

Farroupilha Colonial

CATÁLOGO DE
EXPERIÊNCIAS



Experiências do
BRASIL RURAL



Universidade
Federal
Fluminense

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

MINISTÉRIO DO
TURISMO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

Farroupilha Colonial

CATÁLOGO DE EXPERIÊNCIAS



Experiências do
BRASIL RURAL



Universidade
Federal
Fluminense

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

MINISTÉRIO DO
TURISMO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

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 Discentes 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 Roteiro Farroupilha Colonial

Criado em agosto de 2018, no município de Farroupilha-RS, o Roteiro Farroupilha Colonial agrega todos os traços de um bom roteiro de turismo rural. De um modo geral, as propriedades oferecem visitação para conhecer sua produção e estrutura, comercialização de seus produtos, serviços de alimentação e hospedagem e espaços culturais de preservação da história. O Roteiro proporciona experiências turísticas voltadas à cultura, gastronomia, enoturismo e aventura, assim como uma imersão na história dos imigrantes italianos e suecos que colonizaram o município de Farroupilha.



O Roteiro possui patrimônios históricos, arquitetônicos, culturais e artísticos enquanto produto da atividade humana em que as propriedades abrem as portas para a visitação do passado apresentando seus acervos, documentos, equipamentos, processos produtivos antigos, suas festividades, seus costumes, suas crenças, danças, músicas, comidas, seus conhecimentos e modos de fazer que se estabeleceram, historicamente e territorialmente.

Janeiro de 2022

SUMÁRIO

As experiências memoráveis do Roteiro Farroupilha Colonial

Fika kaffe Casa da Cultura Sueca	p. 7
Passeio pela história e cultura italiana Acervo da Bea	p. 9
Trilha dos Cactos Raros G Parque	p. 11
No Casarão do Noé De Luca Gastronomia Caseira	p. 13
Vivência Canjerana Casa Canjerana	p. 15
O legado da nossa gente Vinícola Colombo	p. 17
Merendin Vinícola De Cezaro	p. 19
Filó na Cesta Espaço Biazolli	p. 21



FIKA KAFFE

Casa da Cultura Sueca

Farroupilha – Rio Grande do Sul



Experiência:

A Casa da Cultura Sueca compreende um espaço de 2500 m², onde funcionava, até 1978, uma antiga fábrica de barbantes e cordas de linho, atividade trazida por imigrantes suecos da família Bohm, em 1890. Na propriedade, o turista conhecerá o Museu do Linho, com todas as etapas da produção e beneficiamento artesanal do tecido, desde a semeadura da planta até a fiação, na antiga roda de fiar. Terá a oportunidade ainda de conhecer um pouco da cultura nórdica por meio de relatos orais, fotos, objetos, utensílios e registros, além de experimentar um delicioso bufê típico sueco, com opções de pratos sem glúten e vegetariano, no espaço do Fika Kaffe, onde cada prato tem a sua própria história. O empreendimento também possui um espaço kids, com gramado, árvores nativas e frutíferas e a presença de alguns animais domésticos.



Vilma Bohm Tasca
anfitriã



FIKA KAFFE

Casa da Cultura Sueca

Vilma Bohm Tasca | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: 3 horas, porém no espaço ao ar livre poderão passar a tarde toda.

Número mínimo e máximo de participantes: De 10 a 50 participantes;

Disponibilidade: De sexta a domingo, das 14h às 17h (somente sob agendamento);

O que está e não está incluído: Não incluso bebida;

Preço*: R\$ 80,00 café + experiência no museu; ou R\$ 10,00 somente a visita guiada;

Instagram: [@casasuecaemuseudolinho](https://www.instagram.com/casasuecaemuseudolinho) | **Whatsapp:** (54) 9 9138-4095



Dicas: Infelizmente nestes ambientes naturais temos a presença do mosquito borrachudo, é melhor trazer repelente.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

PASSEIO PELA HISTÓRIA E CULTURA ITALIANA

Acervo da Bea

Farroupilha – Rio Grande do Sul



Experiência:

Na chegada ao acervo, localizado em uma casa construída em 1884, os turistas são recepcionados na parte externa com o canto *Mérica, Mérica*. Em seguida, no térreo da residência, é apresentada a história dos primeiros imigrantes italianos vindos de Olmate/Monza, em Nova Milano, em 1875. Na visita, é possível voltar no tempo por meio de objetos em exposição, que estão devidamente catalogados, muitos deles utilizados no trabalho e na rotina dos moradores na época. Posteriormente, os visitantes são convidados a subir ao andar superior, onde encontram-se os quartos, antes utilizados pela família e depois pelos tropeiros e viajantes. Em seguida, a eles é entregue uma cópia do estribilho e uma estrofe da letra do canto italiano *Mérica, Mérica*, com a devida tradução. Após identificar a pronúncia da língua presente na letra da música, os turistas são convidados a cantar juntamente com os proprietários, ao término da visita.



**Beatriz Elvira
Bergamo Flach**
anfitriã



PASSEIO PELA HISTÓRIA E CULTURA ITALIANA

Acervo da Bea

Beatriz Elvira Bergamo Flach | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 2 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 10 participantes;

Disponibilidade: das 8:30 às 11:00 horas e das 14:00 às 17:00 horas, mediante agendamento;

O que está incluído: A entrega da cópia do canto italiano Mérica, Mérica e rede Wi-Fi;

O que não está incluído: Máscara;

Preço*: Adultos: R\$ 25,00; De 6 a 10 anos: R\$ 15,00; Menores de 6 anos não pagam;

Instagram: [@acervodabea](https://www.instagram.com/acervodabea) | **Whatsapp:** (54) 999953812



Dicas: A riqueza e diversidade dos objetos é tão grande que você deve aproveitar ao máximo a visita guiada e na dúvida solicitar esclarecimentos.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

TRILHA DOS CACTOS RAROS

G Parque

Farroupilha – Rio Grande do Sul



Experiência:

O G Parque oferece aventura, lazer, diversão, alegria e desafios para todas as idades, além do serviço de hospedagem. Há cinco trilhas com diferentes níveis de dificuldade e duração. Por exemplo, na Trilha dos Cactos Raros, com moderado nível de dificuldade e duração aproximada de 20 minutos, o visitante passará por locais de belezas naturais, como mirantes e paredões de pedra. Já na Trilha das 9 Cachoeiras, além das quedas d'água, é possível passear por engenhos antigos e ruínas de casas dos primeiros moradores da região. Além disso, o local oferece oportunidades de diversão por meio de rapel, escalada na pedra, tirolesa, piscina, área de camping com churrasqueiras e a presença de pequenos animais.



Edimar Giacomini
anfitrião



TRILHA DOS CACTOS RAROS

G Parque

Edimar Giacomini | anfitrião

Informações:

Tempo de duração: 20 minutos (Trilhas dos Cactos Raros). Os outros quatro roteiros de trilha podem variar de 30 minutos até 6 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: De 5 a 30 participantes;

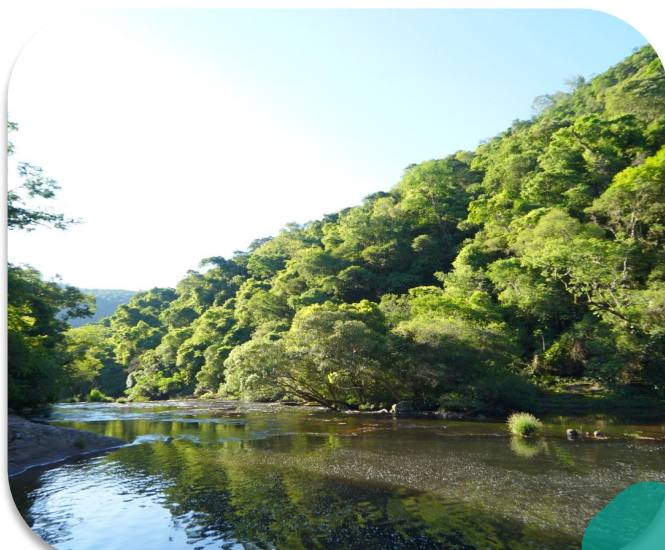
Disponibilidade: Qualquer dia, mediante agendamento;

O que está incluído: Entrada no G Parque, seguro pessoal, guias e fotos referentes a Trilha de Cactos Raros;

O que não está incluído: Refeições, água, roupas, calçados, outras trilhas, rapel, escalada, tirolesa, piscina, área de camping com churrasqueiras;

Preço*: R\$ 25,00 por pessoa (Trilha dos Cactos Raros); as outras trilhas podem variar até R\$ 120,00 por pessoa;

Instagram: [@gparquefarroupilha](https://www.instagram.com/gparquefarroupilha) | **Whatsapp:** (54) 99949-0558



Dicas: Roupas leves, calçado fechado, repelente e água.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

NO CASARÃO DO NOÉ

De Luca Gastronomia Caseira

Farroupilha – Rio Grande do Sul



Experiência:

A experiência se inicia explicando a história da família De Luca em uma residência com traços arquitetônicos preservados, construída em 1950. Em seguida, ao turista são apresentadas as atividades de produção de uva e a criação de animais, como galos, galinhas comuns e angolistas, bezerras e animais domésticos como os cães de pastoreio. Em seguida, o visitante participa de uma oficina de produção de piadina romagnola, iguaria popular em Emília-Romanha, no norte da Itália, registrada pela primeira vez em 1371. Após a produção deste pão italiano de frigideira na cozinha da propriedade, o visitante é convidado a experimentar um delicioso e tradicional café ao estilo italiano em uma mesa posta embaixo do parreiral composta por alimentos produzidos pelos proprietários, tais como a polenta brustolada feita em cima da chapa do fogão à lenha e a deliciosa fortaia, pratos típicos dos primeiros imigrantes italianos.



**Vivian De Luca Tonietto
e Marilene De Luca**
anfitriãs



NO CASARÃO DO NOÉ

De Luca Gastronomia Caseira

Vivian De Luca Tonietto e Marilene De Luca | anfitriãs

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 3 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: De 2 a 6 participantes;

Disponibilidade: De quinta a domingo, no turno da tarde sob agendamento;

O que está incluso: toda a alimentação, polenta brustolada, fortaia de queijo e salame, pão branco colonial, pão de milho, pão Integral, pão de ló, copa, salame, queijo, biscoitos caseiros, café com leite, café preto, marmeladas, mel, bolo, sucos da época e água. Será disponibilizado álcool em gel, toucas e proteção para os pés. Dependendo do tempo não será feito ao ar livre.

O que não está incluso: chapéu, filtro solar, repelente, máscara e elástico de cabelo.

Preço*: R\$80,00 por pessoa (adulto). De 06 a 10 anos: R\$ 30,00 por criança. Menores de 6 anos não pagam.

Instagram: [@delucagastronomiacaseira](https://www.instagram.com/delucagastronomiacaseira) | **Whatsapp:** (54) 99179-9162



Dicas: Proibido trazer preguiça e mau humor. Temos outras opções como almoço Italiano (Menarosto); consulte para maiores informações.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis. Para agendamento é necessário fazer uma reserva de 40% do valor. O pagamento pode ser feito via depósito bancário, PIX ou dinheiro.

VIVÊNCIA CANJERANA

Casa Canjerana

Farroupilha – Rio Grande do Sul



Experiência:

A Casa Canjerana é uma propriedade de agricultura familiar, que produz uvas e pêssegos e possui como atividade auxiliar uma casa para hospedagem rural no formato “Airbnb” ou para os peregrinos dos Caminhos de Caravaggio. Na experiência Vivência Canjerana, o grupo é recebido com um maço de ervas aromáticas com uma frase/conto sobre um dos elementos presentes na propriedade. Após isso, cada participante irá comentar algo sobre a frase e o elemento que recebeu. Em seguida, sentados em círculo, é feita uma meditação ou prática de ginástica natural. Na sequência, o grupo é convidado a fazer a trilha “No Rastro do Sanguanel”. Nesta caminhada, há a identificação e explicação de todos os elementos presentes na propriedade e sua relação com a figura do Sanguanel. Ao final, o visitante é convidado a saborear um jantar colonial com alimentos locais.



**Suzana Maggioni
Bertuol**
anfitriã



VIVÊNCIA CANJERANA

Casa Canjerana

Suzana Maggioni Bertuol | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 3 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: De 10 a 15 participantes;

Disponibilidade: Sextas-feiras, a partir das 17h (com agendamento). Ou datas pré-agendadas;

O que está incluído: Visita guiada e um jantar colonial com cardápio com produtos sazonais da propriedade. Opções do Menu (outros cardápios podem ser combinados):

Risoto com carne de galinha, aipim, farofa verde, saladas, água e suco da época; ou

Massa com carne de galinha, aipim, farofa verde, saladas, água e suco da época.

O que não está incluído: Vinho e espumante;

Preço*: R\$ 80,00 visita + jantar; R\$ 10,00 apenas a visita guiada; R\$ 150,00 com hospedagem

Instagram: [@casacanjera](https://www.instagram.com/casacanjera) | **Whatsapp:** (54) 997148436



Dicas: Vir com calçado confortável para caminhada em propriedade rural.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

O LEGADO DA NOSSA GENTE

Vinícola Colombo

Farroupilha – Rio Grande do Sul



Experiência:

Ao entrar na Vinícola Colombo, os visitantes irão conhecer o parreiral e a explicação do processo do cultivo da videira pelo próprio proprietário da vinícola. Durante a visita guiada, no interior da vinícola, será apresentada a história da família, detalhando os caminhos percorridos até chegar aos dias atuais e tudo o que envolve a produção artesanal dos vinhos e espumantes. Um dos momentos mais especiais acontecem durante a degustação do vinho de mesa em que o turista retira a bebida diretamente da pipa por meio de um self-service. Em seguida, ocorre a degustação de mais quatro produtos da vinícola, oferecidos com alguns petiscos e a entrega de um souvenir ao final.



**Antônio Augusto
Colombo**
anfitrião



O LEGADO DA NOSSA GENTE

Vinícola Colombo

Antônio Augusto Colombo | anfitrião

Informações:

Tempo de duração: 1 hora e 30 minutos;

Número mínimo e máximo de participantes: De 5 a 15 participantes;

Disponibilidade: De quarta a domingo, mediante agendamento com 48 horas de antecedência;

O que está incluído: Chapéu para passeio no parreiral; touca para visitação na vinícola; taça para degustação no local; degustação de 5 produtos (1 suco de uva, 1 vinho de mesa direto da pipa, 2 vinhos finos e 1 espumante); na degustação do espumante, sendo este com indicação de procedência, será servido um petisco; e como mimo, uma mini garrafa de vinho;

O que não está incluído: Repelente, protetor solar e máscara;

Preço*: Adultos: R\$ 80,00; De 7 a 17 anos: 40,00; menores de 6 anos não pagam;

Instagram: [@casacolombo1932](https://www.instagram.com/casacolombo1932) | **Whatsapp:** (54) 999782525



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

MERENDIN

Vinícola De Cezaro

Farroupilha – Rio Grande do Sul



Experiência:

Esta experiência apresenta o Merendin, que retrata como era o cotidiano do trabalhador dos vinhais na época da colonização italiana na região. A visita, inicia-se com a apresentação da Vinícola e, em seguida, segue-se para a degustação dos produtos orgânicos. Destaca-se que as abordagens podem variar de acordo com o interesse do visitante, ou seja, podendo ser de teor mais técnico ou histórico. Depois do tour, o turista pode ficar à vontade nos jardins de vinícola degustando as bebidas e alguns alimentos adquiridos por ele.



