



Vale do Café

REVISTA



Café no Vale? O Vale do Café e o Turismo de Experiência. Pg. 07

Pg. 11

FLOR ATLÂNTICA

Festa Livre Ornamental do Rio.

Pg. 20

JONGO

Dossiê do Patrimônio Cultural

Pg. 24

FAZENDAS DO CAFÉ

Fazenda da Taquara.

INSPIRE
RESPIRE
IMAGINE
VIVENCIE
LEIA

*A essência da nossa história já nas bancas
da sua cidade ou disponível para assinatura.*

revistavaledocafe@gmail.com
24 99276-6426 | 99263-1454

POB BIANCA MONSIEURS

 **Vale do Café**
REVISTA

FOTO: MARK MOOK

ARCOFIELD 05
Uma onda que se espalha na velocidade de uma flecha.

CAFÉ NO VALE? 07
O Vale do Café e o Turismo de Experiência.

FLOR ATLÂNTICA 2016 11
2ª edição da Festa Livre Ornamental do Rio.

INTERIORANAS 16
As marcas da Região que vão conquistar você.

DOSSIÊ DO PATRIMÔNIO CULTURAL 20
O Jongo nosso que não pode morrer.

FAZENDAS DO CAFÉ 24
Fazenda da Taquara e o Cultivo de Café.

VIDA LONGA AO CHORO 28
Choro é atração na Praça de Mendes.

COZINHA HISTÓRICA COM ANA ROLDÃO 32
Sopa de Culi da Rainha.

ONDE COMER 33

ONDE IR 34



FOTO: FRUTO DO CAFÉ, ACERVO FAZENDA DA TAQUARA.



FOTO: GRAZIELA GOMES - EXPOSIÇÃO METAMATA, EM UANÁ ETÊ, FLOR ATLÂNTICA 2016.



FOTO: DIVULGAÇÃO - JONGO.



FOTO: JULIANA HENRIQUES - FAZENDA DA TAQUARA.

Boas ideias começam com um café.

EXPEDIENTE

COORDENAÇÃO GERAL:
José Luiz Júnior
EDIÇÃO E DIREÇÃO DE JORNALISMO:
José Luiz Júnior
DIREÇÃO DE FOTOGRAFIA:
Juliana Henriques
DIREÇÃO DE ARTE, DIAGRAMAÇÃO E ARTE FINAL:
Bianca Monsore
DIREÇÃO COMERCIAL:
Thamiris Sales
COLABORADORES:
**Alex Rocha, Sandra Cândido, Juliana de Brito, Ana Roldão,
Ubirajara Pena Júnior, Rodrigo Arruda.**
ASSISTÊNCIA DE FOTOGRAFIA:
Fabiano Perri Matheus
ASSESSORIA ACADÊMICA:
Carlos Alberto Dias Ferreira



REVISTA VALE DO CAFÉ

Publicação mensal de cultura e turismo da região do Vale do Ciclo do Café/RJ.

Telefone: (24) 98873-3744 | 99274-7515

Anúncios e assinaturas: (24) 99276-6426 | 99263-1454

CNPJ: 13.918.239/000197

Email: revistavaledocafe@gmail.com

Tiragem: 2.000 exemplares

Circulação: Vassouras, Valença, Barra do Pirai, Mendes, Engenheiro Paulo de Frontin, Pirai, Rio das Flores, Miguel Pereira e Paty do Alferes.

Os textos dos colaboradores e colunistas se referem a pensamentos, posições e ideologias individuais dos próprios autores e não refletem necessariamente a posição da Revista Vale do Café. Os colaboradores não têm qualquer vínculo empregatício com a Revista.

UMA ONDA QUE SE ESPALHA NA VELOCIDADE DE UMA FLECHA

UMA MODALIDADE ESPORTIVA que não era muito comum no Brasil até pouco tempo tem se espalhado no Vale do Café, no Estado do Rio de Janeiro e em todo o país: o velho arco e flecha dos índios numa versão um pouco mais moderna. É o Field. Um estilo do arco e flecha que simula posições de caça com representações de animais em 2D ou 3D posicionados em distâncias de até 80 jardas (cerca de 70 metros). É uma modalidade diferente do que vemos nas Olimpíadas. Os praticantes competem andando no campo e atirando nos alvos.

Dois dos maiores pólos do esporte na região estão em Vassouras. A pioneira Confraria Arqueiros do Vale (CAV), fundada por Luciano Mancusi e Rafael Villanova em 2013, e a Arquearia Sul Fluminense (ASF) liderada por Alexandre Barboza (Paulista) e Carlos Augusto F. da Fonseca (Kadu) em 2016. Existem pólos e coletivos de arqueiros em diversas outras regiões do estado e na capital. Na região há um grupo se formando em Volta Redonda, há movimentação de arqueiros em Valença, Miguel Pereira, Barra do Piraí, Itatiaia e Três Rios.

Segundo Luciano Mancusi, responsável por trazer a modalidade para Vassouras, o Arco Field é um esporte muito difundido no mundo que está chegando aos poucos no Brasil. Já

existem mais de 20 pólos que praticam essa modalidade no país com centenas de arqueiros fazendo parte.

Esse movimento tem atraído competidores de todo o país para a região e com eles turistas, curiosos e novos praticantes em busca dos benefícios do esporte, que vão desde a melhoria da saúde e da qualidade de vida até uma maior integração com a natureza. Tem atraído também bons resultados individuais e em grupo. A Confraria Arqueiros do Vale e a Arquearia Sul Fluminense já colecionam dezenas de recordes e títulos.

Duas competições importantes foram realizadas em Vassouras nos últimos meses. O 2º CAV BowHunter Vassouras-RJ, na Fazenda Carvalheira em agosto, e um Field Round da ASF, no Museu Casa da Hera em setembro. Ambas foram etapas válidas pelo Campeonato Brasileiro Outdoor Field Brasil e pelo Estadual do Bowhunter do Núcleo de Field do Estado do Rio de Janeiro.

Luciano Mancusi e Carlos Augusto F. da Fonseca são instrutores formados pela IFAA (International Field Archery Association), entidade internacional responsável por organizar o esporte no mundo.

FOTO: DIVULGAÇÃO ARCOFIELD, LILIANE PEREIRA.





FOTO: DIVULGAÇÃO ARCOFIELD, LUCIANO MANCUSI.

SERVIÇO

Confraria Arqueiros do Vale (CAV)

Aulas com instrutores qualificados, equipamentos importados, cursos, workshops, montagem, manutenção e vendas de equipamentos.

Em Vassouras na avenida Rui Barbosa, 446 - Centro
Em Volta Redonda no Clube dos Funcionários na rua 90, s/nº, Vila Santa Cecília.

confrariaarqueirosdovale.com.br
confrariaarqueirosdovale@hotmail.com
(24) 99273-3373 (Luciano Mancusi).

Arquearia Sul Fluminense (ASF)

Em Vassouras na Rua Acadêmica Eliete Nunes Barbosa, 416 apto. 101 – Centro.

Alexandre Felipe Carvalho Barboza
afcbarboza@live.com.

Carlos Augusto Ferreira da Fonseca
kadutheaway@gmail.com - (24) 99911-1581.

FOTO: DIVULGAÇÃO ARCOFIELD, LUCIANO MANCUSI.





FOTO: PLANTA DE CAFÉ.

Café no Vale?

JÁ HÁ ALGUM TEMPO O VALE DO CAFÉ vem apostando no Turismo de Experiência, uma modalidade do turismo que tem como referência as teorias defendidas por Rolf Jensen, Joseph Pine e James Gilmore, que destacam que o turista não quer mais ser um sujeito meramente contemplativo, mas sim o ator de sua própria experiência. O turista quer chegar o mais perto possível da atmosfera e da “realidade” histórica do objeto de sua visita. Não é bem uma novidade. Mas vem sendo tratado com mais seriedade pela indústria do turismo nos últimos anos.

Quando se visita por exemplo a Serra Gaúcha no Rio Grande do Sul o que há de mais comum são as visitas nas vinícolas para que o turista possa não só conhecer o processo de produção dos vinhos e sucos como degustar e experimentar os diversos tipos de vinhos e outros produtos do local. O Vale do Café percebeu a importância disso, e entendeu que pode oferecer aos turistas uma experiência muito mais rica.

Algumas ações e iniciativas importantes vêm sendo tomadas nesse sentido como a criação do Tour da Experiência - Caminhos do Brasil Imperial, projeto certificado pelo Sebrae, do qual fazem parte 18 estabelecimentos turísticos entre fazendas, hotéis,

restaurantes e demais estabelecimentos localizados nos municípios de Barra do Piraí, Rio das Flores, Valença, Piraí e Vassouras. O projeto oferece roteiros que revisitam o período do Brasil Império com base nos conceitos do turismo da experiência.

Outra ação para colaborar na criação dessa atmosfera propícia está sendo desenvolvida com a reintrodução do plantio do café no Vale, principalmente o café especial, artesanal, em pequena escala. Para esse projeto piloto, o Sebrae/RJ contratou o professor Flávio Borém da Universidade Federal de Lavras (MG). O projeto envolve cinco propriedades: a Fazenda Aliança (Barra do Piraí), a Fazenda Taquara (Barra do Piraí), a Fazenda União (Rio das Flores), a Fazenda Florença (Valença) e o Hotel Fazenda St. Robert (Piraí). O projeto propõe oferecer ao turista a oportunidade de vivenciar a produção de café passando pelo plantio onde poderá caminhar entre um “jardim” de variedades e conhecer um pouco da história de cada uma, passar pelo beneficiamento, pela torrefação e terminar numa agradável cafeteria gourmet, onde poderá degustar o café produzido nas fazendas e comprar o café com a marca da fazenda, carregadas de história e tradição.

O Brasil era o café, e o café era o Vale do Paraíba

No século XIX, algumas cidades do Vale do Paraíba Fluminense foram em conjunto, responsáveis pela maior parte da produção nacional de café quando este item era o principal produto de exportação do país e garantia uma fatia considerável do PIB brasileiro. Em 1838, o café representava sozinho mais da metade das exportações brasileiras. Uma frase que ficou comum nesse período dava conta que “o Brasil é o café. E o café é o Vale”.

O legado deste período é grandioso. Um patrimônio cultural material representado pelas antigas fazendas de café espalhadas por toda a região, por casarões, palácios e palacetes suntuosos remanescentes deste período nas principais cidades do Vale e um patrimônio cultural imaterial também muito rico representado pelos Jongos/Caxambus, pela Capoeira, pelo Calango, pelas Folias de Reis e outras manifestações. Por outro lado legou também a quase completa devastação da mata atlântica na região e um passado triste de escravidão. O declínio da economia cafeeira começou na segunda metade do século XIX. E o Vale declinou junto.

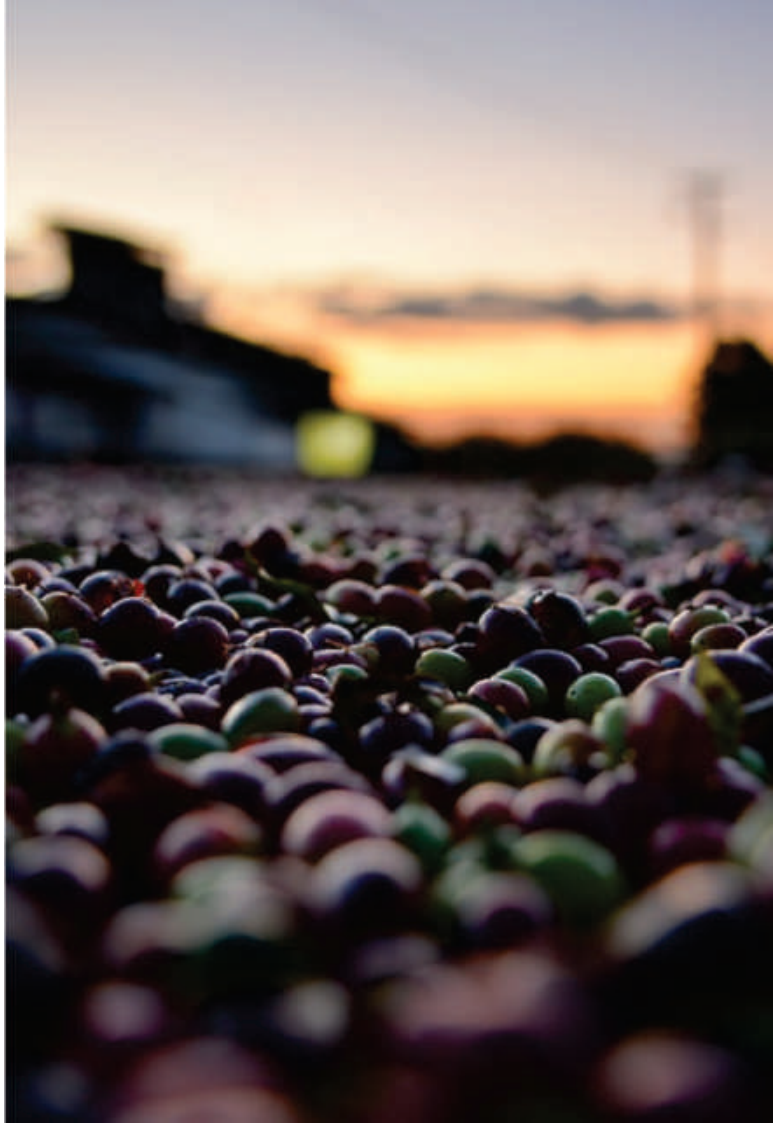


FOTO: FRUTO DE CAFÉ.

FOTO: DESCANSO DO CAFÉ NA FAZENDA DA TRAQUARA, ACERVO DA FAZENDA.



Mas e o café?

Nenhuma antiga fazenda de café do Vale planta hoje o produto em grande escala. A maioria delas vive do turismo ou de outros produtos agropecuários. Mas o Brasil continua sendo o maior produtor e exportador mundial de café, e é ainda o segundo maior consumidor. Segundo o Ministério da Agricultura, de janeiro a dezembro de 2015, o café representou 7% das exportações do agronegócio brasileiro, ocupando a 5ª posição no ranking com receita de US\$ 6,16 bilhões, o equivalente a 37,1 milhões de sacas de 60kg. Os principais destinos foram os Estados Unidos, Alemanha, Itália, Japão e Bélgica.

Café especial para o turista ver e degustar

Um projeto piloto do Sebrae/RJ objetiva o plantio de café especial no Vale em pequena escala. Um diagnóstico prévio selecionou 05 propriedades para o início do projeto. A Fazenda Aliança (Estrada Valença/Barra do Pirai); a Fazenda Florença (Conservatória); o Hotel Fazenda Saint Robert (Pirai); a Fazenda Taquara (Barra do Pirai) e; o Hotel Fazenda União (Rio das Flores).

Coordenado pelo Sebrae/RJ, com a consultoria técnica do professor Flávio Borém e equipe da Universidade de Lavras (MG), o projeto foi elaborado especificamente para o Vale do Café, respeitando e potencializando a singularidade de cada propriedade. Cada empresário recebeu individualmente, com explicação detalhada de cada etapa, um book contendo os projetos contemplando todas as fases de implantação, desde o plantio até a torrefação, incluindo um estudo de viabilidade econômica. Os projetos encontram-se na fase inicial de execução. Os empresários já adquiriram as mudas de café e estão seguindo o Calendário de Atividades Agrícolas, a serem desenvolvidas em 2016 para o plantio previsto para dezembro de 2016 e janeiro de 2017.

FOTO: PLANTAÇÃO DE CAFÉ.



FOTO: JULIANA HENRIQUES - MUDAS DE CAFÉ, FAZENDA DA TAQUARA.

Flávio Meira Borém

Professor do Departamento de Engenharia da Universidade Federal de Lavras (DEG/UFLA), é o primeiro e único membro brasileiro convidado a participar como integrante do Comitê de Normas Técnicas da Associação Americana de Cafés Especiais – SCAA, o que representa o reconhecimento internacional de Borém como um dos pesquisadores mais conceituados na área de cafés especiais, reforçando sua contribuição nas respostas científicas que sustentam a produção de cafés de qualidade diferenciada.

Mais informações:

SEBRAE/RJ (Volta Redonda)
(24) 3347-3481





Música ao vivo
Quinta a sábado



PROMOÇÃO
COMIDA JAPONESA
Sushi, sashimi e makimono
Toda Quinta a partir das 18h
R\$ 1,50
por peça

VARANDAS
RESTAURANTE



RODÍZIO DE PIZZA E MASSAS
Domingos e Segundas, das 18h às 23h.
R\$ 38,90



• HAPPY •
HOUR
AMIGOS



CHOPP BRAHMA E HEINEKEN
SEGUNDA A SEXTA
das 16h às 19h
AQUI TEM
R\$ 3,90

Delivery 24 2471-3392
Segunda a sábado das 16h às 23h
Domingo 18h às 23h



MERCADO
SERVE BEM

Servimos bem para servir sempre!



R. Doutor Calvet, 260, Madrugada - Vassouras-RJ
(24) 2471-2526

HELVER
ELETROS
MÓVEIS
COLCHÕES

R. Caetano Furquim, 308 - 24-2471-2461
R. Gal. Ferreira do Amaral, 76 - 24-2484-1163

MERCADO
SERVE BEM

Servimos bem para servir sempre!



R. Doutor Calvet, 260, Madrugada - Vassouras-RJ
(24) 2471-2526

GP
GRÁFICA
PALMEIRAS

- INGRESSOS PERSONALIZADOS
SIMPLES E DE SEGURANÇA
- PULSEIRAS PERSONALIZADAS
- TICKETS DE BEBIDAS

Banner e Outdoor
PARA EVENTOS EM GERAL

TRADIÇÃO
QUALIDADE
COMPROMISSO

(24) 2471-3236
graficapalmeiras@gmail.com

palmeirasdigital



gráfica
express

palmeiras
DIGITAL



FOTO: GRAZIELA GOMES - EXPOSIÇÃO METAMATA DE RAFAEL D'ALO, EM UANÁ ETÊ, FLOR ATLÂNTICA 2016.

