



Vale do Café

REVISTA



A CONDESSA DO RIO NOVO

Mistérios na história da
Condessa do Rio Novo p.15

UANÁ ETÊ

Confira a programação
do Jardim. p. 6

FAZENDA DO PARAÍZO

Tesouro preservado
no Vale do Café. p.22

CACHAÇA MAGNÍFICA

Empreendedorismo: a magnífica
do Brasil. p.26

PARA LER,
ANUNCIAR,
E ASSINAR



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





EDITORIAL

Muito assunto e história pra contar!

O Vale do Café é um grande baú que quanto mais a gente fuça, mais história aparece. Temos recebido muitas sugestões de pauta e de histórias interessantes. Que bom!!! Assim a gente pode contar um pouquinho delas por aqui.

Sabemos o quanto é difícil representar a diversidade desse Vale imenso em apenas uma edição. Mas aos pouquinhos a gente vai ampliando. Começamos com 32 páginas. Na edição passada rodamos com 36 e surpreendentemente nessa já estamos com 40 páginas. Nossa meta no médio prazo, além de ampliar mais ainda a quantidade de páginas é ser uma publicação mensal. Estamos trabalhando pra isso!

Vamos seguindo com nosso propósito de integrar o Vale do Café, promover nosso patrimônio cultural e promover nossa região como destino turístico. Mas com o propósito também de levar as histórias da nossa gente pra nossa gente.

Nessa edição demos uma esticada até o município de Três Rios, ligada historicamente ao Vale do Café. A antiga Entre

Rios fez parte do primeiro ciclo do café, no segundo reinado e produziu também uma grande quantidade do precioso grão.

Três Rios entra na Revista com o pé direito e com uma história muito interessante. A personagem que trouxemos na capa desta edição é de lá. Mariana Claudina, a Condessa do Rio Novo que dá nome à principal avenida trirriense. A história da vida da Condessa é muitíssimo interessante. Foi uma mulher à frente do seu tempo, dotada de muita coragem e grande senso de justiça. Deixou em testamento alforrias e terras para os escravos de sua fazenda. Mas hoje, os mistérios que cercam sua morte e o destino dos seus restos mortais é que são alvos da nossa curiosidade. E da curiosidade, uma importante reflexão: até que ponto a memória coletiva, referente a um povo, uma cidade, pertence à coletividade?

Esperamos que a REVISTA VALE DO CAFÉ possa colaborar com esse debate e trazer à tona a verdade sobre onde repousa a bondosa sinhazinha dos três rios. Boa Leitura!!!

José Luiz Júnior



EXPEDIENTE

EDITOR:
José Luiz Júnior
COORDENAÇÃO GERAL:
Thamiris Sales
DIREÇÃO DE JORNALISMO:
José Luiz Júnior
DIREÇÃO DE FOTOGRAFIA:
Juliana Henriques
DIREÇÃO DE ARTE, DIAGRAMAÇÃO E ARTE FINAL:
Bianca Monsore
DIREÇÃO COMERCIAL:
Alex Rocha
COLABORADORES:
**Juliana de Brito, Ana Roldão, Sebastião Deister, Igor
Alecsander.**
ASSESSORIA ACADÊMICA:
Carlos Alberto Dias Ferreira
JORNALISTA RESPONSÁVEL:
Juliana Henriques
OMBUDSMAN:
Ricardo Jardo



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: 2.500 exemplares

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

Os textos dos colaboradores e colonistas 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.

UANÁ ETÊ 06
Um jardim ecológico surpreendente em pleno Vale do Café.

MUSEU VICENTE CELESTINO 10
Espaço resiste ao tempo e às adversidades.

DOSSIÊ DO PATRIMÔNIO CULTURAL 12
Antigo prédio forum, quartel e cadeia em Rio das Flores.

RESENHA 14
E o Brasil era o escravo, por ricardo Salles.

A CONDESSA DO RIO NOVO 15
Mistérios na história da Condessa do Rio Novo.

MODA E COMPORTAMENTO 20
Girl Power, por Juliana de Brito.

FAZENDAS DO CAFÉ 22
A Fazenda do Paraíso.

CACHAÇA MAGNÍFICA 26
A magnífica cachaça do Brasil.

QUEM FOI DR. MIGUEL PEREIRA DA SILVA 29
Por Sebastião Deister.

COZINHA HISTÓRICA 31
Ovos moles, por Ana Roldão.

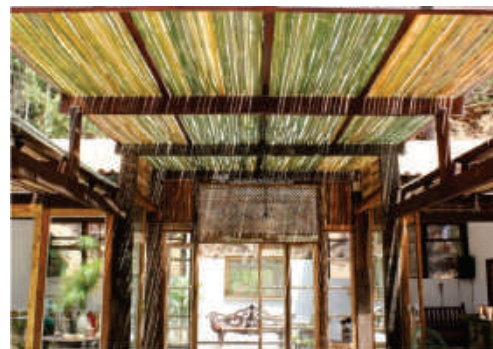
CURTAS E DEVANEIOS COM SIG E FREUD 32

INFOGRÁFICO DO CAFÉ 33

ONDE FICAR 36

ONDE COMER 37

ONDE IR 38



JARDIM UANÁ ETÊ.



RETRATO DA CONDESSA DE RIO NOVO.



FAZENDA DO PARAÍZO.



FRANCISCO ALVES.



COMPROMISSO COM QUALIDADE E GARANTIA
"18 ANOS CONQUISTADOS COM SUA PREFERÊNCIA"

- MATERIAIS ELÉTRICOS
- HIDRÁULICOS
- FERRAGENS
- FERRAMENTAS
- TINTAS

Telefax: (24) 2471-1495

Rua Caetano Furquim, 68 - Centro - Vassouras - RJ
e-mail: casabrasildevassouras@gmail.com

Clinica Veterinária

RodriCão

- ✿ Cirurgia
- ✿ Hospedagem
- ✿ Consulta
- ✿ Anestesia
- ✿ Laboratório

DR. RODRIGO HOPPE ROCHA GAMA

MÉDICO VETERINÁRIO

CRMV: RJ 7127

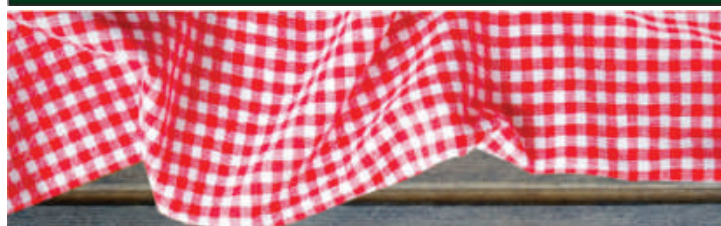
☎ (24) 2471-7940

☎ (24) 98867-7137

☎ (24) 98825-2113

Fazenda
Trevo

RJ 121, nº 5001
Vassouras-RJ



Restaurante

Petisco da Praça

Pratos executivos
Self-Service com balança
À La Carte

Praça São Sebastião, 20 - Centro - Três Rios
(24) 2252-3078 / (24) 2255-1772



 **POSTO**
SANTA AMÁLIA

G. V-POWER
G. COMUM
DIESEL COMUM
DIESEL S10
GNV

CONVENIÊNCIA
SUSPENSÃO
ALINHAMENTO
BALANCEAMENTO
PNEUS

TROCA DE
ÓLEO



É AQUI!

TROCA DE ÓLEO COM
PROFISSIONAIS
ESPECIALIZADOS

[24]2491-9312

AV. SEBASTIÃO MANOEL FURTADO, 969, SANTA
AMÁLIA, VASSOURAS-RJ

uaná etê

UM JARDIM ECOLÓGICO SURPREENDENTE EM PLENO VALE DO CAFÉ

Nas matas de Sacra Família no município de Engenheiro Paulo de Frontin, a apenas 2h do Rio, 15 min de Vassouras e 20 min de Miguel Pereira às margens da RJ 121, fica um lugar especial e belíssimo: Uaná Etê. O nome já é pura poesia e brasilidade. Vem da língua geral, uma evolução histórica do tupi antigo. Significa “multidão de vagalumes”, um fenômeno lindo comumente observado nas matas do Vale do Café.

Uaná Etê é na verdade, um centro cultural ecológico ao ar livre, aberto à visitação, que propõe uma reflexão sobre arte e natureza. Suas atrações permanentes como o bosque de sinos, a árvore dos cristais, a árvore das infinitas possibilidades cheia de fitas de cetim para você enlaçar seus desejos, cinco gramados com vistas deslumbrantes, trilhas com placas de exercícios e meditação, teias entre árvores para descanso ou movimento, escalda pés, piscina de lama e chuveirões, tem atraído visitantes de todas as partes do mundo que vem passear, fazer piqueniques, cursos, e regressam encantados. As plantas, o céu, os pássaros, a música e a gentileza são estrelas neste local.

A cada estação é possível constatar as mudanças no paisagismo do grande jardim em topografia espiral. Desde sua inauguração em novembro de 2014, mais de 30 mil mudas foram plantadas ali.

Criado pelo casal de músicos cariocas Cristina Braga (harpa) e Ricardo Medeiros (baixo), Uaná Etê prima pela sustentabilidade. Todas as construções utilizam reaproveitamento de materiais dentro de seu conceito de responsabilidade ambiental. Além do Paço de Eventos, do Bistrô das Bromélias, do Solar e da Casa Quaresma, duas Eco Hospedagens de vidro e madeira, no topo do jardim, propiciam experiências incríveis de pernoite ecológico. Os produtores culturais Cecília Monte e Hugo Servian assim como o chefe de jardim Luiz Antonio Alves da Costa e toda a sua equipe, cuidam do jardim com tanto carinho que os visitantes sentem a atmosfera amorosa no ar. Com projetos paisagísticos de Herbert Kaufmann (Rio de Janeiro), Everaldo Magalhães (Vassouras) e arquitetos de Cristina Caribé (Piraí) além da visão dos próprios músicos, o jardim segue vivo, com surpresas a cada visita.

FOTO: UANÁ ETÊ, POR ALICE LIMA E SILVA.



Uaná Etê oferece adicionalmente a possibilidade de ter seus 135.000 m² alugados exclusivamente para festas, casamentos, eventos corporativos, acadêmicos e de desenvolvimento humano. Graças a suas instalações inovadoras e programas sob medida, tem sido muito procurado por escolas, empresas, noivos e grupos de ioga e meditação. E claro, não podemos deixar de citar os inúmeros visitantes que voltam diversas vezes depois que seus desejos escritos nas fitas de cetim que voam na Árvore das Infinitas Possibilidades começam a acontecer!

De abril a outubro 2017 Uaná Etê, jardim ecológico, abre suas portas em comemoração ao “ANO DO MEIO AMBIENTE” com programação para toda a família uma vez por mês. Além de seu já tradicional baile de jazz, ou o festival FLOR ATLÂNTICA será possível em determinados domingos, de 11h às 17h

vivenciar alternadamente concertos, aulas de tiro ao arco, trilhas, observação de pássaros, pipas, com funcionamento do bistrô com brunch, sorveteria, e atividades de bem estar. No segundo semestre a implantação do projeto de um labirinto sonoro pela paisagista Maritza Orléans e Bragança agita as expectativas do jardim.



FOTO:WWW.UANAETE.COM.BR

ANO DO MEIO AMBIENTE

PROGRAMAÇÃO

JARDIM UANÁ ETÊ

09 DE ABRIL “CHOVENDO NA ROSEIRA”

11:30h – Cristina Braga e Ricardo Medeiros convidam José Staneck, harmônica de boca. “A natureza no Jazz e na Bossa Nova” Paço (sujeito à lotação, senhas na bilheteria)

10h às 11.30h – Atividades para crianças – Gincana e mais.

11h às 14h – Bistrô – serviço de Brunch

14h às 17h – Bistrô – serviço de Sorveteria

14h às 17h - Bem estar: serviços de escalda pés, massagens, piscina de lama.

13 às 15h – Oficina de arqueria inglesa medieval, arqueria tradicional. Prof. Luciano Mancusi.

Inscrição à parte 50-. Gramado Cachoeirinha

15h às 16.30h – “Pipas ao vento” Venha soltar sua pipa – premiação com medalhas da pipa menor maior mais criativa, pipeiro mais novo e pipeiro com mais idade. Inscrição no local entre 12 e 13h. Gramado Planetário

07 DE MAIO “LIBERDADE”

11:30h – Cláudio Nucci “A Natureza de Caymmi”

10h às 11:30h – Atividades para Crianças

11h às 14h – Bistrô – serviço de Brunch

14h às 17h – Bistrô – serviço de Sorveteria

14h às 17h - Bem estar: serviços de escalda pés, massagens, piscina de lama.

13 às 15h – Apresentação de Maculelê, Jongo, Capoeira e Hip Hop

15h às 16.30h – “Pipas ao vento” Venha soltar sua pipa – premiação com medalhas da pipa menor, maio, mais criativa, pipeiro mais novo e pipeiro com mais idade. Inscrição no local entre 12 e 13h. Gramado Planetário.



FOTO: UANÁ ETÊ, POR ALICE LIMA E SILVA.

11 DE JUNHO “NAMORADOS”

11:30h – Cristina Braga e Ricardo Medeiros convidam Ayrton Montarroyos e Antonia Medeiros “Canções de Amor” (sujeito à lotação, senhas na bilheteria)

10h às 11:30h – Atividades para Crianças

11h às 14h – Bistrô – serviço de Brunch

14h às 17h – Bistrô – serviço de Sorveteria

14h às 17h- Bem estar: serviços de escalda pés, massagens, piscina de lama.

13h às 15h – Oficina de arqueria inglesa medieval, arqueria indígena e arqueria tradicional. Prof Luciano Mancusi Inscrição à parte 50-. Gramado Cachoeirinha

16h às 18h – Cinema e Chocolate Quente

14h às 17h- Bem estar: serviços de escalda pés, massagens, piscina de lama.

13h às 15h – Oficina de arqueria inglesa medieval, arqueria indígena e arqueria tradicional. Prof Luciano Mancusi Inscrição à parte 60-. Gramado Cachoeirinha

FOTO: UANÁ ETÊ, POR ALICE LIMA E SILVA.

01 DE JULHO – SÁBADO “JAZZ IN UANÁ”

Baile de Lindy Hop, às 19h.

Uaná Etê repete sua noite de grande sucesso com muito jazz e dança dos anos 30, 40 e 50 com Sax voz, harpa, bateria e baixo ao vivo, e a professora e hopper Cinthia Adams ensinando os passos para quem quiser aprender. Muito Jazz e o Bistrô funcionando a pleno vapor

06 DE AGOSTO “BRASILIDADE”

11h- Nelson Faria e Cris Dellano Bossa Nova e Jazz (sujeito à lotação, senhas na bilheteria)

11h às 14h Brunch

10h às 11:30h – Atividades para Crianças

11h às 14h – Bistrô – serviço de Brunch

14h às 17h – Bistrô – serviço de Sorveteria



06 a 10 DE SETEMBRO "FLOR ATLÂNTICA" Festival de Primavera

01 OUTUBRO "DIA PRATEADO" (Homenagem à 3ª idade)

16h - Marcelo Coutinho, Seresta (sujeito à lotação, senhas na bilheteria)
Canções consagradas como Chão de Estrelas, Cadeira Vazia, Modinha, Ontem ao Luar, e muitas mais. Baile matinê 16 às 20h

12 de OUTUBRO DIA DAS CRIANÇAS

10 às 17h Casa de Biscoito gigante - visitaçã
Atividades no jardim para crianças.



FOTO: WWW.UANAEETE.COM.BR



FOTO: UANÁ ETÉ, POR ALICE LIMA E SILVA



FOTO: UANÁ ETÉ, POR ALICE LIMA E SILVA

SERVIÇO:

Ingresso ao jardim dias de evento: R\$ 38 por pessoa
Ingresso ao jardim dias normais por agendamento R\$ 20 por pessoa.

Realização de casamentos, festas e eventos diversos (culturais, corporativos, sociais, acadêmicos, ecológicos,

gastromômicos e de desenvolvimento humano) sob consulta.

Reserva: (24) 2468-1550
E-mail: jardimuancaete@gmail.com
RJ 121, n-2265 - Sacra Família do Tinguá
(Engenheiro Paulo de Frontin).

MUSEU VICENTE CELESTINO RESISTE AO TEMPO

Localizada no distrito valenciano de Conservatória, já a alguns anos consolidado como pólo turístico do Vale do Café, o Museu Vicente Celestino enfim reabriu as portas depois de um longo período fechado.

Outrora localizado em frente à Maria Fumaça (um dos símbolos de Conservatória), o museu voltou a disponibilizar seu acervo com centenas de peças aos turistas e visitantes que passam pelo bucólico lugarejo. Agora, na rua Monsenhor Paschoal Librelotto, n-03, ao lado da Praça.

O visitante pode conhecer o acervo ao som de clássicos do cançãoeiro popular brasileiro acompanhado pelo simpático e atencioso curador Volney Porto, profundo conhecedor das histórias dos personagens do museu que guarda também peças do acervo de Gilda de Abreu,

Guilherme de Brito, Ademilde Fonseca, Nelson Gonçalves, Jorge Goulart, Emilinha Borba, Gilberto Alves e Nora Ney.

O novo espaço foi inaugurado em 11 de fevereiro desse ano pelo prefeito de Valença Luiz Fernando Graça e o vice-prefeito e secretário de Turismo Hélio Suzano.

Volney Porto, 67 anos, é um incansável e resiste mesmo diante das dificuldades. Por falta de apoio foi despejado do lugar que ocupava antes. É a terceira locação pela qual passa em quase 20 anos à frente do museu. *“De tão triste, fiquei 9 meses trancado no quarto sem nem falar com ninguém. Graças à deus agora eu estou muito bem. As pessoas aos poucos estão voltando a visitar o museu e está tendo um bom movimento”*, falou Volney.

Vicente Celestino: Antônio Vicente Filipe Celestino, nascido em 1894, foi um dos grandes cantores brasileiros do século XX e um dos maiores expoentes da música popular brasileira. Morreu em agosto de 1968 e deixou gravadas 52 canções em 28 discos. Entre os maiores sucessos O Ébrio e Coração de mãe.

SERVIÇO

Museu Vicente Celestino

Local: Rua Monsenhor Paschoal Librelotto, n-03, Conservatória - Valença/RJ

Horário de Funcionamento: Sextas e sábados das 07 às 21h

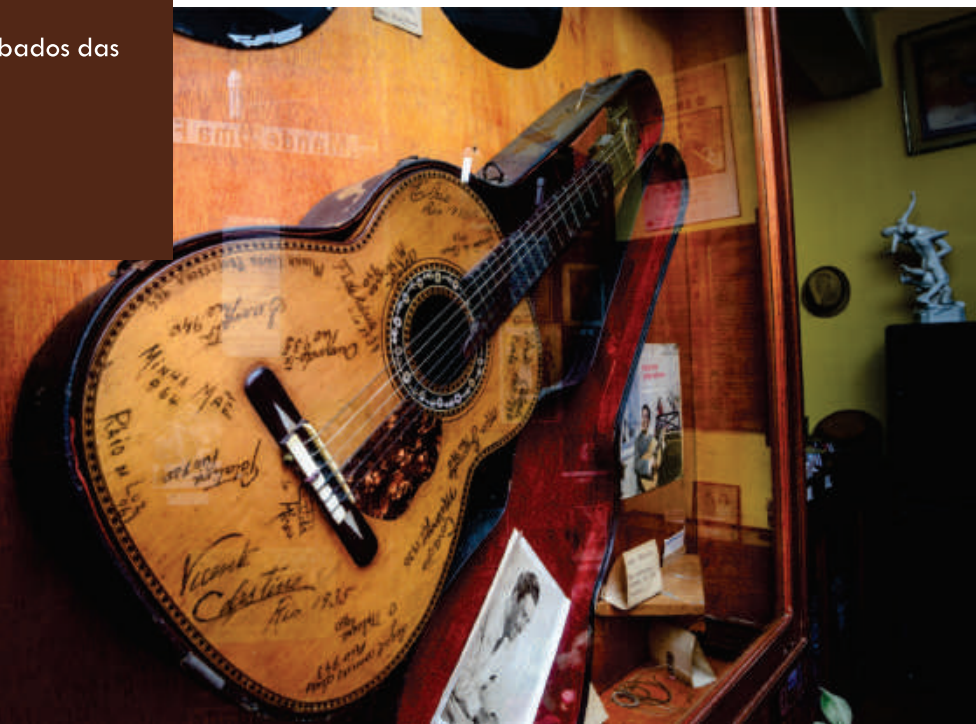
Telefone: (24) 2438-1134

Visitação gratuita.



FOTO: IGOR ALECSANDER

FOTO: IGOR ALECSANDER





**Oferece
o melhor
para formar
os melhores**

ENSINO

PESQUISA

EXTENSÃO

A Fundação Educacional Severino Sombra comemora 50 anos formando e especializando profissionais nas mais diversas áreas do conhecimento, reafirmando seu compromisso com a educação brasileira.

www.uss.br | (24)2471-8200

Endereço: Av. Expedicionário Oswaldo de Almeida Ramos, nº 280, Centro - Vassouras / RJ

 **RG VEÍCULOS**

RG VEÍCULOS 



Em Miguel Pereira

*Av. Marechal Rondon, 268
Ao lado da rodoviária*

RG Veículos 

(24) 2484-3035

FÓRUM, QUARTEL E CADEIA

Relíquia da arquitetura eclética em Rio das Flores

No coração do centro histórico riofloreense existe uma construção belíssima do final do século XIX, intimamente ligada à história do próprio município de Rio das Flores.

O prédio que hoje abriga a sede da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo e a Casa de Cultura de Rio das Flores, foi construído na gestão de Carolino Leoni Ramos entre 1895 e 1898. É conhecido como “Fórum, Quartel, Cadeia” pois serviu de base para funcionamento desses três órgãos.

A partir de 2008 foi inserido no Corredor Cultural de Rio das Flores, por meio da lei complementar nº 098/2008, que consiste em uma área de preservação paisagística, histórica e ambiental que vai da rua Dr. Leoni Ramos até a Matriz de Santa Tereza D’Ávila.

O prédio do antigo Fórum é um belo exemplar de arquitetura eclética com resquícios do neoclássico do final do século XIX, cuja presença na construção é marcada pela perfeita simetria e pela imponência, principais características do estilo. Caro aos cofres públicos da época, ele teve madeira e telhas importadas da Europa. O piso e o forro eram de pinho-de-riça, assim como toda a madeira do telhado. As telhas vieram de Marselha (França), e os ambientes foram decorados com móveis em estilo eclético simples, em madeira de jacarandá e peroba-do-campo.

Um trabalho primoroso de registro e pesquisa realizado pelo INEPAC entre 2012 e 2013 realizou o levantamento completo e fez o inventário do prédio. O trabalho foi coordenado pelo arquiteto Annibal Affonso Magalhães da Silva, que foi chefe do Escritório Técnico do IPHAN no Médio Paraíba há alguns anos atrás e contou com o apoio do historiador Luiz Fernando Nascimento e da arquiteta Rita de Fátima Machado Vilela. O documento afirma que o prédio é até os dias de hoje o maior do gênero, em área construída, em todo o Vale do Paraíba.

FOTO: IGOR ALECSANDER



Luiz Fernando, é hoje servidor da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo. Para ele, o prédio tem um valor histórico muito grande por se tratar de uma construção que marca a criação da urbe do recém-criado município após o seu desmembramento do município de Valença.

Depois de um tempo abandonado o prédio passou por um processo de reforma e restauro e hoje está reintegrado à malha urbana da cidade.

A Secretária de Cultura e Turismo de Rio das Flores, Solange Novaes, tem muitos planos para o prédio que tem grande potencial como espaço de difusão e produção cultural na cidade. Pode abrigar exposições temáticas, apresentações musicais e outros eventos. Ela afirma que após um longo processo de restauro e

reforma o prédio enfim pode hoje ser apropriado pelos artistas e pela comunidade local e pode também receber a visita de turistas. “Estamos construindo um calendário de eventos e atividades com propostas voltadas para o entretenimento, lazer, educação patrimonial e outros. Já abrigamos algumas exposições temporárias e agora vamos abrigar parte do acervo do Museu de História Regional Padre Sebastião da Silva Pereira. Queremos que a comunidade se aproprie desse espaço”, falou Solange.

O antigo Fórum é vizinho de outras estruturas urbanas significativas como o ginásio Santa Thereza, a Câmara de Vereadores e a sede da Prefeitura Municipal.

FOTO: ACERVO DA PREFEITURA DE RIO DAS FLORES.



SERVIÇO

Antigo Fórum, Quartel Cadeia / Casa de Cultura de Rio das Flores. (sede da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo de Rio das Flores)

Tel: (24) 99227-4098

Endereço: Rua Dr. Leoni Ramos, nº 11 - centro - Rio das Flores/RJ

Horário de funcionamento: De segunda à sexta de 8h às 17h. Sábados e domingos de eventos das 10h às 16:30h.

Visitação: gratuita

FOTO: ACERVO DA PREFEITURA DE RIO DAS FLORES.



RESENHA:

E O VALE ERA O ESCRAVO

Na primeira edição da Revista Vale do Café inauguramos nossa seção Resenha com um trabalho do autor Ricardo Salles, historiador que é uma das maiores referências da historiografia brasileira na atualidade. Indicamos O Vale do Paraíba e o império do Brasil nos quadros da segunda escravidão, que ele coordenou em parceria com Mariana Muaze.

Ousamos repetir a indicação de leitura nesta quinta edição, dessa vez de outra obra de Ricardo Salles. Complementando o título da Resenha da edição passada sobre o livro de Paulo Lamego, dando conta de que “O Brasil é o Vale”, trouxemos Ricardo lembrando que o Vale era o escravo.

“O contraste entre as memórias dos senhores e as memórias dos escravos é uma pálida sombra da situação de assimetria, desigualdade,

exploração, violência, opressão e, sempre, resistência que marcou as relações e os conflitos entre senhores e escravos ao longo do século XIX.”, afirma Ricardo Salles na introdução de “E o Vale era o escravo - Vassouras, século XIX. Senhores e escravos no coração do Império”.

A obra busca compreender essas relações e um pouco mais. E tem como recorte um dos centros da economia cafeeira: o município de Vassouras, grande pólo de concentração de escravos e de senhores do café.

A partir disso o autor traça um paralelo entre a ordem econômica e social escravista e a configuração do Estado imperial. Estado esse tido como elemento central de dominação e hegemonia da classe senhorial. Classe essa representada amplamente ou quase que na totalidade pelo grupo de proprietá-

rios de escravos.

Doutor em história pela Universidade Federal Fluminense (UFF) com uma tese premiada sobre o abolicionista Joaquim Nabuco, Ricardo Salles é professor na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) e pesquisador entre outras áreas da história política do Império do Brasil, do Vale do Paraíba, e da Escravidão no século XIX. É autor de trabalhos fundamentais à compreensão da História do Brasil como Guerra do Paraguai: Escravidão e cidadania na formação do Exército (Paz e Terra, 1990), O Império do Brasil no contexto do século XIX (Almanack, 2012), Nostalgia Imperial. Escravidão e formação da identidade nacional no Brasil do Segundo Reinado, entre outros.

FOTO: RICARDO SALLES, ACERVO PESSOAL



Título: E o Vale era o escravo. Vassouras, século XIX. Senhores e escravos no coração do império.
Autor: Ricardo Salles. | **Editora:** Civilização Brasileira.
Ano: 2008. | **Páginas:** 332.

CAPA



Condessa DO RIO NOVO

ONDE DESCANSA A CARIDOSA SINHAZINHA DOS TRÊS RIOS?

É o ano de 1883. Uma manifestação no centro do Rio de Janeiro promovida pelo Clube dos Abolicionistas carrega um quadro com a imagem da Condessa do Rio Novo e deposita a obra em lugar de honra no Paço Imperial. Esse acontecimento, simboliza a importância de Mariana Claudina Barroso de Carvalho, a Condessa do Rio Novo, que falecera um ano antes em Londres, na Inglaterra e deixou em testamento a alforria de centenas de escravos e terras para que pudessem subsistir.

A história de Mariana Claudina, a Condessa do Rio Novo, importante figura da história do império brasileiro no século XIX daria um lindo romance. Mas poderia também ser contada numa novela policial. Descobertas recentes indicam que seus restos mortais nunca vieram para o Brasil, conforme seu desejo expresso. Outras questões chamam atenção na história da caridosa sinhazinha trirriense.

A personagem nunca esteve tão atual. Existem muitas histórias mal-contadas e controvérsias sobre sua vida e sobre sua morte. Depois de conversar com pesquisadores, genealogistas e bons entendedores da história de Três Rios e da Condessa do Rio Novo, a REVISTA VALE DO CAFÉ traz para os seus leitores e leitoras um pequeno apanhado dessa trama cercada ainda de muitos mistérios.

INFLUÊNCIA NA CORTE E RECONHECIMENTO PÚBLICO

Do encontro dos rios Piabanha, Paraíbuna e Paraíba do Sul, surgiu a cidade de Três Rios, que já foi Entre Rios, distrito da vizinha Paraíba do Sul. Ali viveu Mariana Claudina Barroso Pereira – Mariana Claudina Pereira de Carvalho após o casamento. Não se sabe o local ou a data exata de seu nascimento. Presume-se que tenha sido o ano de 1816 ou 1817. Era filha de Antônio Barroso Pereira, o primeiro Barão de Entre Rios. Casou-se com José Antônio Barroso de Carvalho, o Visconde do Rio Novo, um primo em primeiro grau como era o costume da época.

Embora a ideia de deixar alforrias e terras para seus escravos não tenha sido uma ideia originalmente sua - esse desejo constava no testamento do Visconde - Mariana foi uma mulher à frente de seu tempo. Que não se intimidou mesmo quando se viu sozinha na condução dos negócios e dos bens da família após a morte de seu marido. O próprio título nobiliárquico de Condessa lhe foi conferido depois disso. Tinha relações próximas com a família real e segundo Pedro Gomes da Silva, em seu Capítulos de História de Paraíba do Sul teria sido agraciada com o título de Marquesa do Rio Novo, não fosse a sua morte.

MISTÉRIOS SOBRE A MORTE DA CONDESSA

Antes de sua morte, com aproximadamente 66 anos de idade, Mariana sofreu durante 5 anos com um tumor no ovário e decidiu ir para a Inglaterra para realizar um procedimento cirúrgico com o Dr. Spencer Weels, médico da Rainha Vitória e grande especialista da época

Segundo a pesquisadora Cinara Jorge, autora de Pioneiros dos três rios - A Condessa do Rio Novo e sua gente, importante compilação da história da formação da cidade de Três Rios e de seus primeiros povoadores, a Condessa tinha certo pressentimento sobre a própria morte. *“Ela tinha medo de morrer. Ela presumia que poderia morrer. Tanto que ela deixou o testamento pronto”*, afirma Cinara. O trabalho de Cinara, aliás, é impecável e merece destaque, seja pela riqueza de detalhes históricos e fontes que fornece, seja pela confirmação e apresentação das cópias dos documentos obtidos. A pesquisadora conseguiu por exemplo um documento com uma declaração do presidente da câmara dos vereadores de Paraíba do sul na época da morte dela, Viriato de Medeiros dando conta que nas vésperas do embarque havia conversado com a Condessa que lhe confessou estar deixando muita coisa em nome da Nossa Senhora da Piedade porque tinha muito medo de morrer.

A morte da Condessa em Londres no dia 05 de junho de 1882 e o traslado de seu corpo para o Brasil são histórias mal contadas e cercadas de mistérios e interrogações.

Segundo as fontes históricas o corpo da Condessa só veio para o Brasil em 1885, a bordo do navio cargueiro Tamar e chegou ao porto do Rio de Janeiro em 15 de agosto desse mesmo ano num caixão de zinco endereçado ao Dr. Randolpho Augusto de Oliveira Penna. Após três dias, não havendo quem reclamasse a “carga”, o comandante do navio resolveu por bem entregá-la às autoridades alfandegárias cariocas. Como se o descaso fosse pequeno, o caixão ainda permaneceu por mais de dez dias nos armazéns da alfândega e só foi levado para Três Rios após grande exposição na imprensa local e nacional. Mesmo assim, após a chegada do trem com os restos da Condessa na estação de Entre Rios, mais dez dias se passaram até que fosse transferido para a Capela Nossa Senhora da Piedade, próxima da sede da Fazenda do Cantagalo. Foi então sepultada ali no jazigo construído pelo irmão em 1887. Mas será mesmo?



FOTO: CONDESSA DE RIO NOVO.



FOTO: CAIXÃO DE CONDESSA DE RIO NOVO.

Por que o corpo da Condessa só veio ao Brasil 3 anos após a sua morte? Por que permaneceu por 3 dias dentro de um cargueiro que deixaria o Brasil novamente com o corpo à bordo? O corpo foi realmente embalsamado? Há documentos que comprovam isso?

ONDE DESCANSA A CARIDOSA SINHAZINHA DOS TRÊS RIOS?

Norteadada por essas e outras intrigantes questões, Cinara Jorge teve acesso a documentos que possuem fortes indícios de que o corpo não está sepultado em Três Rios como se acreditou durante 134 anos.

Ela pediu a um amigo genealogista, residente em Londres, que conseguisse encontrar o cemitério onde a Condessa foi enterrada. Pela lógica, haveria nesse cemitério o registro do sepultamento e da exumação, mas para surpresa de todos, o cemitério informou que os restos mortais continuam lá e que jamais foram exumados para vir para o Brasil.

Segundo a superintendente do cemitério Anna Humphrey a falecida mencionada pelo genealogista encontra-se nas catacumbas inferiores do cemitério e não há nenhum registro de exumação.

Tomando conhecimento desse assunto, Valdirene Ambiel, Arqueóloga responsável pela exumação dos restos mortais de D. Pedro I e suas duas esposas em São Paulo, apaixonou-se pela história e aceitou fazer a exumação da Condessa voluntariamente.

A gestão passada do município de Três Rios até se entusiasmou com a possibilidade de tirar a história a limpo mas esbarrou na falta de autonomia e amparo legal para autorizar o procedimento.

A Casa de Caridade de Paraíba do Sul, administradora da Fazenda do Cantagalo, solicitou autorização para o procedimento de exumação aos sobrinhos pentanetos do Visconde de Entre Rios, isso é, descendentes indiretos de quinta geração do irmão da Condessa do Rio Novo, já que ela não deixou filhos. A família não autorizou, alegando que mais de um século se passou e que não viam necessidade deste procedimento.

Cinara lembra que as exumações não são feitas somente para se descobrir a identidade. É feita também para preservar o corpo. Em se tratando de personagem importante para a história, sepultado em bem tombado pelo patrimônio histórico, pode-se entender as exumações também como obrigação de cuidado, já que com as atuais técnicas e exames, muitos mistérios podem ser esclarecidos, tais como causa da morte, doenças preexistentes, limpeza da mortalha, etc.

“Foi graças a Condessa do Rio Novo e seu magnânimo testamento que surgiu a cidade de Três Rios e é de se esperar que no mínimo a verdade seja esclarecida, até mesmo como respeito à memória da Veneranda Senhora Eu estou torcendo para que os restos mortais da Condessa estejam aqui, não o contrário. Porque aquele túmulo de mármore sempre foi objeto de respeito e homenagens, o nosso coral municipal foi lá e cantou em torno do túmulo. Pessoas fazem promessas, rezam, colocam rosas. Eu quero muito que seja ela que esteja lá. Mas é preciso que não haja dúvida. Devemos isso à Condessa, por respeito à memória e à vontade dela antes de morrer”, afirmou Cinara.

TESTAMENTO NÃO CUMPRIDO

Assim como o testamento de Eufrásia Teixeira Leite, famosa personagem do município de Vassouras, que deixou bens para a comunidade local em testamento, a vontade da Condessa do Rio Novo não foi cumprida em muitos aspectos.

O próprio Dr. Randolpho Penna e sua esposa Dona Carolina, sobrinha da Condessa lideraram a contestação do testamento da Condessa na justiça em 1885. Impetraram uma ação contra o provedor da Casa de Caridade, o Barão Ribeiro de Sá requerendo para si as casas, prédios e terras situados na povoação de Entre Rios pertencentes à Estrada União Indústria com o argumento de serem “bens muito diferentes e diversos” da fazenda agrícola doada em testamento pela Condessa. Não fizeram isso sozinhos. Tiveram o apoio ainda de outros familiares. O único familiar próximo que não participou do conluio foi o irmão da Condessa, o Visconde de Entre Rios. Menos de um ano depois os autores perderam a ação e foram condenados a pagar as despesas processuais.

Os itens cumpridos foram só os que satisfaziam interesses pessoais e financeiros dos descendentes próximos.

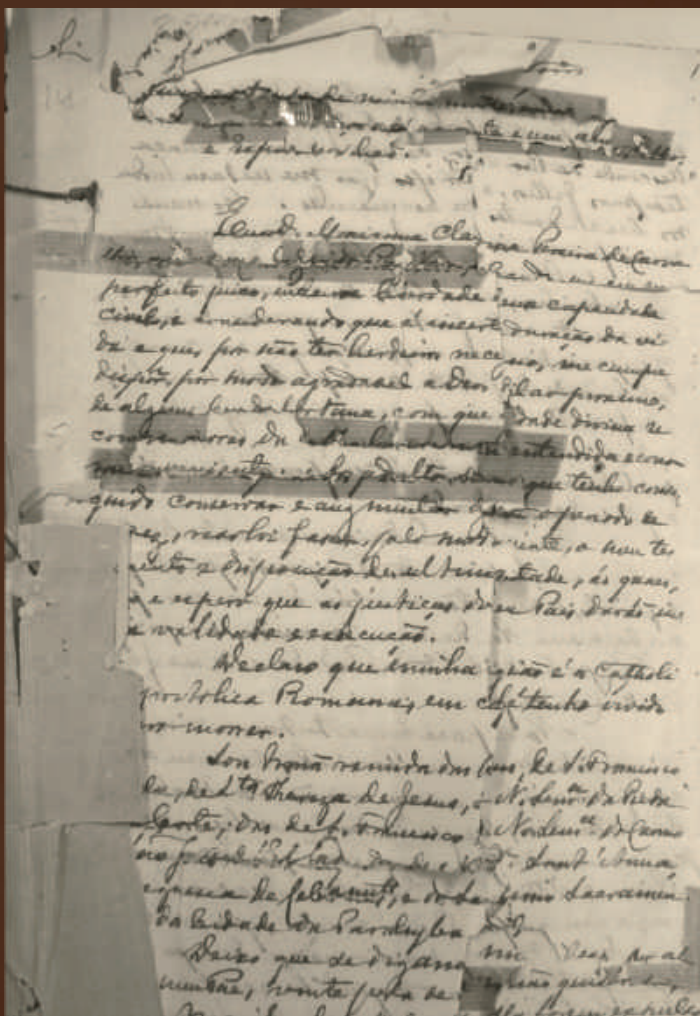


FOTO: TESTAMENTO CONDESSA DO RIO NOVO.

GRANDEZA

PRA QUEM QUER FAZER HISTÓRIA



MUNICH HELLES



WITBIER



AGUARDEM



Condessa do Rio Novo

*Nossa inspiração
está na força, ousadia
e espírito livre
de uma mulher
que marcou a história*

É DE TRÊS RIOS





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.

Girl POWER

A PALAVRA DO MOMENTO É ‘EMPODERAMENTO!’

O verbo “empoderar”, que significa “dar ou conceber poder para si próprio ou para outrem”, ganhou força total entre as mulheres na busca pela conscientização e reivindicação social por igualdade de direitos entre os gêneros.

Essa luta por igualdades que segue desde o século XIX, garantiu para nós mulheres muitos direitos e liberdades, como nosso direito ao voto e a liberdade para usar calças (créditos para Kate Sheppard e Coco Chanel). Mas não paramos por aí, nós mulheres somos persistentes, continuamos firmes na luta fazendo valer todos os direitos que nossas “bizas” já conquistaram. E foi assim que começou o ano de 2017, com o pé direito (de salto, tênis ou rasteirinha), com protestos feministas espalhados pelas grandes capitais do mundo, nas passarelas de alta costura e nas redes sociais.

Os protestos ganharam as ruas fortalecidos por grandes celebridades como Madonna, Charlize Theron e Emma Watson. A líder do movimento em Washington, Madonna, subiu aos palcos, defendeu um belo discurso e levantou mais de 500 mil mulheres que participavam do movimento:

“Hoje é o início da nossa história. A revolução começa aqui. A luta pelos direitos de sermos livres, de sermos quem nós somos, de sermos iguais. Vamos marchar e atravessar a escuridão(...) Nós não estamos com medo, não estamos sozinhas, não estamos no chão. Há poder na nossa unidade e nenhuma força oposta tem chance no confronto com a verdadeira solidariedade!”, gritou.

Nas passarelas, a Maison Dior criou o novo item de desejo das fashionistas e feministas! A t-shirt com a frase “We should all be feminist”, que significa “Devemos todos ser feministas”, foi lançada no último desfile da coleção Primavera-Verão 2017 da marca e já se tornou a preferida entre as famosas durante a semana da moda de alta costura em Paris (que aconteceu no mês de fevereiro). Agora, nos resta esperar tantas outras “Tees” que surgirão em todas as lojas inspiradas nessa febre da Dio(R)evolution!

FOTO: DESFILE DIOR PRIMAVERA-VERÃO 2017.

FOTO: COCO CHANEL.



Nas redes sociais, um novo projeto vem se fortalecendo e ganhando novas seguidoras. O Projeto Estelar, como é chamado esse novo canal de difusão de ideias e empoderamento feminino, tem como líder Paola Maria de Orleans e Bragança. A princesa brasileira, que viveu grande parte da sua infância em Petrópolis, cursou a faculdade de Desenho Industrial no Rio de Janeiro e não deixou que seu título de nobreza tomasse conta de sua personalidade. Tendo sua criatividade e a vontade por novas descobertas como sua verdadeira essência, Paola mostrou que “lugar de mulher é onde ela quiser”! Designer, empresária, modelo e apresentadora, ela consegue reunir em sua nova plataforma digital um encontro entre mulheres com diferentes ideais. O projeto, que tem por objetivo difundir o conhecimento feminino, inspirando mulheres e potencializando suas forças, promove palestras, entrevistas, histórias, poesias e receitas. A ideia principal é multiplicar a sabedoria feminina, gerar novos exemplos de liderança que muitas vezes passam despercebidos no nosso cotidiano e, principalmente, despertar pequenas revoluções individuais que podem nos levar a grandes conquistas coletivas!

Não importa qual a sua essência ou qual seja a sua maneira preferida de levantar a nossa bandeira!!! Nós não queremos “mimimi”, queremos comemorar, valorizar e defender cada pequena ou grande vitória conquistada até aqui por grandes mulheres que escreveram e continuam escrevendo a nossa história. Juntas conquistamos muito mais, e tudo se torna pequeno diante de nossa união. Esse é o nosso momento de brilhar, e eu não estou falando de glitter!



FOTO: PAOLA MARIA DE ORLEANS E BRAGANÇA.

- A britânica Kate Sheppard foi a primeira líder feminista a garantir o sufrágio feminino, em 1883 na Nova Zelândia.
- A estilista Coco Chanel se tornou conhecida mundialmente por popularizar entre as mulheres uma peça, antes exclusiva do armário masculino: a calça. Hoje, o que seria de nós sem a boa e velha calça jeans!?
- Curiosidade fashion: A T-shirt, ou “tee” é um estilo de camisa de tecido, assim denominado pelo seu formato em T, correspondente ao corpo e mangas.



FOTO: MARCHA DAS MULHERES 2017, WASHINGTON.

FOTO: MADONNA, MARCHA DAS MULHERES 2017, WASHINGTON.

FOTO: KATE SHEPPARD.





FOTOLIVIA PÁDUA.

FAZENDA DO PARAÍZO

UM VERDADEIRO TESOURO PRESERVADO NO VALE DO CAFÉ

Por José Luiz Júnior

Intacto seria um pouco exagerado. Afinal, o lugar já tem os seus 164 anos. Mas é tão bem conservado que impressionantemente parece que não foi tocado. E é exatamente a isso que a noção de paraíso nos remete. Algo intocado.

Construída entre 1845 e 1853 por um dos maiores nomes da história do Vale do Café, Domingos Custódio Guimarães, o Visconde do Rio Preto, a Fazenda do Paraíso no município de Rio das Flores comporta adjetivos que vão do impressionante ao estonteante. É

impossível sair de uma visita ao casarão sede da Fazenda com seus 2.200 metros quadrados, cheiro e atmosfera do século XIX do mesmo jeito que se entrou. Tem em seus dois andares, 58 cômodos e 99 janelas. É uma experiência quase transcendental de viagem no tempo. Tudo ali é grande e suntuoso. A construção, as portas e janelas, os jardins, a alameda de palmeiras imperiais que separa a estrada (RJ 145) da fachada frontal da fazenda, a mobília e decoração toda original e todo o resto.

Uma característica marcante da Fazenda do Paraíso, denominada inicialmente como “Flores do Paraíso” é que dentro do casarão tudo está exatamente como era no tempo do Visconde. A fazenda só passou pelas mãos de duas famílias. A família do proprietário original, o Visconde do Rio Preto e depois adquirida pelo bisavô do dono atual, Paulo Roberto Belfort.

“Há cantaria nas calçadas, nas esquadrias das portas, nas esquadrias das janelas e nos rodapés. Internamente, suas paredes são cobertas de pinturas artísticas que utilizaram as técnicas faux-marbre e trompe-l’oeil. A primeira imita o mármore e a segunda, ilusionista, a sensação de relevos”, ressalta Tasso Fragoso Pires no texto do livro Fazendas do Império. O salão de jantar, também enorme, tem suas paredes decoradas com pinturas murais do artista espanhol José Maria Vilarongo. Há um outro espaço muito importante na Fazenda tão preservado quanto o casarão sede que é um antigo e engenhoso (com a licença da redundância) engenho de café.

Não é por acaso que ela é uma das mais procuradas para produções de filmes, séries e novelas. Recentemente foi um dos cenários da novela "Além do Tempo", da Rede Globo e grande destaque do filme "Através da Sombra" de Walter Lima Jr.

Segundo historiadores, a Fazenda do Paraíso foi um dos mais prósperos estabelecimentos de café do Vale do Paraíba. Sua unidade de produção foi considerada, para a época, uma fazenda modelo. O Visconde do Rio



FOTOLIVIA PÁDUA.

Preto implantou ali uma série de modernidades pioneiras no Vale. Entre elas a instalação de um moderno conjunto de equipamentos de beneficiamento do café por força motriz, importado dos Estados Unidos – as máquinas Lidgerwood – preservadas até hoje. Implantou também um moderno sistema de iluminação a gás nas dependências da sede da fazenda, quando o restante do Império ainda desconhecia o sistema. O Visconde possuía também uma banda de escravos, que chegou a ter 80 integrantes. De acordo com o historiador Adriano Novaes, as bandas formadas por escravos eram uma característica das fazendas mais importantes da região. A ideia dos fazendeiros era copiar a famosa banda de escravos da Imperial Fazenda de Santa Cruz, no Rio de Janeiro. A mais famosa de Valença foi a da Fazenda do Paraíso, (na época, Rio das Flores, pertencia à Valença). Realizava diversas apresentações durante os festejos na cidade de Valença. Uma destas

FOTO: ENGENHO, POR FÁBIO SEIXO.





FOTOLIVIA PÁDUA.



FOTO: SIMONE BELFORT, POR LIVIA PÁDUA.

apresentações foi exatamente durante os festejos em louvor a Nossa Senhora do Rosário, como relata o memorialista valenciano Luís Damasceno, em sua obra “História de Valença”: “Ainda em um dos últimos anos de prosperidade, porque passou a nossa terra, tivemos ocasião de assistir à uma festa religiosa, qual a da Senhora do Rosário, promovida por Dona Maria Bibiana de Lellis e Silva, ex-Baroneza do Rio Preto, em a qual tomou parte a excellentte banda de musica, composta de escravos de sua fazenda denominada - Paraíso - e que se compunha de 70 figuras, corretamente uniformizadas, sob a regência do maestro Manoel Corrêa de Medeiros Senra. Ficou-nos gravada na memória essa festividade, pela sua originalidade, pois os solos da missa foram contados por jovens escravos da dita fazenda, as quaes tiveram ocasião de fazer ouvir suas bem afinadas vozes.”

Quando do falecimento do visconde do Rio Preto, ocorrido em 1868, a fazenda contava com 319.000 pés de café de um total de 1.215.000, que se encontravam distribuídos por outras fazendas e chácaras do visconde, onde trabalhavam um total de 1.1795 escravos.

Uma outra curiosidade da Fazenda do Paraíso é

que seus proprietários atuais Paulo Roberto e Simone Belfort moram ali mesmo. Não em outro lugar construído perto do casarão mas dentro do próprio casarão. Simone explica que já se habituou. “É uma casa diferente claro, porque ela requer cuidados especiais. Estamos sempre fazendo manutenção. Mas é a nossa casa! Gostamos muito de morar aqui”.

A atividade principal da Fazenda hoje é a pecuária de leite e corte. Mas, há alguns anos, Paulo Roberto e Simone Belfort têm investido no turismo histórico-cultural, abrindo a Fazenda para visita guiada e participando de programas como o Tour da Experiência, em parceria com o Sebrae/RJ.

“Passamos a explorar o turismo a partir de 2000. A experiência com o turismo na fazenda tem sido muito interessante e produtiva. A gente movimenta a fazenda. É uma experiência muito enriquecedora. Recebemos grupos, escolas, é um momento de troca, e é muito agradável. Para o futuro nós pensamos em continuar trabalhando com o turismo e colaborar para que a região se consolide como um destino turístico”, falou Simone.

Serviço

Visita guiada na casa sede, engenho de café e entorno

Localização: Rodovia RJ 145, Km 99, Rio das Flores, RJ

Contatos para agendamento e informações: (24) 2458-0093;

(24) 99859-5727

E-mail: contato@fazendadoparaizo.com.br

Site: www.fazendadoparaizo.com.br

Fontes:

- Conversa com historiadores e entrevista com proprietários;

- Inventário das Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense (INEPAC)



**Café, Chá,
Chocolate & Cia**

**Mendes
e Vassouras**



Vassouras
Casario Shopping

Mendes
Estrada RJ 127, 31.490 Ij 07
(24) 2465-5387



AO SOM DA
**BANDA
ALECRIM**



Almoço especial
DIA das MÃES

O MELHOR MOMENTO PARA QUEM SABE SER A MELHOR DO MUNDO

14.05 | DOMINGO | 12h30min



RESERVAS
24 2471-7007
reservas@hotelsantaamalia.com

Avenida Sebastião Manuel
Furtado, 526 - Santa Amália,
Vassouras-RJ

*DÓ RÉ MI
faz a diferença*

**Dó Ré Mi
Grill**

Restaurante
Conservatória-RJ

Trav. Profa Geralda de Fonseca, 31 - Centro
doremirestaurante@yahoo.com.br

Tel.: (24) 2438-1940

A MAGNÍFICA CACHAÇA DO BRASIL

A HISTÓRIA DA CACHAÇA MAIS FAMOSA DO VALE DO CAFÉ E DO HOMEM POR TRÁS DELA

É na divisa entre os municípios de Vassouras, Miguel Pereira e Paty do Alferes que fica a Fazenda do Anil. Uma gigantesca propriedade com 110 alqueires de extensão, com altitude média de 800 metros acima do nível do mar, cercada por um bom pedaço de Mata Atlântica, ar e água puríssimos. Ali fica o nascedouro da Cachaça Magnífica, um produto do Vale do Café muito respeitado no Brasil e no mundo, criada por João Luiz Coutinho de Faria, há mais de 30 anos.

E apesar da fazenda chamar a atenção pelo tamanho, o que impressiona mesmo é a história da cachaça produzida lá. Seja pela simplicidade do homem por trás dela, que conta minuciosamente cada pedacinho da trajetória de sucesso do rótulo, seja pelos caminhos que levaram João Luiz e a Magnífica ao lugar em que estão hoje.

João Luiz é engenheiro, tem hoje 75 anos. Trabalhou durante muito tempo na Continac, uma antiga empresa produtora de formulários contínuos (que alimenta as impressoras matriciais). Foi também no final da década de 80,

presidente da FINEP, uma empresa pública financiadora de pesquisas e projetos. Quando começou a produzir a cachaça (que ainda não se chamava Magnífica), João Luiz sequer era bebedor da iguaria brasileira. Muito menos conseguia se ver como um produtor dela. Quis o destino que ele fosse não só produtor, como um grande especialista da produção da bebida no país. E ele não se contentou com pouco. Após aceitar o desafio de produzir cachaça, mergulhou profundamente no assunto. Viajou o mundo

todo estudando e observando

a produção de diversos destilados e hoje entende não somente das propriedades sensoriais e dos detalhes técnicos de cada etapa da produção, mas do mercado e do ramo. Ajudou inclusive a organizar o setor no estado do Rio de Janeiro e no Brasil, quando por exemplo da criação da APACERJ (Associação dos Produtores de Cachaça do Estado do Rio de Janeiro) e do IBRAC (Instituto Brasileiro da Cachaça). Em 2006 foi nomeado Presidente da recém criada Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça, do Ministério de Agricultura.

Um diferencial na produção da Magnífica é o tipo de equipamento

utilizado: um alambique de três corpos - cada vez mais raro. Além disso, a forma de armazenagem e envelhecimento que garante a manutenção do mesmo padrão e a pureza da água encontrada na Fazenda do Anil, colaboram para a qualidade do produto. João relutou na escolha do nome. Achou muita pretensão. Mas como era uma homenagem para a esposa Maria do Carmo, na época reitora de uma Universidade no Rio de Janeiro, se dobrou e a bebida então foi batizada como "Magnífica". O tempo provaria que a escolha foi acertada.



FOTO: DIVULGAÇÃO



FOTO: DIVULGAÇÃO

FOTO: DIVULGAÇÃO

E foi por acaso que descobriu em Caracas, na Venezuela, o método Solera, um sistema de envelhecimento espanhol característico da produção de Rum. O método consiste na divisão da armazenagem da bebida em vários tonéis de carvalho ao longo de um determinado período, formando um blend (uma mistura). Diferente do método tradicional que é estático, o método soleira é dinâmico. João inovou e adaptou o método à produção de sua cachaça. O resultado é a Magnífica Soleira, uma cachaça de forte cor amarelada e complexa combinação de aromas, sabores e sensações. - João Luiz provou que dá pra ganhar mercado fazendo direito. Ousou criar um produto de qualidade e passou a disputar com as grandes marcas brasileiras, não só o mercado interno mas também uma fatia da exportação. Ele hoje vende para Itália, Inglaterra, Espanha, França, Alemanha e Estados Unidos. Tem tanto mercado lá fora quanto aqui no Brasil.

A REVISTA VALE DO CAFÉ visitou a Fazenda do Anil para conhecer de perto a produção. A Fazenda hoje tem capacidade de produzir 500 mil litros de cachaça por ano. Em uma hora de conversa com João Luiz, tivemos uma aula sobre a bebida que é símbolo do Brasil e ouvimos muita história interessante. O próprio Drink que João Luiz tomava e nos serviu durante a conversa tem uma história inusitada. Uma versão criada por consumidores ingleses da cachaça Magnífica do drink Rusty Nail (uma mistura de whisky escocês com drambuie e limão). Batizada de Shine Nail a mistura substitui o whisky escocês pela brasileira Soleira Magnífica. Uma delícia!!!

A Fazenda do Anil recebe visitaçãõ agendada para almoços, visitaçãõ do alambique e degustaçãõ de cachaça. O visitante pode ter a sorte de ser acompanhado pelo próprio João Luiz.

SERVIÇO:

Estr. Deputado Gustavo de Faria (Antiga Estrada do Anil), n.º 4.000. Vassouras/RJ.
Tel: (21) 2508-9042 / 2252-4928.



MERCADO SERVE BEM

Servimos bem para servir sempre!



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

VARANDAS RESTAURANTE

Visite Vassouras, e venha desfrutar de momentos agradáveis ao lado de amigos e familiares no Varandas. Cardápio variado e pratos especiais, valorizando o produtor e a culinária local.



*Almoço
self service
a kilo*



*Cardápio
Variado
a la carte*



*Musica
ao vivo
nos finais de
semana*



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



Música ao vivo às sextas e sábados



Rua Dr. Luiz Almeida Pinto
Conservatória - Valença/RJ

 (24) 99245-8010

Hotel Condessa



(24) 22552383

www.hotelcondessa.net
condessahotel@yahoo.com.br

Av. Condessa do Rio Novo, 1675 - Centro - Três Rios



SEBASTIÃO DEISTER
Professor e historiador

Dr. Miguel da Silva Pereira

Miguel da Silva Pereira, filho do coronel Virgílio da Silva Pereira e de Porcina Magalhães Pereira, nasceu no dia 2 de julho de 1871 na Fazenda do Campinho, propriedade encravada na Serra da Bocaina, em terras paulistas de São José do Barreiro. Até os 12 anos, o garoto viveu na fazenda, recebendo uma alfabetização básica ministrada pela própria mãe. Esgotados os recursos caseiros de ensino, o pai levou-o para o Rio de Janeiro, inscrevendo-o nos exames preparatórios do internato do Colégio D. Pedro II. Embora confiante no talento do filho, o coronel mostrava-se apreensivo com a concorrência de outros estudantes e com o alto nível das provas. Entretanto, todas as preocupações que o afligiam cederam lugar à euforia, porque além de conseguir brilhantemente uma vaga naquele bastião de ensino, o menino logo manifestou sua invulgar inteligência, apresentando um aproveitamento ímpar em todos os testes propostos pelos mestres ao longo de exames estafantes. Em poucos meses, valendo-se de um inato dom de comunicação, Miguel Pereira pôs-se a repassar aos colegas mais embaraçados tudo aquilo que assimilava com extrema facilidade, revelando bem cedo a qualidade de transmitir conhecimentos que faria dele, anos depois, um conceituado professor universitário.

Com apenas 20 anos Miguel Pereira ingressava na histórica Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro, após ter obtido distinção em todas as exaustivas provas acadêmicas. Cinco anos depois – ou seja, em 1896 –, o precoce acadêmico apresentava uma tese revolucionária à Congregação da Faculdade de Medicina, condensada numa obra de raro fôlego e excelência intitulada “HEMATOLOGIA TROPICAL”, com a qual deixou eternizado seu nome nos anais da medicina brasileira. Tal tese jogava por terra a preconceituosa ideia de que o sangue do homem nascido nos trópicos seria inferior em qualidade ao sangue do homem europeu, suposição que tentava

explicar uma anemia peculiar dos nossos trópicos. O minucioso e inquestionável trabalho de Miguel Pereira já revelava o metódico espírito de pesquisador que ele aperfeiçoou ainda mais nos anos seguintes e, principalmente, suas preocupações em relação às doenças que tanto molestavam as populações mais humildes. A tese revelou-se também incontestável com o tempo.

No dia 4 de outubro de 1907 Miguel Pereira foi nomeado como Professor Substituto da 6ª Seção de Clínica Médica, ocasião que aproveitou para pronunciar na Academia um vibrante discurso em defesa da melhoria do ensino de Medicina no Brasil. No ano seguinte, recebeu a indicação para ocupar a Cadeira de Patologia Médica.

Seus feitos profissionais sucediam-se celeremente, e já em 1909 a Congregação da Faculdade indicava-o para reger a 1ª Cadeira de Clínica Médica, cátedra em que permaneceu até o dia de sua morte.

Em outubro de 1916, ao saudar o professor Aloísio de Castro em solenidade na Academia, Miguel Pereira proferiu o mais célebre e veemente discurso de sua vida. Afinal, o que vira e enfrentara em suas andanças pelo interior, junto aos pobres das regiões ribeirinhas, servira de mote final para sua indignação e até mesmo jogara em sua alma dúvidas sobre a validade do trabalho médico no Brasil. Depois de apresentar um quadro caótico e intolerável relativo à saúde do povo brasileiro, que sobrevivia a duras penas no meio rural, lançou ele a

frase que notabilizou de vez seu nome no país: **O Brasil é, ainda, um imenso hospital!**

A comoção causada por esta frase contundente atingiu todos os meios sociais e administrativos do país, até porque fora lançada por um homem de imensurável envergadura moral e ilibado senso profissional e ético, cuja posição nos meios acadêmicos era inatacável e exemplar.



Foi uma providencial coincidência, entretanto, que fez Miguel Pereira descobrir a Vila da Estiva, que hoje leva seu nome. Tratando de uma moléstia respiratória que de súbito acometera o Almirante Alexandrino de Alencar – o grande restaurador da Marinha de Guerra do Brasil – Miguel Pereira aconselhou-o a procurar uma estância de altitude, onde certamente o ar mais tépido contribuiria para o seu bem-estar. O Almirante veio então para a fazenda de Jorge João Dodsworth, o barão de Javary, que já alardeava no Rio de Janeiro as notáveis virtudes do clima da Serra do Couto. Após uma boa temporada de repouso às margens do lago, o militar retornou ao Rio de Janeiro e apresentou-se a Miguel Pereira para uma nova avaliação médica. Visivelmente



impressionado pela cura de seu paciente, o médico sentiu crescer em sua alma o ímpeto que sempre o levava a procurar a roça nos momentos mais difíceis de sua existência. Ali, sonhava ele, residia a provável solução de seus dois problemas mais imediatos: o retorno às suas origens e o lenitivo para os seus males.

É bem possível que outras coincidências não tenham passado despercebidas àquele homem tão perspicaz: a Vila da Estiva chamara-se anteriormente Barreiros, praticamente o mesmo topônimo de sua cidade natal (São José do Barreiro) e na Faculdade de Medicina havia um colega seu – Dr. Henrique de Toledo Dodsworth, filho do barão de Javary –, em cuja fazenda o Almirante Alexandrino de Alencar repousara e encontrara a cura para o seu mal.

Curioso, otimista, esperançoso e certamente encorajado pelo colega acadêmico, Miguel Pereira viajou então pela primeira vez em busca da Estiva. Começava então um novo caso de amor em sua vida. Comovido pelo clima sonolento das montanhas altivas, tocado pelas delícias da serra verdejante e aninhado naquela tranquilidade provinciana e simplória que tanto lembrava sua fazenda de infância, o médico famoso sentiu-se de novo uma criança, e sem hesitação fixou-se em definitivo naquela área intocada, ali adquirindo a propriedade rural que acabou por se confundir posteriormente com o seu próprio nome: a Vila Maria Clara, de onde passou a proclamar para o país os atributos ímpares de seu clima “(...) como sendo provavelmente o 3º melhor do Mundo!”

Corria o ano de 1915 e ninguém podia supor que ele desfrutaria por pouco tempo as delícias oferecidas pela terra que elegera como sua última morada. Contudo, sabia ele aproveitar ao máximo cada minuto de vida em seu sítio amado.

No ano de 1918, quando Miguel Ozório de Almeida viera conviver com seu mestre no Sítio Maria Clara, declarar-se-ia de forma inexorável a doença que o mataria. Contudo, nada no semblante daquele homem tranquilo, trabalhador, sorridente e alegre deixava perceber as agruras do mal que o consumia lentamente. Em finais de maio de 1918, contudo, agravaram-se os sintomas de sua moléstia incurável. Esta não chegou a ser formalmente diagnosticada, mas de acordo com o professor Almeida Prado, Miguel Pereira apresentava uma compressão típica de mediastino provocada, ao que tudo indicava, por um extenso e letal tumor de acústico, muito embora até o fim tenham permanecido dúvidas a respeito de tal definição médica. Constatando a injúria daquela devastadora doença, Miguel Pereira subiu em definitivo para o seu adorado sítio na Estiva, vindo conviver no conforto doméstico proporcionado pela esposa Maria Clara e pelos filhos Helena, Vera Lúcia, Lúcia Vera, Maria Clara (Mancala), Miguel Filho e Virgílio Mauro, este o filho caçula destinado a ser médico como o pai.

No dia 23 de dezembro de 1918 – uma segunda-feira que antecipava para a família um Natal enlutado – perto da hora final e numa inequívoca prova de seu amor pela Estiva –, Miguel Pereira afastou seu sofrimento por alguns minutos para formular um único e singelo pedido: que sobre seu túmulo fosse espalhado um pouco da terra recolhida no jardim do seu adorado sítio serrano.

Dessa infausta data em diante, moradores e visitantes da vila passaram a se referir à localidade como “a Estiva do Dr. Miguel Pereira”, e ao longo dos anos vinte do século passado a titulação foi simplesmente abreviada para Miguel Pereira, topônimo logo homologado pela Prefeitura de Vassouras, então cabeça de município.



Chef de cozinha, historiadora e pesquisadora de gastronomia dos séculos XVIII e XIX.

COZINHA HISTÓRICA COM ANA ROLDÃO

cozinhar e alimentar as pessoas é um ato de amor!

“... A POESIA E A COZINHA SÃO IRMÃS!”

EÇA DE QUEIROZ



FOTO: EÇA DE QUEIROZ.

Eça de Queiroz (1845- 1900) é o autor de língua portuguesa que mais escreveu e descreveu cenas de comida em suas obras. Não foi um cozinheiro, mas deixou sua marca na cozinha portuguesa.

A gastronomia teve um papel importante na literatura de língua portuguesa, e Eça de Queiroz é um dos

seus autores exemplares. Para ele a culinária é um tema de extrema importância. Pela “grande vocação de gourmet”, Eça de Queiroz projetou em sua obra e em seus personagens a delicadeza de paladares exigentes e a descrição de cenas de almoços e jantares que deleitam os seus leitores com os detalhes minuciosos de lautos banquetes e a preparação de pratos nas cozinhas do século XIX.

A descrição das cenas de comida nos elucidam dos costumes sociais da época, além claro dos comportamentos gastronômicos dos personagens e a importância da culinária na obra queiroziana.

Vários são os endereços gastronômicos frequentados pelo autor e por suas personagens. O restaurante do Hotel Central em Lisboa por exemplo, em que João da Ega

oferece o jantar ao Cohen, em *Os Maias*, teria sido o mesmo em que Eça de Queiroz pediu a mão de sua esposa Emília.

No Brasil, Machado de Assis, afirmou numa crítica ao “*O Primo Basílio*”, publicada em 1878, “que as cenas gastronômicas em Eça de Queiroz estruturam o ambiente moral e material e servem à caracterização das personagens, ao desenvolvimento do enredo e ao exercício da crítica e da sátira. Assim, a cozinha, em certa medida, ordena o universo narrativo de Eça e revela uma importante possibilidade de interpretação de seu projeto de representação da sociedade portuguesa.”.

E para homenagear este gênio da literatura de língua portuguesa escolhi uma receita de uma sobremesa que é referência da doçaria lusitana: Ovos moles! Vamos colocar a mão na massa? Bom apetite e até a próxima Cozinha Histórica!



Foto: Blog aguanaboca

OVOS MOLES

INGREDIENTES

400 g. de açúcar.
250 ml de água.
12 gemas.
1 casca de limão.

MODO DE PREPARO

- 1- Fazer a calda com a água, açúcar e a casca de limão em fogo baixo, sem mexer por mais ou menos 10 minutos;
- 2- Retirar e deixar esfriar;
- 3- Juntar as 12 gemas passadas na peneira;
- 4- Colocar no fogo baixo mexendo com cuidado até ferver, reservar e colocar na geladeira.
- 5- Servir enfeitado com canela ou amêndoas!

CURTAS. CURTAS. CURTAS. CURTAS.

REATIVAÇÃO DO CONSELHO DE TURISMO DO VALE DO CAFÉ (CONCICLO)

Depois de um tempo parado, o Conselho de Turismo do Vale do Café (ConCiclo) retomou as suas atividades. Um encontro na Fazenda São Roque em Vassouras no dia 14 de março entre empresários, prefeitos, secretários de turismo, cultura, desenvolvimento econômico, vereadores e trabalhadores do turismo marcou publicamente o reinício da atuação dessa importante instituição para o turismo regional. O ConCiclo é uma instância de governança regional do turismo, um espaço que permite a troca entre o poder público e a sociedade civil na construção, legitimação e acompanhamento das políticas públicas de turismo.

VÉUS DO VALE

Que a região do Vale do Café sempre foi uma das mais requisitadas por diretores de TV, fotógrafos e editoriais como locação para seus trabalhos, todo mundo sabe. Pois agora um público ainda mais exigente, as Noivas, está na mira do empresariado local. Apostando nas paisagens naturais e construções históricas da região para seduzir as prometidas, querem fazer da região o cenário ideal para a celebração de casamentos.

O grupo Vale do Café Rio, que representa empresários da região, organizou a vinda de cerca de 30 profissionais do Rio de Janeiro para apresentar os atrativos e possíveis locais para celebrações. Entre os dias 20 e 23, de segunda a quarta-feira, o grupo fez tour por várias fazendas históricas e hotéis da região, em visita à Vassouras, Barra do Pirai, Valença e Rio das Flores, prontos para atender a demanda do mercado de noivas, que movimenta cerca 15 bilhões de reais por ano no Brasil.

CAFÉ COM TURISMO EM VASSOURAS

O município de Vassouras promove já há alguns anos uma discussão interessante e muito produtiva entre poder público, empresários e agentes diretos e indiretos do trade turístico que coloca o Turismo no centro da roda. Chamado de “Café com Turismo”, o encontro acontece mensalmente de forma itinerante, cada mês em lugar diferente. A ideia surgiu em 2013 com um grupo pequeno que foi ao poucos sendo ampliado. Começou como um bate papo para troca de informações e amadureceu para um espaço de discussão das políticas de turismo na cidade. Segundo a coordenadora de Turismo da Prefeitura Municipal de Vassouras, Vivian May, várias conquistas foram alcançadas como a reabertura do Museu Casa da Hera e importantes demandas foram resolvidas por meio da articulação. Além de tudo a iniciativa se transformou em política de estado. Começou no governo passado e teve continuidade no governo atual. Mais informações pelo telefone (24) 2491-9018.

DEVANEIOS COM SIGMUND E FREUD

YORHAN ARAÚJO



> HARIO BUONO

Como se fosse um bule, seu design permite maior controle da quantidade de água quente, que será despejada exatamente onde se pretende



MANUAL DO CAFÉ COADO

Gosta de café, mas não consegue acertar a mão?

Cabo de cafeteira queimado, bebida muito forte ou fraca e até mesmo pequenos acidentes na hora de preparar sua xícara? Se você adora este método de preparo, mas se confunde com a imensidão de

utensílios e filtros diferentes, ainda há esperanças! Com mais força em cafeterias e restaurantes, ele volta para ficar, reconquistando o espaço que perdeu para o espresso nos

anos 1980. Para te ajudar nesta missão que parece simples, mas não é, preparamos um guia que desvenda as facetas do bom e velho café coado.

Para que o café seja extraído de forma uniforme, despeje um pouco de água quente na pó para deixá-lo úmido. Se depois deste processo, adicione o restante da água

94°C a 96°C
É a variação de temperatura ideal da água

O PREPARO



1 O CAFÉ

A moagem mais usada e encontrada em cafés vendidos em supermercados é a fina



2 ESCALDE

Passa água quente no filtro para tirar a goma do papel, lavar as impurezas e para aquecer o que vai receber o café quente. Isso evita que a bebida esfrie rapidamente



3 QUANTIDADE

A medida padrão é de 10g de café para 100ml ou 1 colher de sopa cheia para uma xícara média de água. Para bebidas mais fortes ou mais suaves, basta adicionar ou retirar a quantidade de café

4 ÁGUA

Evite despejar a água de uma só vez. O ideal é despejá-la lentamente de forma que ela envolva todo o pó de café

CONHEÇA ALGUNS DOS TIPOS DE FILTRO

Ainda muito usado em algumas regiões do Brasil, o filtro de pano passou por algumas "evoluções" e divide o bule com outras opções. Também feito em

titânio, microfibras e de papel, cada tipo confere um resultado diferente na bebida. Conheça um pouco mais sobre cada um deles.

A



> **FILTRO DE PAPEL**
O filtro clássico, que precisa dobrar duas extremidades

B



> **COADOR DE PANO**
Muito utilizado no interior do Brasil, ele é feito com tecido 100% algodão e exige cuidados especiais em sua primeira utilização

C



> **CHEMEX**

Seu papel é mais grosso, deve ser dobrado em forma de cone e dispensa o uso de porta filtros

D



> **PLÁSTICO**
Filtro em microtela de políster resistente. Ele pode substituir até 2 mil filtros descartáveis

E



> **TITÂNIO**
Com seu material anti-alérgico, antimicrobiano e não corrosivo, ele não afeta os sabores do café. Tem vida útil longa por não ser corrosivo e é um excelente condutor de calor

QUESTÃO DE GOSTO!

Não existe o melhor método de preparo ou o melhor café. Existe aquele que melhor atende suas preferências

Mexido de ideias
mexidodeideias.com.br

Infográfico: Rabisco Estúdio | Texto: Kelly Stein

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



Rua Dr Luiz de Almeida Pinto n°24
CONSERVATÓRIA - Valença/RJ

(24) 2438-1732



Tradição, diversidade e preço!

Papelaria - Decoração - Móveis
Ferramentas - Bijuterias
Brinquedos - Utilidades domésticas

**Av. Condessa do Rio Novo, 1475
Centro - Três Rios**

(24) 2255-2779 / 2252-0866

sabe aquele café
com sabor da roça?

agora você pode
fazer na sua casa...



Projetos especiais
para hotéis, pousadas
e eventos.
consulte!

Vale do Café
Miguel Pereira - RJ
(24) 2483-8476
(24) 98133-8864
vendas@valliscafe.com.br



Aqui tem o imóvel que você precisa.



NBX IMOBILIARIA
Realizando o seu sonho.



visite nosso site:
www.nbximobiliaria.com.br

Rua Dr. Walmir Peçanha, Nº 20
LOJA 313 - Shopping TRÊS RIOS
(Em frente ao BANCO DO BRASIL)

(24) 2252-0064

WWW.CAFEFARAO.COM.BR

Café Faraó, gostoso até de ver

Pureza que não só está dentro das embalagens do café, mas em todo o processo até você. Mas falando assim só dá para imaginar. Então, que tal ir ao supermercado e sentir realmente o sabor do nosso café? Afinal, nem todas as emoções podem ser transmitidas por palavras.



FARAÓ®



Mais Informações: (24) 3346 7311 | SAC e Vendas: 8000 0234 242 | contato@cafefarao.com.br

ONDE FICAR

HOSPEDAGEM

BARRA DO PIRAI

Hotel Fazenda Ribeirão - BR 393 (Rod Lucio Meira), Km 247, s/n - St Cecília, Tel: (24) 2447-7650

Pousada Brisa do Vale - R. Raquel da Silva Freitas, nº 350. Centro - Ipiabas. Tel:(24) 2437-1974 | 98809-0084

Pousada das Bromélias - Estrada Fazenda Abundância, nº 285 - Ipiabas/Conservatória

Pousada do Chiquinho - Rodovia das Trovas, 11749 - Ipiabas Tel: (24) 2437-1295

Hospedaria Abbud e Fernandez - Rua Lourival de Oliveira 760, Ipiabas. Tel: (24) 99967-0758.

MENDES

Centro Marista São José das Paineiras - RJ 127 Km 32, 1539 - Coqueiros. Tel:(24) 2465-2266

Pousada do Barão - Estrada RJ 127, n-30.720 - Gonzalez, (24) 2465-0004

MIGUEL PEREIRA

Pousada Coração Verde - R.Alzino Fereira Tinto, 500 - Retiro das Palmeiras. Tel: (24) 2484-0066

Pousada Yledaré - Rua Geraldo Bittencourt, 1600. Tel: (21) 96407-2478

PARAÍBA DO SUL

Hotel Pousada Cantinho do Céu -BR 393, Km 180, Estr. Ouro Preto 1300. Tel: (24) 9220-1577

Pousada Hospedaria Vô Deco - Rua Chile, 32 - Parque Morone (24)2263-2326

Pousada Bougainville - Estrada de Werneck, 4300. Tel: (24) 2266-1028

PATY DO ALFERES

Pousada do Alferes - Estrada Fortaleza, 75 - Quindins. Tel: (24) 2485-8544

Pousada do Maguila - R. Irineu Avelar, 109 - Avelar. Tel: (24) 2487-1412

Pousada Nova Gironda - RJ 125, Av. Sesquicentenário, nº 72.083 - Avelar. Tel: (24) 2487-3072 / (21) 9527-7120

PIRAÍ

Casa do Manequinho - R. Barão de Piraí, 90 - Centro. Tel: (24) 2431-9900

RIO DAS FLORES

Pousada e Restaurante do Lago - RJ 145, s/n - Fazenda São Luiz - Taboas. Tel: (24) 2458-4324

Vila Flor - Praça Coronel Sucena nº 40, Centro. Tel: (24)2458-1114

Pousada Vivenda Do Interior - Av Dr Vilma Dutra Novaes, 208 - Centro. Tel: (24)98843-8834

Pousada Rio das Flores (chalés) - Rua Pacheco Leão, 150 - Centro. Tel: (24) 2458-1036

Pousada Lírios do Campo - Praça Coronel Sucena, 135- Centro. Tel: (24) 2458-1286

Eco Resort San Thomaz - Estrada Belmiro Braga, km 01- Porto das Flores. Tel: (24) 2458-0260

TRÊS RIOS

Hotel Condessa - Av. Condessa do Rio Novo, n- 1675 - Centro. Tel: (24) 2255-2383

VALENÇA

Pousada Rancho da Mata - Est. Nestor Ribeiro Ferreira, 1100, Conservatória. Tel: (24)99233-4769

Pousada Severina Chic Chic - Rua Oswaldo Fonseca, 44 - Centro, Conservatória. Tel: (24) 2438-1267 / 9256-7403

VASSOURAS

Hotel Fazenda Galo Vermelho - RJ 121, 6814. Tel: (24) 2491-9501

Mara Palace Hotel - Rua Chanceler Dr. Raul Fernandes, 121 - Centro. Tel: (24) 2471-1993

Pousada Vale das Palmeiras - R. Galeno Gomes, 35 - Centro. Tel: (24) 2471-7754

Hotel Santa Amália - Av. Sebastião Manuel Furtado, 526 - Santa Amália, Tel: (24) 2471-7007

Vila Hibisco Pousada e Apart - R. Abreu César, 55 - Centro, Tel: (24) 2491-2535



*Hospedaria
Abudd & Fernandez*

Rua Lourival de Oliveira 760,
Ipiabas | 24 99967-0758

ONDE COMER

BARRA DO PIRAI

Adolphina - Rua Diogo Macedo, 150 - Ipiabas. Tel: (24)24371226 - Ipiabas

By Laca Grill - Estr. President Pereira, 1221 - Ipiabas Tel: (24) 2437-1826

Chiquinho pousada e Restaurante - Rodovia das Trovas, 11749 - Ipiabas Tel: (24) 2437-1295

Restaurante Chalé Gourmet - RJ 137 - Ipiabas. Tel: (24) 99264-2120 / 99856-9657

Zappa restaurante - Rua Coronel Cristiano, 115 - Ipiabas Tel: (24) 2437-1775

MENDES

Aki ki nós fica - RJ 127 - KM 32, nº 3824. Tel: (24) 2465-5468

Café, Chá, Chocolate & Cia - RJ 127, 31490, loja 7 - Coqueiros. Tel: (24) 2465-5387

Mendes Grill - Praça Dr. João Nery, n-20 - Centro. Tel: (24) 2465-2176

MIGUEL PEREIRA

Restaurante Pic Nic - Rua. Gen. Ferreira do Amaral, 94 - Centro. Tel: (24) 2484-1360

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

Chico Rey - Rua General Ferreira do Amaral, n-178 - Centro - Tel: (24)2484-2029

PARAÍBA DO SUL

Bistrô Alecrim - Avenida Marechal Castelo Branco 473, Tel: (24) 9968-7004

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

Bar e Choperia Bom Gosto - Avenida Ayrton Senna 144 - Centro

Restaurante e Pizzaria Avenida - Avenida Ayrton Senna 8 - Amazonas, Paraíba do Sul

PIRAÍ

Bar do Peixe - Rua XV de Novembro 242, Tel: (24) 2431-1610

Casa do Manequinho - R. Barão de Pirai, 90 - Centro. Tel: (24) 2431-9900

Torteria Adriana - Rua Pio XII 58 Lj 3 | Centro, Pirai (24) 2431-0257

Verdejo Gastronomia - Av. Guadalajara, 3450 24 2431-1675

RIO DAS FLORES

Fazenda Santo Inácio - Rua Profa. Enalra Reis Valle, S/N Rodovia RJ 145 Centro (24) 24581307

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

Restaurante Cristal - Rodovia RJ 145, 99 - Bairro Pombal Tel: (24) 2458-6011

Café Estação das Flores - RJ 145 - s/n - Centro - Tel: (24) 2458-1037

Anexo Gourmet - Praça Coronel Sucena- n' 02- Centro. Tel: (24) 988438834

TRÊS RIOS

Restaurante Petisco da Praça - Praça São Sebastião, 20 - Centro. Tel: (24) 2252-3078 / 2255-1772

Santo Graal - Shopping Américo Silva, Centro.

VALENÇA / CONSERVATÓRIA

Restaurante DÓ, RÉ, MI - Trav. Profa Geralda de Fonseca, 31 - Centro - Conservatória (24) 2438-1940

Restaurante Sabor da Terra (O Restaurante das meninas) - Rua Dr. Luiz Almeida Pinto Conservatória. Tel: (24) 99245-8010

Restaurante Boemia - Rua Dr Luiz de Almeida Pinto nº24 - Conservatória. Tel: (24) 2438-1732

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

VASSOURAS

Bar do Alfredo - Praça Promotor Athayde Parreira, 10 - Centro.

Restaurante Sabor do Vale - Rua Caetano Furquim, 50 - Centro. Tel: (24) 2471-7657 / 99991-3371

Restaurante Varandas - Av. Expedicionário Osvaldo de Almeida Ramos, 110 - Centro. Tel: (24) 2471-3392

Rô Massas - Rua Barão de Vassouras, n-19 - Loja 07 - Casario Shopping. Centro - Tel: (24) 2471-3772

Rock in Truck - Avenida Octávio Gomes, Centro - Tel: (24) 98121-0129

Trailer do Serginho - R. Gen. Niemeyer, 460 - Residência - Tel: (24) 2471-3582

Public House Pub - R. Dr. Fernando Pedrosa Fernandes, 59, Santa Amália (em frente à Rod. Nova).

BARRA DO PIRAÍ

Fazenda Aliança - RJ 145, Km 47. Tel: (21) 2266-0567 / (21) 7892-9499

Aldeia das Águas - BR 393, Km 270 - Tel: (24) 2433.1122

Fazenda da Taquara - Estrada RJ 145, 600 - Km 44 Tel (24) 2443-1221 / 99826-3330

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

Fazenda São João da Prosperidade - Estr. Barra do Piraí - Ipiabas, 4354 Tel (24) 2442-3194/ 99225-1331. (WhatsApp)

ENGENHEIRO PAULO DE FRONTIN

Fazenda São João da Barra - Estrada do Bonfim, 1650 - (24) 2468-2029 / (21) 99982-5805

Uaná Etê - RJ 121, 2265, Sacra Família do Tinguá - (24) 2468-1550

MENDES

Casa da Cultura José Francisco Madeira de Viveiros
Endereço: Rua Alberto Torres s/n | Centro

Choro na Praça - P. Dr. João Néri - Aos domingos às 11 horas.

MIGUEL PEREIRA

Fazenda Santa Cecília - Estrada Tijipiô, 656 - Vera Cruz (24) 2484-8283

Lago Javary - Barão De Javary, Miguel Pereira

Museu Francisco Alves - Av. Roberto Silveira, 133 - Centro. Tel: (24) 2485-2274 / 4877

Roda de Blues - Rest Chico Rey - R. Gal Ferreira do Amaral, 178, Centro. Tel: (24)2484-2029. Às quintas a partir das 20h.

PARAÍBA DO SUL

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

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

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

PATY DO ALFERES

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

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

Fazenda Boa Esperança - Rua Arlindo Lisboa, 300 (Avellar) Tel: (24) 2487-1123 / 99636-1603

PIRAÍ

Casa de Cultura de Piraí - Rua Comendador Sá, 105 - Centro - Tel: (24) 2431-9981

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

RIO DAS FLORES

Fazenda do Paraíso - RJ 145 - Manuel Duarte (24) 2458-0093

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

Casa de Cultura de Rio das Flores - Dr. Leoni Ramos, nº 11 - centro - Tel: (24) 99227-4098

Florart - Rua Major Belford s/nº Manuel Duarte, Rio das Flores, Tel: (24) 2458-0190

TRÊS RIOS

Shopping Olga Sola - Praça São Sebastião, 330 - Centro. Tel: (24) 2251-3093

Teatro Celso Peçanha - Praça São Sebastião, s/n - Centro. Tel: (24) 2252-0158

Casa de Cultura de Três Rios - Praça São Sebastião, n-224 - Centro. (24) 2255-1729

Shopping Américo Silva - Rua Barão do Rio Branco, 303 - Centro. Tel: (24) 2233-4455

VALENÇA

Fazenda Florença - Estrada da Cachoeira, 1560, Conservatória, Tel: (24) 2438-0124

Fazenda Santo Antônio do Paiol - Rodovia RJ 145, n-25532 - Esteves, (24) 2458 4720

Fazenda Vista Alegre - RJ 143 (Estr Valença Conservatória), KM 18, 2800. Tel: (21) 3181 7516

Museu Vicente Celestino - Rua Paschoal Librelotto, 03 - Conservatória - Tel: (24) 2438 1134

Museu da Seresta e Serenata - Rua Doutor Luis Pinto n 159 - Conservatória - Tel: (24) 2438-0060

Museu Casa Léa Pentagna - Rua Vito Pentagna, 213 - Centro - Tel: (24) 242453-4178

VASSOURAS

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

Casario Shopping - Rua Barão de Vassouras, n-19 - Centro - Tel: (24) 2471-3078

Museu Casa da Hera - Rua Dr. Fernandes Júnior, 160 - Tel: (24) 2471-2961 / 2471-2930

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

Fazenda Santa Eufrásia - Rodovia BR 393, KM 242 - Tel: (24) 99994-9494 / (21) 99926-9619

Fazenda Cachoeira do Mato Dentro - BR 393, KM 173 - Tel: (24) 9914-2286 / 98114-9655

Fazenda Santo Antônio (Pesqueiro) - Estrada Joao Ternura, 1841 Tel: (24) 2471-2503

Fazenda Carvalheia - Rod. RJ 137 (Mendes/Barra do Piraí). (24) 98112-7503/99817-5368

Public House Pub - R. Dr. Fernando Pedrosa Fernandes, 59, Santa Amália (em frente a Rod. Nova)

SABOR DO VALE

Restaurante

Comida mineira no fogão à lenha



Rua Caetano Furquim, 50 (ladeira Américo Brasileiro) centro - Vassouras

(24) 2471-7657 / 99991-3371 / 98825-1713



Massas Italianas
com temperos Caseiros



**Santo
Graal**

Bistrô e Delicatessen
Vinho tratado com respeito



**Clube do
Whisky**



*tudo que você deseja para o
seu prazer de ótimos produtos.*

Shopping Américo Silva - Três Rios

Toda boa ideia começa com um café, com uma conversa. Toda boa ideia continua em conjunto, olhando em uma mesma direção. Toda boa ideia dá certo quando se perpetua, se faz presente e transforma.



Um conselho para promover o Vale do Café. Um espaço para diálogo, mediação e fortalecimento do turismo. Venha fazer parte desse ciclo!

contato.conciclo@gmail.com

Conselho de Turismo do Vale do Café: Barra do Piraí - Barra Mansa - Eng. Paulo de Frontin - Mendes - Miguel Pereira - Paracambi - Paty do Alferes - Piraí - Rio das Flores - Valença - Vassouras - Volta Redonda.