

Catálogo de Experiências

ROTA DO ENGENHO



Experiências do
BRASIL RURAL



Catálogo de Experiências

ROTA DO ENGENHO



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

Cachaça Reserva do Barão

Martinho e Alexandre Barreto

Engenho São Félix

Gilberto Vieira e Susana Nóbrega

Prefeitura de Indiaroba

Prefeitura de Santa Luzia do Itanhi

Ana Elisia Pereira- Aspecto

Restaurante o Pascazio

Patrícia Cunha

Fábio Dickson

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	5
ROTA DO ENGENHO.....	7
CAFÉ DO BARÃO.....	8
Engenho São Félix	
ARATU: O SABER E O FAZER.....	12
Mangue de Terra Caída	
CANA, CACHAÇA E UM DEDO DE PROSA NA RESERVA DO BARÃO.....	16
Fazenda Priapu da Feira	
SAMBA NEGRO: VIVENCIANO O LAMBE-SUJO.....	20
Indiaroba	
DA HORTA À COZINHA NO BALNEÁRIO TERRA CAÍDA....	24
Balneário Terra Caída	
ROTA DO ENGENHO PELO ESTUÁRIO DO RIO PIAUÍ.....	28
Estuário do rio Piauí	



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 do Engenho em Santa Luzia do Itanhi e Indiaroba -SE 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 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 esse 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 DO ENGENHO

A Rota do Engenho oferece ao visitante uma grande diversidade de biomas e paisagens do litoral sul de Sergipe, a 80 km da capital Aracaju. Passando pelos municípios de Santa Luzia do Itanhi e Indiaroba, a rota encanta a todos com suas belezas naturais e cultura. Nela, o turista conhece a história, o artesanato, a gastronomia e o folclore do estado. Também vivencia a economia canavieira desde o séc. XIX em uma fazenda histórica muito bem preservada e visita um moderno alambique, conhecendo a fabricação de uma cachaça artesanal especialíssima.

Através de seus cenários naturais, mangues super preservados e praias limpas, das fazendas e engenhos, dos aromas e sabores da culinária local, ele mergulha em experiências memoráveis. A visita à Rota do Engenho cativa com as curiosidades sobre a cultura local e envolve com danças e música. Nela, o visitante aprende sobre o processo de produção da cachaça e, claro, a degusta. Vivencia uma experiência de pesca no mangue e ouve as histórias de quem vive dele. Uma apresentação do Lambe Sujo poderá ser vista de perto e os convidados serão convidados a participar de forma especial.

Será uma imersão na rica culinária sul sergipana, com suas frutas e frutos do mar. Na Rota do Engenho você vê, ouve, sente, cheira, toca e saboreia! E vive uma experiência inesquecível!

CAFÉ DO BARÃO

Engenho
São Félix



Anfitrião: **Fábio Dickson**

Apaixonado pela vida do campo, Fábio Dickson, promotor de eventos do agronegócio e consultor de criação de cavalo manga larga marchador, iniciou a divulgação do Engenho São Félix em 2017 no seguimento do turismo rural. Desde então começou a trabalhar na ideia desta experiência, realizada pela primeira vez em 2019 e repaginada pelo projeto Experiências do Brasil Rural em 2022.

ENGENHO SÃO FÉLIX

Localização

[Rodovia Linha Verde, SE 100, Santa Luzia Itanhi - SE.](#)

História

A fazenda é propriedade do sr. Gilberto Vieira Leite Neto. Nela mantém-se a produção de gado de corte. A fazenda conta com 250 hectares onde podem ser encontrados pequenos córregos, nascentes, mata atlântica e estruturas históricas como a chaminé da antiga usina de açúcar.



Um patrimônio tombado

Na fazenda funcionava um engenho de açúcar, o Engenho São Félix, que foi tombado como patrimônio do estado. No casarão, datado de 1848, viveram o barão e a baronesa de Timbó. Sua infraestrutura se encontra em bom estado de conservação e suas características originais foram preservadas.

A EXPERIÊNCIA CAFÉ DO BARÃO

Na experiência Café do Barão o turista vai se encantar com a paisagem e os animais da fazenda São Félix e conhecer um local histórico lindo! Ele vai viajar no tempo, de volta ao séc. XIX com o barão e a baronesa de Timbó, que vão encantar a todos contando a história desses personagens e do engenho.



A vivência começa com o visitante sendo levado em um carro de bois até o casarão da fazenda. Lá, eles são recebidos pelo casal que representa o barão e a baronesa de Timbó. A partir daí são guiados pela propriedade, ouvindo a história do engenho e do Sergipe daquela época (1848), ao redor da economia canavieira. O passeio é finalizado com um café da tarde com comidas regionais no jardim do casarão São Félix.

Caso chova, o café será servido no porão histórico, local igualmente charmoso e cuidadosamente preparado para uma experiência única. Venha vivenciar essa experiência imperdível e guarde na memória os sabores e os saberes sergipanos!





UMA VIAGEM NO TEMPO

Tempo de duração: 3 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: de 15 a 30 pessoas.

Disponibilidade: mediante agendamento.

O que está e não está incluído: a experiência inclui o ingresso à fazenda, passeio de carro de bois, visita guiada por um casal representando o barão e a baronesa, mostrando o casarão e contando a história do lugar, café da tarde típico servido no jardim (ou porão histórico) com música acústica (inclui bebidas, comidas e frutas típicas). Não inclui visita ao campo nem acesso a ala íntima da residência.

Preço*: R\$ 150,00 por pessoa.

Instagram: [@rotadoengenhose](https://www.instagram.com/rotadoengenhose) | **WhatsApp:** (79) 99831-2007

Sugere-se utilizar protetor solar e repelente (o café será servido no jardim, se não chover). Recomenda-se roupas e calçados que facilitem subir e descer do carro de bois.

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



ARATU: O SABER E O FAZER

Mangue da Terra Caída



Anfitriã: **Maria José Rosa Muniz**

Maria José Rosa Muniz é marisqueira do Povoado Terra Caída-Indiaroba, Sergipe. Casada, mãe de 7 filhos, pesca nos manguezais da região - ofício que aprendeu com sua mãe e que passa para seus filhos. Todos os dias ela sai de casa para a coleta do pequeno crustáceo chamado aratu, sendo esse seu meio de sustento há 37 anos.

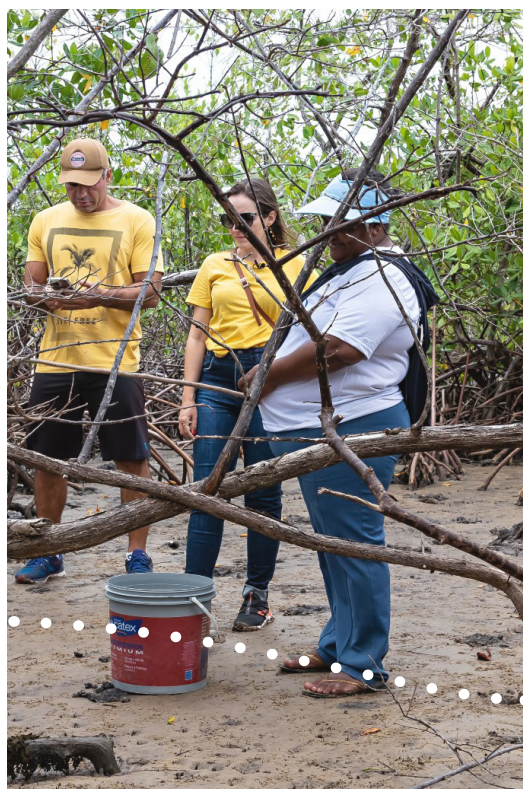
MANGUE DA TERRA CAÍDA

Localização

[Cais de Terra Caída, 49250-000.](#)

O manguezal

O manguezal é uma área de estuário onde vivem várias espécies marinhas que desovam nas suas raízes. O aratu é a espécie de crustáceo mais apreciada pelas marisqueiras de Terra Caída. Ele vive e se alimenta nas raízes da vegetação. O manguezal da região é extenso e muito preservado, sendo assim, as espécies coletadas são de ótima qualidade para consumo.



Rápido, curioso e medroso

O aratu é um animal curioso por isso ele vai rápido pegar a isca que fica na ponta da vara de pescar mas também ele é "medroso" ao ponto de soltar a isca ao sentir qualquer movimento. Quando chove no mangue, não se pega o aratu, pois ele se esconde nas raízes do manguezal.

A EXPERIÊNCIA ARATU: O SABER E O FAZER

O visitante será recebido em frente ao cais pela marisqueira Maria José e todos juntos entram no mangue de Terra Caída. Durante o caminho, o turista será envolvido pelas histórias de dona Maria, que contará sobre sua rotina como marisqueira.



No mangue, ele aprenderá como é feita a mariscagem (pesca do aratu) e viverá o desafio de realizar a pesca também. Junto com a dona Maria José, ele vai vivenciar uma experiência incrível!

O mangue de Terra Caída é muito limpo e preservado e abriga uma grande diversidade de espécies. A atividade é um mergulho na natureza, um convite à introspecção e à paz. Mas essa atividade ainda guarda surpresas na praia! Todos vão sair de corpo e alma lavada!





RELAXAMENTOS E APRENDIZADOS

Tempo de duração: 1 hora.

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

Disponibilidade: mediante agendamento.

O que está e não está incluído: está incluso a visita ao mangue, demonstração e experiência da pesca. Estão incluídos vara, iscas e balde para a pesca. Não está incluído comidas ou bebidas.


Preço*: R\$ 60,00 por pessoa.

Instagram: [@rotadoengenho.se](https://www.instagram.com/rotadoengenho.se) | **WhatsApp:** (79) 99831-2007

Para essa experiência recomenda-se levar água, proteger-se com protetor solar e repelente. O turista deve usar tênis ou sapato fechado com solado aderente. Recomenda-se também que use calça comprida para proteção. Os sapatos ficarão molhados e embarrados, sendo possível lavar.

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



A man in a light blue shirt and jeans is harvesting sugarcane stalks using a large machete. He is wearing black gloves and a red cap. The background is a dense field of sugarcane stalks.

CANA, CACHAÇA E UM DEDO DE PRÓSA NA RESERVA DO BARÃO

Fazenda Priapu da Feira



Anfitrião: **Alexandre Barreto**

Desde pequeno acompanhou seus avós na lida da fazenda e se tornou um amante da vida rural. Seu avô materno, Martinho Barreto, iniciou um estudo sobre a produção de cachaça artesanal, em algumas visitas pelo estado de Minas Gerais e acabou se apaixonando pelo mundo do destilado e da gastronomia. Em 2001, Alexandre o acompanhou na construção do engenho e na produção da cachaça Reserva do Barão.

FAZENDA PRIAPU DA FEIRA

Localização

Fazenda Priapú da Feira localizada rodovia SE 100 km 16 no município de Santa Luzia do Itanhy-SE.

Origens da fazenda

A fazenda Priapu da Feira também pertenceu ao Barão de Timbó, antepassado de sua avó Vera Barreto, e por isso a cachaça leva o nome de Reserva do Barão. Foi uma inspiração na própria história, pelo local ter sido pioneiro na produção de cachaça no estado de Sergipe.



Uma delícia criada em casa

O camarão servido no happy hour ao final da experiência é criado na própria fazenda e flambado na cachaça Reserva do Barão.

A EXPERIÊNCIA CANA, CACHAÇA E UM DEDO DE PROSA NA RESERVA DO BARÃO

Conheça de perto o dia-a-dia de um alambique do início ao fim! Nessa experiência o visitante é recebido com muita simpatia pelo próprio Alexandre, neto do proprietário da fazenda.



Na fazenda Priapu da Feira o turista vai começar a tarde conhecendo um canavial, vai acompanhar o processo de colheita da cana e poder levar algumas direto para o alambique, ou para degustar depois de ser preparada. Ao retornar para o Engenho Reserva do Barão, o turista irá conhecer o maquinário e o processo em níveis onde a mágica acontece, e a cana se transforma na deliciosa cachaça Reserva do Barão. Depois de aprender um pouco sobre todo o processo de fabricação e envelhecimento da cachaça, todos podem experimentar a cachaça.

Os maiores de idade serão convidados a degustar essa maravilha envelhecida, e quem não quiser poderá provar o caldo de cana. Ao final, o anfitrião fará um brinde para abrir o happy hour na fazenda, com direito a caipirinha e camarões flambados na cachaça, claro! A cachaça estará disponível para venda também para aqueles que desejarem levar esse delicioso sabor para casa.





CACHAÇA E TRADIÇÃO

Tempo de duração: cerca de 3 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: de 6 a 15 pessoas.

Disponibilidade: mediante agendamento.

O que está e não está incluído: Visita guiada ao canavial e ao alambique Reserva do Barão. Degustação da cachaça produzida com uma fruta típica. Um drink com cachaça (ou um shot de caldo de cana) e um petisco por pessoa.

Preço*: R\$ 180,00 por pessoa.

Instagram: [@rotadoengenho.se](https://www.instagram.com/rotadoengenho.se) | **WhatsApp:** (79) 99831-2007

O passeio tem datas previamente disponibilizadas e deve ser agendado. Recomendamos utilizar roupas e sapatos confortáveis e protetor solar. O engenho ainda não dispõe de rampas de acessibilidade, dificultando a autonomia de pessoas com mobilidade reduzida a todos os ambientes do estabelecimento porque ele é construído em desnível, havendo escadarias. Mas é possível encomendar a cachaça pelo Instagram e receber em casa, ou adquiri-la em outros pontos da rota.

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



SAMBA NEGRO: VIVENCIANO O LAMBE-SUJO

Indiaroba



Anfitrião: **Janilson Conceição Santos**

Janailson Conceição dos Santos, popularmente conhecido pelo apelido de "Chupetinha", nasceu em Aracaju, filho de Maria Francisca Conceição Santos, "Dona Maria" e Cosme Amarinho dos Santos, mais conhecido como "Mestre Chupinha", de quem herdou e defende o amor pela cultura do Lambe Sujo. Mecânico de bicicletas e microempreendedor, é casado com Deise e pai de Manuella.

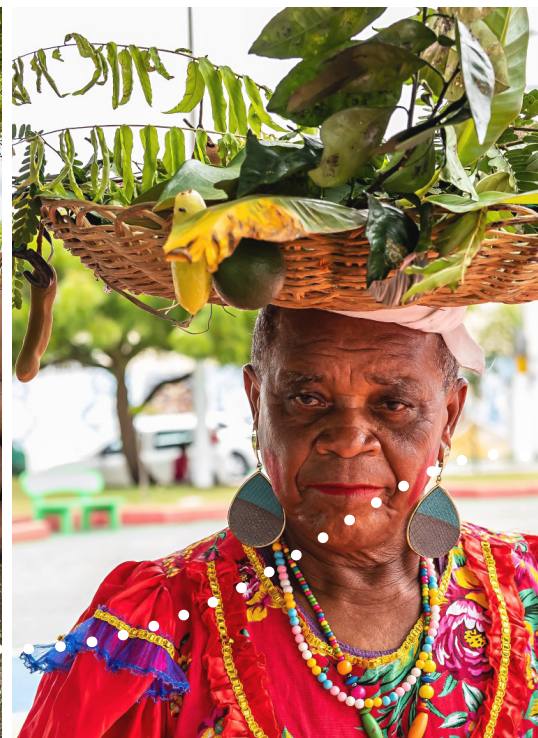
LAMBE-SUJO

Localização

[Praça Arquibaldo M. Araujo. Rua Mal. Deodoro da Fonseca, 259. Indiaroba SE.](#)

O Lambe-Sujo Samba Negro

O grupo Lambe-Sujo Samba Negro foi criado há anos atrás, pelos avós do mestre Chupinha, pai de Janailson. Eles passaram para o pai do Chupinha (seu Maurino), que é o grande responsável pelo grupo, juntamente com o mestre "Cabelo Fino", o professor Gian e Janailson. O grupo folclórico participa das apresentações culturais em Indiaroba, perpetuando assim o processo de tradição, que como dizia Luiz Gonzaga "passa de pai pra fio!"



Liberdade e alegria

Lambe-Sujo é um folguedo muito importante para o patrimônio cultural de Sergipe. Cada grupo conta uma parte da história e os participantes pintam seu corpo com uma mistura de mel de cabaú e pó de carvão. O grupo Lambe-Sujo Samba Negro representa os negros libertos e a princesa Isabel, por isso é mais alegre. É uma apresentação animada onde o turista será desafiado a participar.

A EXPERIÊNCIA SAMBA NEGRO: VIVENCIO O LAMBE-SUJO

O folclore de Sergipe é riquíssimo, e esta experiência vai colocar o turista dentro de um deles! Nela, o visitante conhecerá a história do Lambe-Sujo Samba Negro, uma encenação que se perpetua por muitas gerações no estado de Sergipe.



Através da dança e do canto, vai poder mergulhar nessa cultura e na energia cativante do grupo. Aprenderá a confeccionar seu próprio chapéu de palha de buriu e poderá levá-lo como lembrança deste dia. E, se desejar, poderá colocar a mão na massa (e na tinta) e pintar-se também com uma mistura de pó de carvão de umbaúba e mel de cabaú (feito da cana, com um cheiro delicioso).



Ao final, o turista poderá ainda acompanhar o grupo para se lavar no rio, gerando uma experiência de pertencimento emoldurada pela paisagem.





CULTURA E DIVERSÃO

Tempo de duração: cerca de 1 hora e 30 minutos.

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

Disponibilidade: mediante agendamento.

O que está e não está incluído: está incluído a oficina de construção do chapéu; camuflagem (tinta natural feita com carvão e melado). O turista poderá banhar-se no rio para retirar a tinta, caso deseje pintar-se. Esta experiência não inclui alimentos nem bebidas. Não está incluído toalha nem kit de banho.

Preço*: R\$ 70,00 por pessoa.

Instagram: [@rotadoengenhose](https://www.instagram.com/rotadoengenhose) | **WhatsApp:** (79) 99831-2007

Recomenda-se que o turista vista roupas e sapatos confortáveis para dançar. Sugerimos também o uso de protetor solar. Caso o turista deseje participar da experiência completa e se pintar, ele poderá lavar-se no rio, por isso sugere-se levar toalha. Lembre-se que as roupas podem sujar e aconselhamos levar uma muda extra.

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



DA HORTA À COZINHA NO BALNEÁRIO TERRA CAÍDA

Balneário Terra
Caída



Anfitrião: **Everson Franklin Santos**

Everson Franklin Santos é engenheiro agrícola e apaixonado por agricultura. Trabalha com agricultura de cacau e laranja. Anfitrião nato, gosta de receber pessoas e por isso se aproximou do turismo rural. Gosta muito de conhecer pessoas e ensinar um pouco do que aprende.

BALNEÁRIO TERRA CAÍDA

Localização

Balneário Terra Caída - fica localizado às margens da Rodovia SE 100, estamos a 4 Km da Ponte Gilberto Amado, sentido Indiaroba/Aracaju.

O balneário

O balneário é propriedade de Paulo Marques e administrado por ele em sociedade com Everson Franklin. Dentro das suas instalações, há os seguintes serviços: hospedagem em suítes climatizadas, restaurante, piscinas adulto e infantil, estacionamento, parque infantil, pizzaria com forno a lenha e quiosque.



De hospedagem ao guaiamum

Se você quiser desfrutar de mais experiências da Rota do Engenho, pode pernoitar no Balneário Terra Caída, pois ele possui uma pousada com suítes climatizadas. Outra curiosidade é que no balneário há criação de guaiamum (um crustáceo), iguaria muito apreciada na região.

A EXPERIÊNCIA DA HORTA À COZINHA NO BALNEÁRIO TERRA CAÍDA

Não tem coisa melhor do que comida de casa e gostinho de horta! Nesta experiência o visitante terá uma oficina onde aprenderá a receita de torta de aratu, uma deliciosa iguaria da região.



Ele terá uma demonstração de como a torta é feita. Enquanto a torta assa no forno ele se encaminha até a horta, onde aprenderá os processos de compostagem e plantio, colocando a mão na terra!

Everson vai mostrar como prepara a compostagem e a utiliza na horta orgânica e o turista vai colher, plantar e regar as mudas da horta. Ao final, todos serão convidados a degustar a deliciosa torta prontinha e quentinha.





AGRICULTURA E GASTRONOMIA

Tempo de duração: 2 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: de 4 a 6 pessoas.

Disponibilidade: mediante agendamento.

O que está e não está incluído: estão incluídas as oficinas de compostagem e plantio, com uso de utensílios e recursos necessários. Para degustação, o turista terá direito a uma fatia da torta de aratu, água e suco de fruta típica. Não estão incluídos outros petiscos ou bebidas vendidas no local.

Preço*: R\$ 70,00 por pessoa.

Instagram: [@rotadoengenhose](https://www.instagram.com/rotadoengenhose) | **WhatsApp:** (79) 99831-2007

Recomenda-se utilizar protetor solar e chapéu, pois na horta todos estarão expostos ao sol.

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



ROTA DO ENGENHO PELO ESTUÁRIO DO RIO PIAUÍ

Estuário do
Rio Piauí



Anfitriã: **Patrícia Cunha**

Patrícia Cunha é turismóloga, natural de Aracaju, filha de uma professora e um agricultor. Ela é gestora da Rota do Engenho, responsável por sua divulgação e comercialização. Tem experiência em gestão pública e privada de empreendimentos turísticos e é apaixonada por contar as histórias de Aracaju e interior de Sergipe.

ESTUÁRIO DO RIO PIAUÍ

Localização

[Cais de Terra Caída, 49250-000.](#)

O rio Piauí

O rio Piauí é um curso de água intermitente que banha o estado de Sergipe. É a segunda maior bacia hidrográfica do estado, com 132 km de extensão. A experiência irá levar o turista pelo rio até piscinas naturais, passar por manguezais enormes e muito bem preservados e pela bela Santa Luzia do Itanhi, saindo do porto de Terra Caída.



Ilha da Sogra

A Ilha da Sogra (banco de areia localizado na foz dos rios Piauí e rio Real) tem uma história curiosa e oferece uma relaxante parada para banho. Ainda navegando no estuário, se o turista der sorte poderá ver golfinhos. Chegando em Terra Caída, o turista poderá degustar e comprar as famosas empadas de aratu, tombadas como patrimônio imaterial.

A EXPERIÊNCIA ROTA DO ENGENHO PELO ESTUÁRIO DO RIO PIAUÍ

O turista será convidado a embarcar em uma aventura náutica nas paisagens naturais do estuário do rio Piauí! A lancha sai do porto de Terra Caída e navega para uma apreciação das paisagens naturais do estuário do rio Piauí.



Haverá uma parada para banho em uma piscina natural de águas mornas na ilha da Sogra. O visitante poderá apreciar a paisagem do mangue pelo rio, e da paradisíaca Santa Luzia do Itanhi. Por terra, conhecerá o distrito de Terra Caída e uma comunidade de pescadores.

A experiência inclui uma parada para degustar a famosa empada de aratu, deliciosa e inesquecível. Para finalizar, ele pode fazer umas comprinhas de artesanato local na Passarela do Aratu e levar de lembrança os souvenirs desse passeio inesquecível.





UMA AVENTURA NÁUTICA

Tempo de duração: 4 horas.

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

Disponibilidade: mediante agendamento.

O que está e não está incluído: passeio de lancha, guiamento, água cortesia na lancha, degustação de 3 empadas por pessoa no restaurante. Não está incluso: outras bebidas na lancha nem bebidas no restaurante. O turista deve levar dinheiro em espécie para comprar essas bebidas caso deseje.

Preço*: R\$ 150,00 por pessoa.

Instagram: [@rotadoengenhose](https://www.instagram.com/rotadoengenhose) | **WhatsApp:** (79) 99831-2007

Levar roupa de banho, chapéu e protetor solar. As barracas de artesanato da passarela do Aratu e de Santa Luzia não dispõem de máquinas de cartão ou forma virtual de pagamento, então recomenda-se levar dinheiro em cédulas para compras.

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





Experiências do
BRASIL RURAL