



Vale do Café

REVISTA

Conservatória

dos índios, da seresta e do Vale do Café. p.16

MALVADOS MORTOS

Uma versão romaneada
da fuga de Manoel Congo. p.09.

FAZENDA SANTA CECÍLIA

Fazendas do Café. p.20.

SONORA

Uma casa de espetáculos no
coração do Vale do Café. p.20.



MAGNÍFICA

de Faria

CACHAÇA DO RIO DE JANEIRO

MAGNÍFICA

Cachaça do Brasil





EDITORIAL

Conservatória resiste...

Ouvi de alguém que o futuro do turismo em Conservatória poderia estar seriamente comprometido pela dependência exclusiva que o lugar tinha de um público alvo específico. Os números e o tempo têm provado que a afirmação não é verdadeira. Seria um exagero dizer que Conservatória passou incólume pela tempestade que varreu a economia do mundo e a economia do Brasil, principalmente no estado do Rio de Janeiro, mas ela tem sobrevivido bem, diversificado público e ampliado horizontes. A receita do sucesso é aquela que pode dar certo em qualquer lugar do mundo se for levada a sério. A união

entre o poder público e privado, mas principalmente a união e a atuação conjunta dos empreendimentos da iniciativa privada que dependem direta ou indiretamente da atividade turística. E diversidade. Conservatória não vive mais só de música. Tem atrações culturais, naturais, históricas, uma quantidade muito grande de coisas pra fazer para os mais variados públicos, gostos e idades.

Nessa nossa sétima edição vamos então homenagear Conservatória e demonstrar que ela não só resiste, como vai muito bem, obrigado! Veja um pouco do muito que o lugar tem a oferecer. Boa leitura a todos!

José Luiz Júnior



EXPEDIENTE

EDITOR: **José Luiz Júnior**
COORDENAÇÃO GERAL: **Thamiris Sales**
DIREÇÃO DE JORNALISMO: **José Luiz Júnior**
REPRESENTANTE COMERCIAL: **Alex Rocha**
DIREÇÃO DE FOTOGRAFIA: **Igor Alecsander**
DIREÇÃO DE ARTE: **Bianca Monsores**
DIAGRAMAÇÃO E ARTE FINAL: **Bianca Monsores**
COLABORADORES: **Juliana de Brito, Leonardo Moraes, Sebastião Deister, Igor Alecsander, Rodrigo Arruda, Alex Rocha**
ASSESSORIA ACADÊMICA: **Carlos Alberto Dias Ferreira / Thalita Serphi**
JORNALISTA RESPONSÁVEL: **Juliana Henriques**
OMBUDSMAN: **Ricardo Jardo**



REVISTA VALE DO CAFÉ

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

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

Anúncios e assinaturas: (24) 2471-3744 | 99276-6426

CNPJ: 13.918.239/000197

Email: revistavaledocafe@gmail.com

Site: www.revistavaledocafe.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 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.

SANTANA DAS PALMEIRAS 06
Por Sebastião Deister.

FEIRA DA CACHAÇA DE VASSOURAS 08

RESENHA 09
Malvados Mortos.

FAZENDA SANTA CECÍLIA 10
Fazendas do Café.

MODA ATRAVÉS DO TEMPO 14
Por Juliana de Brito.

CONSERVATÓRIA 16
A Conservatória dos índios, da seresta e do Vale do Café.

ESPAÇO SONORA 20
Uma casa de espetáculos no coração do Vale do Café.

POESIA 22
Simplesmente Amor, de Juliane Lemos.

CANIL HAUS FLAMBOYANT 23
Referência na criação da raça Pastor Alemão.

EXPOSIÇÃO FOTOGRÁFICA 25
'Outros Olhares do Museu Casa da Hera em Vassouras'.

DOSSIÊ DO PATRIMÔNIO CULTURAL 26
Casarão de Ipiabas.

ENCONTRO DA HISTÓRIA, CULTURA E TURISMO 28
Em Valença-RJ.

CACHAÇA E GASTRONOMIA 30
Por Chef Leo Moraes.

ONDE FICAR 32

ONDE COMER 33

ONDE IR 34



FEIRA DA CACHAÇA DE VASSOURAS.



CONSERVATÓRIA.



ESPAÇO SONORA.



CHEF LEO MORAES.



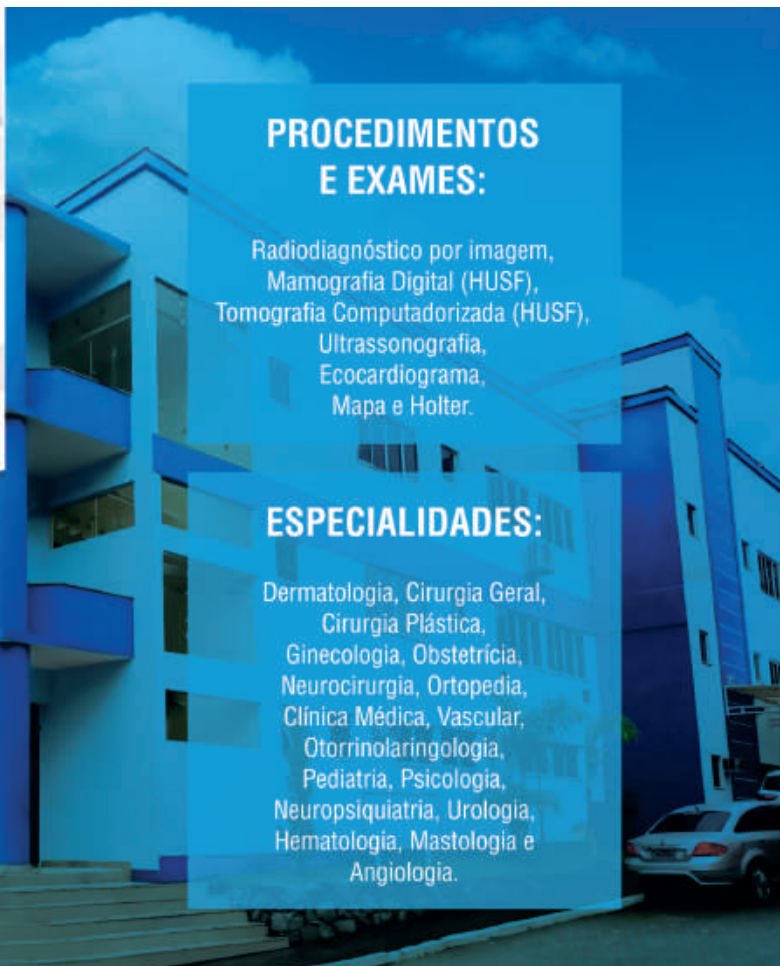
centro integrado de saúde
unidade materno infantil

**CARINHO COM QUEM
VOCÊ MAIS AMA.**

**Atendemos convênios
e particulares**

**Pronto
Atendimento 24h**
PEDIÁTRICO

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,
Cirurgia Plástica,
Ginecologia, Obstetrícia,
Neurocirurgia, Ortopedia,
Clínica Médica, Vascular,
Otorrinolaringologia,
Pediatria, Psicologia,
Neuropsiquiatria, Urologia,
Hematologia, Mastologia e
Angiologia.

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



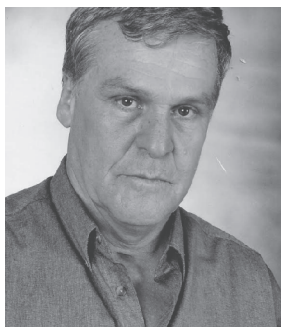
PEDRO ANTONIO

www.viacaopedroantonio.com.br

turismo@viacaopedroantonio.com.br

(24) 2491-8300





SEBASTIÃO DEISTER
Professor e historiador

SANTANA DAS PALMEIRAS DO ALTO DA SERRA DO COMÉRCIO

A Estrada do Comércio, rasgada no coração da floresta do Tinguá e que tanto progresso transportou para as áreas inseridas entre a Baixada de Iguazu e as regiões de Valença e Rio das Flores, serviu de pretexto para uma das mais ousadas obras do barão de Paty do Alferes (Francisco Peixoto de Lacerda Werneck) na metade do século XIX. Às margens daquele pioneiro caminho, ele tentou concretizar seu sonho de construir uma cidade que alicerçasse um trecho de apoio às caravanas que circulavam diariamente entre os vales dos rios Paraíba e Santana e o Rio de Janeiro, ao mesmo tempo em que pretendia homenagear a princesa Isabel, batizando a vila como nome de Isabelópolis em consonância com Petrópolis (a cidade de D. Pedro II).

Contudo, Isabelópolis não passou de uma caríssima e frustrada utopia, pois nela Francisco gastou cerca de 60 contos de réis, uma fortuna expressiva para a época. Por outro lado, as obras minaram parte de sua

resistência orgânica, testaram ao extremo sua paciência e levaram à morte vários de seus preciosos escravos, alguns abatidos pela dureza do trabalho e outros tantos dizimados por doenças tropicais galopantes, como o cólera, a malária e a febre amarela. Também onerado por dívidas geometricamente crescentes, sofrendo com safras ruins e insuficientes em suas fazendas, enfrentando graves problemas com a reposição de mão-de-obra qualificada e principalmente lutando contra a carestia de gêneros necessários à manutenção de seu numeroso plantel escravo, o barão mostrou um profundo desgosto com algumas medidas econômicas tomadas no Brasil que, por vezes, corroíam seus bens financeiros.

De qualquer forma, entre 1851 e 1852 Francisco, perseverante, otimista e esperançoso como era de seu perfil, já mantinha 30 trabalhadores e mais 12 juntas de bois envolvidos nos serviços de remodelação e ampliação da capela no Alto da Serra do Comércio. A Igreja de Santana, totalmente levantada em pedras colossais, deveria dominar, no espaço de um ano, uma área de 150 fogos (ou seja, 150 famílias), mas em finais de 1852 encontrava-se ainda desamparada dos serviços da religião.

A obra estava quase totalmente terminada quando três dias de chuvas ininterruptas e violentas fizeram vir abaixo sua torre e toda a fachada da Igreja. A parede do leste, desaprumada, precisou também ser de pronto demolida, da mesma forma como a parede dos fundos. Obstinado, ele levou seu projeto à frente. No mês seguinte, encontrava-se praticamente concluída a IGREJA DE SANTANA DE ISABELÓPOLIS DO ALTO DA SERRA DO COMÉRCIO, e o barão pedia apoio às mais importantes figuras da região para a representação escrita que pretendia enviar ao Governo Provincial e ao Prelado da Diocese objetivando criar ali, em definitivo, uma Paróquia, fazendo questão de mencionar a excelente localização da Freguesia no Alto da Serra.

Seus pedidos encontraram eco junto aos governantes, tanto que, em 6 de outubro de 1855, era expedido o DECRETO Nº 813 nos seguintes termos:

“Fica criada a Freguesia de Santana das Palmeiras no Município de Iguassú, desmembrando-se da de Nossa Senhora da Piedade, no mesmo Município, e das de Nossa Senhora da Conceição do Paty do Alferes e de Sacra Família do Tinguá, do Município de Vassouras, o território que lhe deve pertencer, com os limites estabelecidos pelo Governo.”

IMAGEM: BARÃO DE PATY DO ALFERES.



Aos poucos, a freguesia foi abrindo uma expressiva população, tanto que, em vista de seu crescimento, o Governo da Província achou por bem nela instalar um cartório para registrar nascimentos, casamentos e óbitos e um posto de atendimento policial, como podemos conferir pelas seguintes deliberações emanadas em finais do auspicioso ano de 1856, época em que o barão mais trabalhou pela sua cidade:

“DELIBERAÇÃO DE 15 DE NOVEMBRO DE 1856

Fica criado um Distrito de Paz na Freguesia de Santana das Palmeiras, do Município de Iguassú, tendo por limites os mesmos designados na Deliberação de 4 de outubro de 1856.”

“Fica criada uma Subdelegacia de Polícia na Freguesia de Santana das Palmeiras, no Município de Iguassú, tendo por limites os mesmos definidos na Deliberação de 4 de outubro de 1856.”

Não obstante os ingentes e continuados esforços do barão, sua Santana das Palmeiras teve uma vida efêmera e até mesmo melancólica. Em 1858, uma devastadora epidemia de malária varreu a baixada de Iguassú, provocando a fuga de quase todos os seus moradores para freguesias mais distantes e, por conseguinte, mais seguras. Nem bem os remanescentes da vila se haviam recuperado desta tragédia e o cólera se abateu sobre a região, ceifando mais vidas e pondo em polvorosa as autoridades da Província.

É certo que, entre 1880 e 1898, ainda sobreviviam por ali algumas famílias teimosas e destemidas, mas a triunfal passagem da ferrovia por Belém (hoje Japeri) unindo em definitivo o Rio de Janeiro às cidades da Serra – transportando com rapidez, segurança e conforto os produtos que normalmente transitavam em lombo de mulas pela tortuosa e perigosa Estrada do Comércio – solapou de vez aquele entreposto comercial, e assim a vila, a igreja, a delegacia, a escola, as casas e o cemitério foram deixados em meio à mata, lá repousando hoje tão somente as ruínas de um grande sonho.

Essa é a Santana das Palmeiras do Alto da Estrada do Comércio, a Isabelópolis, o sonho derradeiro do barão de Paty e a lembrança pesarosa dos árdios tempos de ocupação dos flancos do Tinguá. Esse, enfim, é o enigma desvendado daquela catedral inimaginável mergulhada nas fimbrias da delicada floresta da nossa serra, cujo rufar de brisas amenas por certo até hoje abarcam os melódicos e dolorosos cantos dos negros sofridos que a ergueram, decoraram e consagraram, mas que com ela foram sepultados para todo o sempre.

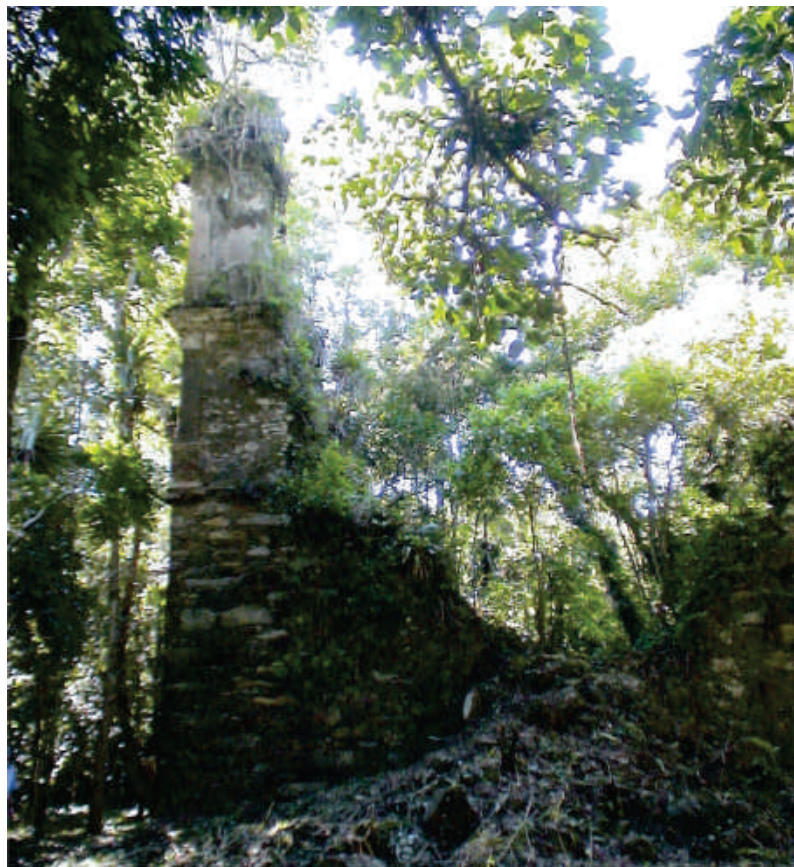


FOTO: RUÍNAS DE SANTANA.

FOTO: RUÍNAS DE SANTANA.





FOTO: PANORAMA GERAL DA FEIRA. POR AURÉLIO MESQUITA

PRIMEIRA FEIRA DA CACHAÇA DE VASSOURAS

A exemplo do que ocorre em outros estados do Brasil, em algumas cidades do Rio de Janeiro e no próprio Vale do Café, Vassouras também construiu um evento ligado à tradicional e histórica bebida brasileira: a cachaça.

Com uma diversificada programação artística dividida em três dias a primeira Feira da Cachaça de Vassouras que aconteceu na antiga Estação Ferroviária, no centro da cidade, nos dias 18, 19 e 20 de agosto foi sucesso de público e de crítica. O evento demonstrou que tem potencial para entrar de vez no calendário turístico do Vale do Café.

Entre os alambiques que participaram estão Cachaça Carvalheira, Cachaça Magnífica, Cachaça Ribeirão, Cachaça Pilão, Cachaça Vieira & Castro, Cachaça Werneck e Cachaça Cachoeira. Participaram também barraqueiros e food trucks de toda a região.

A Feira foi uma realização do Coletivo Cafeína, por meio do produtor cultural José Luiz Júnior e da Prefeitura Municipal de Vassouras (PMV) com o apoio dos produtores de cachaça da região, da Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo (PMV) e da Coordenação de Eventos (PMV).

Alguns dos produtores participaram pessoalmente do evento como Nelinho Carvalheira, da Cachaça União Carvalheira; João Luiz de Faria, da Cachaça Magnífica; Eli Werneck, da Cachaça Werneck; Ernani Maciel, da Cachaça da Fazenda Ribeirão; Gilson

Bittencourt da Cachaça Cachoeira e Aline de Castro Vieira (destaque como única mulher produtora participante) da Cachaça Vieira & Castro. Nelinho Carvalheira, além de ter levado o seu Cachaça Truck, levou uma pequena reprodução de um alambique e fez cachaça ali mesmo na Feira na frente dos visitantes.

A Feira da Cachaça de Vassouras, contou também com o apoio da Fundação Educacional Severino Sombra (Fusve), da Associação Comercial, Industrial e Agropecuária de Vassouras (ACIAV) e empresários da região. Colaboraram a CPP Construcenter, o Restaurante Varandas, Restaurante Mão na Massa, Crocodilos Bar, Bar do Arlindo, Pa-Pri Bar e Lanchonete, Coruja Gastro Pub, Sávio Tendas, Krote, Gráfica Palmeiras, Casa Muniz, Mercado Serve Bem, Mara Palace Hotel, Ultraplan, Grupo Eterna Saudade, Prisma Turismo, JC Home Center, Bar do Alfredo, Manso Veículos e outros.



FOTO: OS PRODUTORES ELI WERNECK (CACHAÇA WERNECK), EVANDRO GALVÃO (REPRESENTANDO CACHAÇA CACHOEIRA), NELINHO CARVALHEIRA (CACHAÇA CARVALHEIRA), JOÃO LUIZ COUTINHO (CACHAÇA MAGNÍFICA), ALINE DE CASTRO VIEIRA (CACHAÇA VIEIRA & CASTRO), ERNANI MACIEL (CACHAÇA FAZENDA RIBEIRÃO), POR MARLOS FRANÇA.

Resenha

MALVADOS MORTOS: A história de uma insurreição e uma fuga bem sucedidas.

Nossa indicação de leitura dessa edição vai para um livro que não pode mais ser encontrado nas livrarias e pontos de venda convencionais (pelo menos por enquanto): *Malvados Mortos* de João Luiz Duboc Pinaud. No site Estante Virtual e em outros sites na internet tem uma quantidade considerável. Mas a hora que esse tesouro for descoberto, ou redescoberto, vai esgotar bem rápido. Trata-se da saga romanceada da Insurreição de Manuel Congo, Mariana Crioula, Epifânio Moçambique e outros escravizados na primeira metade do século XIX entre 1838 e 1839 que terminou (será?) com o enforcamento de Manuel Congo em 6 de setembro de 1839 no largo dos enforcados em Vassouras/RJ. No local hoje existe um memorial

erguido para lembrar do fato e homenagear Manuel Congo.

Pinaud escreveu antes desse outro título muitíssimo interessante sobre esse importante acontecimento histórico, chamado “Justiça e Insurreição Negra”. Mas com um viés mais jurídico e técnico. Em *Malvados Mortos* o autor está mais à vontade, com mais liberdade poética e criativa. Mas sem contudo deixar de se ater aos documentos e fatos históricos da época.

A primeira edição é de 1987 da Editora Expressão e Cultura. Foi republicada depois numa versão de bolso em 2001 na coleção páginas amarelas também da Expressão e Cultura. Vale muito a leitura!

IMAGEM: CAPA DO LIVRO, VERSÃO DE BOLSO.

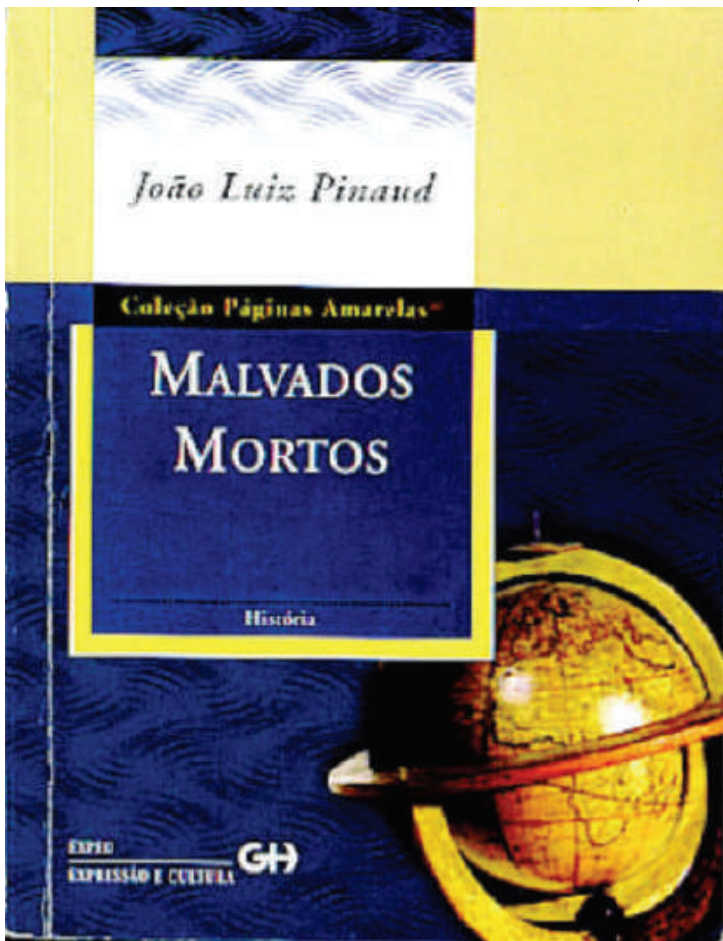


IMAGEM: CAPA DO LIVRO.

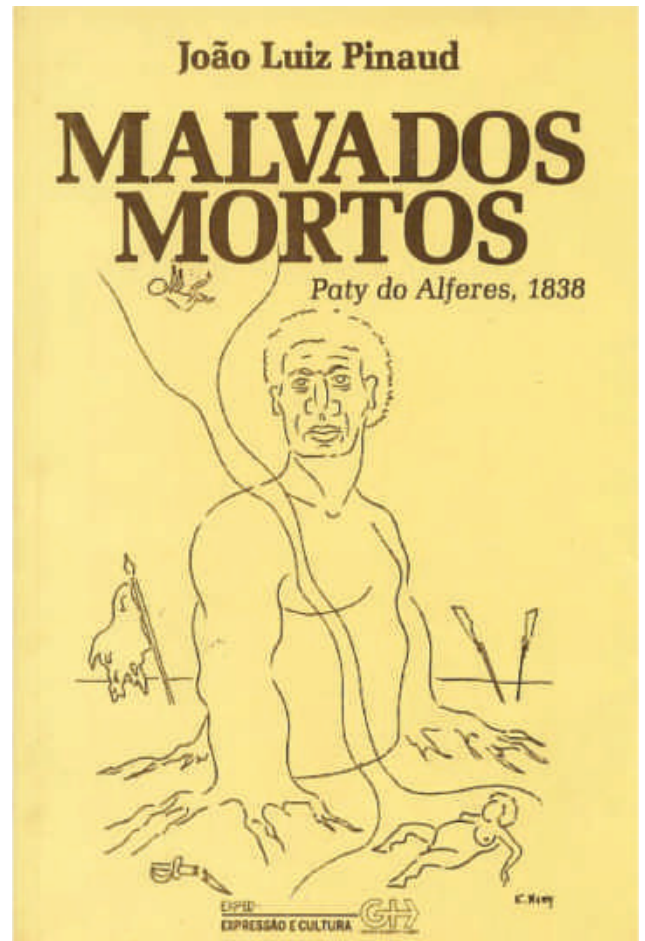




FOTO: FAZENDA SANTA CECÍLIA. POR ISABELA KASSOW - DIADORIM IDEIAS.

Fazenda Santa Cecília:

(antiga Nossa Senhora da Piedade de Vera Cruz)

Por Sebastião Deister

Tudo começou no ano da graça de 1770, quando o sesmeiro e minerador português Manoel de Azevedo Matos iniciou a construção de uma primeira moradia junto à margem direita do rio Santana (em terras do atual território de Miguel Pereira), área em que pretendia criar sua família ao lado da esposa Antônia Ribeiro do Pilar Werneck (com quem se casara na Igreja da Candelária em 16 de dezembro de 1733) e dos filhos Ana de Jesus (17.02.1738), Inácio de Souza Werneck (25.07.1742) e Manuel de Azevedo Ramos (29.04.1748). A partir daquele local, Manoel sonhava estender pelo vale do rio e pelas férteis colinas adjacentes suas plantações de cana, milho, feijão e mamona que então lhe pareciam ser a opção mais rentável de vida após a queda da extração de ouro em Minas Gerais. Escolhido um lugar seguro naquelas colinas ainda incultas, Manoel iniciou sua construção em um dos flancos mais acessíveis do chamado Morro da Viúva. Ao lado de Ana Jesus, Inácio e Manoel e da nora Francisca das Chagas Monteiro (esta já esperando o primeiro filho de Inácio), ele deu por aberto os trabalhos em um pequeno platô que lhe oferecia uma série

de grandes comodidades, entre as quais a terra fértil e muito bem irrigada pelas águas do Santana e o acesso fácil a um trecho do Caminho Novo, pelo qual a família pretendia escoar a produção de sua futura fazenda tanto para Minas Gerais quanto para o Rio de Janeiro.

Levantada entre 1770 e 1771, a primeira casa serviu à família pelo menos até o alvorecer de 1777, quando ele decidiu mudar-se para um ponto superior na margem esquerda do rio. Tal providência foi tomada pelo fato de a primeira moradia não mais acomodar todos os familiares, uma vez que em 1780 Inácio e sua esposa Francisca já criavam sete filhos. Por outro lado, Manoel acalentava a ideia de fundar na nova fazenda o primeiro estabelecimento de aguardente da região, aproveitando a febre de plantação de cana-de-açúcar que vinha estimulando a grande maioria dos fazendeiros da serra. O café, que anos depois seria a grande mola de progresso de todo o território circunscrito pelas encostas do Tinguá e pelas águas do Paraíba, era ainda uma cultura incipiente e mesmo vista com olhos desconfiados por grande parte dos agricultores do interior fluminense.

A segunda moradia contrastou em tudo com a primeira, principalmente em função de sua inédita beleza e de suas notáveis dimensões. Bem mais protegida do que a primeira, a segunda vicenda da Piedade foi construída de frente para o vale do rio Santana, com sua fachada contemplando o oeste. Todavia, Manoel não pôde desfrutar de seu conforto por muito tempo, pois a morte o levou em 1778, alguns meses antes da comemoração de seus 90 anos. Assim, a propriedade passou às mãos de Inácio de Souza Werneck logo após a morte do pai. Dando continuidade aos pioneiros trabalhos de Manoel, Inácio dedicou-se à lavoura, mandando vir de Minas Gerais diversas famílias para auxiliá-lo nos serviços de campo e doando para elas algumas de suas glebas até então desocupadas.

Após a morte de Francisca, ocorrida em 11 de outubro de 1811, Inácio voltou-se para a vida eclesiástica (que, na mocidade, abandonara para poder se casar), sendo ordenado padre em 1813. Cumpriu suas funções de Vigário de Vara por cerca de nove anos, pois veio a falecer na sua Piedade em 2 de julho de 1822, apenas vinte e três dias antes de completar 80 anos.

Sua filha Ana Matilde recebeu então a Piedade como herança. Casada com o português Francisco Peixoto de Lacerda, Ana procurou dar continuidade aos trabalhos de Inácio naquela florescente fazenda que, posteriormente, passaria às mãos do único filho do casal (Francisco Peixoto de Lacerda Werneck, titulado 2º barão de Paty do Alferes), que não apenas a exploraria comercialmente com imensas e rentáveis plantações de café, como ainda nela introduziria algumas modificações e ampliações estruturais, tornando-a definitivamente um marco fazendário de enorme peso social e econômico ao longo do rico período de produção cafeeira verificado no Segundo Reinado. De fato, a Piedade, com 600 braças (cerca de 1.320 metros) de testada e 1.800 braças (quase 4.000 metros) de fundos possuía terra suficiente para produzir café a partir de 160.000 pés racionalmente distribuídos por aquele fértil solo.

Após a morte do barão de Paty em 22 de novembro de 1861, todo seu patrimônio passou para o filho Luiz Peixoto de Lacerda Werneck, acrescentando-se à Piedade outras propriedades, como o Sítio Barbacena e as fazendas Sant'Anna e Palmeiras. Ao receber tantas terras, o doutor Luiz precisou assimilar um forte impacto diante da realidade da cafeicultura escravista brasileira, até porque jamais participara diretamente de tais atividades rurais em face do tempo que passara estudando na Europa. De qualquer forma, buscou a orientação necessária para seu trabalho nas orientações escritas deixadas pelo pai, com isso pelo menos minimizando um pouco a dificuldade que sentiu ao assumir seus deveres na serra. Entretanto, apesar de seus esforços, a outrora produtiva Fazenda da Piedade não escapou do abraço asfixiante do declínio da produção cafeeira, e aos poucos as fecundas terras beijadas pelo rio Santana tornaram-se absolutamente inúteis e desencorajadoras. Com profunda amargura, a família Werneck viu espalhar-se cada vez mais pelas colinas o desnudamento dos terrenos e quedou-se impotente diante da erosão

causada pelas chuvas tropicais e do assédio esfaumado das pragas que se multiplicavam pelo restante das plantações. A despeito de alguns negros mais fiéis tentarem, com as próprias mãos, eliminar os insetos implacáveis que se assenhoreavam de folhas carcomidas, de frutos envelhecidos e de brotos tímidos que surgiam aqui e ali em alguns pés de café mais teimosos, as colinas foram se desnudando, o café desaparecendo e as luzes da Piedade lentamente se apagando.

Em 1867, após a anuência de sua esposa Isabel Augusta e cerca de um ano depois da morte de sua mãe, a baronesa de Paty, o Dr. Luiz Peixoto enfim decidiu-se pela venda da fazenda ao Dr. Joaquim Teixeira de Castro, o futuro visconde de Arcozelo, casado então com a Maria Isabel de Lacerda Werneck, irmã do Dr. Luiz. Livre do compromisso de administrar a fazenda, Luiz Peixoto partiu em definitivo para Lucarno, na Suíça, onde, a propósito, faleceu em 22 de julho de 1855 vitimado por um edema pulmonar.

Joaquim Teixeira de Castro, médico português nascido na Freguesia de Arcozelo, na cidade do Porto, tratou logo de concluir algumas obras na Piedade iniciadas pelo sogro, o barão de Paty. Castro procurou melhorar o cafezal e até se arriscou a plantar novos espécimes em áreas que ele supunha ainda produtivas. Se bem trado e em solo propício, o café poderia dar frutos por quase meio século, mas isso se mostrou impossível por conta de plantios desordenados, da ausência de trabalhadores qualificados e das dificuldades de exportação da produção fazendária. A despeito dos problemas, o visconde dirigiu a Piedade por 24 anos, falecendo em 1 de maio de 1891 vitimado pela febre amarela.

Após a morte do visconde, a fazenda foi entregue a seu filho, o major Luís Werneck Teixeira de Castro. Conhecedor das dificuldades da época, o major hipotecou a propriedade a seus primos, o coronel Joaquim Ribeiro de Avelar e sua esposa D. Mariana Albuquerque de Avelar (na ocasião, donos da Fazenda Pau Grande, em Avelar). O documento foi lavrado em 20 de junho de 1898, valendo Rs. 40.000\$000 (quarenta contos de réis). Não obstante suas ingentes tentativas de saldar a hipoteca, o major Luís Werneck Teixeira de Castro viu-se compelido a entregar a Piedade a seus credores, buscando assim saldar sua dívida. Por conseguinte, cinco anos depois da primeira hipoteca, ele entregou a propriedade aos primos através de escritura lavrada em 19 de fevereiro e reafirmada em 2 de abril de 1903. Nessa data, a imagem de Nossa Senhora da Piedade, mandada vir de Portugal por Manoel de Azevedo Matos em 1770, foi levada para a Matriz de Nossa Senhora da Conceição de Paty do Alferes. Segundo consta, o major Luís condicionara a assinatura da escritura de transferência da Piedade para seus parentes à concordância desses em levar a Santa para onde seu tetravô Inácio, o Padre Werneck, encontrava-se sepultado.

O coronel Joaquim Ribeiro de Avelar não demonstrou grande interesse em reativar a Piedade. Por consequência, apenas cinco meses depois de receberem a fazenda, ele e a esposa venderam-na por míseros 3 contos de réis para Francisco Santoro, com escritura passada na própria fazenda do Pau Grande pelo escrivão Lafayette Werneck Dantas.

Francisco Santoro e sua mulher, D. Gema Storino Santoro, tentaram desenvolver na fazenda a plantação de cana e a fabricação de aguardente no abandonado alambique de cobre. Passaram ainda a criar gado leiteiro e de carro, além de outros pequenos animais, e os produtos de sua propriedade – como carne, verduras, legumes, leite, ovos e algumas frutas – eram comercializados na já concorrida feira livre de Paty do Alferes. Tudo, porém, conspirava contra seus planos: o cafezal, envelhecido e derrotado pelas pragas, já nada rendia; a pequena lavoura sofria com a terra exaurida, seu capital de giro ia se extinguindo e a distância que separava a fazenda da estação da estrada de ferro, pela qual eles poderiam escoar parte de sua produção, desanimava os sitiantes e onerava o preço final das mercadorias. Em vista de tantos reveses, cansados e desesperançados, Santoro e a esposa negociaram a fazenda com Paulo Florentino Lebre e sua mulher – D. Maria Amélia do Amaral Lebre – consumando-se o negócio no dia 23 de abril de 1918 em cartório do Rio de Janeiro. A partir de então, passou-se novamente a criar algum tipo de gado de leite na fazenda e deu-se início à lavoura de cana para a produção de aguardente, plantando-se também hortaliças e frutas destinadas basicamente ao consumo da família e dos seus empregados.

Paulo Florentino Lebre morreu em 27 de junho de 1931, deixando as propriedades Piedade, Vera Cruz e Macuco para a viúva Maria Amélia e filhos. Os herdeiros, embora otimistas, logo se defrontaram com uma série de

problemas praticamente incontornáveis: falta de mão-de-obra barata, qualificada e específica para uma fazenda, impostos cada dia mais pesados e insistentes exigências do Instituto do Açúcar e do Alcool sobre a fabricação de aguardente. Às voltas também com as enormes dívidas do inventário, os beneficiários concordaram em vender a terceira moradia para D. Charlotte Dublinau, incluindo no negócio a antiga senzala, o terreiro de café e o engenho, e conservando para a própria família apenas a primeira moradia, até hoje em mãos dos descendentes de Júlio Lebre.

Em 1945, a grande fazenda ainda apresentava o corpo principal neoclássico concluído pelos proprietários que sucederam o barão de Paty e o visconde de Arcozelo. Seu pórtico central mostrava um arremate com um frontão triangular de tímpano liso, com quatro colunas na frente, de base quadrada e tijolo aparente, e duas de fachada, sustentando telhado de duas águas e formando o pórtico. Sua frontaria possuía quatorze janelas com pilastras de tijolo aparente separando-as de duas em duas. Atualmente, no entanto, essas colunas encontram-se recobertas e pintadas de branco, não existindo mais os antigos tijolos aparentes que tanta elegância e bom gosto conferiam à austera fachada da Piedade.

Contudo, a decadência da fazenda mostrou-se irreversível. Sua nova proprietária, D. Charlotte Dublinau, nela promoveu algumas reformas consideradas “modernizantes”, introduzindo uma série de modificações internas no seu corpo principal, como a construção de banheiros nos antigos quartos e a divisão do velho salão de recepção em aposentos novos e menores. Na área externa, alterou-se a entrada com a retirada de duas colunas centrais do pórtico e a elevação de seu piso de acesso. Com isso, ela tentou instalar na Fazenda da Piedade o Hotel Guaíra, de breve e lamentável duração.

FOTO: FAZENDA SANTA CECÍLIA, POR ISABELA KASSOW - GUIA CULTURAL DO VALE DO CAFÉ.





FOTO: IMAGEM DE SANTA CECÍLIA, VINDA DE PORTUGAL.



FOTO: CAPELA PROJETADA POR OSCAR NEYMEIER. POR ISABELA KASSOW - DIADORIM IDEIAS.

D. Charlotte, de origem francesa, enfrentou na ocasião sérios atritos pessoais com seu sócio alemão, em função dos anos de guerra na Europa que antepunha em campos opostos seus países de origem. Tais desentendimentos foram parar na justiça, e enquanto esta não formalizava uma decisão, toda a terceira moradia ficou sob a proteção de um preposto da proprietária, cuja indiferença para com aquele patrimônio histórico relegou a Piedade a um total desamparo, a ponto de provocar a queda dos telhados e o desmoronamento das seculares paredes de taipa. O descalabro dessa absurda administração chegou ao cúmulo de permitir o desmonte do que restava da senzala e do engenho, cuja madeira dos telhados e das esquadrias de janelas e portas (confeccionadas havia mais de cento e vinte anos com o esmero típico dos escravos e com madeiras de lei como jacarandá e sucupira) chegou a ser utilizada pelos inúteis e ociosos empregados da fazenda como simples lenha de fogão. Anos depois, até mesmo parte do terreiro de café foi desmanchada e suas pedras empregadas para se construir o piso de uma pequena piscina na propriedade. O mais absurdo dessa atitude insólita e inconcebível é que Vera Cruz, graças ao rio Santana, sempre fora uma região abundante em pedras, mas, por comodismo e insensibilidade, tornou-se mais fácil destruir um piso centenário do que buscar material bruto às margens do rio. Em pouquíssimo tempo, os belos telhados das casas e suas paredes de taipa vieram abaixo, deixando pela Piedade um ar soturno de solidão, melancolia e saudade.

Lavrada finalmente a sentença judicial, D. Charlotte vendeu a terceira moradia ao industrial Cecil Davis, que refez o telhado parcialmente esboroadado e alterou um pouco a frontaria da fazenda com a retirada

de duas pilastras existentes entre cada duas janelas. Recuperando ainda duas outras alas de características semelhantes ao corpo central, ele conseguiu conferir à Piedade um pouco do aspecto elegante que atualmente ostenta. Com a morte de Cecil Davis, assumiu a fazenda seu filho Cristiano, que a administrou por alguns anos. Posteriormente, o embaixador José Aparecido de Oliveira comprou a Piedade, e com um paciente trabalho de restauração e pintura, fez novamente brilhar nos seios das colinas de Vera Cruz a grande propriedade onde se gestou o embrião do município de Miguel Pereira.

No século entrante, a família Lebre reivindicou na justiça o direito de exclusividade do título Nossa Senhora da Piedade para a sua moradia, alegando ter sido ela a primeira das construções erguidas em Vera Cruz. Por conseguinte, o embaixador José Aparecido de Oliveira viu-se obrigado a trocar a designação de sua propriedade, rebatizando-a então como Fazenda Santa Cecília, numa homenagem à filha Maria Cecília. Por outro lado, o notável arquiteto Oscar Niemeyer (grande amigo da família) ali deixou sua marca como presente para os 15 anos da jovem, erguendo nos gramados da propriedade uma singela capela dedicada a Santa Cecília.

A fazenda, atualmente, abre para visitação programada e hospedagem. Localiza-se na Estrada Tigipió, 656, no logradouro de Vera Cruz. Os contatos podem ser feitos pelo telefone (24) 2484-8283.

Sebastião Deister é Professor, Historiador e Vice-Presidente do IHGV (Instituto Histórico e Geográfico de Vassouras)



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.

“
o babado
hoje faz parte
do guarda
roupa de
mulheres
também deli-
cadas, mas
com atitude!”

”

Moda através do Tempo

Ficamos uma edição por fora da revista e agora estamos de volta pra contar tudo o que aconteceu! Tivemos o prazer de participar de um projeto lindo, “Olhar para o Vale”, organizado pelo Colégio Arco Íris, junto a outros profissionais apaixonados pelo o que fazem e, principalmente, pela região do Vale do Café!

Minha “missão” foi levar para os alunos do recanto amarelo um pouco da história da moda, através de muito bate papo, lembrando tendências que desfilaram por nossas cidades no período do café e permaneceram no tempo até os dias de hoje.

Falamos sobre o veludo! O tecido que estampou nossa primeira matéria na revista em um belíssimo vestido da Eufrásia Teixeira Leite, foi a grande estrela da última coleção de inverno de muitas marcas. Um dos tecidos mais antigos do mundo, sinônimo de luxo e extravagância durante toda a história, o veludo hoje faz parte dos nossos dias, desde os looks mais descolados aos mais refinados, sem deixar de lado sapatos e acessórios.

Outra tendência comum no início do século XIX, que vai vir com tudo para o próximo verão são os babados. Com influência do estilo rococó que foi caracterizado pelos seus volumes e curvas, os babados compõem nas roupas desde pequenos detalhes à mangas bufantes (sim, elas também voltaram!) e barras de saias. Tendência característica das mulheres delicadas da época, o babado hoje faz parte do guarda roupa de mulheres também delicadas, mas com atitude! Essa próxima estação vai dar muito pano pra manga (e pra saia, barra

de calça, biquíni e acessórios)!

Falando em delicadeza, uma das tendências mais clássicas, que nunca saem de moda, é a renda! Ela pode até passar um tempo escondidinha nos pequenos detalhes, mas sempre esteve com a gente. Com origem que data da época dos faraós, a renda passou a ser mundialmente conhecida quando chegou nas mãos das rendeiras francesas! Espalhada por toda a Europa, principalmente Itália, França, Alemanha e Inglaterra, a renda que era produzida artesanalmente, levava o nome das cidades em que eram feitas, como a famosa renda Chantilly. Hoje as rendas dividem espaço com outra forte tendência: a transparência! Nessa brincadeira de esconde e revela, a renda consegue unir romantismo e ousadia no mesmo look!

E para mostrar que estavam por dentro do assunto, a turminha colocou a mão na massa e produziu, sob a orientação da designer Ângela Coelho, lindos manequins com trajes inspirados na nossa pesquisa. E, como conclusão do projeto, o colégio Arco Íris nos presenteou com uma tarde dividida, com amigos e familiares, e um desfile encantador com looks escolhidos pelas crianças apresentando as tendências faladas em sala de aula! Foi um mês inteiro de muita troca de conhecimento e aprendizado! Um projeto gracioso que me deixou muito orgulhosa em fazer parte.

