

Agroturismo

CATÁLOGO DE EXPERIÊNCIAS



Experiências do
BRASIL RURAL



Universidade
Federal
Fluminense

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

MINISTÉRIO DO
TURISMO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

Agroturismo

CATÁLOGO DE EXPERIÊNCIAS

Ficha técnica

Presidente da República Federativa do Brasil

Jair Messias Bolsonaro

Vice-Presidente da República Federativa do Brasil

Hamilton Mourão

Ministério do Turismo

Ministro do Turismo

Gilson Machado Neto

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

Analistas

Técnico-Administrativos

Ana Márcia Faria Valadão

Rodrigo Moreles Canez

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Ministra Da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Tereza Cristina Correa da Costa Dias

Secretário Nacional de Agricultura Familiar e Cooperativismo

Marcio Candido Alves

Diretor Departamento de Cooperativismo e Acesso a Mercados

Marcio de Andrade Madalena

Coordenador-Geral de Acesso a Mercados

Mateus Soares da Rocha

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

Ficha técnica

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 Discente De Mestrado – PPGTUR/UFF

Beatriz Carvalho Tavares
Eduardo Silva Sant'Anna
João Victor Hortencio Silva
Marllon Santos da Silva
Natalia Spitz Gaspary
Ricardo Luis da Silva
Romário Loffredo de Oliveira
Valério Rodrigues de Souza Neto

Pesquisadores Discentes de Graduação – FTH/UFF

Bernardo Fortuna Albarello
Lizandra Barcellos Ladeira
Igor Moura Barbosa Eiras
Samantha Coelho Bastos

Apoio Técnico

Claudia Valéria Pimentel
Vinicius Neves Gonçalves

APRESENTAÇÃO

Bem-vindo ao Agroturismo

Os primeiros empreendimentos do roteiro iniciaram suas atividades em meados da década de 1980, tendo como principais características a ruralidade, as tradições familiares, a gastronomia local, atreladas às belas paisagens, ao clima agradável e a cultura italiana, advinda da colonização da região. Atualmente, o roteiro envolve diversas propriedades, que se destacam pela confecção artesanal e caseira de produtos típicos, principalmente na culinária, com a produção de queijos, cervejas, biscoitos, antepastos, vinhos, geleias, licores e embutidos como o famoso Socol, que recebeu o selo IG em 2018, elevando ainda mais sua atratividade.



Devido ao sucesso das atividades turísticas, em 2005, o município de Venda Nova do Imigrante foi reconhecido pela Abratur, como a Capital Nacional do Agroturismo, modalidade de turismo rural que associa a experiência do cotidiano agrícola ao entretenimento, à visita em propriedades familiares e à valorização do meio ambiente. Para agregar o roteiro, o município dispõe ainda de diversos empreendimentos turísticos, como hotéis, pousadas, restaurantes e cafeterias, além de guias turísticos receptivos locais que comercializam o roteiro. Localizado na Região Turística das Montanhas Capixabas, o Agroturismo é um dos principais atrativos do Espírito Santo, sendo também comercializado por diversas empresas de turismo do Estado.

Janeiro de 2022

SUMÁRIO

As experiências memoráveis do Agroturismo

Degustação de Socol Sítio Lorenção	p. 8
História e degustação de café na fazenda Fazenda Carnielli	p. 10
Mão na massa Família Venturim	p. 12
Terra das lavandas 1 : “Bem-estar dos escalda-pés e sais de banho” Khas Café	p. 14
Faça como a Nona La Bella Vista	p. 16
Descobrimo e degustando as cervejas vivas Cervejaria Altezza	p. 18
Nosso palmito vem do coração: Macio e capixaba, simples assim Conservas Venturim	p. 20
Jardim da Piwo - Uma experiência no mundo da cerveja Piwo Cervejaria	p. 22
Faça a sua geleia Dona Martha Delícias	p. 24



SUMÁRIO

As experiências memoráveis do Agroturismo

Venha fazer seu Queijo
Sabor nas Montanhas

p. 26

Redescobrimo o Agroturismo
Canaltures

p. 28



DEGUSTAÇÃO DE SOCOL

Sítio Lorenção

Venda Nova do Imigrante | Espírito Santo



Experiência:

A experiência em poder degustar o Socol, já existe em nossa propriedade desde quando começamos a produzi-lo. O turista quando chega ao nosso Sítio não vê apenas o produto para venda, mas também o seu processo maturação. Oferecer a degustação do embutido, possibilita ao turista conhecer não somente o sabor mas também a história por trás de todo o processo de fabricação. Por ser um produto totalmente artesanal e com indicação geográfica, é comum a curiosidade em saber seu gosto, com isso os turistas ficam extremamente satisfeitos em poder degustar e conhecer nosso produto. A experiência ocorre de forma simples, quando o turista chega em nosso Sítio, se direciona a nossa loja que fica no quintal da propriedade, assim o scol é fatiado em lâminas finas na frente dos visitantes e pronto para a degustação junto a uma tábua com todos os nossos Antepastos. Enquanto o turista degusta o Socol, pode se ver, da loja msm, a "plantação do Socol", ou seja a área onde o Socol fica pendurado para maturação.



Bernadete Lorenção
anfitriã



DEGUSTAÇÃO DE SOCOL

Sítio Lorenção

Bernadete Lorenção | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: 30 minutos | Seg. a Sábado das 8 às 17 horas | Domingo de 08 às 16h ;

Número mínimo e máximo de participantes: 14 participantes;

Disponibilidade: Qualquer dia ou mediante agendamento prévio;

O que está e não está incluído: Oferecemos aos turistas o Socol para degustação, assim como os antepastos. Os visitantes poderão desfrutar de todos os aspectos da propriedade como: observar o mini museu, tomar água e ter a possibilidade de conhecer nossos nonos (avós). Não está incluso a visita dentro da produção devido às medidas sanitária.

Preço*: A experiência de degustação de Socol não é cobrada.

Instagram: [@socollorencao](#) | **Whatsapp:** (28) 999413-755



Dicas: Venham com roupas leves e sapatos confortáveis para aproveitar nossa propriedade.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

HISTÓRIA E DEGUSTAÇÃO DE CAFÉ NA FAZENDA

Fazenda Carnielli

Venda Nova do Imigrante | Espírito Santo

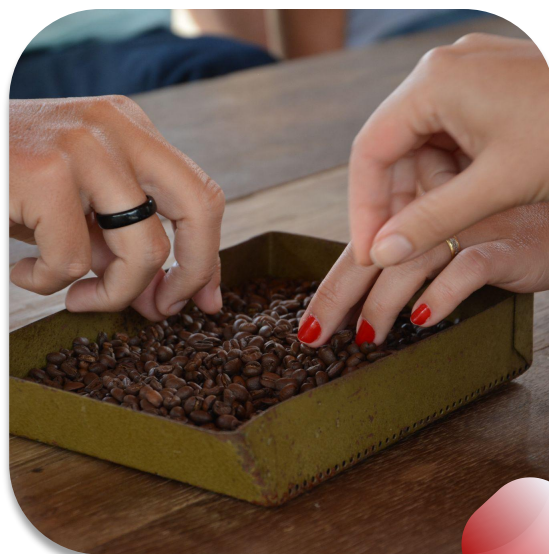


Experiência:

A experiência abrange a visita em 6 pontos : a casa histórica e chegada da família Carnielli ao Brasil; soco produzido, bem como a história do produto e parte da fábrica; o processo da polenta, moinho de pedra de moagem de fubá; a usina, geração de energia limpa através da água; o café, seleção de grãos e despulpa e por fim a torrefação de cafés especiais. A segunda parte da experiência é iniciada no meio do terreiro de secagem de café e ao lado da torrefação (com aquele cheiro especial de café torrado), conhecendo mais de perto os grãos de café, métodos de seleção e como eles interferem nas características da bebida. Finalizando a experiência na loja da Fazenda para experimentar todos os produtos e tomar o exótico café da ave jacu.



Lorenzo e Leandro Carnielli
anfitriões



HISTÓRIA E DEGUSTAÇÃO DE CAFÉ NA FAZENDA

Fazenda Carnielli

Lorenzo e Leandro Carnielli | anfitriões

Informações:

Tempo de duração: 2 horas | De terça a sexta-feira das 08 às 16h | Sábado de 08h ao 12h ;

Número mínimo e máximo de participantes: 8 a 20 participantes;

Disponibilidade: Qualquer dia, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Incluso cafés servidos a mesa, degustação de três queijos e um embutido e o café especial da ave jacu;

Preço*: R\$30,00 por pessoa ;

Instagram: [@fazendacarnielli](https://www.instagram.com/fazendacarnielli) | **Whatsapp:** (28) 3456-1272



Dicas: Local acessível para deficientes.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

MÃO NA MASSA

Família Venturim

Venda Nova do Imigrante | Espírito Santo



Experiência:

Eu, Ana, recebo turistas interessados na experiência de fazer a massa como minha mãe e minha Nonna faziam. Mão, rolo e faça. O participante da experiência poderá degustar a própria massa. Pelo fato de termos muito destaque pelas criações de sabores inovadores, há que esperar que vou ensinar as receitas. Não é isso. É a experiência de fazer massa à moda da Nonna e ouvir a história da imigração italiana em Venda Nova do Imigrante.



Ana Venturim
anfitriã



MÃO NA MASSA

Família Venturim

Ana Venturim | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: 2 horas | Seg. a Sexta-feira | Das 9 às 16 horas | Sábado e Domingo mediante consulta ;

Número mínimo e máximo de participantes: 4 a 6 participantes;

Disponibilidade: Mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Todos os insumos e materiais para a elaboração da massa.

Preço*: R\$65,00 por pessoa;

Instagram: [@familia_venturim](https://www.instagram.com/familia_venturim) | **Site:** www.familiaventurim.com.br | **Whatsapp:** (28) 99945-6836



Dicas: Não esqueça a máscara para sua e a nossa proteção.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

TERRA DAS LAVANDAS 1:

“Bem-estar dos escaldas-pés e saís de banho”

Khas Café

Venda Nova do Imigrante | Espírito Santo



Experiência:

A lavanda sempre esteve na nossa memória afetiva por ser o aroma mais utilizado na infância e em produtos para casa e bem estar, e o escalda-pés é prática milenar. Portanto, a sensação de entrar em um campo de lavandas, perceber, colher e elaborar um produto a partir do que foi colhido e logo experimentar, faz uma conexão feliz de encontros sensoriais. Vivenciar um campo de lavandas-observar/ sentir. Breve histórico sobre lavandas e sua assinatura vibracional no bem-estar. Métodos de corte, colheita e separação. Formas de preparo, tipos de saís, sinergias, embalagens e recomendações de uso. Ritual de escalda-pés



Daniela Aguilar, Roberta Aguilar e Fernanda Moreira
anfitriãs



TERRA DAS LAVANDAS 1: “Bem-estar dos escaldas-pés e saís de banho”

Khas Café

Daniela Aguiar, Roberta Aguiar e Fernanda Moreira | anfitriãs

Informações:

Tempo de duração: 50 minutos | De Terça-feira a Domingo | Das 14 às 17 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: 2 participantes | De 03 a 06 consultar disponibilidade;

Disponibilidade: Qualquer dia, mediante agendamento. O empreendimento funciona por temporada de Abril a Setembro.

O que está e não está incluído: A experiência inclui materiais adequados a colheita, processos e ritual do escalda-pés;

Preço*: R\$175,00 por pessoa;

Instagram: @khascafe | **Site:** www.grupokhas.com | **Whatsapp:** (27) 99615-3005



Dicas: O participante deverá estar com sapatos confortáveis e trazer toalha e meia de algodão.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

FAÇA COMO A NONNA

La Bella Vista

Venda Nova do Imigrante | Espírito Santo



Experiência:

Essa experiência possibilitará ao turista vivenciar através da história das receitas de massas artesanais (massa fresca) trazidas pelas nossas Nonas da Itália. Poder preparar e experimentar aquela massa caseira, e ao mesmo tempo, a contação de histórias que ficaram registradas na nossa memória, de como a nossa Nona preparava a massa, desde a utilização dos produtos daquela época e de como a massa era sinônimo de mesa farta e muita conversa. Primeiro apresentamos o local, os produtos que serão utilizados para preparar a massa e a receita, depois apresentamos um pouco mais sobre a história de família que está por trás da receita de massa fresca e como era elaborada pela nossa Nonna. Após toda essa conversa o visitante já se prepara para pôr a mão na massa com a gente e poder degustar seu próprio prato. Ao final desse processo apresentamos os demais produtos de nossa propriedade e levamos o visitante a loja da nossa Agroindústria.



Vanusa e Elza Falqueto
anfitriãs



FAÇA COMO A NONA

La Bella Vista

Vanusa e Elza Falqueto | anfitriãs

Informações:

Tempo de duração: De 2 às 3 horas | De Seg. a Quarta-feira | Das 8 às 15 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: 2 a 8 participantes;

Disponibilidade: Mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Além da degustação da própria massa. Todos os insumos para a elaboração da massa, touca e álcool-gel.

Preço*: R\$60,00 por pessoa

Instagram: [@labellavistaagro](https://www.instagram.com/labellavistaagro) | **Whatsapp:** (28) 99915-3618



Dicas: Sapato fechado e roupas confortáveis. Se possível levar avental.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

DESCOBRINDO E DEGUSTANDO AS CERVEJAS VIVAS

Cervejaria Altezza

Venda Nova do Imigrante | Espírito Santo



Experiência:

Proporcionar uma visita guiada a uma das poucas fábricas de cerveja viva do Brasil (não filtrada e não pasteurizada), juntamente com uma degustação ao final do seu tour. A visitação será dirigida por um responsável capacitado explicando e demonstrando os processos de fabricação e armazenamento das Cervejas Altezza com degustação sensorial de 4 estilos da nossa cerveja, ao final da apresentação. Essas atividades estarão disponíveis sob agendamento.



Gino Rigo e Angelo Rigo
anfitriões



DESCOBRINDO E DEGUSTANDO AS CERVEJAS VIVAS

Cervejaria Altezza

Gino Rigo e Angelo Rigo | anfitriões

Informações:

Tempo de duração: 30 a 40 minutos | Quinta e Sexta-feira | Das 10 às 14 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: 4 a 10 participantes;

Disponibilidade: Mediante agendamento prévio ;

O que está e não está incluído: Tour pelas instalações da cervejaria e a degustação de 4 estilos de cerveja ;

Preço*: R\$ 70,00 reais por pessoa ;

Instagram: [@cevejariaaltezza](https://www.instagram.com/cevejariaaltezza) | **Whatsapp:** (28) 9.9989-3344



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

NOSSO PALMITO VEM DO CORAÇÃO : MACIO E CAPIXABA, SIMPLES ASSIM

Conservas Venturim

Venda Nova do Imigrante | Espírito Santo



Experiência:

Os participantes vão acompanhar o processo de beneficiamento de palmito, desde o descasque até o envase/rotulagem. Começaremos apresentando o início do processo – descasque da matéria prima, cuidados com essa primeira etapa e destinação dos resíduos. Em seguida, vamos para o estoque de embalagem onde vamos mostrar as nossas tampas, que são o símbolo de como seguimos as legislações sanitárias. No estoque mostramos a sala de produção através da janela de observação – e esse é o ponto fundamental, pois vamos apresentar a principal etapa de seleção de matéria prima para que tenhamos um produto final macio e seguro para consumo. Finalizamos mostrando a última etapa de processo que é o cozimento, e após o produto pronto, apresentando nossa loja com os diferentes cortes e tamanhos de embalagem, onde os participantes poderão degustar o produto, comprovando a qualidade que ele viu no processo.



Lorenza Venturim
anfitriã



NOSSO PALMITO VEM DO CORAÇÃO: MACIO E CAPIXABA, SIMPLES ASSIM

Conserva Venturim

Lorenza Venturim | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: 30 minutos | Terça, quinta e sexta-feira | De 08h as 12h ;

Número mínimo e máximo de participantes: até 25 participantes;

Disponibilidade: Qualquer dia, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Inclusivo a visitação em toda área produtiva da empresa, degustação e amostra individual do nosso palmito para cada participante;

Preço*: R\$ 15,00 por pessoa ;

Instagram: [@venturimconservas](https://www.instagram.com/venturimconservas) | **Whatsapp:** (28) 99922-5912



Dicas: Para sua e nossa proteção leve própria máscara.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

JARDIM DA PIWO : UMA EXPERIÊNCIA NO MUNDO DA CERVEJA

Cervejaria Piwo

Venda Nova do Imigrante | Espírito Santo

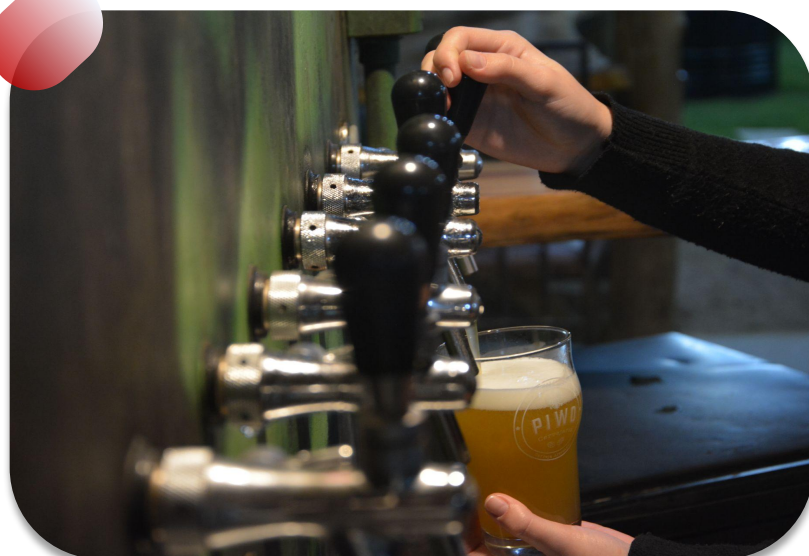


Experiência:

A experiência busca incluir o turista no cotidiano da propriedade. Apresentando a ele toda as atividades realizadas no nosso espaço, focando em um universo de cerveja artesanal, com insumos de qualidade que é o diferencial do nosso produto. Portanto, o turista será recepcionado por um coffe break com cafés e biscoitos da região. Iremos apresentar a propriedade e em seguida iremos para área de produção da nossa cerveja onde esclarecemos todo o seu processo de elaboração. Ao final, é servida uma degustação.



**Stanislaw Duda Deps
Almeida**
anfitrião



JARDIM DA PIWO : UMA EXPERIÊNCIA NO MUNDO DA CERVEJA

Cervejaria Piwo

Stanislaw Duda Deps Almeida | anfitrião

Informações:

Tempo de duração: 4 horas ;

Número mínimo e máximo de participantes: De 03 a 06 participantes ;

Disponibilidade: Qualquer dia, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Passeio guiado na propriedade, café da manhã, visita a sala de produção e degustação de régua de cerveja. Não está incluso bebida liberada e alimentação;

Preço*: R\$120,00 por pessoa ;

Instagram: [@piwocervejaria](#) | **Whatsapp:** (28) 99883-4015



Dicas: Roupas leves, sapatos confortáveis e consultar o clima principalmente no inverno.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

FAÇA SUA PRÓPRIA GELEIA

Dona Martha Delícias

Venda Nova do Imigrante | Espírito Santo



Experiência:

Depois de alguns anos são encontrados nas gavetas da sua casa uns caderninhos de receitas deliciosas. Gerações e tradições foram passadas de mãe para filha e neta e guardado a sete chaves os caderninhos de receitas que agora saíram para dar uma volta dentro dos deliciosos potinhos de geleias que seguem a tradicional e original geleia que a mais de 100 anos passa de geração em geração. Inicialmente o turista chega ao local é apresentada a história da Dona Martha, mostrando onde ela morava e cultivava suas frutas e verduras. Sendo recebidos com uma mesa de degustação com todos os produtos da nossa agroindústria. Após um breve bate papo, eles adentram a agroindústria e começamos com as explicações básicas de processo de gelificação, pectina natural, teor de acidez de cada fruta, entre outros processos. Assim, é feita a geleia com a ajuda dos participantes, pois aqui todos colocam a mão na massa, finalizando o processo cada turista envasa sua geleia e pode levar para casa. Por final, eles sentam em uma mesa bem agradável e degustam os produtos Dona Martha, com muita história e carinho.



Mariana e Marta Amélia

Bissoli

anfitriãs



FAÇA SUA PRÓPRIA GELEIA

Dona Martha Delícias

Mariana e Marta Amélia Bissoli | anfitriãs

Informações:

Tempo de duração: 2 horas | Terça a Sexta-feira 8 às 17:30 horas; Sábado de 08 a 13:00 ;

Número mínimo e máximo de participantes: 2 de 6 ;

Disponibilidade: Mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Todo o material de higiene como touca, avental e máscara. Coffee-break com produtos da agroindústria e da região das montanhas. Além disso, o turista poderá levar a geleia fabricada na experiência;

Preço*: R\$100,00 por pessoa

Instagram: [@donamarthadelicias](https://www.instagram.com/donamarthadelicias) | **Whatsapp:** (28) 99883-4015



Dicas: Se possível cabelo preso, roupa confortável e sapato fechado .

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

VENHA FAZER SEU QUEIJO

Sabor nas Montanhas

Venda Nova do Imigrante | Espírito Santo



Experiência:

O casal Valéria e Dilton de raiz italiana e mineira, além de oferecer grande variedade de produtos para lanches, cafés, aperitivos e pratos culinários saborosos e nutritivos, está desenvolvendo um projeto de experiências memoráveis no turismo, visando o entretenimento rural, gastronômico e ambiental em sua propriedade. Os turistas programam a visita onde podem colocar a mão na massa e produzir seu próprio queijo. Tudo isso acompanhado pelos proprietários que além de conduzir o grupo a experiência, tiram dúvidas e apresentam diversas curiosidades sobre o mundo dos queijos e bebidas lácteas. Há diversas atividades ao ar livre e de cunho ambiental dentro da propriedade que engrandecem ainda mais a experiência do turista no Sabor nas Montanhas.



Valéria Binde e Dilton Ruas
anfitriões



VENHA FAZER SEU QUEIJO

Sabor nas Montanhas

Valéria Binds e Dilton Ruas | anfitriões

Informações:

Tempo de duração: 1 hora | Das 09h às 17h | De segunda-feira a domingo ;

Número mínimo e máximo de participantes: De 10 a 20 participantes ;

Disponibilidade: Qualquer dia, mediante agendamento ;

O que está e não está incluído: Inclui todo o material da experiência de manipulação do queijo como: touca, jaleco, álcool em gel dentre outros. Além disso, o turista poderá degustar todos os produtos da Ecolojinha e levar o queijo produzido por ele ;

Preço*: R\$120,00 por pessoa ;

Instagram: [@sabornasmontanhas](#) | **Whatsapp:** (27) 997978235 | (27) 99856-5681



Dicas: Roupas leves e sapatos confortáveis.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

REDESCOBRINDO O AGROTURISMO

Canaltures

Venda Nova do Imigrante | Espírito Santo



Experiência:

Venha conhecer as montanhas capixabas e redescobrir o Agroturismo. A CanalturES te leva para conhecer o que há de melhor nas montanhas capixabas, proporcionando uma experiência única e inesquecível. Contamos com uma equipe de guias turísticos qualificados, cuidamos de todo o seu traslado até os hotéis, pontos turísticos e aeroporto. Venha conhecer as montanhas capixabas, você vai se apaixonar!



Helina Canal

anfitrião



REDESCOBRINDO O AGROTURISMO

Canaltures

Helina Canal | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: 08 horas por dia | Das 09h às 17h | De segunda-feira a domingo ;

Número mínimo e máximo de participantes: Até 06 participantes ;

Disponibilidade: Qualquer dia, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Inclui todo o processo de guiamento;

Preço*: R\$360,00 o privativo podendo ser dividido por até 6 participantes ;

Instagram: [@canaltures](https://www.instagram.com/canaltures) | **Site:** <http://canaltures.com.br/> | **Whatsapp:** (28) 99945-6265



Dicas: Indicamos esse passeio para todos os públicos pois não contempla atividades com alto grau de locomoção. Roupas leves, sapatos confortáveis e protetor solar, Consultar sempre o clima, principalmente no inverno.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.



Experiências do
BRASIL RURAL

Agroturismo



Experiências do
BRASIL RURAL



Universidade
Federal
Fluminense

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

MINISTÉRIO DO
TURISMO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL