

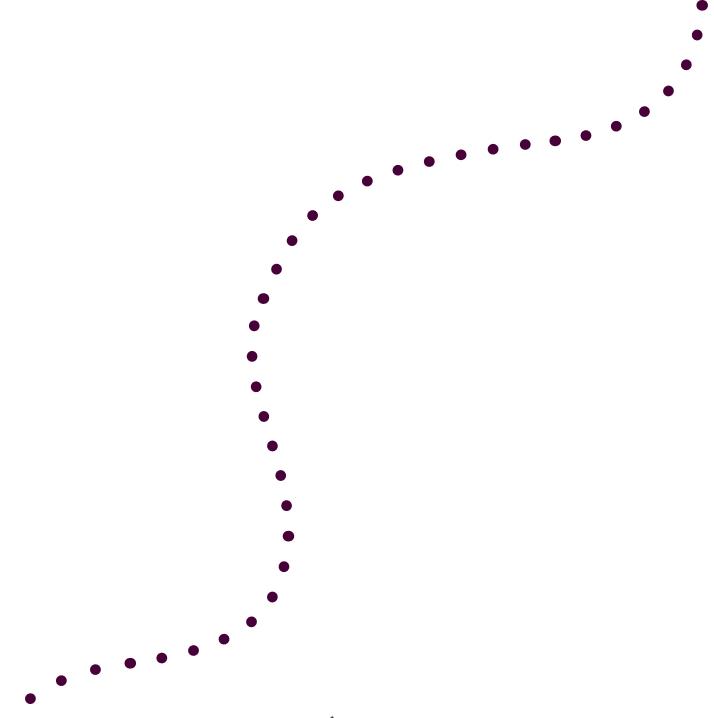
A large sack of grain, likely corn, is shown in the background, occupying most of the frame. The sack is made of a light-colored, woven material and is partially open at the top. The grain inside is visible, appearing as a golden-yellow color.

Catálogo de Experiências

ROTA CAMINHOS DA SERRA DE ITABAIANA



Experiências do
BRASIL RURAL



Catálogo de Experiências

ROTA CAMINHOS DA SERRA DE ITABAIANA



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

Pesquisadores Discentes de Graduação – FTH/UFF
Bernardo Fortuna Albarello

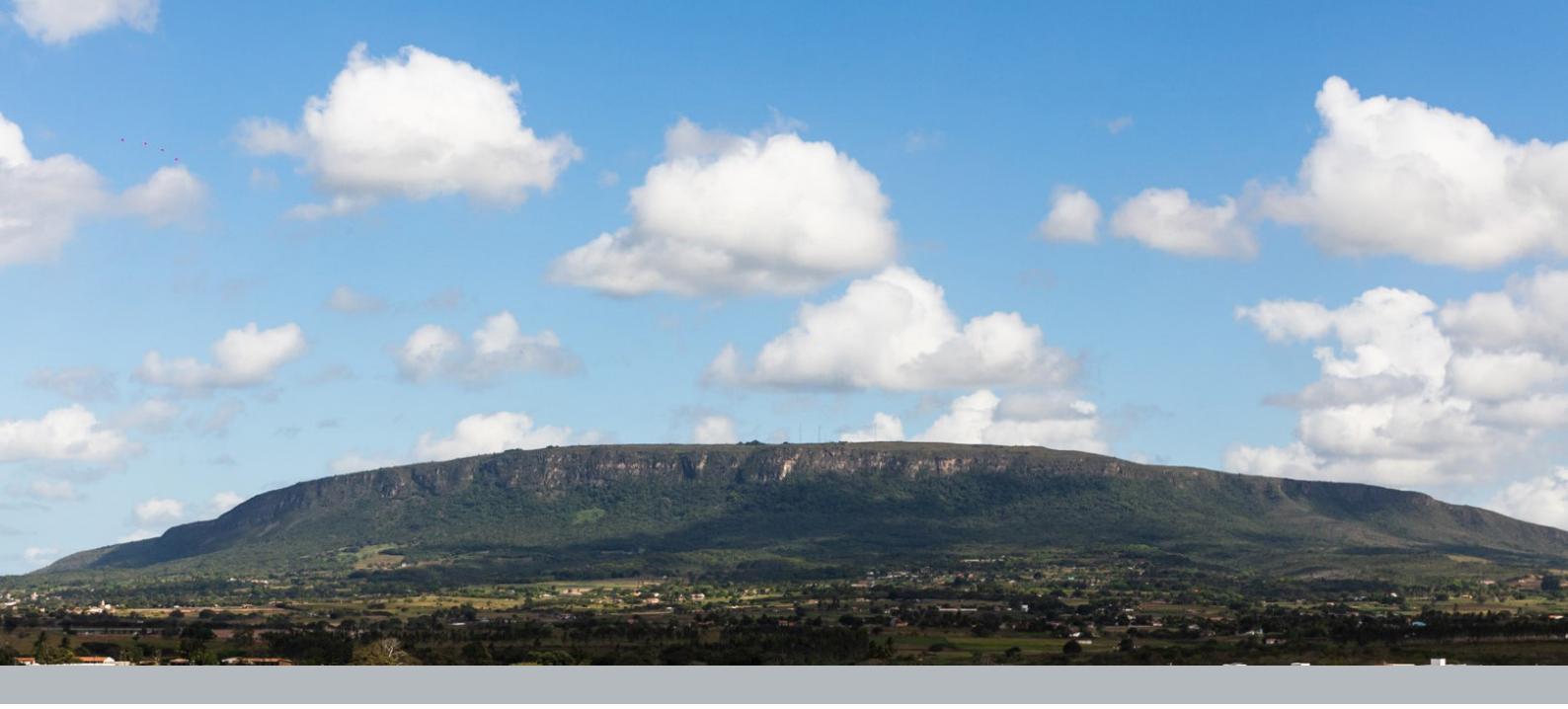
Apoio Técnico
Claudia Valéria Pimentel
Vinicius Neves Gonçalves