**Alessandro Mateus
De Cezaro**
anfitrião



MERENDIN

Vinícola De Cezaro

Alessandro Mateus De Cezaro | anfitrião

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 2 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 10 participantes;

Disponibilidade: Todos os dias da semana;

O que está incluído: Visita a vinícola, degustação dos produtos + alimentação (pão, queijo e salame, acompanhado de suco e vinho);

Preço*: No merendin, as cestas variam de 150,00 a 220,00 dependendo dos produtos adquiridos. As bebidas variam conforme a categoria: R\$ 13,00 os sucos, R\$ 18,00 os vinhos de mesas e por volta de R\$ 50,00 os vinhos finos;

Instagram: [@vinicoladecezaro](https://www.instagram.com/vinicoladecezaro) | **Whatsapp:** (54) 99626-4844



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

FILO NA CESTA

Espaço Biazolli

Farroupilha – Rio Grande do Sul



Experiência:

A atividade é realizada ao ar livre, no lindo jardim da propriedade e no espaço interno do Casarão Biazolli. O local possui fontes, lagos, estacionamento, quiosque, pergolado, parquinho infantil e adulto. Para a acomodação dos visitantes, são disponibilizados *pallets* com almofadas e futons, mesas e cadeiras. O objetivo é propiciar um momento de confraternização para as famílias, em um local aconchegante e acolhedor. A surpresa fica por conta da experiência da tematização do evento com a apresentação de grupos italianos que irão interagir com os participantes. Durante o evento, é servido um cardápio típico italiano, com um toque especial da família anfitriã. Para a alimentação, alguns itens são produzidos pela propriedade e outros adquiridos para vendas e composição da cesta. Ao visitante são oportunizados momentos de descontração e divertimento por meio de músicas, danças, jogos e brincadeiras tradicionais da cultura italiana.



**Margarete Biazolli e
Roberto Braz Biazolli**
anfitriões



FILO NA CESTA

Espaço Biazolli

Margarete Biazolli e Roberto Braz Biazolli | anfitriões

Informações:

Tempo de duração: Aproximadamente 3 horas;

Número mínimo e máximo de participantes: De 10 a 50 participantes;

Disponibilidade: Sextas-feiras (noite); ou domingo (manhã e tarde). Ambos mediante agendamento;

O que está incluído: 1 litro do Suco à escolha (laranja, pêssego, uva ou abacaxi). Serão montadas 3 tipos de cestas que poderão ser complementadas conforme a intenção de consumo. Produtos: cuca, salame, grostoli, bolos, biscoitos, queijo, salsichão, pão assado em forno de barro, frutas da estação.

O que não está incluído: Moscatel, vinhos e refrigerante, chapéu, protetor solar ou repelente;

Preço*: Adulto R\$80,00 por pessoa. De 06 a 10 anos R\$ 50,00 por criança, menores de 6 anos não pagam. Para agendamento é necessário fazer uma reserva de 50% do valor.

Instagram: [@espaco_biazolli](https://www.instagram.com/espaco_biazolli) | **Whatsapp:** (54) 98124-3417



Dicas: Não perca a oportunidade de participar e conhecer esta experiência maravilhosa em no Nostro Piccolo Paradiso!

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.



Experiências do
BRASIL RURAL

Farroupilha Colonial



Experiências do
BRASIL RURAL



Universidade
Federal
Fluminense

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

MINISTÉRIO DO
TURISMO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL