 99128-7860



EXPERIÊNCIA 43

# Parador Hampel



Em meio a árvores, mata nativa e muitas paisagens naturais, o Parador Hampel se destaca por oferecer uma hospedagem diferenciada, com muito ar puro, história e **gastronomia de excelência**.

No hotel, a decoração charmosa lembra uma **linda propriedade rural**. Os quartos são bem equipados e alguns preservam móveis antigos. Uma das experiências mais marcantes e inesquecíveis é o café da manhã, preparado com produtos da região.

Além do hotel, o empreendimento é também a casa do famoso **restaurante Ana Terra** e de muitos outros atrativos, como o evento A Ferro e Fogo, tradicional e moderno churrasco de domingo comandado pelo chef Marcos Livi.



## DICA

O café da manhã servido **em frente à cachoeira** é uma experiência inesquecível! A refeição exclusiva deve ser agendada com antecedência. No menu há pães variados, bolos, sucos e geleias. Além disso, pratos como ovos mexidos e avocado toast são preparados na hora.

## PARA CURTIR

### A Ferro e Fogo

Nos domingos, o Parador Hampel se transforma em um grande restaurante ao ar livre, repleto de experiências voltadas para o mundo do churrasco. O A Ferro e Fogo é uma experiência gastronômica que valoriza a cozinha ancestral, trazendo inovação e diferentes técnicas e formas de assar. O evento começa às 10h30, com petiscos, e vai até o fim da tarde.

Uma das novidades da edição é a coleção "O mundo gira", que tem equipamentos exclusivos de assar, com movimentos circulares e contínuos com a força da

gravidade, como o Scheeroscópio e o pêndulo.

O evento inclui receitas tradicionais para acompanhar, como legumes assados e sobremesas. Além disso, a experiência completa inclui day use pela propriedade, alimentação, água, suco, café, refrigerante e chope artesanal.

## SAIBA MAIS

### [Parador Hampel](#)

**Endereço:** Rua Boca da Serra, 455 - Remanso Indianópolis

**Informações:** (54) 99661-9875

# VERANÓPOLIS

Conhecida como a **Terra da Longevidade**, Veranópolis é uma terra de descobertas, de belezas naturais e de encantamentos. Na cidade, gastronomia, tradição, religiosidade e belas paisagens se complementam e **proporcionam ricas e inesquecíveis experiências** a todos os visitantes.

Entre montes, paisagens e pontos turísticos com uma bela arquitetura, Veranópolis é uma **cidade para viver bem e curtir bons momentos**, seja na gastronomia ou em passeios que fazem um mergulho na cultura local.





## EXPERIÊNCIA 44

# Reino da Maçã

Essa cafeteria temática valoriza um dos principais símbolos do município, a maçã.

Foi em Veranópolis, no ano de 1935, que iniciou o cultivo da maçã no Brasil, pelo agricultor José Bin, por este motivo o município possui o título de Berço Nacional da Maçã.

Num ambiente aconchegante, o Reino da Maçã tem a fruta como protagonista do espaço, ou melhor, a rainha do local.

Localizado na Rota Segredos da Maçã, na área rural, o empreendimento tem cardápio com lanches especiais e exclusivos. Entre eles, a famosa torta de maçã. Além da cafeteria, que tem menu com variedade de cafés e lanches, doces e salgados, muitos a base de maçã, o espaço vende frutas desidratadas e produtos diferenciados.

### DICA

Neste reino que oferece um ambiente temático é possível saber mais sobre a fruta e seus benefícios, entre eles, a longevidade.

### PARA CURTIR

#### *A Sua Torta de Maçã*

Vivencie uma experiência única na qual, além de provar a torta de maçã, é possível produzir a própria torta de maçã de forma artesanal, elaborada com ingredientes selecionados e de alta qualidade.

O diferencial é que cada pessoa tem a possibilidade de montar a sua sobremesa. Ou seja, o visitante recebe uma embalagem especial com a massa base, os cubos de maçã cozidos e o creme, e tem a oportunidade de juntar os ingredientes (pré-prontos), montar a tartelete de maçã e saboreá-la na hora. Uma opção para consumo no local, para levar para casa e até para presentear alguém.

### SAIBA MAIS

#### Reino da Maçã

**Endereço:** Rua Guerino Cosmo Rigon, 465  
Monte Bérico

**Informações:** (54) 99128-6653



EXPERIÊNCIA 45

# Toni Formaiari

Com experiência de **30 anos como guia de turismo**, Toni Formaiari atua na Rota turística Termas e Longevidade, em especial no receptivo da cidade de Veranópolis e Vila Flores. Os **roteiros podem ser personalizados** e elaborados conforme o perfil do grupo visitante.

Trajado com vestimentas italianas e com muitas histórias para contar, o guia turístico também oferece passeios exclusivos com o **Jeep Safári**, que incluem opções de passeios por estradas pelo interior do município de Veranópolis, entre trilhas nas matas, vales, rios e montes.

## DICA

Repelente e **roupas confortáveis** devem estar na bolsa durante os divertidos passeios por



DIVULGAÇÃO

lugares inusitados da região serrana.

## PARA CURTIR

### Safari das Ruínas ao Céu

O Safari das Ruínas ao Céu é um passeio por estradas asfaltadas e de chão batido pelo interior de Veranópolis, percorrendo paisagens deslumbrantes entre os vales do Rio da Prata e Rio das Antas.

No percurso, é possível visitar as ruínas das casas da antiga Vila Militar da 4ª seção do Rio da Prata, a estrada de ferro, o túnel do trem, o viaduto e a piscina com sua cascata.

Na continuação do passeio, já na margem do Rio da Prata, é possível apreciar a balsa ainda puxada à mão, que faz o transporte dos veículos entre os municípios de Veranópolis e Nova Roma do Sul.



DIVULGAÇÃO



DIVULGAÇÃO

Na sequência, ocorre o deslocamento até um dos pontos mais altos do município, o Pico de Monte Claro. O local conta com uma das vistas mais belas da Serra Gaúcha, com vista para o Rio das Antas, em ambos os lados do monte serpenteando pelo vale, a barragem e a casa de máquinas da Usina Hidrelétrica de Monte Claro, os montes e vales.

Com combinação prévia, é possível permanecer no local até o pôr-do-sol. O passeio tem duração de aproximadamente 5h30.

## SAIBA MAIS

### Toni Formaiari

**Informações:** (54) 98103-9152

**Site:** [www.toniformaiari.com.br](http://www.toniformaiari.com.br)



REALIZAÇÃO

**SEBRAE**



**WAY**  
content



travelterapia

APOIADORES

**segh**

**Sicredi** | *Pioneira desde 1902*