FLOR ATLÂNTICA 2016

A segunda edição da Festa Livre Ornamental do Rio

CRISTINA BRAGA, HARPISTA E CANTORA carioca, consagrada internacionalmente e apaixonada pelo Vale do Café parece um anjo quando toca sua harpa. A leveza dos movimentos, a aura que a envolve e a suavidade do som das cordas de seu instrumento nos levam sempre para um lugar onde a alma se aquieta. Mas Cristina Braga se destaca também atrás dos palcos. Para além dos dons artísticos ela é uma espécie de Rei Midas da produção cultural e seus empreendimentos nessa área costumam ser muito bem sucedidos. Foi assim com o Festival Vale do Café, evento criado por Cristina em 2003, que se tornou um dos maiores eventos turísticos culturais do Estado do Rio

de Janeiro – O Festival Vale do Café hoje é produzido pela Backstage, produtora que faz também a Árvore de Natal da Lagoa no Rio de Janeiro.

E não tem sido diferente com sua nova idealização: FLOR Atlântica, Festa Livre Ornamental do Rio realizado pela primeira vez no ano passado em Vassouras e em Sacra Família (Engenheiro Paulo de Frontin). Em sua segunda edição agora em 2016, o FLOR Atlântica, que é sobretudo uma festa de consagração à natureza e à primavera envolta em arte, mostra que veio mesmo pra ficar.

“
**ESTAMOS
 PLANTANDO
 JUNTOS UMA
 VIGOROSA
 FLOR QUE VAI
 ENCANTAR AO
 MUNDO
 INTEIRO**
 ”

CRISTINA BRAGA

Sob o tema “Floresta, Matriz Brasileira” o evento ofereceu cinco dias (12 a 16 de outubro) de extensa, diversa e requintada programação que envolveu produtores de flores e orgânicos, artistas, ambientalistas e pensadores com um ponto em comum: o amor à natureza. Entre as atrações, uma charmosa feira de toda a Serra do Mar a “Feira FLOR”, soltura de pássaros, cardápio de trilhas botânicas, oficinas de chás, aproveitamento total de alimentos, culinária de flor, aquarela, painéis de conhecimento, exposições de fotografias gigantes em um bosque, gravuras históricas, atividades para crianças, música e declamação de poesia. Grandes nomes da música, das artes plásticas, das artes cênicas, do paisagismo e da gastronomia fizeram parte do FLOR Atlântica 2016. Dentre eles os músicos Lenine, Ed Motta, Jorge Mautner, Bia Bedran, Patrícia Mellodi David Chew, e Nei Lopes; os atores Marcos Breda, Cássia Kis, Zezé Motta e Carol Castro; os chefs Vico Crocco, Teresa Corção, Ana Salles, Ana Ribeiro e Ana Pedrosa; e os artistas plásticos, designers e paisagistas Maritza Orleans e Bragança, Everaldo Magalhães, Heloisa Crocco, Chicô Gouveia, Vânia Aída (1º prêmio da Fundação Margareth Mee), Paulo Ormino, Isis Braga, Grazi Gomes, Igor Alecsander, Pedro Luz, Paulo Marcos de Lima e Rafael D’Aló.

FLOR Atlântica inova também por ter um conselho ativo de mulheres ligadas à natureza e à região com a presidência de Maria Lúcia Horta Jardim, Primeira Dama do Estado do Rio de Janeiro. O conselho atua especialmente nos legados sócio culturais para as escolas regionais com o concurso de floreiras, as exposições nas praças visitadas pelas escolas, e nas oficinas de conhecimento para a população local, como a oficina de adereços.

FOTO: GRAZIELA GOMES - LABIRINTO DE MARITZA DE ORLEANS E BRAGANÇA, FLOR ATLÂNTICA 2016.







FOTO: BIANCA MONSORES - ANA LÚCIA FURTADO (EMPRESÁRIA DE HOTELARIA E TURISMO DE VASSOURAS), PATRÍCIA MELLODI E CRISTINA BRAGA, FLOR ATLÂNTICA 2016.

Cristina Braga é acima de tudo uma entusiasta do Vale do Café e das pessoas da região. Sabe o potencial de crescimento que tem o evento que já tem data marcada para a terceira edição em 2017. Vai acontecer entre 6 e 10 de setembro. *“FLOR Atlântica é uma reflexão sobre a beleza presente na natureza e na arte, simbolizada pela flor, tão frágil e ao mesmo tempo tão necessária. Sem flor não há fruto. Estamos plantando juntos, todos nós, uma vigorosa FLOR que vai encantar ao mundo inteiro. Ano que vem nos encontraremos em setembro se Deus quiser, para anunciar mais uma primavera!”*, falou Cristina à Revista Vale do Café.

O evento conta com o patrocínio do Governo do Rio, da Secretaria de Estado de Cultura, através da Lei Estadual de Incentivo à Cultura do Rio de Janeiro, ao lado da Ceg Gás Natural Fenosa, Eletrobrás Furnas, Sebrae e Instituto República. A Festa teve ainda grande adesão de inúmeros apoiadores regionais, entre eles o Café Favorito, a Universidade Severino Sombra, a Viação Útil e as Prefeituras de Vassouras e Engenheiro Paulo de Frontin. A própria Cristina Braga assina a direção geral e artística e tem Cíntia Pereira na direção de produção.



FOTO: GRAZIELA GOMES - IGREJA MATRIZ DE N. SRª. DA CONCEIÇÃO, FLOR ATLÂNTICA 2016.



FLOR atlântica

FLOR, SABOR
SABER E VERSOS

POF BIANCA MONSORES

A MELHOR PARTE DE NÓS É PURA NATUREZA

6 a 10 de setembro | 2017

www.floratlantica.com.br

MANSO VEÍCULOS



Rua Ambrósio Coutinho, 268
Carvalheira - Vassouras/RJ
(24) 2491-1342 / 99293-7892

CICLOTURISMO

NO VALE DO CAFÉ

TURISMO SOBRE BIKE
PELAS BELEZAS E FAZENDAS
HISTÓRICAS DO VALE DO CAFÉ

POF BIANCA MONSORES



RESERVAS E INFORMAÇÕES

R. José do Patrocínio, Carvalheira, Vassouras/RJ
24 2471-1696 | [pousadaprincesadocafe](https://www.facebook.com/pousadaprincesadocafe)

MERCADO NOVA UNIÃO

uma família cuidando bem da sua família!



Aberto das 7h às 22h
Domingos e feriados até as 14h

R. Chanceler Raul Fernandes, 151, Centro, Vassouras/RJ
24 2471-3279



JULIANA DE BRITO

Formada em Direito, pela UGB, Universidade Geraldo Di Biase, com MBA em Administração pela FGV, Fundação Getúlio Vargas, é designer de acessórios por vocação e colunista de moda por paixão (“Aquela metamorfose ambulante”).

A COLUNA

Assim como a arte, a moda também é uma forma de expressão, por isso nossas roupas devem estar de acordo com a imagem que gostaríamos de transmitir e, acima de tudo, com a nossa personalidade. Na nossa coluna vamos falar sobre os destaques da moda na nossa região, as novas tendências, o que acontece no mundo da moda de uma forma geral, bem como, sobre o comportamento de consumo na moda contemporânea.

INTERIO RANAS

AS MARCAS DA REGIÃO QUE VÃO CONQUISTAR VOCÊ

O MUNDO DA MODA É FORMADO por grandes marcas que estão consolidadas no mercado há anos, como, as internacionais, Louis Vitton (1854) e Chanel (1909), e as brasileiras, Cantão (1967) e Ellus (1972). Por trás de cada marca são muitos anos de história e muitos nomes que ajudaram a construir e criar cada nova tendência lançada ao mercado. Mas, assim como temos necessidade de novas criações, o mundo da moda tem necessidade de novos criadores.

Em meio a um mercado formado por nomes já conhecidos, novos estilistas e designers estão buscando espaço para mostrar a sua identidade. Vamos aproveitar a matéria para apresentar alguns novos nomes aqui da nossa região que estão conquistando as ruas e as mídias sociais.

De Volta Redonda, mas com alma carioca, o casal Thiago Vargas e Bruna Regnier deram vida e personalidade a marca Mambembe. Inicialmente idealizada por Thiago e uma amiga da faculdade, Thaís Puello, o nome da marca foi criado inspirado nos artistas que saíam do interior e iam para a capital. Thaís seguiu no mundo do teatro e Thiago, ao lado da namorada Bruna, criaram a primeira coleção, trazendo, em suas

estampas e modelagem, o estilo de vida do Rio para o interior desde outubro de 2015. Com grande volume de vendas online, e presente em várias feiras de moda carioca, a Mambembe está atualmente em uma Pop UpStore na cidade de Volta Redonda (a primeira da nossa região!!)

No mundo dos acessórios (agora vamos falar do meu lado criadora), a Baronesa surgiu quando mãe (Rita de Cássia) e filha (eu) descobriram que queriam mais do que o mercado poderia oferecer. A princípio uma loja com características de multimarcas, na cidade de Vassouras, a Baronesa passou a construir sua identidade como marca no início de 2015. Decidimos que, a partir de então, nossas peças seriam fruto de nossa inspiração. Apaixonadas por acessórios e sempre pensando em unir as melhores tendências ao estilo de cada cliente, toda a pesquisa, processo criativo e a produção passaram a ser feitos por nós. O nome da marca foi pensado como uma forma de homenagem à todas as Baronesas que já passaram por nossas cidades e a todas as mulheres poderosas dos dias de hoje, que também merecem o título.



Thiago Vargas e Bruna Regnier – Criadores da Mambembe

Instagram: @mambemberio
 www.mambemberio.com.br
 Pop UpStore Estalagem:
 Pontual Shopping, 2º andar,
 Volta Redonda, RJ

Rita de Cássia Teixeira e
Juliana de Brito – Criadoras
da Baronesa

Instagram: @lojabaronesa
Loja física: Av.
Expedicionário de Almeida
Ramos (Broadway), 130,
centro, Vassouras, RJ



Em Barra do Pirai, a Frazão, que leva o sobrenome de suas criadoras, está contando os dias para ganhar as ruas da região. A marca, que será lançada em novembro, foi criada pela união das sócias Marcelle Frazão (nutricionista), Maria Neide Frazão (costureira) e Zíngara Frazão (produtora de moda). Idealizada por Zíngara, a marca Frazão surgiu pela paixão à costura e o apoio incondicional da mamãe Maria Antônia Silva. Foram 10 anos de cursos e aprendizados ao lado de grandes nomes e grandes marcas, até o momento que decidiu traçar o

próprio caminho. A proposta da marca é atingir todos os biótipos, com vestidos em linhas retas, modelagens atemporais e estampas criativas. Que chegue logo o grande dia do lançamento da marca!

Agora que já dei as dicas, espero ter despertado em vocês a curiosidade para conhecer criadores e suas criações. Vamos acompanhar juntos e fazer parte dessas três marcas que estão começando a construir suas histórias aqui na nossa região. E, claro, vamos ficar de olho nos novos nomes que vão surgir por aí!



Maria Neide Frazão,
Zíngara Frazão e
Marcelle Frazão –
Criadoras da Frazão

Instagram:
@zingarafrazao
Contato: 24 – 2444-4181



tatadesign

PROGRAMAÇÃO 2017

janeiro:

"Novo em Folha" - um dia de renovação no jardim. Bênção de Folias de Reis, feira de trocas, bistrô, massagens de limpeza, tudo para preparar para um belo ano novo!

sábado dia 07 a partir das 11h

abril a outubro:

"Domingo no Jardim" - todo 2º domingo do mês a partir das 11h (no mês das mães e pais – o evento é no 1º domingo) atividades ao ar livre para a família, bistrô, trilhas musicais guiadas, escalda pés, massagens, e piquenique concerto.

julho:

"Jazz in Uaná" – *Lindy Hop* aula e baile de Jazz dos anos 20 a 40.

sábado dia 08 a partir das 18h

setembro:

"FLOR Atlântica" – o jardim sedia a Feira FLOR, oficinas e painéis do evento.

de 06 a 10 de setembro

SEJA AMIGO DE UANÁ ETÊ! O PROGRAMA DOS AMIGOS DE UANÁ ETÊ TRAZ INÚMEROS BENEFÍCIOS PARA O APOIADOR, AMPLIA A EXPERIÊNCIA DE VISITAÇÃO E AJUDA A MANTER O JARDIM... CONTATE-NOS!

uaná etê jardim, para você.

Venha fazer exercícios, relaxar, passear...!

Aproveite a **luz da primavera** e as **férias de verão**, e visite a exposição de fotografias gigantes no bosque, enlace a árvore das infinitas possibilidades com seus desejos, faça o percurso de exercícios do jardim para manter a forma, visite a árvore dos cristais, o bosque de sinos, programe um piquenique, **delicie-se** com um banho ao ar livre, massagens, escalda pés, lama remineralizante para os pés...

Visitação individual (ingressos a R\$ 20,00). Passeios com programação especial para grupos ou escolas. Agende pelo e-mail: jardimuanaete@gmail.com ou pelo tel.: (24) 2468-1550



Uaná Etê também está pronto para acolher sua festa ou evento com seu bellissimo paço envidraçado, inúmeras trilhas e cinco gramados.

a 15 min de Vassouras
e a 20 min de Miguel Pereira!

RJ 121, nº 2265, Sacra Família do Tinguá,
Engenheiro Paulo de Frontin.

uaná etê

www.uanaete.com

jardimuanaete@gmail.com

 /uanaete • (24) 2468-1550

Dossiê do
Patrimônio Cultural

Jongo

O jongo nosso que não pode morrer

por Luísa Avelino

FOI NA REGIÃO SUDESTE, ESPECIFICAMENTE nos estados do Rio de Janeiro, Espírito Santo, São Paulo e Minas Gerais, que a mais antiga manifestação brasileira de matriz africana teve origem. O jongo, também chamado de caxambu, era praticado entre os escravos trabalhadores das culturas de cana e café no século XIX, sendo a representação da resistência e articulação de um povo, que apesar de todas as adversidades, nos deixa como legado uma expressão rica em valores, significados e história.

“Pai” da capoeira e “avô” do samba, o jongo é uma manifestação artístico-cultural que envolve música, canto e dança. A base percussiva dos tambores estabelece o ritmo, que pode ser cantado por um ou mais solistas. Os demais componentes respondem ao refrão em coro enquanto posicionam-se em círculo, em torno da fogueira, revezando-se em duplas até o centro da roda, onde acontece a dança.

Hoje realizado de forma lúdica, no século XIX, entre os escravos, o jongo era um momento único em prol de algo que tinha muito significado para o grupo: representava união, reverência aos ancestrais, religiosidade e comunicação. Sua prática envolvia segredos partilhados por familiares e troca de desafios, que eram feitos uns aos outros através das canções; tudo isso narrado simbolicamente, só compreensível aos que faziam parte do núcleo.

Jongo no Vale do Café

Na região Vale do Café, são cinco municípios onde verifica-se a existência de comunidades jongueiras: Arrozal, distrito de Pirai; Barra do Pirai; Pinheiral; São José da Serra, distrito de Valença e Vassouras. Segundo pesquisadores, entre 1795 e 1850, a maioria dos africanos trazidos para o sudeste eram de origem bantu, vindos da África Central, área que possuía a raiz linguística bantu e algumas semelhanças culturais entre si.

As fazendas do Vale foram cenário para o rufar dos tambores, o entoar dos cânticos e o balanço vibrante dos corpos, que apesar de cansados após o trabalho do dia, guardavam energias para aquela roda, uma espécie de catarse coletiva. “O jongo era o momento em que se podia cultuar a religião sem que o sinhozinho soubesse. Minha mãe foi criada em uma fazenda e me dizia que ali se fazia uma grande roda de jongo, se cultuava a religião e mandavam mensagem um para o outro. A parte da cantiga era pergunta e resposta, toda por código. Eles ficavam mandando mensagem, dando as notícias de cada lugar e o sinhozinho não entendia”, conta Cláudia Mamede, líder da Associação Afro Descendente Caxambu Renascer, de Vassouras.

Cláudia, filha de jongueiros, só descobriu o envolvimento dos pais com a manifestação ancestral após pesquisa iniciada por seu irmão Luís Carlos dos Santos, o Cacalo, que tinha como objetivo aprender o jongo para seu resgate. “O jongo estava dentro da família mas na verdade a gente não sabia, nem imaginava que meu avô tinha sido um grande jongueiro. Como o jongo teve restrições na época, era visto como coisa do mal e chegou a ser

proibido, minha mãe não nos passou, deixou isso fechado. A gente via, eu lembro muito bem, ela cantando músicas que eu não conhecia e meu pai às vezes, enquanto estava sentado, começava a bater em algo que estivesse perto, como se fosse um tambor, mas para isso nós passava despercebido. Depois fui saber que era jongo que eles estavam cantando baixinho”.

O jongo enfrentou períodos de repressão, sendo associado a práticas de feitiçaria e à marginalidade. A continuidade do movimento significa para seus membros a exaltação à superação e persistência, não apenas da manifestação, mas do povo negro, responsável por mantê-la viva. O movimento é visto como uma forma de afirmação de sua própria identidade, que os mantém conectados aos seus antepassados e tradições.

Isso faz todo sentido quando se pensa que a história ensinada e passada nas escolas, que tomam conta do senso comum, tem a ótica do colonizador; é a visão europeia, suas crenças e valores que dominam nossa cultura. O povo que foi trazido à força ao Brasil e massacrado, até hoje sente os resquícios do passado tortuoso, seja pelos preconceitos ainda existentes ou pela herança de pouco acesso a bens e informação. A preservação do jongo é importante para a auto-estima do povo negro, mestiço, ou seja, a maior parte dos brasileiros, que tem direito de reconhecer-se através de suas raízes.

Barra do Pirai é uma das comunidades onde procura-se manter a tradição, que hoje é perpetuada através de três grupos locais, representados pela Associação Cultural Sementes D'África. “Em Barra do Pirai nós procuramos manter a raiz do jongo. Alguns querem modificar, dançar diferente, usar outros instrumentos, mas nós queremos manter a raiz que é a nossa. Eu gosto de fazer o que eu aprendi com meus mestres, como seu Durvalino, tia Teresa, tia Marina e tio Jutinha. Queremos passar exatamente assim para os jovens, para manter a tradição, que nem nos ensinaram.” Relata o Sr. Cosme Medeiros, mestre do grupo ao lado tia Eva, consagrada matriarca, e dirigente da Associação de Barra do Pirai.

FOTO: BIANCA MONSORES - JONGUEIRA CREAM.



Uma herança que passa de geração em geração

Assim como muitas tradições populares, o jongo é transmitido de geração em geração, sendo de extrema importância o contato dos mais novos com os mais velhos, para que mantenham a autenticidade dos conceitos e os significados dos rituais. Há uma relação de grande respeito aos de mais idade, justamente por serem eles que guardam todo o saber, além de fazer parte da própria tradição africana o culto aos ancestrais.

“Quando a gente começa a roda de jongo tem um ritual, primeiro é o salve aos mais velhos, que tem um canto específico, de reverência aos ancestrais. Depois saudamos a cultura do jongo, a África, a luta dos africanos, a luta dos escravos, as conquistas, e aí chega um momento que a gente começa a falar dos outros.” conta Alessandro Uelson, componente da Associação de Barra do Piraí.

Assim, os próprios jongueiros são responsáveis pela continuidade da manifestação, motivo pelo qual muitas comunidades jongueiras foram extintas ao longo dos anos, vítimas de perseguição religiosa, mudanças nas condições de vida ou pela perda de um mestre influente. O município de Vassouras passa por um período de transição, após perder seu mais emblemático líder, Cacalo, em novembro de 2015, que dirigia a Associação Caxambu Renascer. Cláudia, sua irmã, desde então tem como responsabilidade manter viva a chama do jongo no município e para isso conta com o apoio da comunidade jongueira e do Pontão de Cultura, implementado a partir do registro do jongo como Patrimônio Cultural.

Tombamento como instrumento para salvaguarda e preservação

O “Jongo do Sudeste” foi registrado como Patrimônio Cultural Brasileiro em 2005 pelo IPHAN

(Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), tendo como principal objetivo seu reconhecimento como bem imaterial nacional e sua salvaguarda, ou seja, preservação. Por afinidades já existentes a UFF (Universidade Sul Fluminense) foi escolhida, através de programa de extensão, para projetar e conduzir seu projeto de salvaguarda, trabalho iniciado em 2008. Além das comunidades do Vale do Café como Arrozal (Piraí), Barra do Piraí, Pinheiral, Quilombo São José da Serra (Valença) e Vassouras, o Pontão de Cultura também inclui as comunidades de Angra dos Reis (RJ), Campinas (SP), Carangola (MG) Guaratinguetá (SP), Miracema (RJ), Piquete (SP), Porciúncula (RJ), Serrinha (Madureira, Rio de Janeiro), Santo Antônio de Pádua (RJ), São José dos Campos (SP) e São Mateus (ES).

Para os jongueiros que sempre vivenciaram um patrimônio familiar, receber um título do Estado e passar a compor a lista de bens culturais que identificam o Brasil, é um fator novo que vai, de alguma forma, influenciar na permanente construção de identidade dos grupos em questão. Os grupos tornam-se mais articulados, comunicam-se entre si e tem perfeita noção do que é importante para manutenção das suas atividades. As opiniões a respeito da atuação do Pontão de Cultura, inclusive, são controversas. Algumas comunidades consideram o apoio disponibilizado satisfatório, enquanto outras apontam para a precariedade do funcionamento das políticas.

Cláudia Mamede, da Associação de Vassouras, vê com bons olhos as ações pós registro. *“O reconhecimento foi a melhor coisa que podia ter acontecido, porque até então uma roda de jongo era algo sem importância, como se fosse um pagodinho na praça. Agora mudou porque deu nome, foi valorizado.”*, comenta ela. *“A importância foi essa, as pessoas começaram a conhecer a cultura e assimilar os negros com algo que vai além da escravidão.”*

FOTO: PAULO RODRIGUES - RODA DE JONGO.



Componentes da Associação de Barra do Pirai requisitam apoio aos mestres que não possuem renda e que são o verdadeiro coração da manifestação: “A certificação do jongo como patrimônio nos ajudou a nos formalizar como associação, então nesse ponto foi produtivo. Mas em termos de melhorias ainda falta muito, porque muitos componentes não trabalham, como é o caso do pessoal mais antigo, que são vários. Nós não recebemos um ajuda contínua, então é bem difícil manter o trabalho.”, comenta Sr. Cosme.

“Está descrito na certidão de nascimento da própria cultura que é uma prática dos antigos, dos mais velhos, e a gente sabe que as pessoas precisam de uma atenção. Os mestres estão falecendo, estão indo, claro, faz parte da vida, mas se não se faz um trabalho de maneira intensa enquanto eles estão aqui, quando eles se forem vai se tornar superficial, essas crenças irão se perder.”, declara Alessandro Uelson, representante da nova geração dos jongueiros de Barra do Pirai.

No século XIX o jongo era vetado a crianças e jovens, hoje, porém, sua inserção no movimento é ferramenta essencial para manutenção da cultura, porém com embasamento: *“Os mais novos, muitas vezes para atender as emergências de um edital, vão fazendo de outro jeito. E aí você abre mão de um conhecimento tradicional, que caracteriza sua prática e a modifica para se encaixar em um edital, para se sustentar. E assim tudo vai se perdendo, e é isso que está acontecendo.”*, comenta Alessandro.

A continuidade de um bem cultural não depende de sua titulação, assim como o registro em si também não garante sua manutenção. A base do jongo é a transmissão do conhecimento entre seus componentes, inseridos em uma sociedade que inevitavelmente sofre modificações ao

longo do tempo, sendo inclusive sua adaptação às mudanças um dos itens essenciais à sua permanência. O jongo já sofreu inúmeras modificações desde sua criação, adaptando-se à adversidades e transformação das culturas. De manifestação praticada no isolamento dos terreiros de café, no século XXI o jongo ganhou o palco, popularizando-se primeiramente através do Jongo da Serrinha e do Mestre Darcy e beneficiando-se do mercado cultural atual.

A essência de seu pensamento, no entanto, é algo que deve ser celebrado e mantido. A beleza do movimento são os ensinamentos que norteiam a tradição: união para resistência contra opressões e transformação da sociedade em um lugar mais justo. E isso sim nunca pode morrer.



FOTO: BIANCA MONSORES - RODA DE JONGO.

CONTATO COM O JONGO NO VALE DO CAFÉ

Associação Cultural Sementes D'África (Barra do Pirai)
Tel: (24) 99243-0620 - Contato: Mestre Cosme Medeiros
Facebook: Associação Cultural Sementes D'África

Associação Afro Caxambu Renascer de Vassouras (Vassouras)
Tel: (24) 99269-8212 - Contato: Claudia Mamede
Facebook: Jongo Caxambu Renascer

Centro de Referência de Estudos Afro do Sul Fluminense - CREASF (Pinheiral)
Tel.: (24) 9221 7212 - Contato: Maria de Fátima (Fatinha)
Facebook: Jongo de Pinheiral

Jongo do Quilombo São José da Serra (Valença)
Tel.: (24) 9903 0438 - Contato: Antonio do Nascimento Fernandes (Toninho Canecão)
Facebook: Amigos do Quilombo São José da Serra

Jongo da Cachoeira do Arrozal (Pirai)
Tel.: (24) 92342748 / 92342743 - Contato: Edgard Camillo
Facebook: Jongueiros da Cachoeira - Jongo de Arrozal

Fontes utilizadas: Trabalhos retirados de www.pontaojongo.uff.br; entrevistas feitas com componentes das associações.





NOVOS TEMPOS DO CAFÉ

FAZENDA DA TAQUARA REVIVE OS TEMPOS ÁUREOS DO CAFÉ

Há gerações na mesma família, a fazenda ainda cultiva o Café na região

Juliana Henriques
José Luiz Júnior

DO ALTO DA ESTRADA O CASARÃO se esconde. Vê-se apenas a placa indicando a rota para a Fazenda da Taquara. Basta adentrar um pouco mais para além da porteira para ser presenteado com o belo visual das árvores, alguns galpões antigos e adoráveis casinhas. É então que desponta imponente o casarão branco com portas, janelas e adornos em azul colonial. É de encher os olhos e de inspirar a imaginação para tudo que estamos prestes a descobrir através de Marcelo Streva, nosso anfitrião e proprietário da fazenda.

Localizada em Barra do Piraí, no KM 2 da estrada Barra do Piraí/Valença (RJ 145), a Fazenda Taquara foi construída em 1830 pelo Comendador João Pereira da Silva. O nome Taquara foi dado pelos escravos, devido à abundância nas terras da fazenda de um bambu fino, que era assim denominado.

Na visita guiada, Marcelo, que é formado em turismo e escreveu sua monografia baseada nas fazendas de café da região, conta que a Fazenda da Taquara passou por diversas gerações da sua família. A história é longa. Começa com o Comendador João Pereira da Silva e passa hoje por Marcelo que é a sexta geração da família.

Próxima de completar 200 anos de existência, a Fazenda se encontra em bom estado de conservação. A casa sede da fazenda é uma edificação de aparência sólida com características peculiares do início do século XIX. Sua planta tem conformação retangular, com pátio interno descoberto e um porão habitável, onde hoje funciona o restaurante da Fazenda da Taquara. Na fachada lateral esquerda há uma varanda, que se

assemelha a um alpendre. Há também uma capela que pode ser acessada pela parte interna da edificação.

Hoje aberta a visitação, a Fazenda passou por diversos períodos produtivos, do café à produção de frangos e suínos, e mais recentemente passou a apostar no grande filão do Vale do Café que é o turismo cultural e histórico. E ainda produz café em pequena escala. Na fazenda já se encontram plantados 12 mil pés de café arábico em suas variedades catuaí vermelho e catuaí amarelo e também o catiguá, além de cafés especiais e gourmet. Durante a visitação é possível conhecer a história da família, parte do acervo original da casa e o processo produtivo do café com um passeio pelo cafezal e a degustação de cafés produzidos na fazenda que podem ser adquiridos pelos visitantes.

Marcelo Streva nos conta o que as pessoas podem esperar da visitação à fazenda:

“O turista, o visitante, pode vir preparado para muita história, baseada em todo o contexto da época, recheada de curiosidades e peculiaridades que envolvem não só o período do café mas também o que o antecedeu e o pós-café. Nós não nos caracterizamos, não nos vestimos como as pessoas daquela época para fazer a visitação, mas temos muita informação técnica do local e do ambiente que aqui foi vivido. Com certeza quem visita nossa fazenda sai daqui com um mundo de informações bacanas sobre esse período riquíssimo em todos os sentidos, além de poder vivenciar um pouco do dia a dia daquela época, visitando a plantação do café, assistir a ele secar no terreiro, ver como é moído e torrado e lógico, degustar.”

FOTO: JULIANA HENRIQUES - INTERIOR DA FAZENDA TAQUARA.





FOTO: FAZENDA DA TAQUARA, ACERVO DA FAZENDA.

CURIOSIDADES DENTRO DO CASARÃO

Para quem faz a visitação no interior da casa, que tem vinte c modos, percebe que o mobiliário e os objetos são um espetáculo a parte. O acervo é rico e conta com peças únicas como uma imagem de Nossa Senhora do Café, dentro de sua capelinha. Podemos ver ainda documentos como o diploma de médico do Sr. Hernani, um Salvo Conduto, de 1913, que era usado como um passaporte e a Carta que dava título de Coronel, o livro de contabilidade de 1865 também está lá. Na copa, pode-se admirar toda a prataria e louças inglesas do século XIX. Em algumas salas somos surpreendidos por uma escritani-

na, que era chamada de papelreira ou secret ria, da segunda metade do século XIX com diversos esconderijos para dinheiro e jóias e outras riquezas que se quisesse esconder. Numa saleta podemos avistar um piano francês, da marca Pleyel, de 1850. Em um dos quartos, dentro de um armário, encontra-se uma belíssima cole o de chapéus, roupas e acessórios do século XIX e muito mais!

A família reservou um corredor do casarão, que d  acesso aos quartos, para montar um acervo da família com diversas fotos de várias gera es e fotografias também da cidade de Barra do Pirai.

FOTO: CAFÉ PRODUZIDO NA FAZENDA DA TAQUARA, ACERVO DA FAZENDA.

SERVIÇO

1. Restaurante aos domingos, a partir de 12h.
2. Visita o histórica através de agendamento. R\$40,00 por pessoa.
3. Café mo do e torrado da fazenda e licor de café.

PARA AGENDAR SUA VISITA:

Email: m.taquara@ig.com.br

Telefone: (24) 2443 3104

Celular: (24) 99919-8567



VIDA LONGA AO CHORO DE MENDES-RJ

CONSIDERADO UMA DAS PRIMEIRAS manifestações musicais urbanas, populares do Brasil, o Choro (ou Chorinho) nasceu no século XIX a partir da mistura de uma cultura instrumental europeia com as práticas rítmicas trazidas da África pelos escravos. O gênero é considerado patrimônio cultural do Estado do Rio de Janeiro e já tem um processo aberto no IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) para que seja considerado num futuro próximo também um patrimônio cultural imaterial brasileiro, assim como o Samba. Seu expoente maior é Alfredo da Rocha Vianna Filho, o mestre Pixinguinha, um dos maiores compositores e instrumentistas do Brasil.

O município de Mendes, no Vale do Café, mantém há 12 anos um projeto chamado “Choro na Praça”. Idealizado pelo músico e instrumentista Alexandre Paiva, o evento acontece religiosamente todos os domingos – faça chuva ou faça sol – na Praça Dr. João Néri e conta regularmente com a presença de nomes importantes do Choro e também do Samba. Quem quiser se aventurar também pode. É só chegar. O evento é aberto à participação de quem desejar, seja cantando ou arriscando em algum instrumento. O Choro na Praça é sobretudo um ambiente democrático. O repertório é um caso à parte e vai desde os precursores Pixinguinha, Ernesto Nazareth e Chiquinha Gonzaga até os contemporâneos Afonso Machado, Guinga, Hermeto Pascoal, Délcio Carvalho e outros.

Quem faz as honrarias é o Passagem de Nível, grupo paralelo de Alexandre Paiva que é também cavaquinista do Galo Preto, conjunto que completou neste ano seu 40º aniversário e que acabou de gravar um novo disco com o lendário bamba Nelson Sargento. Para sacramentar e documentar esses 40 anos está sendo produzido um longa metragem pelo diretor Carlos

Camacho em parceria com o diretor de fotografia José Dias e a montadora Natureza Cavalcanti.

De acordo com Alexandre Paiva, ao longo dos anos o Choro na Praça em Mendes ganhou uma amplitude bem maior do que a ideia original já que o público o absorveu e exigiu coisa maior. E foi segundo ele uma coisa natural. Se durante anos o projeto penou com a falta de recursos, tendo sido custeado pelos próprios integrantes, agora a Prefeitura de Mendes patrocina, reconhecendo desta forma a importância cultural e turística do evento para o município.

A iniciativa é um exemplo de que não é preciso valores absurdos para que um projeto seja grandioso e bem sucedido. A prova está no público que lota a praça todos os domingos e a quantidade expressiva de turistas – muitos estrangeiros! – que ali se acomodam para ouvir boa música, bebericar uma cervejinha gelada beliscando um dos melhores torresmos da região ou o indefectível bolinho de bacalhau crocante servido em generosas porções. E para as crianças tem churros feito na hora, quentinho, além de outras guloseimas. IMPERDÍVEL!



FOTO: GRUPO PASSAGEM DE NÍVEL, ACERVO ASSESSORIA DE IMPRENSA DE MENDES.

IMAGEM: TELA “CHORINHO”, DE CÂNDIDO FORTINARI.



SERVIÇO:

O que: Choro e Samba com o grupo Passagem de Nível e convidados.

Quando: Todos os domingos.

Local: Praça Dr. João Néri, Centro, Mendes/RJ.

Horário: a partir das 11 horas da manhã.

Quanto: Gratuito.



centro integrado de saúde
unidade materno infantil

**CARINHO COM QUEM
VOCÊ MAIS AMA.**

**Pronto
Atendimento 24h**
PEDIÁTRICO

Atendemos convênios e particulares

www.cismaternoinfantil.com.br
(24) 2471-8381 / 2471-8384

**PROCEDIMENTOS
E EXAMES:**

Radiodiagnóstico por imagem,
Mamografia Digital (HUSF),
Tomografia Computadorizada (HUSF),
Ultrassonografia,
Ecocardiograma,
Mapa e Holter.

ESPECIALIDADES:

Dermatologia,
Cirurgia Geral,
Ginecologia/Obstetria,
Neurocirurgia,
Nutrição e Dietética,
Otorrinolaringologia,
Pediatría, Psicologia,
Psiquiatria e Urologia.

AV. RUI BARBOSA Nº 17 – BAIRRO SANTA AMÁLIA, VASSOURAS-RJ TEL.: (024) 2471-8381 / 2471-8384

 **PEDRO ANTONIO**

www.viacaopedroantonio.com.br

turismo@viacaopedroantonio.com.br

(24) 2491-8300



Recanto da Costela



A melhor Costela da Região

Estrada dos Sabores - Pirai

(24) 99955-7924 / (24) 99859-6143 (whatsapp)

www.rgfiat.com.br



RG Veículos



MOBI

Vassouras - (24) 2471-1774
Miguel Pereira (24) 2484-3035



COMIDA CASEIRA MINEIRA
NO FOGÃO A LENHA

RJ 127 Km 32 3834, Coqueiros, Mendes-RJ
24 2465-5468



Hotel Gramado da Serra
Beleza, requinte e conforto



24 2471-2071 | www.hotelgramado.com.br



Ligie Helena
NUTROLOGIA E OBESIDADE
CRM 52 84135-8

Rua Visconde de Araxá, 240 - Centro
VASSOURAS (24) 2471-9273

Rua Nilo Peçanha, 331 - Centro
PARACAMBI (21) 2683-5095

ligie@hotmail.com



Chef de cozinha,
historiadora e pesqui-
sadora de gastronomia
dos séculos XVIII e XIX.

COZINHA HISTÓRICA COM ANA ROLDÃO

cozinhar e alimentar as pessoas é um ato de amor!

OS LIVROS DE COZINHA SÃO uma importante fonte de estudo para a cultura da época e os escritos culinários nos “guiam” para o conhecimento dos hábitos e costumes da sociedade.

Para esta edição da revista, escolhi falar sobre o livro *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* de Lucas Rigaud, que segundo alguns historiadores teria sido o cozinheiro da rainha D. Maria I de Portugal, mãe de D. João VI.

Lucas Rigaud, afamado cozinheiro francês foi para a corte portuguesa chamado por D. Maria I. Passou por várias casas reais europeias antes de estar a serviço da rainha, e em 1780 escreveu *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, que marcou a mudança da cozinha portuguesa, o uso mais moderado de especiarias, explorando o gosto natural dos alimentos, o uso de ervas variadas como manjeriço, alecrim, coentro, trufas, cebolinhas e funchos entre outros. Lucas Rigaud como grande mestre francês nas artes culinárias e com toda a tendência do gosto francês incrementa o uso de manteiga em 60% das suas receitas e diminuído o uso de azeite.

Este livro de receitas foi uma importante publicação portuguesa na arte culinária do século XVIII além de ser uma fonte importantíssima para o estudo das receitas de época. Referência bibliográfica das cozinhas reais portuguesas que vieram com a Família Real Portuguesa em 1808 de Portugal para o Brasil, torna – se assim uma fonte de estudo para toda a culinária que “vem” de Portugal para o Brasil.

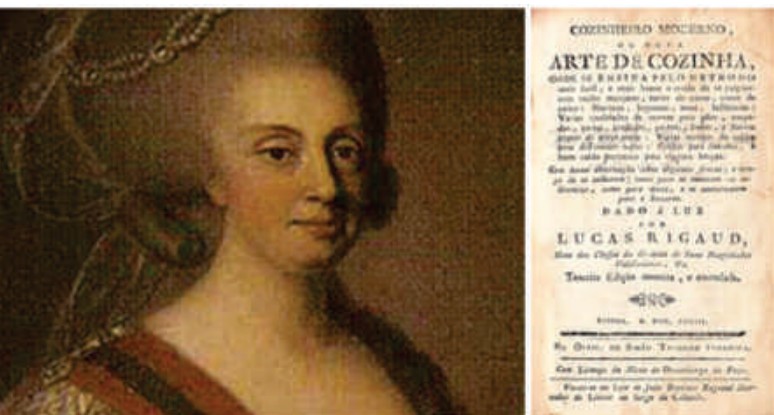
Para a coluna de hoje escolhi uma receita de uma sopa elaborada para a rainha D. Maria I., por Lucas Rigaud, uma de suas preferidas a sopa de culi da rainha e a sua adaptação!

Vamos colocar a mão na massa? Até á próxima cozinha histórica e bom apetite!

Sopa de Culi da Rainha

“ Pisem num gral de pedra, depois de descascadas, uma mão cheia de amêndoas doces; estando pisadas, juntem-lhe o peito de um capão assado e picado, quatro gemas de ovos duros, um bocado de pão ensopado em leite e tornem a pisar tudo muito bem; estando pisado, passe-se para uma caçarola, desfaça-se com caldo de vitela e presunto, ponha-se a aquecer, e sem que ferva, passe-se pela estamena, torne-se a aquecer, e quente deite-se por cima de côdeas de pão fervidas em caldo com seus frangos no meio. Este culi serve para toda a qualidade de sopas brancas e também para diversas entradas, advertindo que quando for para sopas deve ser mais liquido e menos forte.”

Fonte: *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*
Autor: Lucas Rigaud



INGREDIENTES

- 100g de amêndoas descascadas, torradas e trituradas;
 - 1 peito de uma galinha de angola ou frango assado no forno e desfiado;
 - 4 gemas de ovos;
 - 2 fatias de pão ensopadas em leite;
- Reservam-se 50g. de amêndoas e misturam-se todos os outros ingredientes desfazendo-os muito bem.

MODO DE PREPARO

- Fazer um caldo de vitela ou frango com presunto cru, juntar o preparado anterior e colocar no fogo sem deixar ferver;
- Coar e voltar para o fogo para apurar sem deixar ferver;
- Retificam-se temperos, sal, pimenta.
- Serve-se sobre fatias de pão torrado, com um pouco de galinha de angola ou frango desfiado e polvilha-se com amêndoas.

ONDE COMER

BARRA DO PIRAI

Benedito Restaurante e Choperia: R. Paulo de Frontin, 19, Centro - Tel: (24) 2442-8115.

By Laca Grill: Est. Presidente Pereira, 12211, Ipiabas - Tel: (24) 2437-1826.

Mistura fina: R. Santo Antonio de Padua, 148, B5, Centro - Tel: (24) 2443-1457

Xalé Grill: BR 393, Km 255 - Tel: (24) 2444-7722

MENDES

Aki Ki Nóis Fica: Est. RJ Km 127 32 - Tel: (24) 2465-1234.

Café, Chá, Chocolate & Cia: Est. RJ 127 31490.

Restaurante Ci Piace: R. Luiz Fonseca 184 - Tel: (24) 2465-1010.

Restaurante Fazenda do Alemão: Av. Saputizeiro, s/n Jabuticabeira, Cinco Lagos - Tel: (24) 24651103.

Restaurante Sabor da Serra: Est. RJ Km 127 30, VI Do Atlântico.

MIGUEL PEREIRA

Adega do Abel: R. Botija, 100 - Tel: (24) 2484-5321.

Bistrô Beco do Mundo: R. Bonifácio Portela, 05, lj 125, Shopping Florescer: Tel: (24) 2484-5458.

Chico Rey: R. Gal. Ferreira do Amaral, 178, Centro - Tel: (24) 2484-2029.

Sítio Solidão: R. Heleno Gomes Leal, 73, Alto da Boa Vista - Tel: (24) 2484-2404.

Summer Garden: R. Bruno Lucci, 909, Jardim Miguel Pereira - Tel: (24) 2484-1814.

PARAÍBA DO SUL

Bistrô Alecrim: Av. Marechal Castelo Branco 473 - Tel: (24) 9968-7004.

Restaurante Tia Ana: Praça Garcia ant Praça Carmela Dutra, 125 - Tel: (24) 2263-5795

Bar e Choperia Bom Gosto: Av. Ayrton Senna 144, Centro.

Restaurante e Pizzaria Avenida: Av. Ayrton Senna 8, Amazonas.

PATY DO ALFERES

Comilância: R. Deputado Bernardes Neto, 152, Centro - Tel: (24) 2485-2401.

Pizza na Pedra: R. Coronel Manoel Bernardes, 200 - Tel: (24) 2485-2317.

Restaurante Fazendas: Est. Da Cachoeira, Arcozelo - Tel: (24) 2485-2504.

PIRAÍ

Bar do Peixe: R. XV de Novembro 242 - Tel: (24) 2431-1610.

Bistrô Casa Antiga: Rod. Presidente Dutra, Km 246, Bairro Varjão - Tel: (24) 2431-3904.

Magela's Bar e Restaurante: Av. Guadalajara, 1542, Centro - Tel: (24) 2431-3234.

Restaurante Rancho Novo: Est. Pirai/ Barra do Pirai, km 22, 7220 - Tel: (24) 2431-2458.

Restaurante Recanto da Roça: Rod. RJ-145, Km 22, 7996, Toca do Lobo - Tel: (24) 2431-6690.

Torteria Adriana: R. Pio XII, 58, Lj 3, Centro - Tel: (24) 2431-0257.

Verdejo Gastronomia: Av. Guadalajara, 3450, Vale Verde - Tel: (24) 2431-1675.

Recanto da Costela: Est. dos Sabores - Tel: (24) 99955-7924 ou 99859-6143.

RIO DAS FLORES

Fazenda Santo Inácio: R. Prof.ª Enalra Reis Valle, s/n, Rod. RJ 145, Centro - Tel: (24) 24581307.

Restaurante Escondidinho: Rod. RJ-145, 54571 - Tel: (24) 2458-1037.

VALENÇA

Bar Costelão: R. Presidente Vargas 300, Centro.

Pezzeto: Praça Visconde do Rio Preto, 16, Jardim de Cima - Tel: (24) 2453-1616.

Restaurante Colonial: Praça 15 de Novembro, 557 - Tel: (24) 2453-2633.

Restaurante Comida Mineira: Praça da Bandeira, 200, Centro - Tel: (24) 2453-3782.

Valença Grill: R. Comendador Araújo Leite, Esplanada do Cruzeiro - Tel: (24) 2453-4643.

Visconde Bar e Restaurante: Praça Visconde do Rio Preto, 265, Centro.

VASSOURAS

Restaurante República dos Pampas: R. Octávio Gomes, 171, Centro - Tel: (24) 2471-1977.

Restaurante Hipólito: Rua Barão do Tinguá, 33, Centro - Tel: (24) 2471-2805.

Rô Massas: Rua Barão de Vassouras, 19, lj 07, Centro - Tel: (24) 2471-3772.

Brow Hamburgueria: Praça Martinho Nóbrega, 10, loja 03, Centro - Tel: (24) 2491-2861.

Torteria e Cafeteria Tentación (Chileno): R. Caetano Furquim, 131, Espaço 115, Centro.



ONDE IR

BARRA DO PIRAI

Aldeia das Águas: BR 393, Km 270 - Tel: (24) 2433-1122.

Fazenda Taquara: Est. RJ 145, 600, Km 44 - Tel: (24) 2443-1221 ou 99826-3330.

Fazenda Ponte Alta: Av. Silas Pereira, 880, Parque Santana - Tel: (24) 2443-5005.

Fazenda São João da Prosperidade: Est. Barra do Pirai, Ipiabas, 4354 - Tel: (24) 2442-3194.

Empório dos Arcos: R. Lourival de Oliveira, 900, Ipiabas - Tel: (24) 2437-1219.

ENGENHEIRO PAULO DE FRONTIN

Fazenda São João da Barra: Estrada do Bonfim, 1650 - Tel: (24) 2468-2029 ou (21) 99982-5805.

MENDES

Casa da Cultura José Francisco Madeira de Viveiros: R. Alberto Torres, s/n, Centro.

MIGUEL PEREIRA

Centro Cultural Jandira Telles Leme Pragana: Praça João XXIII, Centro - Tel: (24) 2484-6108.

Fazenda Santa Cecília: Estrada Tijipió, 656, Vera Cruz - Tel: (24) 2484-8283.

Lago Javary: Barão de Javary.

Memorial Municipal: R. Dr. Osório de Almeida, s/n, Governador Portela.

Museu Francisco Alves: Av. Roberto Silveira, s/n, Centro.

PARAÍBA DO SUL

Centro Cultural Maria de Lourdes Tavares Soares: Estação Ferroviária, Centro - Tel: (24) 2263-1306.

Museu Sacro Santo Histórico de Tiradentes: R. Miguel Pereira, s/n, Inconfidência - Tel: (24) 2263-1306.

Theatro Municipal Mariano Aranha: Av. Ayrton Senna, 238, Centro - Tel: (24) 2263-1306.

PATY DO ALFERES

Centro Cultural Maestro José Figueira: Praça Manoel Congo, s/n, Centro - Tel: (24) 2485-2267.

Museu da Cachaça: R. Nova Mantiquira, 227, Mantiquira - Tel: (24) 2485-1475.

Fazenda Bôa Esperança: R. Arlindo Lisboa, 300, Avellar -

Tel: (24) 2487-1123 ou 99636-1603.

PIRAÍ

Casa de Cultura de Pirai: R. Comendador Sá, 105, Centro - Tel: (24) 2431-9981.

Condomínio da Arte: Av. Guadalajara, 67, Centro - Tel: (24) 2431-0061.

RIO DAS FLORES

Fazenda Paraíso: RJ 145, Manuel Duarte - Tel: (24) 2458-0093.

Fazenda União: Est. do Abarracamento, RJ 135, Km 25, s/n - Tel: (24) 2458-1701.

Florart: R. Major Belford, s/n°, Manuel Duarte - Tel: (24) 2458-0190.

VALENÇA

Fazenda Florença: Estrada da Cachoeira, 1560, Conservatória - Tel: (24) 24380124.

Fazenda Santo Antônio do Paiol: Rod. RJ 145, 25532, Esteves - Tel: (24) 2458 4720.

Museu Vicente Celestino: R. Pedro Gomes, 50, Conservatória - Tel: (24) 2438 1134.

Museu da Serenata: R. Doutor Luis Pinto, 159, Conservatória - Tel: (24) 2438-0060.

Museu Casa Léa Pentagna: R. Vito Pentagna, 213, Centro - Tel: (24) 2453-4178.

VASSOURAS

Ateliê Barro Arte: Av. Sebastião Manoel Furtado, 446, Santa Amália - Tel: (24) 2471-7769.

Museu Casa da Hera: R. Dr. Fernandes Júnior, 160, Centro - Tel: (24) 2471-2961 ou 2471-2930.

Antiga Estação Ferroviária: Praça Martinho Nóbrega, 40, Centro - Tel: 2491-9000.

Fazenda São Luiz da Boa Sorte: BR 393 Km - Tel: (24) 99298-7204 ou (21) 99250-9798.

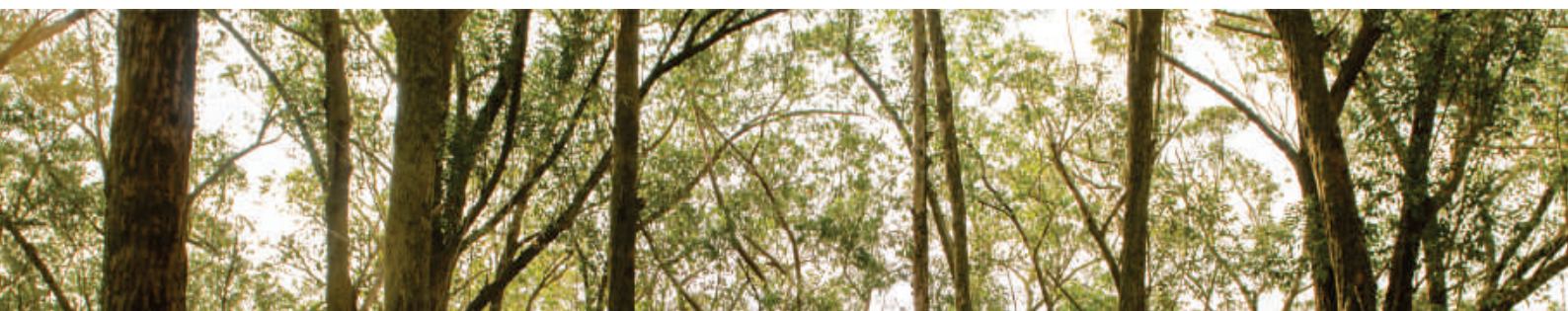
Fazenda Cachoeira Grande: RJ 127, Km 43 - Tel: (24) 2471-1264.

Fazenda Santa Eufrásia: Rod. BR 393, Km 242 - Tel: (24) 99994-9494 ou (21) 99926-9619

Fazenda Cachoeira do Mato Dentro: BR 393, Km 173 - Tel: (24) 9914-2286 ou 98114-9655.

Fazenda São Fernando: BR 393, Km 218, Massambará - Tel: (24) 2488-9097 ou 9098 - 9099.

Fazenda Santo Antônio (Pesqueiro): Est. João Ternura, 1841 - Tel: (24) 2471-2503.





KRÖTE
SINALIZAÇÃO EMPRESARIAL

CONHEÇA UM POUCO DOS NOSSOS SERVIÇOS



FACHADAS



QUADROS DE GESTÃO



SINALIZAÇÃO



FROTAS



PLOTAGENS



PAINÉIS DECORATIVOS

www.krote.com.br - atendimento@krote.com.br
Rua Eugênio Mexias, 208 - Madruça - Vassouras - RJ
24 2471-6680

Uma fazenda histórica.
A beleza do Vale do Café.
O cenário perfeito
para o seu evento.



A Fazenda São Roque é um novo espaço para a realização de eventos, com todo o charme de uma fazenda histórica do século XIX. Localizada em Vassouras, no coração do Vale do Café, possui salões decorados com mobiliário da época, espaços para realização de cerimônias ao ar livre e toda estrutura necessária para que seu evento seja um sucesso.



21 97977-7555
www.fazendasao Roque.com.br
[instagram.com/fazenda_saoroque](https://www.instagram.com/fazenda_saoroque)
[facebook.com/fazendasao Roqueeventos](https://www.facebook.com/fazendasao Roqueeventos)