Projeto Gráfico e Diagramação
Eduardo Silva Sant'Anna

Agradecimentos
Carvalho Consultorias de Turismo
Ellen Monique Carvalho Fonseca
Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe - EMDAGRO
Terezinha Nunes de Carvalho
Waltenis Braga Silva
Secretaria de Turismo do Estado de Sergipe
Secretário José Sales Neto

O S U M M Á R I O S

APRESENTAÇÃO.....	5
ROTA CAMINHOS DA SERRA DE ITABAIANA.....	7
TOQUE AMBIENTAL.....	8
Parque dos Falcões	
MÃO NA HORTA.....	12
Sítio Alto dos Ventos	
PETIT COCADA DO SERTÃO.....	16
Restaurante Tempero do Sertão	
MACAXEIRA: DA COLHEITA À FARINHA.....	20
Sítio Meu Rancho	
SABOR AO VIVO SHOW.....	24
Quiosque da Castanha	
WALKING TOUR NA FEIRA.....	28
Feira da Cidade de Itabaiana	
ROTINA DO SÍTIO.....	32
Restaurante, Camping e Pousada Recanto da Ribeira	
MONTE SEU QUITUTE TÍPICO.....	36
Casa da Farinha de Itabaiana	



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 na Rota Caminhos da Serra de Itabaiana - Itabaiana, Sergipe 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 aprimorar 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 de ambas as 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 DA

ROTA CAMINHOS DA SERRA DE ITABAIANA

O Roteiro Turístico Caminhos da Serra de Itabaiana fica a cerca de uma (1) hora da capital sergipana, Aracaju, sendo a primeira rota turística rural de Sergipe. As experiências vivenciadas nesse roteiro turístico oferecem uma imersão na cultura, na gastronomia, na natureza e na história do município de Itabaiana, tendo na produção da farinha de mandioca uma das principais iguarias da localidade.

As experiências turísticas oferecidas pelo Caminhos da Serra de Itabaiana oferecem uma imersão na cultura local, enriquecendo a ligação entre o turista e o meio rural. O contato com os fazeres, saberes, cotidianos rurais e os mais diversos produtos, além da variedade de fauna e flora permitem ao turista se vislumbrar com uma infinidade de opções de atrativos.

Turistas que visitam a rota se fascinam pelas experiências afetivas que vão desde sobremesas tipicamente sergipanas à geração de uma conexão com as experiências de modos de vida tradicionais.

O visitante poderá desfrutar o único parque na América Latina voltado para a preservação de aves de rapina. Colher seus próprios orgânicos. Conhecer a vida dos agricultores rurais. Desfrutar quitutes e releituras de sobremesas famosas internacionalmente. Produzir sua castanha personalizada e muitas outras atividades que se transformarão em experiências turísticas memoráveis. Venha desbravar as mais incríveis experiências do Roteiro Turístico Caminhos da Serra de Itabaiana. Você vai se surpreender!



TOQUE AMBIENTAL

Parque dos Falcões



Anfitriões: **Percílio e Alexandre**

Percílio fundou o Parque dos Falcões, sendo autodidata na observação das aves, com especial ênfase para as aves de rapina. Alexandre tornou-se "cúmplice" de Percílio no ano de 1999, mas a história do Instituto começou ainda na infância do fundador.

