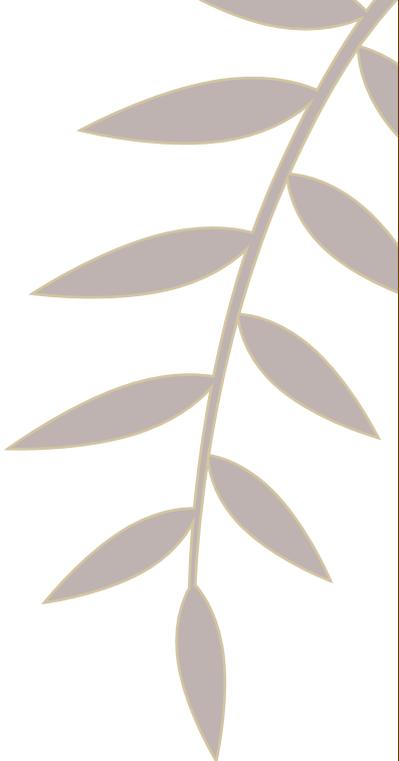


Catálogo de Experiências

CAMINHOS DE DONA FRANCISCA



Experiências do
BRASIL RURAL

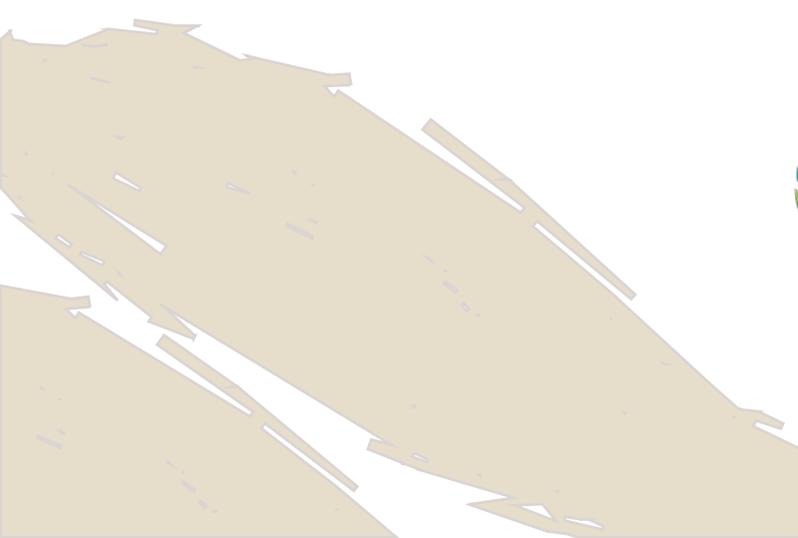
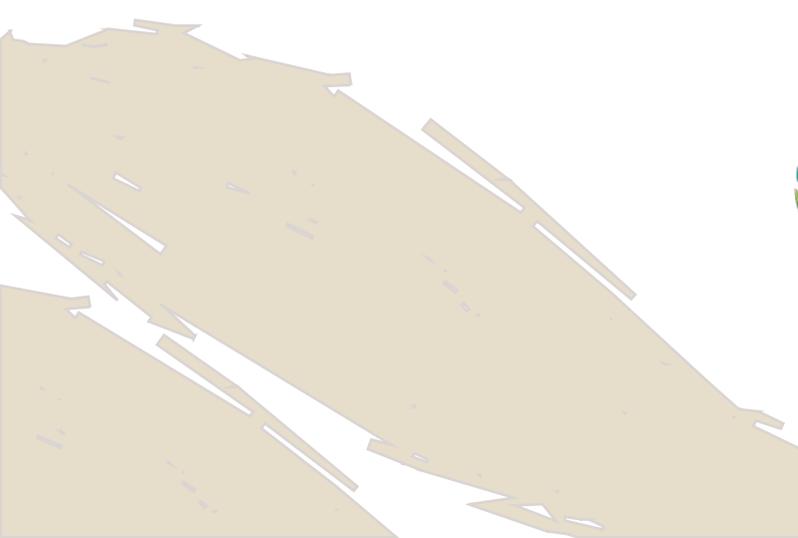


Catálogo de Experiências

CAMINHOS DE DONA FRANCISCA



Experiências do
BRASIL RURAL



Presidente da República Federativa do Brasil

Jair Messias Bolsonaro

Vice-Presidente da República Federativa do Brasil

Hamilton Mourão

Ministro do Turismo

Carlos Alberto Gomes de Brito

Secretário Nacional de Desenvolvimento e Competitividade do Turismo

Fábio Augusto Oliveira Pinheiro

Diretora do Departamento de Inteligência Mercadológica e Competitiva do Turismo

Nicole Ferreira Facuri

Coordenadora-Geral de Turismo Responsável

Rafaela Levay Lehmann Herrmann

Coordenadora de Produção Associada ao Turismo

Anna de Oliveira Modesto

Coordenadora de Turismo Social

Carolina Fávero de Souza

Coordenadora de Segurança Turística

Laís Campelo Corrêa Torres

Agente Administrativo

Marcos Filipe J. M. Guerra

Analistas Técnico-Administrativos

Ana Márcia Faria Valadão

Rodrigo Moreles Canez

Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Marcos Montes

Secretário Nacional de Agricultura Familiar e Cooperativismo

Marcio Candido Alves

Diretora Departamento de Cooperativismo e Acesso a Mercados

Fabiana Durgant Silva

Coordenadora-Geral de Acesso a Mercados

Maria Antônia Moreira da Silva

Coordenadora de Acesso a Mercados Privados

Mônica Batista de Souza

Universidade Federal Fluminense**Reitor**

Antonio Claudio Lucas da Nobrega

Diretor da Faculdade de Turismo e Hotelaria

João Evangelista Dias Monteiro

Equipe técnica**Coordenadores-Geral do Projeto**

Osiris Ricardo Bezerra Marques

André Augusto Pereira Brandão

Pesquisadores Docentes

Adriana de Souza Lima

Diana Costa de Castro

Fátima Priscila Morela Edra

Helena Catão Henriques Ferreira

José Carlos de Souza Dantas

Manoela Carrillo Valduga

Marcello de Barros Tomé Machado

Verônica Feder Mayer

Pesquisadora Discente de Doutorado – PPGS/UFF

Amanda Lacerda Jorge

Pesquisadores Discentes de Mestrado – PPGTUR/UFF

Eduardo Silva Sant'Anna

Eloá de Araujo Nagipe

Hugo Quintanilha Silva Santos

João Victor Hortencio Silva

Marllon Santos da Silva

Romário Loffredo de Oliveira

Valério Rodrigues de Souza Neto

Pesquisador Discente de Graduação – FTH/UFF

Bernardo Fortuna Albarello

Apoio Técnico

Claudia Valéria Pimentel

Vinicius Neves Gonçalves

Projeto Gráfico e Diagramação

Eduardo Silva Sant'Anna

Agradecimentos

Conceição Junckes

Vanessa Falk

Secretaria de Cultura e Turismo de Joinville

Aterj - Associação de Turismo Eco-Rural de Joinville

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	5
CAMINHOS DE DONA FRANCISCA.....	7
PASSEIO DE TRATOR NA ROÇA.....	8
Propriedade Ango Kersten	
ADIVINHE COM A CUCA.....	12
Alles Blau Cuca e Café	
VIVÊNCIA NO VALE DAS PITAIAS.....	16
Vale das Pitaias	
DOCE HERANÇA CULTURAL.....	20
Apiário Pfau	
CONECTE-SE COM A NATUREZA.....	24
Sítio Vó Bia	
MAX MOPPI - CACHAÇARIA E GASTRONOMIA.....	28
Propriedade Max Moppi	
CAFÉ & MADEIRA.....	32
Sítio Canela Preta	
PICNIC NA QUINTA DA MILDau.....	36
Quinta da Mildau	
UM RETRATO DA COLONIZAÇÃO.....	40
Casa Kruger	
PLANTE E LEVE - GERÂNIOS.....	44
Flora Neitzel	
ONDE FICAR.....	48
Hotel Angler Hof	
Hotel Hubener	
Rural Mews Hospedagem	
ONDE COMER.....	56
Lanchonete Rio da Prata	
Restaurante Hubener	



APRESENTAÇÃO

O projeto Experiências do Brasil Rural (EBR) é o resultado de uma parceria entre o Ministério do Turismo (MTur), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Universidade Federal Fluminense (UFF). A iniciativa busca fomentar e apoiar o desenvolvimento do turismo em áreas rurais, por meio de um trabalho direcionado aos produtos agroalimentares associados ao turismo dentro de roteiros turísticos.

O foco do projeto são os roteiros turísticos com propriedades de agricultura familiar atuantes na produção agrícola e pecuária, na agroindústria, no extrativismo e no turismo. A participação engloba também empreendimentos turísticos rurais, que apesar de não serem agricultores familiares, fazem parte dos roteiros turísticos, por meio da oferta de serviços de alimentação, hospedagem, artesanatos, passeios turísticos, entre outros.

O EBR teve início em 2021 e traz a experiência turística memorável como objetivo primordial do planejamento da oferta turística rural – desenvolvida de forma atualizada, inovadora, responsável e sustentável. Além disso, promove a integração da agricultura familiar na cadeia produtiva do roteiro, estreitando os laços entre pequenos produtores rurais e empreendimentos turísticos. Até dezembro de 2022, o projeto beneficiou mais de 100 agricultores familiares e mais de 150 empreendimentos turísticos em 14 roteiros de turismo rural espalhados por quatro regiões brasileiras.

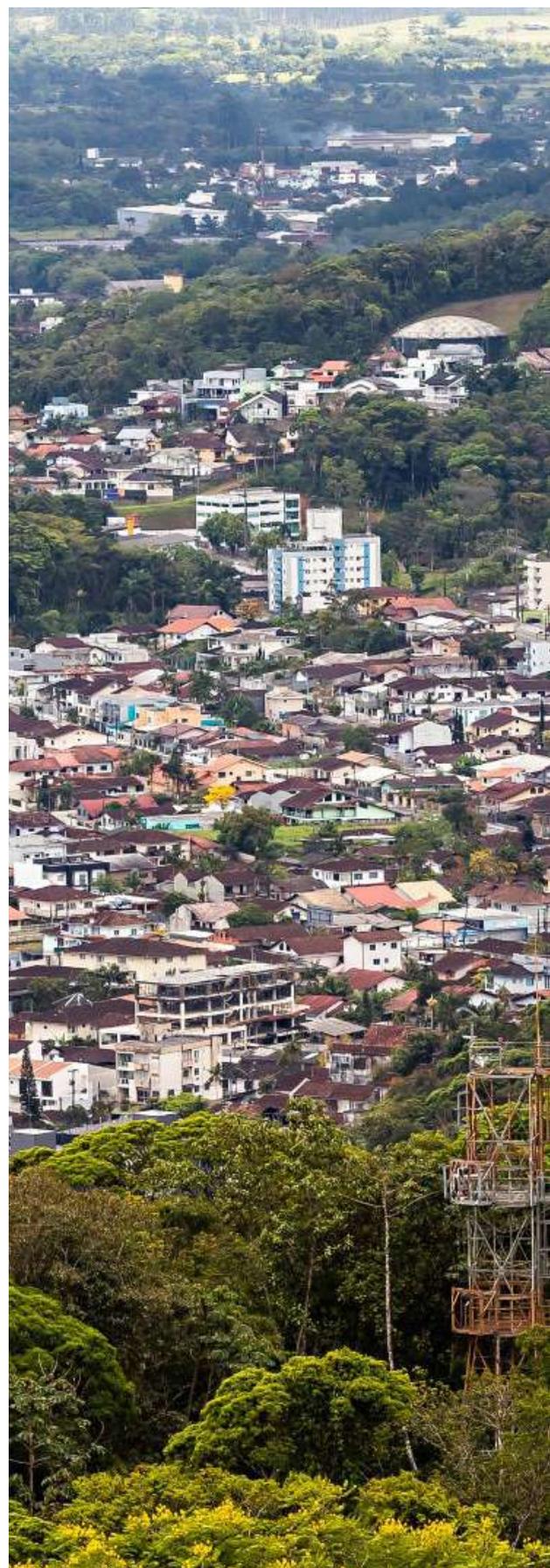
Este catálogo reúne um acervo único de experiências turísticas memoráveis oferecidas no roteiro Caminhos de Dona Francisca - Joinville, SC em 2022.

EXPERIÊNCIAS DO BRASIL RURAL SEGUNDA EDIÇÃO

A segunda edição do projeto EBR, realizada em 2022, contemplou 6 roteiros de turismo rural, presentes em quatro estados brasileiros. São eles: Caminhos de Dona Francisca (SC), Rota Caminhos da Serra de Itabaina (SE), Rota do Engenho (SE), Rota Turística do Café (SP), Rota Verde do Café (CE) e Roteiro do Café e do Vinho (SP). Os roteiros passaram por um processo seletivo rigoroso, a partir de um edital de chamada pública, que contemplou as cadeias produtivas da cachaça, café, farinha de mandioca e mel.

Após o processo seletivo, todos os roteiros foram submetidos a um processo de diagnóstico participativo, ensejando uma autoavaliação sobre as experiências turísticas presentes nas rotas, a qualidade técnica e a gestão e marketing dos empreendimentos e roteiros. Em seguida, realizaram-se oficinas de experiências turísticas memoráveis para elaboração de novos ou adaptação de produtos turísticos já existentes. Essa etapa antecedeu os cursos de capacitação, que preencheram lacunas e aprimoraram os serviços dos participantes.

O ponto alto de todo esse processo se deu nas visitas de validação das experiências, momento do projeto em que o roteiro recebeu uma equipe técnica da UFF, MTur e MAPA, acompanhados de equipes de filmagem e fotografia das diferentes instituições, para apreciação das experiências criadas. Os resultados desse momento encontram-se presentes neste catálogo, que reproduz visual e textualmente o calor humano, a gastronomia e a transmissão de saberes presentes em cada propriedade. Que este catálogo os leve a conhecer pessoas, destinos e experiências incríveis, fazendo com que sua viagem seja memorável em cada um dos roteiros participantes do Experiências do Brasil Rural!



AS EXPERIÊNCIAS TURÍSTICAS MEMORÁVEIS DOS

CAMINHOS DE DONA FRANCISCA

Localizado na área rural da cidade de Joinville em Santa Catarina, o roteiro Caminhos de Dona Francisca conta com exuberantes paisagens, típicas do ambiente natural, e com uma rica herança cultural germânica. Os turistas poderão experimentar a gastronomia tradicional alemã e os pastéis típicos de Joinville, observar a arquitetura e demais traços germânicos da região, além de conhecer a história de Francisca, irmã de Dom Pedro II, responsável pela nomeação da cidade de Joinville.

O clima ameno da região proporciona vivências ao ar livre e o desfrute de maior contato com a natureza, por meio de trilhas e cachoeiras encontradas em abundância ao longo do roteiro. Há oportunidade ainda de visitar alambiques tradicionais, que vêm passando por várias gerações familiares, a fim de se aprender sobre as etapas de produção da cachaça, iguaria amplamente degustada no território brasileiro.

Outro produto que faz parte das cadeias produtivas de interesse do projeto Experiências do Brasil Rural que pode ser encontrado na região é o mel. É possível visitar apiários e aprender sobre o cotidiano de um apicultor, sobre a vida e o trabalho das abelhas, e degustar o mel que adoça os Caminhos de Dona Francisca e demais regiões do Brasil.

Para quem busca mais opções, o roteiro também apresenta oportunidades de aprender a plantar e colher flores, hospedar-se em variadas opções de hotéis e pousadas, vestir-se com roupas tradicionais da época de Dona Francisca, deliciar-se em piqueniques em meio à natureza, degustar da rica gastronomia, dentre muitas outras experiências memoráveis.

PASSEIO DE TRATOR NA ROÇA

Propriedade
Ango Kersten



Anfitriões: **Ango e Ivanir**

Ango e Ivanir são um casal de agricultores que sempre trabalharam no campo e se dedicaram à produção do melado e da geléia denominada muss, produzidos e vendidos na propriedade. São pais das também empreendedoras rurais Joice Kersten e Juliana Tromm.

PROPRIEDADE ANGO KERSTEN

Localização:

[Estrada Bonita, 555 - Rio Bonito, Joinville - SC.](#)

História:

Em 1887 Gustavo Kersten veio da Alemanha para a Estrada Rio Bonito e comprou a propriedade de 16 hectares para produção de cachaça e hospedagem de visitantes. Ao longo dos anos, a família acrescentou a criação de animais e a produção de melado às suas atividades. Em 1992, optou-se por expandir os negócios e implementar o passeio a trator na propriedade.



Origens da experiência:

Como atividade pedagógica, o Sr. Anjo levava as crianças para o campo e algumas pisavam na plantação, então ele teve a ideia de pôr todos no trator. Seus vizinhos se questionavam "o que ele iria fazer com as crianças no campo?". Até que a experiência se tornou um sucesso, sendo a pioneira a realizar passeios de trator na região.

A EXPERIÊNCIA PASSEIO DE TRATOR NA ROÇA

Na chegada, os turistas são conduzidos pela área de venda de produtos artesanais e de exposição de utensílios antigos. Em seguida, se dirigem ao trator para começar a aventura. O proprietário e tratorista apresentará as plantações como batata, aipim, milho e principalmente a cana, principal fonte de renda da família.



Caso possível, o trator se aventura pelo Rio Pirabeiraba, a depender do tempo. A seguir, há pausas para fotos, respirar o ar puro e sentir a natureza ao redor. Durante o verão, há possibilidade de se banhar no rio. Após a pausa, os turistas são levados de volta à propriedade onde podem conhecer o parquinho e os animais ao redor, a fábrica do melado para comprar os produtos típicos à venda e o museu rural, que expõe antigas ferramentas, instrumentos e demais objetos tradicionais do ambiente familiar rural.

Com isso, os grupos de visitantes aprendem como era o cotidiano de trabalho no campo antes das atuais tecnologias.





IMERSÃO E ENTRETENIMENTO

Tempo de duração: 1 hora e meia.

Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 20 pessoas.

Disponibilidade: Mediante agendamento.

O que está incluído: Passeio de trator, visita ao museu rural, observação de animais, interação no parquinho e visita à fábrica do melado.

Preço*: De 1 a 3 pessoas R\$60,00, grupos maiores R\$20,00 para cada.

Instagram: [@proriedadeangokersten](https://www.instagram.com/proriedadeangokersten) | **WhatsApp:** (47) 99691-2658

Há restrição para cadeirantes durante o passeio de trator.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



ADIVINHE COM A CUCA

Alles Blau Cuca e
Café



Anfitriões: **Juliana e Rafael Tromm**

Juliana, 33 anos, filha de pais agricultores, é amante da natureza, do turismo rural e da região onde vive, a Estrada Bonita. Seu marido, Rafael, 37 anos e natural de Joinville, gosta da vida no campo e sente orgulho da manutenção estrutural que realiza para atender aos visitantes. O quintal é sua obra de arte.

ALLES BLAU - CAFÉ E CUCA

Localização:

[Estrada Bonita - Rio Bonito, Joinville - SC, 89239-800.](#)

História:

Inaugurado em outubro de 2017, o Alles Blau - Cuca e Café abre suas portas aos sábados e domingos para oferecer ao público produtos típicos e caseiros feitos pela anfitriã e sua família.



Alles Blau:

O empreendimento nasceu como um projeto de vida da anfitriã Juliana, após sua participação no Curso de Jovens Rurais, que incentivou a permanência no campo. O marido de Juliana, Rafael, trocou a profissão de motorista de caminhão para ajudar a pilotar o próprio negócio.

A EXPERIÊNCIA ADIVINHE A CUCA

Os visitantes são recebidos nas dependências da propriedade com uma breve explicação da história do local, do casal anfitrião e do café rural, além de como a cuca faz parte da história e tradição da família e do município de Joinville.



Para dar mais sabor ao momento, os visitantes participam de uma degustação às cegas, sentando-se junto a uma mesa com determinada quantidade deucas em diferentes sabores. Os visitantes têm a oportunidade de tentar adivinhar quais sabores do tão tradicional doce estão provando, por meio dos sentidos do paladar e do olfato.

Ao término da adivinhação, os visitantes podem saborear as delícias do Alles Blau Café, além de receberem um brinde surpresa, incluindo a cuca, para que seja uma experiência memorável em sua vida. Com relação ao quintal, é possível observar o tanque com carpas e todo o belo ambiente natural ao redor do empreendimento.





AGUÇANDO SENTIDOS

Tempo de duração: 1 hora.

Número mínimo e máximo de participantes: De 3 a 6 pessoas.

Disponibilidade: Mediante agendamento.

O que está incluído: A entrada, as porções de cuca da degustação às cegas, um brinde surpresa.

Preço*: R\$65,00 por pessoa ou R\$ 49,90 somente o café.

Instagram: [@alles_blau_cuca_e_cafe](https://www.instagram.com/alles_blau_cuca_e_cafe) | **WhatsApp:** (47) 99625-3747

Há restrições a pessoas com intolerância a glúten, por ser trabalhado com produtos à base de trigo.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



VIVÊNCIA NO VALE DAS PITAIAS

Vale das Pitaias



Anfitriões: **Gláucia e Giovani**

Os anfitriões Gláucia e Giovani antes trabalhavam na indústria têxtil, mas como moravam na área rural, resolveram investir na propriedade da família e se aventurar no turismo rural. Fizeram alguns lagos, mas não deu certo com os peixes, então investiram na plantação de pitaias, atual carro-chefe da propriedade. São pais da jovem Giane, que participa ativamente da recepção aos turistas.

VALE DAS PITAIAS

Localização:

[Estrada Rio da Prata - Pirabeiraba, Joinville - SC, 89239-470.](#)

História:

Pertencente à família desde 1885, a propriedade fica localizada no meio de um vale a 25km do centro de Joinville e apresenta 80% de sua área preservada como terreno da Mata Atlântica. Além das pitaias e demais plantações, os turistas podem interagir com diversos animais como cabras, coelhos, marrecos, peixes, entre outros.



Pitaias: beleza e saúde.

O nome da propriedade se inspira na plantação de pitaias, uma planta que gera muita beleza durante a floração. Suas frutas trazem muitos benefícios para a saúde.

A EXPERIÊNCIA VIVÊNCIA NO VALE DAS PITAIAS

Já imaginou comer o fruto de um cacto? No Vale das Pitaias os visitantes são convidados a adentrar as plantações com mais de 20 variedades dessa deliciosa fruta e belas flores. A atividade começa com a recepção dos turistas junto a residência principal do sítio, onde é esplanada a motivação de transformar o local, antes um pesque-pague, no maior produtor de pitaias do município.



Enquanto passeiam pela plantação na companhia dos proprietários, os visitantes interagem com animais presentes no local e podem apreciar o verde intenso da floresta que reveste todo o vale. Na sequência, os turistas são convidados a entrar na trilha da propriedade, que possui belos exemplares de árvores da mata atlântica devidamente identificados para maior conhecimento das espécies, sempre margeando um límpido riacho.

Ao término da trilha, os turistas têm à disposição um refrescante e saudável suco de pitaias com limão, colhidos na propriedade (a depender da sazonalidade), para repor as energias.





DIVERSÃO NA NATUREZA

Tempo de duração: 2 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: De 2 a 50 pessoas.

Disponibilidade: Mediante agendamento.

O que está incluído: Passeio pela propriedade e suco refrescante de pitaiá (a depender da sazonalidade); Não incluso: alimentação.

Preço*: Adultos pagam R\$25,00 e crianças pagam R\$15,00.

Instagram: [@vale_das_pitaias](https://www.instagram.com/vale_das_pitaias) | **WhatsApp:** (47) 99170-5156

Turistas devem trazer boné/chapéu, filtro solar e repelente de insetos. Passeio restrito para pets e PCDs.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



DOCE HERANÇA CULTURAL

Apiário Pfau



Anfitriã: **Ilse Pabst**

Ilse Pabst, natural de São Bento do Sul - SC, é mãe de seis filhas, vive em Joinville e atua na agricultura familiar na cidade há 45 anos. Apicultora desde criança, aprendeu a trabalhar com as abelhas com o pai. A dedicação às abelhas segue com sua filha, Taís Pabst Vater é joinvilense, apicultora, fotógrafa e médica veterinária.

APIÁRIO PFAU

Localização:

[Estrada Rio da Prata - Pirabeiraba, Joinville - SC.](#)

História:

A propriedade, pertencente à família desde 1948, possui 22 hectares e iniciou a visitação para grupos em 2012 com o programa Viva Ciranda, trabalhando com turismo pedagógico. Desde então, compartilham seu conhecimento sobre o mundo das abelhas para os visitantes e cuida-se da área preservada da Mata Atlântica presente na propriedade.



Apiário Pfau:

O nome Apiário Pfau é uma homenagem ao pai de Ilse Pabst, que tinha este sobrenome alemão e significa pavão em português. O Sr. Augusto Pfau dedicou grande parte de sua vida a criação de abelhas e inovação de materiais para o trabalho na apicultura.

A EXPERIÊNCIA DOCE HERANÇA CULTURAL

A atividade inicia com um convite para caminhada até o campo, onde é descrito o trabalho com as abelhas e a importância da fauna e flora. Nessa etapa da visita, o turista pode interagir com o ambiente ao seu redor, sentindo o cheiro da vegetação, observando o formato das montanhas e ouvindo o barulho do rio que cerca a mata ciliar.



A seguir, o visitante é dirigido ao quiosque, onde poderá observar equipamentos antigos usados na atividade da apicultura. No local, os turistas poderão vestir a indumentária do apicultor para ter a sensação de estar em um apiário e poderão aproveitar essa experiência para tirar fotos enquanto são contadas histórias da apicultura na família e no estado de Santa Catarina.

Haverá degustação dos diferentes tipos de méis produzidos na região, relacionando com a florada (plantas que são visitadas pelas abelhas para produzir o mel). Por fim, o turista será convidado para a visita à casa do mel, onde são comercializados os produtos das abelhas.





SABOR DO CONHECIMENTO

Tempo de duração: 1 hora e meia.

Número mínimo e máximo de participantes: De 10 a 30 pessoas.

Disponibilidade: Mediante agendamento.

O que está incluído: Entrada, explicação sobre a criação de abelhas e brinde surpresa.

Preço*: R\$35,00.

Instagram: [@apiariopfau](#) | **WhatsApp:** (47) 99625-8539

Há restrição a PCDs e pessoas com mobilidade reduzida. O visitante deve trazer, filtro solar, boné, repelente e equipamento de fotografia.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.





CONECTE-SE COM A NATUREZA

Sítio Vó Bia



Anfitriões: **Miriam, Amilton e Marcelo**

Uma família urbana conectada com o universo natural, são eles: Miriam Taranto (Psicopedagoga), o marido Amilton Taranto (Consultor SAP) e o filho Marcelo Taranto (Turismólogo e professor de educação física.) que sempre tiveram como sonho a aquisição de um espaço natural, onde, em períodos de férias e finais de semana, pudessem se reenergizar e usufruir das oportunidades que o meio natural oferece.

SÍTIO VÓ BIA

Localização:

[Estrada Isaac - Pirabeiraba, Joinville - SC.](#)

História:

Pertencente à família desde 1993, o sítio possui 8 hectares cortados pelo Rio Isaac e apresenta vasta área preservada da Mata Atlântica. Além da trilha na mata e a oportunidade de interação com animais, que se encontram em um lago na entrada da propriedade, são oferecidas atividades de turismo pedagógico na propriedade. O espaço também pode ser utilizado para eventos sociais, religiosos ou corporativos.



A Vó Bia:

A denominação Sítio Vó Bia foi uma homenagem dos netos aos 60 anos da avó paterna. Vó Bia sempre foi uma grande incentivadora e deixou sabedoria em uma mensagem: "Assim como os pássaros, precisamos aprender a superar desafios que nos são apresentados, para alcançarmos voos mais altos!"

A EXPERIÊNCIA CONECTE-SE COM A NATUREZA

A experiência oportuniza aos visitantes uma verdadeira imersão no mundo natural, identificando seus recursos e biodiversidade, adquirindo consciência ambiental, sentindo a natureza ao seu redor e checando seus próprios limites.



Ao chegar na propriedade, os turistas podem conhecer e explorar os espaços naturais como o lago e a área com o parquinho infantil. Na sequência, os turistas são introduzidos às demais instalações da propriedade para guardar seus pertences, se refrescarem e, em seguida, são convidados a se alongarem para a aventura, sendo guiados através da Trilha da Amizade.

Os diferentes caminhos da trilha proporcionam um desafio que deve ser superado com força de vontade e esforço físico, com auxílio de cabos e pessoal especializado. Esse desafio é recompensado com uma árvore centenária no ponto final da trilha, onde pode-se tirar fotos e apreciar o momento. Um grande aprendizado que a experiência proporciona aos turistas é a importância da preservação para a saúde do planeta de todos os seres vivos.





SUPERAÇÃO E AMIZADE

Tempo de duração: 2 horas e meia.

Número mínimo e máximo de participantes: De 10 a 40 pessoas.

Disponibilidade: Mediante agendamento.

O que está incluído: Acesso ao sítio, à trilha e lanche.

Preço*: R\$50,00.

Instagram: [@sitiiovobla](#) | **WhatsApp:** (47) 99965-8528

O que levar: Roupas adequadas e calçados seguros, protetor solar e repelente, lanternas, boné, mochila, apito, água, máquina fotográfica.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



MAX MOPPI - CACHAÇARIA E GASTRONOMIA

Propriedade Max
Moppi

CACHAÇA ARTESANAL



Anfitriões: **Mauro Möller e Max Eugênio Lütke**

Mauro Möller e Max Eugênio Lütke são netos do primeiro proprietário da Max Moppi. Mauro é empreendedor do Restaurante e Pastelaria Max Moppi, enquanto Max é o responsável pelo Alambique Max Moppi.

PROPRIEDADE MAX MOPPI

Localização:

[Rodovia SC 418 Km 05, 5743 - Pirabeiraba, Joinville - SC, 89239-400.](#)

História:

Propriedade rural onde está estabelecido o alambique de cachaça centenário e a pastelaria com 36 anos de existência. Na propriedade são fabricadas a cachaça envelhecida em barril de carvalho, licores, batidas e na pastelaria são servidos famosos pastéis da região.



Max Moppi:

O nome Max Moppi é uma homenagem ao patriarca Max Lütke que iniciou a produção de cachaça na propriedade e ao seu filho Norberto Lütke, que tinha o apelido de Moppi, fundador do Restaurante e Pastelaria.

A EXPERIÊNCIA MAX MOPPI - CACHAÇARIA E GASTRONOMIA

O turista será recepcionado pelos proprietários do alambique e do restaurante e pastelaria, onde serão abordados aspectos históricos da família e da produção de cachaça artesanal que atravessa 5 gerações, além de o que motivou a família a abrir um estabelecimento de alimentação às margens da Estrada Dona Francisca.



Em seguida, os turistas têm a oportunidade de conhecer o processo de produção da cachaça desde a moagem, fermentação, destilação e o armazenamento em barris, e a utilização dos equipamentos e funcionamento do alambique antigamente, e nos dias de hoje. Para finalizar a visita do roteiro interno do alambique, há uma degustação e possibilidade de compra dos diversos sabores da cachaça.

Na sequência, aproveitando o fato de estarem na mesma propriedade da família, após a degustação das cachaças e licores, os turistas serão convidados a experimentar as delícias do restaurante e pastelaria da família, que contam com mais de 200 sabores de recheios de pastéis e um delicioso caldo de cana ou cachaça para acompanhar.





CACHAÇA, PASTEL E HISTÓRIA

Tempo de duração: 2 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: De 2 a 10 pessoas.

Disponibilidade: Mediante agendamento.

O que está incluído: Ingresso para visita (crachá), degustação (cachaça, licores e batida), uma mini garrafa de 50 ml com cachaça de lembrança; Não incluso: a alimentação no restaurante e pastelaria.

Preço*: R\$30,00 para adultos e menores de 12 anos pagam R\$15,00 (Valores utilizados para abatimento em consumação).

Instagram: [@maxmoppi](#) | **WhatsApp:** (47) 99969-0696

No momento não estamos adaptados para receber cadeirantes. Proibida a visita com animais.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



CAFÉ & MADEIRA

Sítio Canela
Preta



Anfitriões: **Luciane e Vanderlei**

Luciane é turismóloga, com ênfase em Meio Ambiente, e pós graduada em Turismo Rural e Desenvolvimento Territorial. Passou a receber turistas para manter viva a história de sua família. Transformar a antiga serraria em um museu ao ar livre é seu maior sonho. Aos fins de semana e feriados, Vanderlei, marido de Luciane, participa da condução dos grupos.

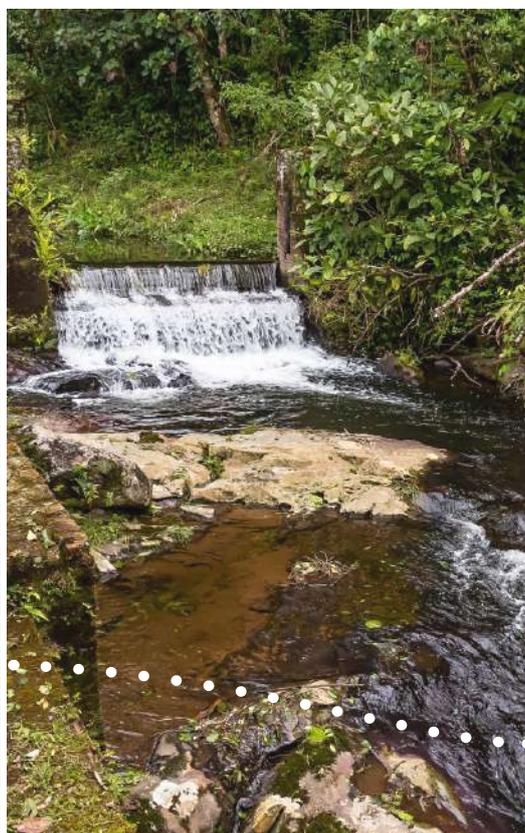
SÍTIO CANELA PRETA

Localização:

[Rodovia SC-418, 18 - Pirabeiraba, Joinville - SC, 89239-220.](#)

História:

O sítio, com mais de 1,5 milhão de metros quadrados, está inserido na APA Dona Francisca. Apesar de estar em terras joinvilenses, apresenta clima serrano, já que está localizado bem no alto da Serra Dona Francisca.



A Canela Preta:

A espécie arbórea "Canela Preta" foi o que motivou a vinda dos antepassados da anfitriã para a região. A canela preta, além de abundante, era de alto valor econômico quando a atividade do sítio era a exploração madeireira. Esta é também a origem do nome do do sítio Canela Preta.

A EXPERIÊNCIA CAFÉ & MADEIRA

Após conhecer as instalações do sítio, os turistas são conduzidos até a antiga serraria, que é um verdadeiro museu ao ar livre. Os visitantes podem ainda contemplar a cachoeira que corre junto à serraria e a mata atlântica que envolve o entorno do local.



Os anfitriões apresentam a história da propriedade e a importância da serraria para sua subsistência tempos atrás. É feita uma demonstração do funcionamento da serraria e toda a engenharia de seus mecanismos e estrutura geral. Os visitantes são convidados ainda a ouvir sobre histórias da Estrada Dona Francisca do tempo das carroças, permitindo que possam viajar no tempo, respirar a natureza e se preparar para uma bela refeição.

Em seguida, chega o momento do café rural com produtos típicos da região, diversidade de queijos de cabra e receitas de origem familiar, servido em um galpão, ao lado da serraria, que servia para secagem de madeira.





TRADIÇÃO E ENGENHARIA

Tempo de duração: De 2 a 3 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: De 2 a 30 pessoas.

Disponibilidade: Mediante agendamento.

O que está incluído: Acesso ao sítio, café, toalha de piquenique, visita a serraria, Story-telling, contemplação da cachoeira.

Preço*: R\$60,00 para adultos e R\$30,00 para crianças de 5 a 11 anos.

Instagram: [@canelapretaoficial](#) | **WhatsApp:** (47) 98851-5072

Acessível para cadeirantes e pessoas com mobilidade reduzida.

Sugere-se que os turistas levem caixa térmica para a compra de produtos congelados.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.





PICNIC NA QUINTA DA MILDAU

Quinta da
Mildau

Anfitriã: **Roséle Wieszicki da Cunha**

Roséle, que adora pessoas, principalmente crianças, preparou seu espaço para acolher as famílias e proporcionar vivências em meio à natureza para resgatar memórias afetivas da infância. A anfitriã conta com a produtora de agricultura familiar, a sua mãe Dona Eva, para bem receber os visitantes.

QUINTA DA MILDALU

Localização:

[Estrada Mildau, 1747 - Pirabeiraba, Joinville - SC, 89239-415.](#)

História:

Aberta em 2020 e localizada a 21km do centro de Joinville, com 12.000m², a propriedade atende de três maneiras: piquenique em família (em datas específicas); Turismo pedagógico (segunda a sexta); Festas afetivas (com agendamento).



Cadê o elefante?

Quando chegar na propriedade, procure o elefante! Existe uma montanha, vista da propriedade, que parece a cabeça e a tromba de um elefante. As crianças adoram!

A EXPERIÊNCIA PICNIC NA QUINTA DA MILDAU

A experiência é realizada em um sítio com diversos animais e atividades que remetem ao ambiente rural com o objetivo de gerar felicidade e o sentimento de liberdade em seus visitantes, da mesma forma em que ensina a se ter mais cuidado e respeito com os animais, a natureza e as pessoas.



O foco da experiência é um piquenique, geralmente em família ou amigos, que podem levar seus alimentos e bebidas de casa ou comprá-los na cantina da propriedade. Quando as famílias chegam até a quinta, as crianças ganham um kit de biscoito para confeitar e se deliciar com sua arte.

Fique atento! Quando bate o sino, as galinhas são soltas e é hora de alimentar os animais. Além disso, pode-se alimentar os peixes, regar a horta, visitar o museu mágico, conhecer as tartarugas, molhar os pés no riacho e passear na floresta. Todos são convidados a tirarem os seus calçados para recarregar as energias e sentir maior contato com a natureza!





UM BRINDE À VIDA

Tempo de duração: 3 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: De 30 a 80 pessoas.

Disponibilidade: Mediante agendamento.

O que está incluído: O valor contempla a entrada e demais atividades na quinta.

Não incluso: Os itens de alimentação vendidos são: coxinha; bolinhos; sonhos; café; refrigerantes e sucos

Preço*: Adultos pagam R\$30,00 sem o kit de biscoito, caso queira incluí-lo são adicionados R\$10,00.

Crianças pagam R\$20,00 com o kit de biscoito para confeitaria.

Instagram: [@quintadamildau](#) | **WhatsApp:** (47) 99146-0085

As toalhas para o piquenique podem ser trazidas de casa ou alugadas na propriedade. Sugere-se a utilização de protetor solar e bonés para dias de sol.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



UM RETRATO DA COLONIZAÇÃO

Casa
Kruger



Anfitriões: **Valéria Tortelli**

A servidora pública Valéria Tortelli, trabalha na Secretaria de Cultura e Turismo há 14 anos e atende na Casa Kruger - Portal do Turismo Rural como recepcionista turística. Formada em Administração de Marketing, a anfitriã gosta de atender e ouvir as histórias das pessoas e de fazer parte de uma atividade tão dinâmica como o turismo.

CASA KRUGER

Localização:

[Rodovia SC-418, 14530 - Dona Francisca \(Piraberaba\), Joinville - SC, 89239-100.](#)

História:

Construída em 1890, reformada e ampliada em 1925, foi aberta ao público desde 2005 - a Casa Kruger é patrimônio público tombada pelo IPHAN desde 1996 e atualmente faz parte do roteiro Nacional de Imigração e Colonização.



A casa:

A arquitetura do imóvel é eclética, parte em estilo enxaimel e parte em estilo italiano, com imponentes colunas em sua extensa varanda. Na parte interna da casa encontram-se lindas pinturas em técnica de stencil.

A EXPERIÊNCIA UM RETRATO DA COLONIZAÇÃO

A Casa Kruger é o local onde os turistas buscam informações sobre os Caminhos de Dona Francisca e sobre o município de Joinville. Ao chegar, o visitante pode conhecer o espaço e adquirir conhecimentos históricos sobre a imigração e a colonização do município.



O turista terá a oportunidade de conhecer também como era a estrutura da casa de colonos na região no início do século XX. A casa pode ainda servir como um local para descanso nos bancos da varanda e registrar sua visita com uma bela foto na sala ambientada e com vestimentas da época à disposição para o momento. Para que você guarde em sua memória a visita a este local, há um espaço disponível aos turistas, decorado para os retratos, em estilo colonial, com vestimentas e mobília de época.

Muitos visitantes relatam, ao visitar a Casa Krüger, as lembranças da casa de seus avós, o cheiro de casa antiga, que desperta a memória afetiva de suas infâncias.





NO TÚNEL DO TEMPO

Tempo de duração: 30 minutos.

Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 6 pessoas na sala de fotografia.

Disponibilidade: De terça-feira a domingo a partir das 9 até 18 horas.

O que está incluído: Visita ao interior da casa com informações sobre o histórico da família Kruger, sobre o estilo arquitetônico da casa e demais objetos do local. Há distribuição gratuita de materiais de divulgação turística de Joinville. Disponibiliza-se um espaço para experiência fotográfica: uma sala ambientada remetendo à vida dos colonos europeus no início do século XX, com vestimentas, mesa de jantar, poltronas e demais móveis em estilo colonial para o seu registro fotográfico.

Preço*: Sem custo.

Instagram: [@prefeituradejoinvilleoficial](#) | [@ajaarjoinville](#) |

Site: turismoruraljoinville.com.br; visitejoinville.com.br

Temos calçadas, rampa de acesso e banheiro adaptado para cadeirantes e pessoas com mobilidade reduzida.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



PLANTE E LEVE - GERÂNIOS

Flora
Neitzel



Anfitriã: **Elaine Neitzel**

Natural de Joinville e casada com Jonas Neitzel, Elaine é agricultora, exercendo seu trabalho na propriedade Flora Neitzel juntamente com seu esposo e demais familiares. A família gosta de produzir flores e atender ao público que os visita, transmitindo os conhecimentos adquiridos sobre o cultivo de flores e de plantas ornamentais.

FLORA NEITZEL

Localização:

[Estrada Quiriri nº 1554 - Pirabeiraba, Joinville - SC, 89239-490.](#)

História:

A propriedade Flora Neitzel existe há mais de 100 anos e já está na quarta geração familiar. Inicialmente, a produção da propriedade era centrada em hortaliças, legumes e tubérculos, até que optou-se por introduzir o cultivo de flores, há pouco mais de duas décadas atrás, com foco nos gerânios, carro-chefe da propriedade na atualidade.



Lindo cenário:

A propriedade e suas casas já serviram como cenário para fotos de casamentos, comerciais locais e outros eventos relevantes.

A EXPERIÊNCIA PLANTE E LEVE - GERÂNIOS

Apresentando um show de cores e aromas, a experiência consiste em uma visita guiada pelas estufas da propriedade e sua variedade de flores. Os turistas são recepcionados pelos proprietários que apresentam as variadas espécies disponíveis e, principalmente, abordam as particularidades do gerânio, como a perenidade e as lembranças afetivas que essa planta pode trazer.



Após a visita às estufas, os anfitriões realizam uma atividade junto aos turistas, que devem plantar sua própria flor de gerânio e são instruídos sobre como cuidar dela adequadamente. São fornecidos um vaso, substrato e uma muda de gerânio a ser plantada. Com isso, demonstra-se a colocação da muda e preenchimento do vaso com substrato, bem como os cuidados posteriores para que a planta cresça e floresça na sua plenitude.

Por fim, o turista pode passear pelas estufas para conhecer todas as outras variedades de plantas que a propriedade cultiva.





MAOS NA TERRA

Tempo de duração: 1 hora.

Número mínimo e máximo de participantes: De 5 a 30 pessoas.

Disponibilidade: Mediante agendamento.

O que está incluído: Explicação sobre plantio e cultivo, materiais necessários e uma amostra de adubo líquido como brinde.

Preço*: R\$30 por pessoa com demonstração e R\$15 somente entrada..

Instagram: [@flora_neitzel](https://www.instagram.com/flora_neitzel) | **Telefone:** (47) 3428-0095

Há algumas restrições aos cadeirantes e pessoas com visão reduzida, pois a estrutura não é adaptada a essas condições físicas. É possível participar da experiência de plantar as flores, porém não há acessibilidade para adentrar a área de cultivo, pois os corredores são estreitos e apresentam pisos irregulares.

*Preços sujeitos a alteração. Consulte os responsáveis pela experiência.



Onde ficar:

HOTEL ANGLER HOF



Anfitriões: **Célia e Arthur**

Devido a paixão e bom gosto em decorar, Célia (proprietária) consegue trazer um ar de lar e aconchego à propriedade, sem falar na arte de bem receber típica do povo nordestino. Assim, mantém-se um ambiente familiar, agora na região de colonização germânica no sul do país, junto ao seu filho Arthur Antônio, que é apaixonado pela natureza, animais e esportes.

HOTEL ANGLER HOF

Localização:

[Rodovia SC-418 km 2 16635 - Pirabeiraba, Joinville - SC, 89239-400.](#)

História:

O Hotel foi fundado em 1987 pelo alemão Jurgen Reincke, nascido em Heide, na Alemanha, em 1941, e pela brasileira Célia, nascida em Natal, RN. O Hotel contém traços da cultura germânica e nordestina e está localizado em área de preservação ambiental cercado por montanhas e rios, ideal para quem gosta de paz, ambiente familiar e aconchego em meio a natureza.



O hotel:

Localizado a poucos quilômetros do centro de Joinville, o hotel com decoração no estilo germânico contemporâneo oferece a tranquilidade e o conforto típicos de um empreendimento familiar. Como diferencial da região, aos fins de semana é servido um cuscuz à moda germânica, prato de origem nordestina com um toque sulista.

Disponibilidade: Aberto das 6:00h até 23:30.

Instagram: [@anglerhof](#) | **Telefone:** (47) 3424-1359

Onde ficar:

HOTEL HUBENER



Anfitriões: **Família Hubener**

A família Hubener está presente no desenvolvimento da localidade da Vila Dona Francisca desde 1940, quando Hubert Hubener iniciou suas atividades na região. Suas empresas passaram para seus filhos e agora para os netos. Atualmente, a gerência do Hotel Hubener está por conta de Eliza, bacharel em turismo e hotelaria e apaixonada pela natureza e costumes da região.

HOTEL HUBENER

Localização:

[Rodovia SC-418 km 08 - Pirabeiraba, Joinville - SC, 89239-970.](#)

O hotel:

O Hotel Hubener, neste novo prédio e formato, está atuando desde 2003. Referência em hospedagem na região, fica anexo a estruturas facilitadoras para os clientes: restaurante, lanchonete e posto de combustível.



Características:

Recomendado para aqueles que buscam conforto e descanso após se aventurar no turismo rural de Joinville e conhecer mais sobre a história do Caminhos de Dona Francisca. O hotel apresenta um painel com fotografias e informações sobre a região, que pode ser explicado pela proprietária com muita simpatia.

Disponibilidade: Serviço 24 horas.

Instagram: [@hotelhubenerjoinville](#) | **Telefone:** (47) 3428-0177

Onde ficar:

RURAL MEWS HOSPEDAGEM



Anfitrião: **Rogério Galicki**

Rogério Galicki é filho do casal formado por Angela Mews Galicki e Ricardo Galicki, ambos produtores rurais de agricultura familiar, se dedicam integralmente às atividades de produção e ao acolhimento do turista na propriedade e na hospedagem. Seu filho, Rogério, comanda o alambique e demais atividades da propriedade junto ao seu irmão, Rodinei Galicki.

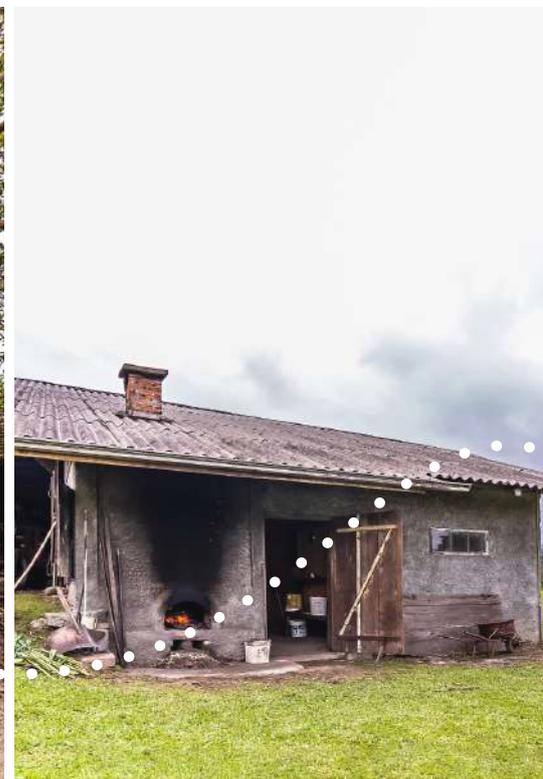
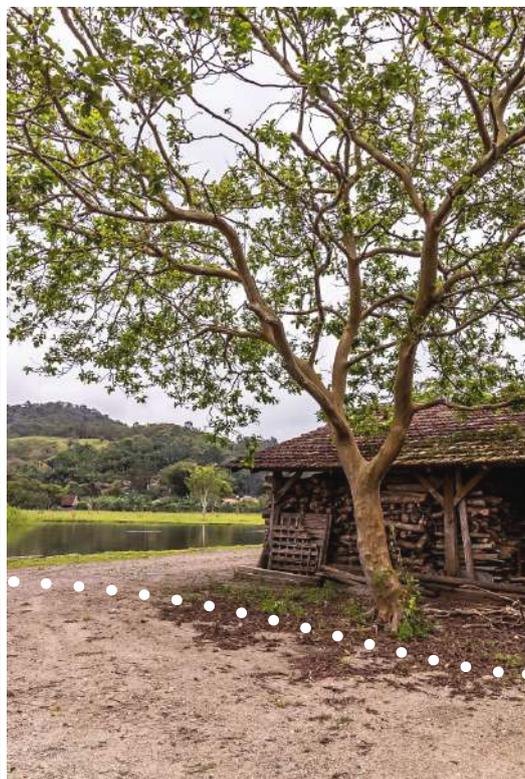
RURAL MEWS HOSPEDAGEM

Localização:

[BR-101, km 20 - Rio Bonito, Joinville - SC, 89239-500.](#)

A hospedagem:

A pequena propriedade rural possui pouco mais da metade da sua área ocupada pela floresta nativa da Mata Atlântica. O restante dessa área é utilizado na produção agrícola e pecuária, à serviço do turismo rural e da agricultura familiar.



Hospedagem no estilo familiar para quem deseja sossego e aprecia a simplicidade do meio rural. Além do serviço de hospedagem, a propriedade conta com um alambique tradicional, operado pela família há seis gerações. Caso o turista tenha interesse em conhecer uma plantação de cana e todo o processo que envolve a sua transformação em cachaça, não deixe de conhecer a propriedade.

Disponibilidade: Serviço 24 horas.

Instagram: [@ruralmews](#) | **Telefone:** (47) 3467-0255

Onde comer

LANCHONETE RIO DA PRATA



Anfitriões: **Josemar Becker e família**

Hoje administrada pela segunda geração de apaixonados por sabores, sob o comando de Josemar Becker, busca-se melhorar continuamente a qualidade da comida e do serviço, sem perder as raízes.

LANCHONETE RIO DA PRATA

Localização:

[Rodovia SC-418, KM 6 - Pirabeiraba, Joinville - SC, 89239-400.](#)

História:

Pequena banca aberta em dezembro de 1985, à beira da rodovia, hoje conta com uma estrutura de mais de 800 metros quadrados de área construída e 40 colaboradores. A casa é especializada em pastéis e caldo de cana, sendo referenciada carinhosamente pelos clientes como o 'Melhor Pastel do Sul do Mundo' e também como 'Lanchonete do Peixinho', devido ao lago de peixes.



O restaurante e lanchonete que apresenta como seu principal produto o pastel. Os turistas podem encontrar mais de 200 sabores variados desse lanche típico da cidade de Joinville. Além dos saborosos pastéis e outras iguarias, o restaurante conta com uma área externa e um aquário de carpas que merecem muitos registros para lembranças.

Disponibilidade: De 11h às 21h com exceção das terças-feira.

Instagram: [@lanchoneteriodaprata](#) | **Telefone:** (47) 3428-0019

Onde comer

RESTAURANTE HUBENER



Anfitrião: **Hermano Alves**

Hermano Alves é o responsável pelo restaurante e participa de todas as etapas de funcionamento do empreendimento, sempre com muita energia e simpatia para atender os turistas.

RESTAURANTE HUBENER

Localização:

[Rodovia SC-418, KM 08 - Pirabeiraba, Joinville - SC, 89239-400.](#)

História:

O restaurante foi fundado em 1955 pela família Hubener, mesmos proprietários do Hotel Hubener. A partir do ano de 2020, o restaurante foi terceirizado para os sócios Hermano Alves e Bruno Erbs, que mantiveram a gastronomia tradicional alemã no cardápio e o mesmo ambiente do restaurante, como as decorações e as vestimentas clássicas do povo alemão.



O restaurante oferece a releitura local da comida tradicional alemã. Funciona no horário de almoço e apresenta em seu cardápio pratos como o marreco assado e a hackepeter, muito apreciados pelos frequentadores assíduos do local. Não deixe de provar também a banana assada na banha do marreco! Caso os turistas tenham interesse em descobrir como é feita uma hackepeter, o anfitrião terá a satisfação de prepará-la na sua mesa.

Disponibilidade: De terça a domingo, somente para almoço.

Instagram: [@hubener.restaurante](#) | **Telefone:** (47) 98826 1566



Experiências do
BRASIL RURAL