Dedico essa matéria, com carinho, à toda equipe do Colégio Arco Íris, em especial Luciane de Castro, Maitêdos Santos, professora Sheila Casitta e alunos do recanto amarelo (que ganharam meu coração)!

FOTO: ALUNOS NO PROJETO “OLHAR PARA O VALE”.





Música ao vivo às sextas e sábados

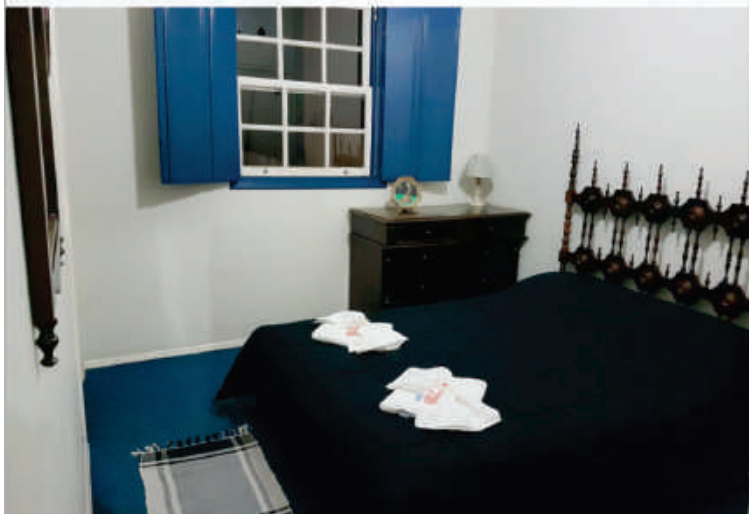



Rua Dr. Luiz Almeida Pinto
Conservatória - Valença/RJ

 (24) 99245-8010



Casa do
**Vovô
Luiz**
Conservatória - RJ



(21) 99654-5201 / 99929-2133 

casadovovoluz@gmail.com

ALUGUEL PARA TEMPORADA

 **POSTO
SANTA AMÁLIA**

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

**CONVENIÊNCIA
SUSPENSÃO
ALINHAMENTO
BALANCEAMENTO
PNEUS**

**TROCA DE
ÓLEO**



**TROCA DE ÓLEO COM
PROFISSIONAIS
ESPECIALIZADOS**

É AQUI!

[24]2491-9312

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



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

(24) 2438-1732



FOTO: CONSERVATÓRIA, POR IGOR ALECSANDER.

A Conservatória

dos índios, da seresta e do Vale do Café

Ninguém discute hoje a importância de Conservatória para o turismo no Vale do Café. O pequeno distrito de Valença/RJ é um gigante quando se refere à atividade turística. Verdadeiro fenômeno de atratividade, o lugar merece ser estudado e sob vários aspectos copiado.

Mais de uma centena de empreendimentos hoteleiros, gastronômicos, turísticos e culturais numa pequena porção geográfica dão conta do grande fluxo de turistas que passam anualmente por ali vindos de várias partes do estado do Rio de Janeiro, do Brasil e do mundo. A própria formação do lugarejo, que é símbolo da seresta, da serenata e da poesia se deu por meio do turismo e por isso Conservatória ostenta hoje o título de pólo turístico regional. Sozinho, o distrito tem mais pousadas do que algumas cidades do seu entorno juntas.

Há cerca de 140 Km do Rio de Janeiro, com uma área de 320 Km², situada a 518 metros de altitude, Conservatória é o 6º Distrito do Município de Valença. Recheada de atrativos culturais e gastronômicos e rodeada por atrativos naturais belíssimos, o que de fato colocou Conservatória na rota do turismo mundial e nacional foi a música.

A história ali começou bem antes do início da colonização do Vale do Café. Consta que o lugar era uma reserva indígena dos índios Araris. Inclusive o nome viria daí. Segundo a professora e pesquisadora Marluce Magno, “a palavra conservatória faz parte, ainda hoje, do vocabulário corrente de Portugal, correspondendo a uma combinação de repartição pública com cartório de registros. Com a organização de um aldeamento indígena no lugar, através da concessão de sesmaria pelo Vice-rei Luiz Vasconcelos em 1789, instalou-se uma conservatória para controle e registro dos índios (Araris). Assim, o arraial começou a ser chamado de “Conservatória dos Índios”. Foi somente em 1938 que o nome “Conservatória” passou a abranger todo o distrito, anteriormente chamado Santo Antônio do Rio Bonito.”

Em 1826, havia cerca de mil e quatrocentos índios povoando as terras de Valença: parte na vila assim denominada, e o restante em Conservatória. O fim desse contingente indígena foi o mesmo do de milhões de outros em todo o Brasil: a completa extinção. Vestígios dos Araris, como artefatos em cerâmica e algumas ossadas, já foram encontrados em escavações feitas em diversos locais da região.



FOTO: CONSERVATÓRIA, POR IGOR ALECSANDER.



FOTO: CONSERVATÓRIA, POR IGOR ALECSANDER.

A Capital da Seresta

Alguns historiadores contam que a relação de Conservatória com a música surgiu já no final do século XIX. Ainda de acordo com Marluce Magno, não é possível afirmar categoricamente quando e onde começou o movimento serenateiro em Conservatória mas é possível apontar alguns fatores que contribuíram para que hoje ela ficasse conhecida como a capital da seresta. Entre estes, podemos citar a atuação dos professores de música entre 1860 e 1880 que eram trazidos para Conservatória para ensinar a boa arte da música aos filhos das famílias mais abastadas. Alguns relatos demonstram que esses professores se reuniam nas noites enluaradas e faziam uma verdadeira serenata aos fazendeiros, barões e suas famílias. Outro fator importante foi a ação de Emérito Silva (1911-1986), conhecido por Merito, que criou um grupo musical na cidade na década de 30. Ao final dos ensaios na casa de Merito os músicos saíam pelas ruas cantando em serenata.

Os irmãos José Borges e Joubert de Freitas deram prosseguimento à esse movimento e são outros dois personagens intrinsecamente ligados à história da seresta em Conservatória. Outros nomes são Barra Sobrinho, Irineu Nogueira e Heitor Simões.

Hoje não há como pensar em Seresta ou Serenata no Brasil sem pensar em Conservatória. Além da intensa programação nos finais de semana, feriados e datas comemorativas, anualmente acontece ali o Encontro de Seresteiros.

Pólo turístico regional

Em torno desse mote da seresta a localidade foi crescendo e explorando de forma estratégica o grande fluxo de pessoas que começou a passar por ali. Novos

empreendimentos foram chegando, novas pessoas, novas ideias. O movimento veranista foi fundamental nessa dinâmica. E a Conservatória que ficou um bom tempo isolada por conta das péssimas condições de acesso se transformou num pólo turístico regional. Alguns aspectos chamam a atenção no que se refere à organização da atividade turística em Conservatória como o planejamento, a não dependência exclusiva do poder público e o associativismo. Existe por exemplo e é amplamente divulgado um calendário anual de atividades.

Um exemplo do poder do associativismo local é a ACRITUR, Associação Comercial, Rural, Industrial e Turística de Conservatória que existe desde 1988 que tem como objetivo representar os interesse do coletivo de restaurantes, hotéis, pousadas e outros empreendimentos comerciais de Conservatória.

A crise que ronda o país nos últimos anos acertou Conservatória em cheio. Principalmente a crise no Estado do Rio de Janeiro que mexeu no bolso dos aposentados e pensionistas, faixa da população que representa a maior parte dos visitantes de Conservatória. Mas as pessoas e empresários por ali se reinventam e nem mesmo a crise foi capaz de contê-los. “De um modo geral nosso público é a terceira idade, então essas pessoas tiveram dificuldades. Caiu consideravelmente o nosso movimento mas mesmo assim estamos conseguindo atravessar a crise sem uma incidência grande de fechamentos no comércio, justamente pelo trabalho que temos feito de poder atrair público diferenciados para eventos diferenciados. Estamos conseguindo fazer eventos que as pessoas conseguem vir sem gastar tanto”, falou Mauro Contrucci, presidente da ACRITUR. O trabalho da Associação tem contribuído muito para manter Conservatória como um grande pólo turístico do Vale do Café.



FOTO: PONTE DOS ARCOS, CONSERVATÓRIA. POR IGOR ALECSANDER.



FOTO: CONSERVATÓRIA. POR IGOR ALECSANDER.

Principais atrações

Serra da Beleza

Uma das vistas mais bonitas da região. Não é exatamente Conservatória, fica no distrito de Santa Isabel do Rio Preto, mas é bem pertinho. A formação conhecida como Serra da Beleza tem na verdade o nome de Serra da Taquara e atrai ufólogos e curiosos de diversos lugares do Brasil e do mundo. Há um ponto de observação na RJ 137 há cerca de 12 Km de Conservatória com um mirante onde é possível observar a Serra.

Ponte dos Arcos

Jóia da engenharia antiga, a ponte foi construída entre 1877 e 1883 e inaugurada pelo Imperador Dom Pedro II no ano seguinte. O último trem passou por ali em 1963. Depois de desativada virou atração turística e

ponto obrigatório de parada para fotos. A ponte possui 100 metros de extensão e 12 metros de altura por 4 metros de largura. É feita em pedra, cal e óleo de baleia. Fica na RJ 137 há 7 km de Conservatória. Vale a pena conferir...

Cine Centímetro

O Cine Centímetro é uma réplica autêntica do antigo Metro Tijuca funcionando em perfeito estado. Há sessões aos sábados a partir das 19 horas com programação variada de filmes e musicais dos anos 50 e 60. O espaço foi idealizado pelo Dr. Ivo Raposo, um apaixonado por cinema que montou o Cine em sua própria casa. É possível encontrar ali os objetos originais do antigo cinema, como móveis, pedaços de tapetes, lustres, bilheteria, e projetores. Fica na rua José Borges, 205.

Telefone: 24-2438-1815

Visitação: Todos os sábados a partir das 19:00h

FOTO: CONSERVATÓRIA. POR IGOR ALECSANDER.





FOTO: MARIA FUMAÇA. POR IGOR ALECSANDER.



FOTO: CONSERVATÓRIA. POR IGOR ALECSANDER.

Museu Vicente Celestino

Ali o visitante pode conhecer uma parte do acervo do grande Vicente Celestino e de outros artistas ao som de clássicos do cancionero popular brasileiro acompanhado por Volney, curador e guia 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. A visitação é totalmente gratuita.

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

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

Telefone: (24) 2438-1134

Túnel que chora

Túnel Maria Komaid Nossar, que fica bem na chegada de Conservatória. É chamado de Túnel que chora por conta da água que corre em suas pedras. Foi construído por

escravos em pedra bruta, sem revestimento nenhum e inaugurado em 1883. Tem 95 metros de extensão e mede 5 metros de largura por 3,5 de altura. É iluminado com lâmpões antigos e tem piso pé-de-moleque.

Maria Fumaça / Locomotiva 206

Fabricada na Filadélfia, nos Estados Unidos, no ano de 1910 pelo inventor inglês Jorge Stepheson, a Locomotiva 206 mede 6m de comprimento, 3,15m de altura, e 2,86m de largura. Na primeira década do século XX ela foi trazida para o Brasil (sendo ela a segunda locomotiva a transitar em Conservatória. A primeira foi a de número 1 vinda da Alemanha por D. Pedro II) por navio que navegou pelo Atlântico por cerca de 30 dias. Chegou ao Rio de Janeiro onde o Coronel Leite de Souza; o Engenheiro Pedro Carlos da Silva e muitos outros Diretores da Estrada de Ferro Santa Isabel, que a haviam comprado dos Estados Unidos monitoravam o desembarque. Fica na entrada de Conservatória, e é também parada obrigatória para os visitantes.

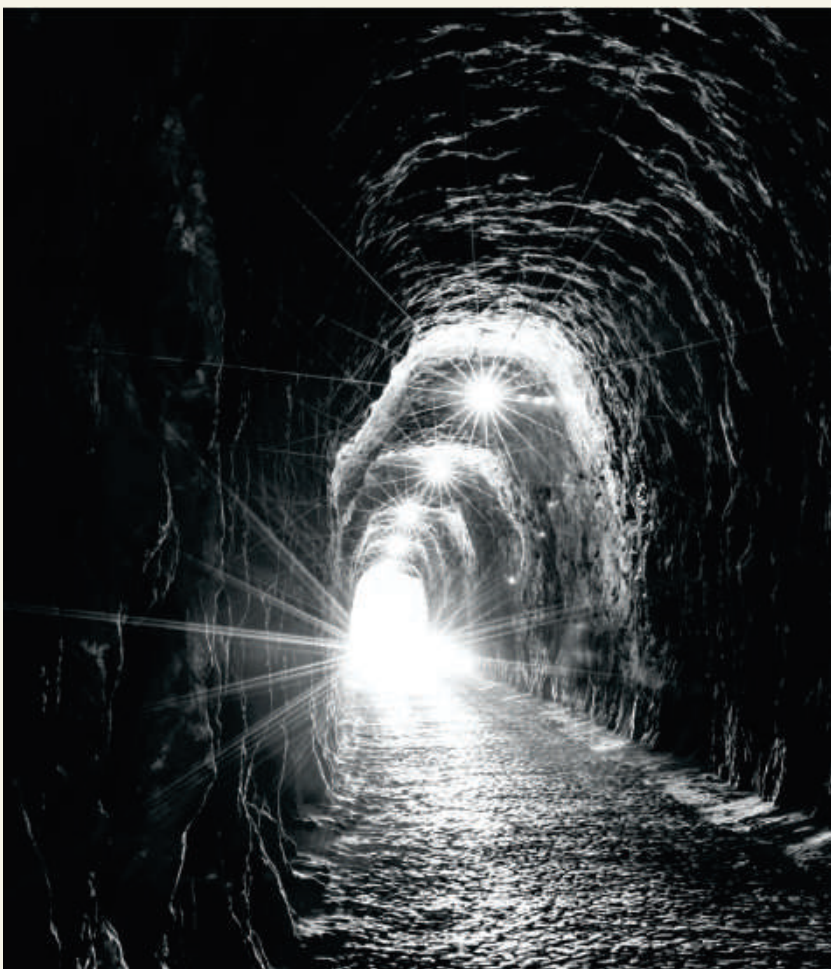
FOTO: TÚNEL QUE CHORA. POR IGOR ALECSANDER.



FOTO: VICENTE PINTO, O LAMPIÃO, FIGURA MARCANTE DE BARRA DO PIRAI E DO VALE DO CAFÉ. POR IGOR ALECSANDER.



FOTO: CONSERVATÓRIA - SARAU. POR IGOR ALECSANDER.



SONORA

UMA CASA DE ESPETÁCULOS NO CORAÇÃO DO VALE DO CAFÉ

Um espaço musical e cultural em Conservatória, nascido há 3 anos, tem agitado a cena musical do lugar, que é a casa da música no Vale do Café. Chamado Teatro Musical Sonora, foi criado em maio de 2014 para abrigar espetáculos e celebrar a música popular brasileira e vem cumprindo muito bem esse papel. Até agora foram mais de 20 apresentações e espetáculos diferentes em cartaz, com destaque para o Tributo a Elis Regina, Tributo às Cantoras do rádio, que retrata a época de ouro do rádio brasileiro, Especial Djavan, Sarau histórico do século XIX e Tributo a Nelson Gonçalves. E não se trata só de música. Super bem avaliado nos principais sites de referências, lugares e serviços da internet, além da sonoridade e

qualidade técnica das apresentações, por ali se encontra também uma cafeteria gourmet e um ambiente retrô super estiloso e climatizado.

Durante a semana o teatro funciona como um projeto social chamado "harmônicos de Conservatória" onde atende em média 70 jovens com aulas de canto, violão, teatro e outros cursos.

Assistir e ouvir Juliana Maia e seus convidados é sobretudo uma viagem no tempo. Os figurinos, a caracterização e as maquiagens impecáveis são uma atração à parte. O slogan da casa é "música pra te encantar" e encanta mesmo, por isso lota de gente.

FOTO: JULIANA MAIA.



falanges.com.br



FOTO: DIVULGAÇÃO.

Filha de Conservatória, Juliana Maia, que é proprietária e principal artista da casa, iniciou seus estudos na música aos 8 anos de idade. Fez curso técnico de música pelo Conservatório de Volta Redonda-rj, fez faculdade de música e formou-se em canto pela faculdade Batista Sul do Brasil. Morou no Japão por 5 anos, onde espalhou por lá seus conhecimentos musicais dando aula e fazendo apresentações de Bossa Nova. Influenciada por esse clima musical da capital da seresta, Juliana bem cedo já cantarolava as canções de Vicente Celestino, Dolores Duran, Cartola, Pixinguinha, entre outros. Ela coleciona boas histórias sobre sua vida, uma delas aconteceu no Rio de Janeiro, onde foi fazer uma apresentação e teve todos os equipamentos e instrumentos furtados, mas que prontamente fãs e amigos organizaram uma vaquinha coletiva e Juliana conseguiu arrecadar até mais do que tinham levado. A moça tem fãs espalhados pelo Brasil a fora.

Adjetivar Juliana Maia como "guerreira", além de ser redundante nesse contexto atual da produção musical, não define o papel dela hoje em Conservatória e no vale do café. Juliana é muito mais do que isso, é uma pessoa que sonhou e acreditou que iria chegar onde chegou, com muita força, garra, fé e talento. E por isso pode ser merecidamente reconhecida como um orgulho para o vale do café.

A programação do Teatro Sonora é atualizada constantemente no facebook.

www.facebook.com/espacosonora
www.espacosonora.com.br
espacosonora@gmail.com
(24) 99228 8402 | (21) 981341910



“Música e cultura para te encantar.”

TEATRO MUSICAL
sonora
música • cultura • arte

Simplesmente amor

Abandonar as roupas usadas
Mudar os rumos da estrada
Seguir sem medo de nada
Escrever uma nova jornada

Amar não é estar preparada
Amor não são regras impostas
São infinitas perguntas
Sem precisar de respostas

Viver é preencher os espaços
E definir novos passos,
Escolhas são sempre mudanças,
Consequências e nova esperança

Então se vive o presente
Com o corpo, a alma e a mente
Entrega que se faz sem culpa
Sem pensar na dor ou na cura

Porque o amor é mais que amar
O amor é a entrega perfeita
O encaixe do corpo, a mistura da alma
É a busca do outro, o desespero e a calma

Amor é o que chega em silêncio
Matando a saudade de tanto esperar.
Amor é o que sinto no peito
Quando sinto seu cheiro e te vejo chegar.

Juliane Lemos
(Poeta de Conservatória)



Lolitas
ROUPAS &
ACESSÓRIOS

R. SILVA JARDIM - 358 - CENTRO - VALENÇA RJ
R. OSWALDO DA FONSECA - 141 - CENTRO - CONSERVATÓRIA RJ

Facebook: /LOJALOLITAS Instagram: /LOLITASVESTUARIO
KARINE 24 992449074 | MILA 24 992356174

VISA Mastercard American Express



TERRA NATIVA
Empório

Queijos, linguiças, cachaças,
produtos da roça em geral.

R. Oswaldo da Fonseca, 141 / Loja 2 - Conservatória
Tel: (24) 99201-6757

CRIAÇÃO DE PASTOR ALEMÃO

REFERÊNCIA DE DEDICAÇÃO E CUIDADO

Referência no Brasil e no mundo, o canil Haus Flamboyant, sediado no distrito de Conservatória (Valença/RJ) e com ramificações no Rio de Janeiro e na Suíça, é um grande exemplo de dedicação e cuidado na criação do Pastor Alemão. O Canil é considerado um dos melhores do país, tendo em 2012 recebido o título de campeão do Brasil.

Não poderia ser diferente. Titular do Canil, o advogado e procurador federal José Graça Aranha, 53, é um apaixonado pela raça e cria desde os 15 anos de idade. Além de suas atividades profissionais, José é Juiz Internacional de Estrutura e Criação e Juiz de Seleção na Suíça e no Brasil. É também membro da Sociedade de Caes Pastores Alemães do Rio de Janeiro (SPARJ) desde 1974, é sócio fundador do clube nacional do pastor alemão, o CBPA. É, ainda, membro da SV da Alemanha e do SCS da Suíça.

José Graça Aranha, descendente direto do escritor e diplomata Graça Aranha, sempre gostou dos animais, do verde e da natureza. Tem hoje no seu canil 40 cães! “São amigos, leais, gostam de trabalhar e são grandes companheiros. Uma ótima raça para quem tem filhos pequenos. E grandes também!” fala o criador entusiasmado e entusiasta. “Gostaria de que tivéssemos muitos mais criadores e aficcionados pelo pastor alemão. Se noto alguém com potencial para crescer no meio, procuro dar todas as orientações, assim como fizeram comigo quando iniciei na criação. Procuro incentivar que entrem num meio bastante saudável, um hobby dos melhores.” O Canil Haus Flamboyant é aberto à visitaçao e o turista ou curioso que queira conhecer o espaço será muito bem vindo. A ideia de José Graça Aranha é justamente promover o pastor alemão.

FOTOS: DIVULGAÇÃO.

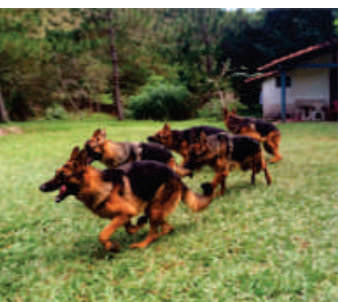




FOTO: DIVULGAÇÃO.



FOTO: DIVULGAÇÃO.



FOTO: DIVULGAÇÃO.



FOTO: ANTIGO CANIL.



FOTO: NOVO CANIL.

O primeiro pastor alemão que pisou nas Américas chegou no Brasil em 1926. O primeiro clube fundado no Brasil foi em 1948, a Sociedade Paulista de Cães Pastores Alemães, ou simplesmente, Paulista. Foi fundada pelos seguidores aqui no Brasil da SV alemã, que iniciou suas atividades registrando o primeiro pastor alemão em 1899. Desde então a antiga Paulista procurou desenvolver a criação e o trabalho com os pastores alemães aqui no Brasil e em todo o continente americano. Membros da Paulista formaram muitos dos juizes no continente, fundaram a Confederação Americana do Pastor Alemão (COAPA) em 1965, a União Mundial do Pastor Alemão em 1968, com sede na Alemanha, bem como o atual clube nacional, o CBPA que significa Clube Brasileiro do Pastor Alemão. O CBPA segue todos os padrões internacionais da

raça e trabalha em estreita conformidade com a entidade Máter no Brasil, a CBKC, a FCI, a WUSV e todas as congêneres em outros países. Para isso se faz um controle sério da displasia, exames de DNA, provas de trabalho, exposições em todo o país e muito mais. Graça Aranha é o atual presidente do CBPA e diz que o Clube está de portas abertas aos interessados em um hobby muito bacana, muito saudável, com um cão dos mais inteligentes e companheiros.

O Canil Haus Flamboyant possui machos reprodutores, muitas fêmeas, e oferece treinamentos para que os cães possam passar pelas provas de trabalho e exames de saúde, essenciais para que possam procriar cães saudáveis e de bom temperamento.

FOTO: DIVULGAÇÃO.

Serviço:

Criação de cães pastores alemães / visitação

Local: Conservatória – Valença/RJ

Tel: 021 9 9777 9616

Site www.haus-flamboyant.com

email: ig_aranha@yahoo.com

Facebook: Zwinger Haus Flamboyant



Outros olhares do Museu Casa da Hera em Vassouras

A professoras Kesia Huais e Sandra Regina plantaram uma semente muito importante no Museu Casa da Hera durante a 15ª Semana de Museus com uma exposição de imagens com grande contribuição para a preservação da memória e do patrimônio cultural do Vale do Café. A exposição ficou no Museu até o mês de junho.

Kesia, que é professora do estado do Rio de Janeiro e do município de Vassouras, é Mestra em Ciências ambientais e teve a ideia de trabalhar com Banners de 1,20 por 90 cm expostos nas dependências externas do Museu, ao ar livre que

reproduziram imagens antigas do Museu Casa da Hera na exposição denominada “Outros olhares do Museu Casa da Hera”. Ela faz questão de dizer modestamente que é fotógrafa amadora, mas o resultado de seu trabalho é muito bonito. *“Propôs uma exposição fotográfica do Museu como uma forma de resgatar a história, puxar umas fotos antigas que as pessoa não tem tanto acesso e fazer um comparação com a visão que a gente tem hoje”*. Segundo ela, uma das principais dificuldades foi justamente conseguir fotos antigas do Museu.



FOTO: POR THAMIRIS SALES.



FOTO: POR THAMIRIS SALES.

Durante o processo de busca do material e pesquisa para elaboração da exposição, surgiu um fato inusitado: um pedido do poeta Carlos Drummond de Andrade ao IPHAN pedindo o tombamento do Museu em Vassouras.

“Não foi muito fácil fazer o ângulo exata das fotografias antigas por conta das mudanças pelas quais o Museu passou. Tem espaços em que houve uma transformação do espaço muito grande. Mas a ideia principal era fazer esse contraponto entre o antes e o depois. Como era, e como está hoje. Tem fotos do início do século XX, da década de 40 e 50”. Ela chama a atenção também para a diferença técnica entre as fotografias antigas e as atuais que contém uma resolução e um detalhamento muito maior das imagens.

Carla Rocha, Coordenadora Pedagógica e Técnica em Assuntos Educacionais do Museu Casa da Hera afirma que exposições como a de Kesia são importantes porque estreitam e reforçam os laços entre o Museu e a comunidade. E também porque dão a oportunidade à comunidade e ao público em geral de conhecer essas várias etapas do museu ao longo da tempo bem como as transformações e intervenções que ele sofreu. A instituição e Kesia Huais já pensam em remontar a exposição em algum outro momento para continuar essa reflexão, quem sabe com novas imagens. A Exposição teve a curadoria da professora e Doutora em Letras, Sandra Regina Garcia Leite.

Dossiê do Patrimônio Cultural. Casarão de Ipiabas.

Jóia arquitetônica do vale do café que já esteve em ruínas vai abrigar empreendimento e impulsionar turismo em Ipiabas.

Com 150 anos de uma rica história repleta de mitos e lendas, o secular Casarão de Ipiabas, em Barra do Pirai, será reaberto ao público como Centro Comercial, Gastronômico e Cultural.

Datado de 1867, esta jóia arquitetônica do Vale do Café por décadas esteve abandonado e chegou a ir à ruínas. Foi recuperado por iniciativa privada no início dos anos 2000 e entregue em comodato para a prefeitura, porém foi novamente subutilizado desde então.

A boa notícia é que, encerrado o contrato com o poder público, o projeto de revitalização está pronto e já conta com a adesão de diversos empresários locais que vão dar nova vida ao espaço, com o intuito de ser um novo âncora do turismo na região. Novos interessados em participar do projeto com a operação de restaurantes, lojas com produtos regionais ou temáticas e espaços com características culturais ainda podem aderir ao projeto.

Fundada em 1831, reconhecido como curato em 1849, Ipiabas participou do apogeu do Vale do Café. O rico patrimônio histórico de Ipiabas está presente na arquitetura do Centro Histórico de Ipiabas, composto pela Igreja Nossa Senhora da Piedade, o Casarão, e vários casarões de época, todas construções dos anos 1860.

Toda a vila histórica foi construída pelo comendador Antônio Gonçalves de Moraes, conhecido também como Capitão Mata Gente, filho do Barão de Pirai e um dos grandes nomes da economia cafeeira do Vale do Paraíba. O conjunto histórico e arquitetônico é marcado por inúmeros casos e fatos curiosos, como o das velhas paredes do Casarão, onde se dizia esconder ouro.

O Casarão, conhecido por todos como “Quartel” ou “Remonta”, na realidade não mantém nenhum estilo de construção residencial e faz parte de uma vila de casarões (entre elas uma seria escola e outra um hospital) e igreja. A construção do Casarão se assemelha às construções militares da época, e a hipótese desta “Vila Militar” de Ipiabas ter sido construída sob os ideais da Revolução Liberal com o intuito de formar uma força de elite para combater o Império é hoje considerada. O Centro Histórico de Ipiabas já conta atualmente com diversos equipamentos para lazer e turismo, sendo que alguns já são referências na Região, como a Igreja Nossa Senhora da Piedade, o tradicional Restaurante da Adolphina e o Vale do Café Hostel e Suítes.

Entre os motivos para o investimento dos empresários também está a localização privilegiada do Casarão, no caminho para Conservatória (11 km), e próximo ao complexo Aldeia das Águas (26 km), dois grandes pólos de concentração turística na região, além de ter no entorno várias das principais fazendas hoje referências no circuito de visitação do Vale do Café.



FOTO: EVENTO NA PARTE INTERNA DO CASARÃO DE IPIABAS.



FOTO: CASARÃO DE IPIABAS.

MERCADO
SERVE BEM
Servimos bem para servir sempre!

R. Doutor Calvet, 260, Madrugá - Vassouras-RJ
24 2471- 2625

DESIGNER DE SOBRANCELHA
CORTE FEMININO E MASCULINO
MANICURE
PEDICURE
ESCOVA
REDUÇÃO DE VOLUME SEM FORMOL

DEPILAÇÃO
LUZES DE PAPEL
RECONSTRUÇÃO
NANOQUERATINIZAÇÃO
OMBRE HAIR
COLORAÇÃO

Av Óctávio Gomes, 120 - Centro - Vassouras
Tel: (24)2471-1027 | (24)981640397

Dó Ré Mi Grill

faz a diferença

Trav. Profa Geralda de Fonseca, 31 - Centro
Tel: (24) 2438-1940 **Conservatória/RJ**

Restaurante

CREKTOS

TOQUE A MAIS

Churrasco
Original
Cebola e Salso

Peso Líq. 45 g
PESO LÍQ. 30 g

[/toqueamaisalimentos](https://www.toqueamais.com.br)
www.toqueamais.com.br

ADH Brasil promove “Encontro da História, Cultura e Turismo de Valença”

Valença sediou no dia 21 de agosto um encontro para debater história, cultura e turismo. O evento promovido pela ADH Brasil ocorreu no Jardim de Cima, na Fundação Casa Léa Pentagna e no gabinete do prefeito Fernando Graça. Contou com a participação de Marcos Aílton Alves de Araújo, prefeito de Lençóis/BA na Chapada Diamantina; dois autores da biografia de Clementina de Jesus, Felipe Castro e Janaína Marquesini; Hamilton Néri, presidente da ADH Brasil, promotor do encontro; Mestre Cid, presidente da Associação Angola Congo; Gilberto Monteiro, presidente da Casa Léa Pentagna e; o historiador Adriano Novaes.

Para Hamilton Néri, o evento foi um sucesso sob o ponto de vista do despertar da comunidade de Valença para a importância do turismo. “A ADHBrasil considera um marco divisor o dia 21 de Agosto de 2017. Queremos uma Valença que conheça sua história, que seja meritória, que valorize o conhecimento e as políticas públicas para resgatar seu desenvolvimento econômico pelo Turismo”, falou Hamilton.



FOTO: HAMILTON NÉRI (PRESIDENTE DA ADH BRASIL), FELIPE CASTRO, JANAÍNA MARQUESINI (AUTORES DA BIOGRAFIA DE CLEMENTINA DE JESUS), MARCOS AIRTON DE JESUS (PREFEITO DE LENÇÓIS/BA), HÉLIO SUZANO (VICE PREFEITO DE VALENÇA) E GILBERTO MONTEIRO (PRESIDENTE DA FUNDAÇÃO CASA LÉA PENTAGNA).



Safari Center - Estrada RJ 127, 31.490 lj 07 - Coqueiros - Mendes/RJ - Tel: (24) 2465-5387
Casario Shopping - R. Barão de Vassouras, 19 - lj 13 e 14 - Vassouras/ RJ - Tel: (24) 2471-2070

ARGO

VOCÊ NÃO DIRIGE.
VOCÊ SENTE.



RG Veículos

Miguel Pereira
(24) 2484-3035

Vassouras
(24) 2471-1774



www.rgfiat.com.br



Pela vida. Escolha o trânsito seguro.

CACHAÇA & GASTRONOMIA

Por Chef Leo Moraes



FOTO: CHEF LEO MORAES.



FOTO: FEIRA DA CACHAÇA DE VASSOURAS. POR AURÉLIO MESQUITA.



FOTO: CHEF LEO MORAES NA FEIRA DA CACHAÇA DE VASSOURAS. POR AURÉLIO MESQUITA.

Quando falamos da cachaça, lembramos imediatamente da caipirinha, do samba ou do futebol. Isso é cultural, ou seja, são paixões inseridas ao longo dos anos no nosso cotidiano, vindo a se tornar um símbolo nacional. Todos os países produzem uma bebida de origem própria, geralmente oriunda de produtos nativos ou que tiveram relação histórica com o desenvolvimento de sua economia e cultura. Na França temos o vinho, Escócia o Whisky, ou no México a tequila. No nosso caso temos a cachaça. Uma bebida oriunda da fermentação alcoólica da cana de açúcar, presente desde a época do Império e que ainda é de suma importância para a economia do Brasil.

A cachaça é uma bebida tão tradicional que cada cantinho de nosso imenso país tem um sinônimo: - caninha, cachaça, abrideira, aca, aço, a-do-ó, água-benta, água-bruta, água-de-briga, água-de-cana, água-que-gato-não-bebe, água-que-passarinho-não-bebe, aguardente de cana, agurrás, águas de setembro, aninha, a-que-matou-o-guarda, arrebenta-peito, azougue, azuladinha, azulzinha, bagaceira, baronesa.

Muitos não sabem, mas pela legislação brasileira existe uma diferença entre a cachaça e a caninha (pinga). A primeira é feita a partir da borra ou do melaço da cana de açúcar (sobras da fabricação do açúcar) e a segunda é feita da garapa, o caldo de cana. Porém, ambas chegam ao consumidor final sem diferenciação. A melhor fica por conta de cada um.

Tive o prazer de participar da excelente primeira “Feira da Cachaça de Vassouras” que ocorreu entre os dias 18/08 e 20/08. O público pôde degustar marcas já conhecidas e novidades surpreendentes. O que dizer da Werneck envelhecida e já premiadíssima, das misturas feitas pelo alambique Carvalheira e da Magnífica, velha amiga do meu paladar. Também estavam as deliciosas Vieira e Castro, Fazenda Ribeirão, Pilão e Cachoeira.

Cheguei na sexta, 18, e me surpreendi com a estrutura da festa e a linda paisagem da Estação de trem antiga, cartão postal da cidade. A feira contou com uma área gastronômica formada por foodtrucks e barraquinhas, um palco onde ocorreram vários shows e a parte principal reservada às cachaças. Encontrei o Sérgio, do Cozinha de Quintal que me brindou com uma carne de sol com aipim deliciosa. Para acompanhar, uma cachaça envelhecida Werneck. Passei logo para a degustação das pingas. Após essa dura tarefa fui pensar em alguns pratos para apresentar no bate papo que rolaria no dia seguinte, não antes de finalizar a noite com um hambúrguer do Rock in Truck.

Já no sábado durante o bate papo apresentei 4 pratos, 2 salgados, a linguça de Juparanã acebolada e um strogonoff flambado na cachaça e não no conhaque como de costume e 2 doces, um mousse de chocolate com cachaça de café e uma banana com cachaça de banana e cachaça de canela, aí vai a receita de um salgado e um doce:

Linguça acebolada na cachaça:

1 pacote de linguça de Juparanã picada na grossura de 1 dedo
1 cebola média picada e m meia lua
1 dose de cachaça envelhecida
Azeite Q.B.
Pimenta do reino e sal Q.B. (quanto baste)

Modo de preparo:

Colocar o fio de azeite, fritar a linguça e reservar. Na mesma frigideira colocar mais um fio de azeite e dourar a cebola. Juntar a linguça, misturar e acrescentar a cachaça, misturando bem para distribuir uniformemente seu sabor. Corrigir sal e pimenta.

Banana na cachaça:

4 bananas nanicas maduras picadas
1 dose de pinga com canela
2 doses de cachaça com banana
1 colher de manteiga se sal
1 pitada de sal

Modo de preparo:

Colocar a manteiga juntamente com a banana e deixar ir amolecendo. Acrescentar a pinga de canela, misturar e deixar o álcool evaporar. Colocar a pinga de banana e fazer o mesmo processo. Finalizar com uma pitadinha de sal.

NÃO TROQUE O SEGURO PELO DUVIDOSO

Faz alguns anos que pipocam pelo Brasil as chamadas cooperativas de seguros ou proteção veicular. É bom o consumidor saber que as cooperativas de proteção veicular, não são seguradoras, elas na verdade são enormes correntes de felicidade, onde aquele que entrar no final da festa pode acabar tendo um grande prejuízo. Uma seguradora, é uma companhia com reservas técnicas, capital mínimo e supervisão da SUSEP (Superintendência de Seguros Privados) onde são obrigadas a repor peças originais nos veículos segurados e pagar indenizações em até 30 dias após a entrega da documentação. Já as cooperativas de proteção veicular, não tem capital mínimo, não tem reserva técnica, não são supervisionadas por nenhum órgão federal e é apenas por isso que elas vendem seguros mais baratos. O que acontece é que no começo elas são pequenas e podem fazer frente aos sinistros que acontecem, mas à medida que elas crescem, deixam de ter fôlego para pagar todas as indenizações e aí normalmente, o que acontece é que o idealizador da tal da cooperativa acaba metendo a grana no bolso e sumindo. Quem fica com o prejuízo é o segurado de boa fé, que achou que estava fazendo um ótimo negócio mas na verdade estava entrando em uma enorme arapuca.

CORRETORAS REGULAMENTADAS PELA SUSEP EM VASSOURAS/RJ

Cidade dos Barões Corretora de Seguros Ltda

Rua Presidente Vargas, 18 lj 02
(24) 2471-1906 / 2471-1806

Fernandes Crahim Adm e Corretagem de Seguros Ltda

Avenida Expedicionário Oswaldo de Almeida Ramos, Vassouras
(24) 2471-3439

M & C Adm e Corretora de Seguros

Avenida Octávio Gomes, 229 - Vassouras
(24) 2471-2836

ONDE FICAR

HOSPEDAGEM

BARRA DO PIRAÍ

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

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

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

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

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) 96407-247

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

TRÊS RIOS

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

CONSERVATÓRIA

Pousada das Meninas: Rua José Ferreira Borges, 686 - Parque Veneza - (24) 99245-8010

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

Pousada Liège: Rua Oswaldo Fonseca, 80 - Centro. Tel: (24) 2438-1792 |contato@pousadaliege.com.br |

www.pousadaliege.com.br

Pousada do Vovô Luiz: Aluguel para temporada. Tel: (21) 99654-5201 / 99929-2133 (WhatsApp) |

casadovovoluz@gmail.com.

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
Abbud & Fernandez*

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

ONDE COMER

BARRA DO PIRAI

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

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

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

Agito's Bar e Restaurante: Rua Dr. Luis Pinto, 556 - Centro - Miguel Pereira - Tel: (24) 2484-7563

Restaurante Maria Fumaça: Calçadão do Viô - Centro - Miguel Pereira - Tel: (24) 2483-0050

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

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

TRÊS RIOS

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

Santo Graal - Shopping Américo Silva, Centro.

VALENÇA

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

Ki Sabor Padaria - R. Comendador Antônio Jannuzzi 93, Belo Horizonte / Praça da Bandeira 157, Loja A, Centro. Tel (24) 2453-3012 / 98865-3558

CONSERVATÓRIA

Restaurante DÓ, RÉ, MI - Trav. Profa GERALDA de Fonseca, 31 - Centro - Conservatória - Tel: (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 Parada Obrigatória (Self Service sem balança): Praça Getúlio Vargas, 47 - Centro. - Tel: (24) 2438-1095 / 0016

Chocolataria Serenata: Agora com refeições. Rua Oswaldo Fonseca, 151 - Centro. - Tel: (24) 98116937

VASSOURAS

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

Mão na Massa - Broadway, 410, Centro. Tel: (24) 2471-6721 / 99213-1093

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

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

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

Wasabi Sushi Bar - Casario Shopping, n-19 - 2º piso - Centro - Tel: (24) 2471-2938

Bar e Restaurante do Luciano : Rua Caetano Furquim, 380 - Centro, - Esquina do Miguel - Tel: (24) 99232-8284

Engel Alimentos: R. Caetano Furquim, 330 - Centro, Vassouras - RJ - Tel: (24) 2491-2936

Cantina do Café: R. Caetano Furquim, 262 - Centro - (ao lado da Loja Cabral).

Chá, Café, Chocolate e cia: Casario shopping, lj 14.

Hamburgueria e Sanduicheria do Alex: R. Acadêmica Eliete Nunes Barbosa (Rua da Feira). Tel: (24) 992040561



BARRA DO PIRAÍ

Fazenda Ponte Alta: Av. Silas Pereira da Mota, 880 - Parque Santana - Tel: (24) 2445-480

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

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 Eté Jardim Ecológico: Rodovia RJ 121, 2265 - Sacra Família do Tinguá. - Tel: (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 Tijipió, 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 - Tel: (24) 2458-0093

Fazenda União: Estrada do Abarracamento, RJ - 135) Km 25, s/n - Tel: (24) 2458-170

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.- Tel: (24) 2255-1729

CONSERVATÓRIA

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

Empório Mineiro - Produtos Regionais: Rua Dr Luiz Almeida Pinto, 190 - Centro, Conservatória. Tel: (35) 999121599 - 33312517.

Empório Terra Nativa: R. Oswaldo da Fonseca, 141 / Loja 2. Tel.: (24) 99201-6757.

Fazenda Vista Alegre - RJ 143 (Estr Valença Conservatória), KM 18, 2800. Tel: (21) 31817516

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 Carvalheira - Rodovia RJ 137 (Mendes x Barra do Piraí) - Tel: (24) 2471-1399 / 98112-7503

Fazenda Santo Antônio (Pesqueiro) - Estrada João Ternura, 1841 - Tel: (24) 242471-2503

Casa do Lago Empório e Bistrô: Rua Luiz Francisco de Souza, Vassouras. - Tel.: (24) 99938-8111

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



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



Desde 1978

- **Projetos**
- **Gerenciamento de obras**
- **Construção**
- **Consultoria**

 (24) 2471-2513

 **acciolyengenharia**



PÓS-GRADUAÇÃO

ESPECIALIZAÇÃO, MBA E MESTRADO

Lato Sensu

MBA E GESTÃO

MBA em Gestão de Pessoas
MBA em Marketing
MBA em Gestão Estratégica
MBA em Planejamento e Gestão Ambiental

SAÚDE

Oncologia Clínica
Psicologia Hospitalar e da Saúde
Diagnóstico Laboratorial
Enfermagem em UTI
Ortodontia

EXATAS E TECNOLÓGICAS

Engenharia de Segurança do Trabalho
Engenharia da Produção
Automação Industrial

EDUCAÇÃO

Pós-graduação em História e Cultura da África, Afro-Brasileira e Indígena.

Stricto Sensu

MESTRADOS

Mestrado Profissional em Ciências Ambientais

Mestrado Profissional em Ciências Aplicadas em Saúde

Mestrado Profissional em Diagnóstico Clínico e Laboratorial em Medicina Veterinária

**Acesse www.uss.br
(24) 2471-8200**