PARQUE DOS FALCÕES

Localização:

BR 235, s/n - Povoado Gandú II, Itabaiana - SE, 49500-000.

História:

O Parque dos Falcões fica a cerca de 45 km de Aracaju, localizado aos pés da Serra de Itabaiana SE, o Parque dos Falcões foi construído através do trabalho e esforço de dois sonhadores, José Percílio e Alexandre Correia. O Parque dos falcões é o único parque na América Latina voltado para a preservação de aves de rapina.



As aves do instituto:

Percílio achou um ovo de Carcará (Caracara plancus) e depois de 28 dias sendo chocado por uma galinha, nasceu Tito, que Percílio achou ser um gavião macho, entretanto, era uma fêmea e o nome Tito permaneceu para sua primeira grande amiga. Hoje o Instituto cuida de mais de 300 aves, entre gaviões, falcões, corujas, socós-boi e muitas outras espécies.

A EXPERIÊNCIA TOQUE AMBIENTAL

Ao vivenciar o Toque Ambiental no Parque dos Falcões, o visitante terá contato com uma diversidade de aves de rapina. Tal contato propiciará ao visitante uma experiência de mudança de sua percepção do ambiente se mantendo em um estado meditativo, gerando assim grande dose de ocitocina por todo o seu corpo, consequentemente causando grande impacto emocional positivo.



Esta experiência possibilita ao turista um verdadeiro encontro entre a natureza e o respeito do ser humano com as aves de rapina que circulam pelo céu do Brasil.

O turista poderá observar o único centro de criação, multiplicação e preservação de aves de rapina da América do Sul e, também, o único local do país com autorização do Ibama para a criação destas aves. O turista participará de uma experiência única observando o manejo, reprodução e reabilitação de aves de rapina, e tendo como ponto alto da visitação a possibilidade de um falcão pousar em seu braço que transforma-se em um verdadeiro momento de entendimento da força da natureza animal.





EXPERIÊNCIA COM AS AVES

Tempo de duração: 2 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 80 pessoas.

Disponibilidade: Terça-feira à domingo. Com pré-agendamento em dois horários: pela manhã às 09:00 ou à tarde às 14:00.

O que está incluído: Está incluso, a entrada no parque com vídeo sobre o surgimento do mesmo. Guia especializado para falar sobre as aves que estão no parque e a vida delas na natureza. No final da apresentação, como surpresa o visitante irá tirar fotos com várias aves treinadas no seu próprio punho e ombros.

Preço*: R\$ 30,00

Instagram: [@parquedosfalcoes](https://www.instagram.com/parquedosfalcoes/) | **Receptivo:** (79) 99806-1443

O visitante deve levar protetores de sol como chapéus. É aconselhado a levar seu repelente, roupas leves e água para seu consumo.

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



MÃO NA HORTA

Sítio Alto dos Ventos



Anfitriões: Élida e Hilton

A produção de orgânicos, como hortaliças e frutas da Mão na horta é um trabalho que vem sendo desenvolvido nos últimos anos pela Elida e seu Hilton. A produção dessa agricultura familiar de orgânicos vem subsidiando uma vida sustentável, pautada nos modos tradicionais rurais da região.

SÍTIO ALTO DOS VENTOS



A propriedade:

Localizada ao pé da Serra de Itabaiana, no povoado Alto dos Ventos.



Curiosidade:

O Mão na Horta é o único empreendimento do povoado Altos dos Ventos ao gerar produção orgânica. Ainda mais, sendo o único empreendimento de agricultura familiar a operar na produção orgânica.

A EXPERIÊNCIA MÃO NA HORTA

Inicia-se recebendo os visitantes, falando um pouco sobre a propriedade e o que é produzido. Depois iniciarão um roteiro dentro da propriedade, que consiste em mostrar o processo de produção e possibilitar o plantio ou colheita, encerrando a visita com degustação e a venda de produtos.



O turista terá, também, a experiência de tirar da terra a mandioca que é utilizada para a fabricação de um dos alimentos mais consumidos pelo brasileiro, que é a farinha de mandioca e observar como os agricultores familiares respeitam a terra que trabalham.

A experiência Mão na Horta visa propiciar ao turista o contato direto com a terra, o cultivo e colheita das hortaliças orgânicas, possibilitando ao turista conhecer as etapas da produção das hortaliças orgânicas. Esta experiência busca enaltecer a importância da produção orgânica, e, com isso, os visitantes levarão em sua memória a importância de cuidado com o meio ambiente em geral, bem como, o consumo consciente de alimentos.





ORGÂNICO E SAUDÁVEL

Tempo de duração: 1 hora.

Número mínimo e máximo de participantes: De 4 a 20 pessoas.

Disponibilidade: Marcação de visita com antecedência pelo contato das redes sociais.

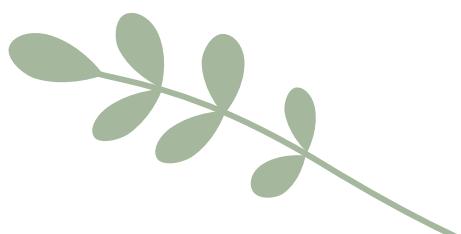
O que está incluído: O preço do ingresso inclui a visitação à propriedade e a experiência no cultivo e na colheita. Adicionalmente, o valor do ingresso à experiência poderá ser totalmente convertido em produtos do sítio.

Preço*: R\$ 25,00

Instagram: A experiência é comercializada pela [@carvalhoturismoexperiencias](https://www.instagram.com/carvalhoturismoexperiencias)

O Sítio Alto dos Ventos sugere que os visitantes tragam chapéu, água mineral, repelente e venham de roupas leves.

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



PETIT COCADA DO SERTÃO

Restaurante
Tempero do
Sertão



Anfitriã: **Patrícia**

O restaurante possui muita história e muito amor envolvido. Começou bem simples tanto no serviço como na estrutura e trabalhava apenas com pratos feitos e quentinhos. A chef Patrícia começou a inovar nos pratos e resgatar comidas que marcaram sua vida, como o famoso prato galinha de capoeira, a moqueca de camarão, cocada e doce de leite.

RESTAURANTE TEMPERO DO SERTÃO

Localização:

Na interseção entre a rua Adhemar de Carvalho, 150 e Av. José Aélio de Oliveira, Chiara Lubich, Itabaiana - SE, 49500-000.

Comida caseira boa:

Os clientes foram aumentando e cada vez mais pessoas procuravam por uma boa comida caseira e com temperos do Sertão. Tal aumento da demanda obrigou que o Restaurante Tempero do Sertão expandisse e fizesse um rebranding, atingindo novos públicos.



Culinária afetiva:

A ideia do restaurante é resgatar memórias afetivas da chef Patrícia, tanto na decoração do estabelecimento, como na comida, trazendo uma identidade única e sempre em busca da inovação e de experiências únicas.

A EXPERIÊNCIA PETIT COCADA DO SERTÃO

A experiência proporciona ao turista fazer a sua própria sobremesa supervisionado pela proprietária do restaurante, a chef Patrícia, responsável pela produção de todos os ingredientes utilizados na experiência.



É uma experiência
excepcionalmente deliciosa.



Durante a produção, o turista coloca a cocada em uma casca de coco da região, sucedida por uma camada de sorvete por cima da cocada e depois lascas de limão por cima do sorvete.





UMA DELICIOSA EXPERIÊNCIA

Tempo de duração: De 20 a 40 minutos.

Número mínimo e máximo de participantes: O número mínimo para experienciar a Petit Cocada do Sertão é de 1 (uma) pessoa, podendo ser experienciada por até 150 (cento e cinquenta) pessoas.

Disponibilidade: O restaurante Tempero do Sertão está aberto de terça-feira a domingo, das 11:00 às 16:00.

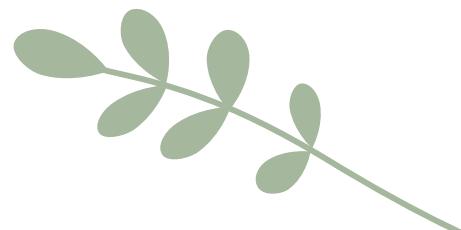
O que está incluído: Está incluso a sobremesa. O cliente deve trazer a sua fome e vontade de degustar.

Preço*: R\$ 20,00 por pessoa.

O Restaurante Petit Cocada do Sertão é comercializado pela Agência de viagem [@carvalhoturismoexperiencias](https://www.instagram.com/carvalhoturismoexperiencias) (Instagram).

Solicitar reserva em caso de grandes grupos.

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





MACAXEIRA: DA COLHEITA À FARINHA

Sítio Meu
Rancho



Anfitriã: **Dona Maria de Lourdes**

Dona Maria de Lourdes é artesã, produzindo artesanato local com material reciclável. Dona Maria é agricultora familiar e após a pandemia, resolveu investir no segmento do turismo rural.

SÍTIO MEU RANCHO

Localização:

[Fica no caminho para os Poções da Ribeira - Povoado Ribeira.](#)

O sítio:

O Sítio Meu Rancho fica localizado no povoado de Ribeira, na região serrana de Itabaiana, ficando aproximadamente 60 km da capital do estado de Sergipe. O Sítio meu rancho vem se estruturando para desenvolver um atendimento cada vez melhor aos turistas. O sítio conta com uma trilha interpretativa a qual os visitantes participam da colheita da macaxeira.



Macaxeira no sítio:

O Sítio Meu Rancho é um empreendimento ligado à cadeia produtiva da farinha. Um dos pilares do projeto Experiências do Brasil Rural (2022). Sendo um sítio representativo dos saberes tradicionais nordestinos ligados à farinha. No Sítio Meu Rancho o turista colherá a macaxeira e, posteriormente, vai se dirigir à Casa de Farinha do povoado da Ribeira para visualizar a transformação da macaxeira em farinha.

A EXPERIÊNCIA MACAXEIRA: DA COLHEITA À FARINHA

Ao visitar o Sítio Meu Rancho o turista irá aprender sobre a história do Rancho e do cultivo da mandioca, até a produção da farinha. Os turistas terão a experiência de arrancar a macaxeira, ir na casa de farinha, raspar a casca, torrar a macaxeira e fazer o processo do cozimento da farinha.



O turista poderá observar o modo de vida dos agricultores familiares ao tomar um café acompanhado de quitutes feitos com farinha, servido pelos proprietários do Sítio.



E ainda ouvirão como funciona o processo, podendo ainda adquirir e levar a farinha para a sua casa. Podendo assim, contar para amigos e familiares a experiência vivida naquele lugar. O objetivo é fazer com que o turista sinta de perto o prazer de estar em contato com a natureza, ver e aprender como começa o plantio da mandioca e o processo dela ao se transformar em farinha e outros alimentos como o beiju, o bolo, a tapioca, entre outros.





UMA VIVÊNCIA ÚNICA

Tempo de duração: 3 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: A atividade é realizada com grupos de aproximadamente 20 pessoas.

Disponibilidade: Todos os dias, das 08:00 às 18:00.

O que está incluído: Arrancar a macaxeira, transporte até a casa de farinha, aprender a raspar a mandioca e fazer a farinha.

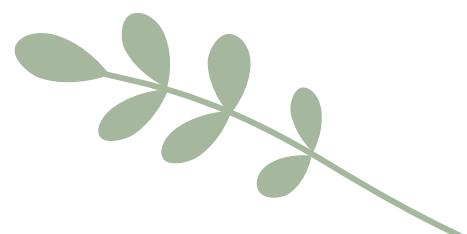
Não inclui: É importante que venham com boné, blusa UV, protetor solar e água.

Preço*: R\$ 50,00 por pessoa.

A experiência é comercializada pela Agência de viagem [@carvalhoturismoexperiencias](https://www.instagram.com/@carvalhoturismoexperiencias) (Instagram).

Solicitar reserva em caso de grandes grupos.

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





SABOR AO VIVO SHOW

Quiosque da Castanha



Anfitriã: Joselane

Joselane trabalha com as castanhas desde os 11 anos de idade ao qual trabalhava como feirante no seu município. Em 1985, adentrou no comércio da castanha e outras especiarias, o que levou ao seu atual empreendimento de criação de mais de 20 tipos de castanhas personalizadas (como a de coco).

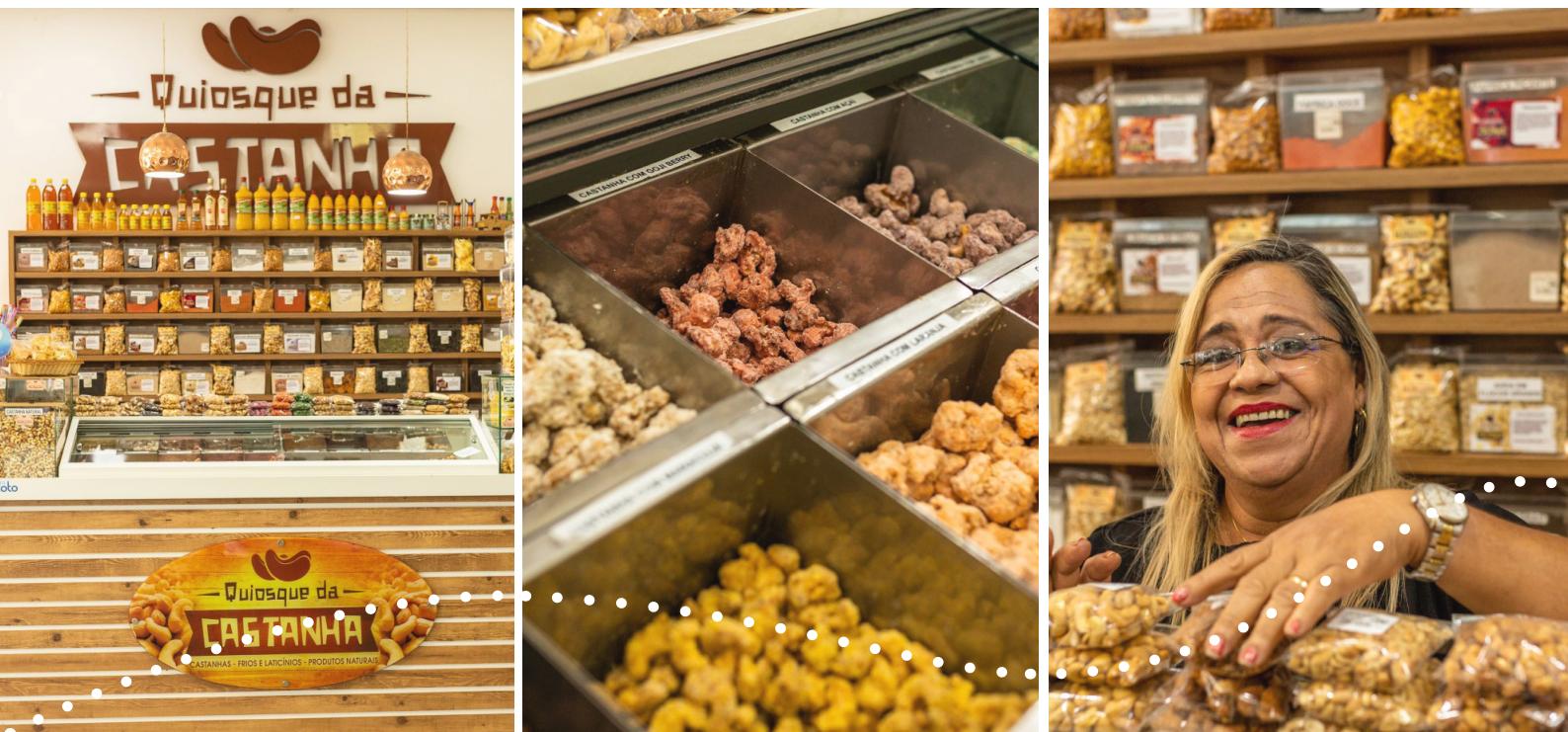
QUIOSQUE DA CASTANHA

Localização:

Av. José Amâncio Bpo., 5419 - Miguel Teles de Mendonça, Itabaiana - SE, 49505-330.

Transformando as castanhas:

Aberto ao público em 2015, o quiosque da castanha é a materialização do trabalho de duas décadas da dona Joselane em Itabaiana que aprendeu a transformar a castanha em produtos procurados por turistas de todo o Brasil. A propriedade está estruturada para atender e comercializar as castanhas personalizadas produzidas no Quiosque da Castanha.



Diversidade de castanhas:

Tendo realizado uma vida toda no trabalho para com a castanha, Joselane, proprietária de um empreendimento ligado à rota turística Serra de Itabaiana, produz diversos tipos de castanha e atualmente produz o sabor de pé de moleque, idealizada a partir do roteiro selecionado pela cadeia produtiva da farinha no projeto Experiências do Brasil Rural. Aliando assim, a força do roteiro com suas singularidades e habilidades da castanha.

A EXPERIÊNCIA SABOR AO VIVO SHOW

Nesta experiência, os visitantes irão assistir a preparação da castanha feita exclusivamente para o projeto federal Experiências do Brasil Rural.



O visitante sairá da visita sabendo o processo de preparação das castanhas típicas de Itabaiana.



Ao experienciar o Sabor ao vivo show, o turista terá experiências memoráveis dos sabores de castanhas tipicamente nordestinas que representam o histórico da vida de dona Joselane.





UMA SABOROSA EXPERIÊNCIA

Tempo de duração: aproximadamente 1 hora.

Número mínimo e máximo de participantes: De 10 a 15 pessoas.

Disponibilidade: De segunda-feira à domingo, das 10:00 às 22:00 (com agendamento prévio).

O que está incluído: O visitante poderá degustar todos os sabores que estiverem disponíveis no ato da experiência de criação de castanhas saborizadas.

Preço*: R\$ 10,00

Instagram: [@quiosquedacastanha1](https://www.instagram.com/@quiosquedacastanha1) | **Receptivo:** (79) 99806-1443

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



WALKING TOUR NA FEIRA

Feira da
Cidade de
Itabaiana



Anfitriões: **Gilberto e Tamires**

O Gilberto trabalha na feira de Itabaiana. A proposta de incluir a feira na rota turística Serra de Itabaiana veio desde 2020, durante a pandemia da covid-19. Desde então, a experiência do Gilberto constitui-se como uma forma de contato com a rotina dos feirantes nordestinos e produtos típicos.

FEIRA DA CIDADE DE ITABAIANA

Localização:

[Na Feira Livre de Itabaiana. No centro da cidade de Itabaiana.](#)

A feira:

A feira de Itabaiana abastece todo o estado de Sergipe. Sendo uma das maiores feiras do Brasil. É uma das principais atividades econômicas do município, tendo atraído diversas pessoas de outros municípios para visitar a feira, seja pela qualidade ou pelo preço.



Variedade e qualidade:

A Feira da Cidade de Itabaiana possui uma enorme variedade de produtos típicos da região. Para os visitantes, passear pela feira é praticamente uma excursão por um sem número de aromas, cores e sabores do Nordeste, frutas, temperos, legumes, raízes, farináceos, grãos, carnes, peixes e tudo mais que podemos imaginar em gêneros alimentícios são encontrados na feira. A experiência na feira vai proporcionar o contato com produtos típicos como a farinha de mandioca, produzidos na região que são oferecidos por diversas barracas.

A EXPERIÊNCIA WALKING TOUR NA FEIRA

O Walking Tour na feira tem como objetivo mostrar a feira de Itabaiana como uma experiência diferenciada do dia a dia contando a história dos feirantes e produtos. O turista conhecer a dinâmica da feira de Itabaiana com personagens típicos de feiras populares e produtos representativos da culinária e da cultura popular nordestina, é uma experiência inesquecível.



Circular pelas diferentes barracas comandadas por feirantes representativos da cultura popular nordestina que oferecem seus produtos de forma tão peculiar é entender a riqueza cultural oferecida pelo Brasil. Poder exercer o sentido sensorial ao tocar em frutas típicas do nordeste e, também, o sentido do olfato pela frescura das mesmas é uma experiência memorável.

Na feira livre de Itabaiana o turista poderá observar a diversidade de farinhas que são comercializadas pelos feirantes, aprender a utilizar de diversas formas na produção de pratos típicos e levar para sua casa a farinha tipicamente nordestina e, também, ter contato com a riqueza do artesanato local.





QUALIDADE E DIVERSIDADE

Tempo de duração: 1 hora.

Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 15 pessoas.

Disponibilidade: A experiência do Walking Tour na Feira é realizada nas quartas-feiras e aos sábados, das 07:00 às 15:00.

O que está incluído: O visitante receberá condução para a visitação das barracas. Entretanto, nenhum produto será disponibilizado, cabendo ao turista a decisão de comprar ou não produtos dos feirantes.

Preço*: Entre R\$ 30,00 a R\$ 50,00, dependendo da quantidade de pessoas no grupo. A divulgação e comercialização se dá pelas pousadas parceiras, além da Agência de viagem [@carvalhoturismoeexperiencias](https://www.instagram.com/carvalhoturismoeexperiencias) (Instagram).

Recomenda-se que o turista leve protetor, chapéu, água e roupas leves.

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

ROTINA DO SÍTIO

**Restaurante,
Camping e
Pousada Recanto
da Ribeira**



Anfitriões: **Dona Zuleide e Seu Damião**

Dona Zuleide e seu Damião são produtores rurais e possuem criação de porcos e galinhas no empreendimento restaurante, camping e pousada Recanto da Ribeira. Desde o início da pandemia da Covid-19, o casal resolveu empreender no segmento do turismo para diversificar a receita de sua propriedade rural.

RESTAURANTE, CAMPING E POUSADA RECANTO DA RIBEIRA

Localização:

[Povoado de Ribeira, sentido Poções da Riviera, próxima a praça principal do povoado.](#)

Recanto da Ribeira:

O empreendimento fica localizado no povoado de Ribeira, em Itabaiana, conta com 3 (três) alojamentos com capacidade para atender até 12 (doze) pessoas. Além de um restaurante com capacidade para 50 (cinquenta pessoas) e área de camping para vinte barracas. O Recanto da Ribeira fica localizado a cerca de 20 (vinte) minutos do centro da cidade de Itabaiana.



A mestra do pirão:

A dona Zuleide é conhecida na região como mestra do pirão, pois todos os pratos produzidos em seu restaurante possuem como acompanhamento o seu pirão típico, sendo uma receita passada pela sua linhagem familiar.

A EXPERIÊNCIA ROTINA DO SÍTIO

Vivenciar a rotina do Sítio e participar da preparação do famoso pirão. O visitante vivenciará a rotina em um empreendimento rural ao qual o mesmo aprenderá receitas típicas da região, em especial o famoso pirão da dona Zuleide.



Na experiência na propriedade rural Recanto da Ribeira, Dona Zuldeide conta a história da propriedade, a forma de criação e comercialização dos animais e permite, com segurança, a participação do turista no fazer do pirão. O sentido de pertencimento ao final do cozimento do pirão e comer uma comida típica com sua participação é uma experiência memorável para o turista.



O turista se deslocará para o povoado da Ribeira que fica distante 30 minutos do centro da cidade de Itabaiana e será recebido com toda a hospitalidade dos moradores da região e poderá participar da rotina do sítio que possui diversos animais tratados de forma sustentável, fazer o pirão junto com dona Zuleide e depois almoçar a comida típica da região servida em um espaço agradável, higiênico e preparado com muito carinho para os turistas.





UM DIA ESPECIAL NO SÍTIO

Tempo de duração: De 1 a 4 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: De 5 a 10 pessoas.

Disponibilidade: Todos os dias, das 08:00 às 18:00.

O que está incluído: Somente o day use está incluído no valor da experiência.

Preço*: R\$ 50,00

A experiência é comercializada pela Agência de viagem

[@carvalhoturismoexperiencias](https://www.instagram.com/@carvalhoturismoexperiencias) (Instagram).

Aconselha-se que o visitante leve seu repelente e roupas leves.

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



MONTE SEU QUITUTE TÍPICO

Casa da Farinha
de Itabaiana



Anfitriã: **Gilvaneide**

A Casa de Farinha foi inaugurada há 23 anos e hoje em dia é uma família que busca expandir seus negócios no ramo turístico. Trata-se de um ambiente bastante acolhedor e super tradicional. A fundadora é a Maria do Carmo junto com a Dona Natália e hoje em dia os filhos cuidam dos negócios e mantêm a tradição

CASA DA FARINHA DE ITABAIANA

Localização:

[Av. João Teixeira, 135 - Centro, Itabaiana - SE, 49500-000.](http://Av. João Teixeira, 135 - Centro, Itabaiana - SE, 49500-000)

História:

A casa de Farinha foi construída pela prefeitura municipal de Itabaiana com a premissa de ser utilizada somente no evento da festa do agricultor. Atualmente funciona diariamente na produção de farinha e produtos típicos.



Mulheres e a farinha:

A Casa de Farinha trabalha no formato comunitário, sendo gerida por mulheres e suas famílias. Ressalta-se que semanalmente uma família torna-se responsável pela produção de farinha.

A EXPERIÊNCIA MONTE SEU QUITUTE TÍPICO

Dentro da casa de Farinha, têm dois fornos a lenha. Ao longo do dia, vários produtos vão sendo produzidos conforme a necessidade, como beiju de tapioca, pé de moleque, saroio, entre outros.



Pegar a farinha com as mãos, colocá-la na chapa aquecida no fogão a lenha, produzir a sua própria tapioca e comê-la é uma experiência memorável que agrega valores culturais nos saberes das mulheres trabalhadoras e valores gastronômicos utilizando um bem (a farinha) tão importante para a mesa do brasileiro.



Quando o turista chegar ao local, vai ter oportunidade de aprender o que estiver sendo feito na hora. Ao visitar a casa de farinha, o turista produzirá produtos típicos oferecidos na casa de farinha, conhecendo sua receita e degustará ou levará para casa a sua produção. É uma experiência única considerando os cheiros característicos e sabores dos produtos, bem como conhecer a família de mulheres trabalhadoras da casa da farinha.





QUITUTES MARAVILHOSOS

Tempo de duração: Entre 20 e 30 minutos.

Número mínimo e máximo de participantes: De 1 a 10 pessoas.

Disponibilidade: Todos os dias, das 07:00 às 20:00.

O que está incluído: O visitante terá acesso à experiência e à degustação das farinhas.

Preço*: R\$ 10,00

Instagram: A casa de farinha possui dois Instagrams independentes: [@casadobeiju](https://www.instagram.com/casadobeiju)

e [@casa do beiju](https://www.instagram.com/casa_do_beiju) | **Receptivo:** (79) 99806-1443

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



Experiências do
BRASIL RURAL