

Amazônia Atlântica

CATÁLOGO DE
EXPERIÊNCIAS

Rota Amazônia Atlântica

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 à Rota Amazônia Atlântica

A Rota Turística Amazônia Atlântica iniciou suas atividades em 2015, com o objetivo de criar uma alternativa econômico-social e ambiental para a comunidade, para, assim, aperfeiçoar o processo de gestão dos produtores participantes, dar visibilidade aos empreendimentos envolvidos e consolidar a marca Amazônia Atlântica como referência no turismo associado à produção e à biodiversidade.

Acredita-se que a valorização dos produtos artesanais, divulgação dos saberes e sabores dos alimentos da floresta e dos ecossistemas da região, entre outras iniciativas, possam vir a garantir a manutenção das futuras gerações no campo, gerar oportunidades de negócios e favorecer uma mudança da realidade atual dos jovens da região. A rota é constituída por diferentes atividades, como a agricultura agroecológica na produção de mandioca; manejo agroflorestal orgânico implantado a partir do rebrotamento da floresta nativa, criação de ostras de forma sustentável, produção orgânica de frutas, geleias e doces, licores, temperos, entre outras.

Atualmente, é composta por empreendimentos de agricultura familiar e equipamentos turísticos, a saber: Sítio Raiz, Hotel Urumajó, Fazenda Bacuri, Rancho Amuré, Perimerim em Rota, Ostra da Amazônia, Restaurante Cipó Urbano, Loja Virtual Ipê Porã, Restaurante Casa da Dika e Lanchonete Salgateua. Durante a passagem pela rota o turista receberá um passaporte, no qual poderá registrar os empreendimentos visitados durante a viagem e guardar como recordação.

Janeiro de 2022



SUMÁRIO

As experiências da Rota Amazônia Atlântica

A cultura urumajoense no Cipó Urbano Restaurante e Pizzaria Cipó Urbano	p. 7
Bioeconomia da Agrofloresta em Pé Fazenda Bacuri	p. 9
Casa do Forno Sítio Raiz	p. 11
Menu Degustação de Salgados da Amazônia Atlântica Lanchonete Salgateua	p. 13
Peixe à Comitiva Restaurante Casa da Dika	p. 15
Roteiro Retumbão Loja Virtual Ipê Porã	p. 17



A CULTURA URUMAJOENSE NO CIPÓ URBANO

Restaurante Cipó Urbano

Augusto Corrêa | Pará



Experiência:

Por meio da experiência no restaurante é possível vivenciar e conhecer a cultura urumajosense através de fotos, vídeos, músicas, assim como o cotidiano do caboclo urumajoense que leva à mesa alimentos como o tradicional caranguejo, servido na pizza e em tantos outros pratos do nosso restaurante. A decoração do espaço é uma mostra do cotidiano da nossa cultura, que acompanhada por música ao vivo com show regional remeterá a uma experiência cabocla, enquanto a pizza servida levará um pouco mais de sabor a esse momento tão especial. A experiência busca aguçar sentidos como audição, olfato, paladar e visão.



Equipe do empreendimento
anfitriões



A CULTURA URUMAJOENSE NO CIPÓ URBANO

Restaurante e Pizzaria Cipó Urbano

Equipe do empreendimento | anfitriões

Informações:

Tempo de duração: 30 minutos;

Número mínimo e máximo de participantes: de 2 a 20 participantes;

Disponibilidade: mediante agendamento;

O que está e não está incluído: inclui visita ao espaço, apresentação da história e cultura do município, degustação dos pratos preparados com caranguejo e uma sobremesa. Bebidas não estão inclusas;

Preço*: R\$ 63,00 por pessoa;

Instagram: [Cipó Urbano - Bar e Pizzaria](https://www.instagram.com/cipo_urbano_bar_e_pizzaria/) | **Whatsapp:** +55 (91) 98544-9290



Dicas: Certifique-se que não possui alergia aos insumos utilizados em nossos pratos. Em caso de dúvidas, pergunte-nos!

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

BIOECONOMIA DA FLORESTA EM PÉ

Fazenda Bacuri

Augusto Corrêa | Pará



Experiência:

A experiência tem início às margens da estrada, com a observação da vegetação típica de campos naturais. Após, mais próximo à sede, adentra-se a agrofloresta com espécies frutíferas, medicinais e madeireiras típicas da biodiversidade amazônica. Durante o percurso, é possível contemplar múltiplas espécies, das mais variadas idades. Encontram-se diferentes tipos de cogumelos, orquídeas, formigueiros, entre outros. Ainda na agrofloresta, realiza-se o ritual da sorte, um dos momentos principais da experiência, onde há uma parada na trilha para fazer o exercício de respiração embaixo de uma árvore chamada de Árvore da Sorte/Olho de Boi. As sementes da árvore eram oferecidas para os deuses do Peru. No retorno à sede, é servida uma degustação com receitas únicas preparadas na própria fazenda, acompanhada de um suco de bacuri ou outra fruta regional. A experiência é finalizada com a visita à loja da fazenda.



Hortência Osaqui
anfitriã



BIOECONOMIA DA FLORESTA EM PÉ

Fazenda Bacuri

Hortência Osaqui | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: de 2h a 2h30min;

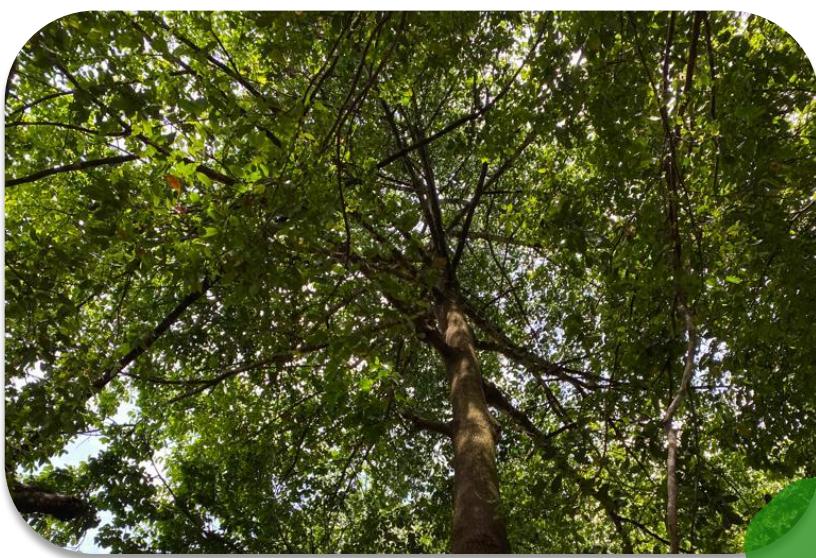
Número mínimo e máximo de participantes: de 2 a 15 participantes;

Disponibilidade: qualquer dia, mediante agendamento. Das 9h às 11h30 ou das 15h às 17h30;

O que está e não está incluído: inclui visita guiada pela propriedade e menu degustação com biscoitos, doces, salada, caldo, frutas da época e sucos locais. Não inclui vestimentas e acessórios em geral;

Preço*: R\$ 135,00 com menu degustação por pessoa | R\$ 230,00 com almoço por pessoa | crianças até 9 anos são isentas | crianças de 10 a 13 anos pagam 50%;

Instagram: [Fazenda Bacuri](#) | **Whatsapp:** (73) 9995-9392 | **Site:** [Fazenda Bacuri](#)



Dicas: Levar sapato fechado, camisa de manga comprida, calça comprida, repelente, toalha, garrafinha de água e protetor solar.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

CASA DO FORNO

Sítio Raiz

Augusto Corrêa | Pará



Experiência:

Num primeiro momento, na sede do sítio, realiza-se uma recepção de boas-vindas, para após, conduzir os turistas até a plantação de mandioca, momento em que o agricultor responsável demonstra as práticas de plantio e colheita da matéria-prima utilizada para a fabricação da deliciosa farinha de mandioca. A seguir, o trajeto está voltado para a Casa de Forno, onde dá-se continuidade ao processo de fabricação da farinha junto à demonstração do processo de fabricação dos bejus de massa de puba. Essas iguarias gastronômicas são degustadas no café da manhã servido ao término da visitação. Na composição dessa refeição, estão presentes produtos de fabricação própria como farinha de mandioca com coco, farinha de tapioca com coco, farinha de tapioca branca e farinha de mandioca lavada, além de frutas colhidas e sucos produzidos na propriedade.



Suellem e Ilson
anfitriões



CASA DO FORNO

Sítio Raiz

Suellem e Ilson | anfitriões

Informações:

Tempo de duração: 2 horas.

Número mínimo e máximo de participantes: de 4 a 15 participantes;

Disponibilidade: de segunda a sábado, mediante agendamento. Das 7 às 15 horas.

O que está e não está incluído: inclui visita guiada pela propriedade e alimentação (menu degustação e/ou almoço, de acordo com a solicitação do turista). Não inclui transporte ao local;

Preço*: Menu degustação – R\$120,00 por pessoa | Almoço – R\$ 210,00 por pessoa | crianças até 7 anos isentas | crianças de 8 a 13 anos pagam 50%;

Instagram: [Sítio Raiz](#) | **Whatsapp:** +55 (91) 8809-9218



Dicas: Certifique-se que não possui alergia aos insumos utilizados em nossos pratos. Em caso de dúvidas, pergunte-nos!

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

MENU DEGUSTAÇÃO DE SALGADOS DA AMAZÔNIA ATLÂNTICA

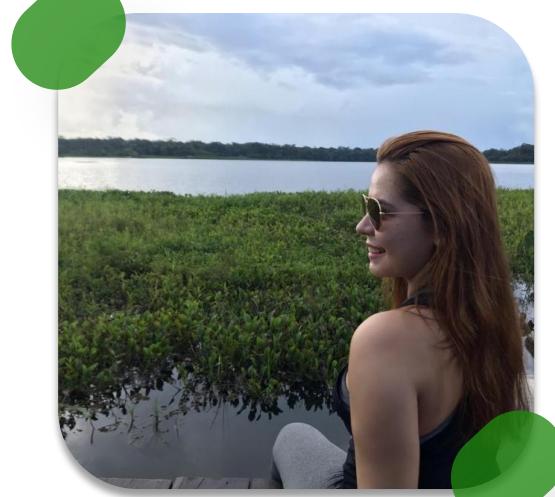
Lanchonete Salgateua

[Bragança | Pará](#)



Experiência:

O menu degustação de salgados da Amazônia Atlântica tem como proposta possibilitar que o turista desfrute e prove ingredientes regionais, por meio da criação de salgados inovadores e únicos, produzidos no próprio empreendimento. A experiência pode ser presenciada no próprio local, porém, caso o turista prefira, pode encomendar e desfrutar em um dos empreendimentos parceiros da rota. São mais de 40 tipos de salgados (assados, fritos e integrais), como o Bragantino, salgado assado de camarão seco, jambu e queijo, o unha de caranguejo com massa de macaxeira, entre outros.



Caroline Morales
anfitriã



MENU DEGUSTAÇÃO DE SALGADOS DA AMAZÔNIA ATLÂNTICA

Lanchonete Salgateua

Caroline Morales | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: duração média de 1 hora;

Número mínimo e máximo de participantes: de 2 a 20 participantes;

Disponibilidade: segunda, quarta, quinta, sexta e sábado, das 15h às 23h. Domingo e feriados das 17h às 23h;

O que está e não está incluído: inclui o menu com 6 salgados e um tipo de suco;

Preço*: R\$ 35,00 por pessoa

Instagram: [Salgateua](#) | **Whatsapp:** +55 (91) 982622972



Dicas: Certifique-se que não possui alergia a frutos do mar e outros insumos utilizados em nossos salgados. Em caso de dúvidas, pergunte-nos!

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

PEIXE À COMITIVA

Restaurante Casa da Dika

[Bragança | Pará](#)



Experiência:

O prato peixe à comitiva foi apresentado no 5º Circuito Gastronômico da cidade de Bragança. A experiência ofertada pelo empreendimento tem como objetivo apresentar o passo a passo da receita, que inclui ingredientes tradicionais como o filé de pescada, limão, sal, arroz, jambu, tucupi, banana da terra, azeite, tomate cereja e farinha. A aula-show apresentada no salão do restaurante mostra ao turista como funciona o preparo do prato, bem como a apresentação de suas características. E para finalizar, inclui também um suco de acompanhamento. A apresentação dura em média 20 minutos e logo após, todos podem saborear o tradicional prato.



Antônia
anfitriã



PEIXE À COMITIVA

RESTAURANTE CASA DA DIKA

Antônia | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: duração média de 30 minutos;

Número mínimo e máximo de participantes: de 2 a 20 participantes;

Disponibilidade: Mediante agendamento;

O que está e não está incluído: Inclui o prato e um copo de suco. Sobremesas e outras bebidas não estão inclusas;

Preço*: R\$ 65,00 por pessoa;

Instagram: [Casa da Dika's](#) | **Whatsapp:** +55 (91) 8100-9015



Dicas: Certifique-se que não possui alergia aos insumos utilizados em nossos pratos. Em caso de dúvidas, pergunte-nos!

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

ROTEIRO RETUMBÃO

Loja Ipê Porã

Bragança | Pará

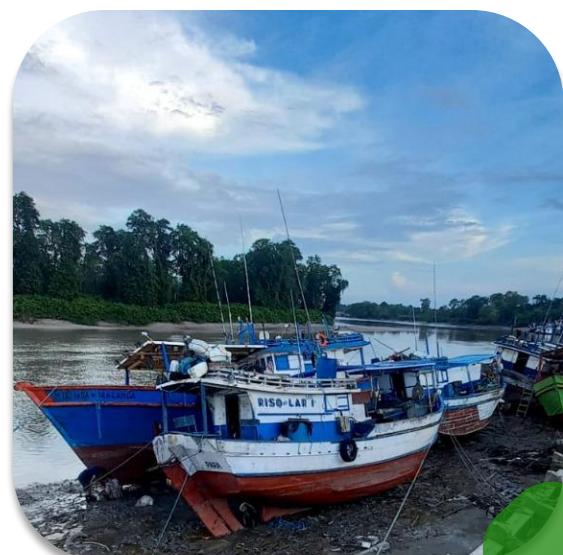


Experiência:

O roteiro se inicia em frente ao rio Caeté, tendo como ponto de encontro a igreja de São Benedito, local onde os índios da tribo dos Caetés, primeiros habitantes da cidade de Bragança, ainda na época do Brasil Colônia se abrigaram às margens. O turista tem a oportunidade de saber como ocorreu o encontro dos índios com os franceses, bem como a posse dos portugueses, o desenvolvimento da cidade e suas transformações ao longo do tempo. Pontos turísticos são apresentados com o intuito de evidenciar o período histórico, cultura, crenças, devoções locais, curiosidades e o porquê de sua respectiva construção. Há também uma comparação do papel de cada atrativo, em que se apresenta o funcionamento no passado e na atualidade. Ao fim, é servido um menu degustação de salgados da Amazônia Atlântica na Lanchonete Salgateua, momento em que os turistas têm a oportunidade de saborear ingredientes regionais nos mais diversos salgados.



Joelma Rodrigues
anfitriã



ROTEIRO RETUMBÃO

Loja Virtual ipê Porã

Joelma Rodrigues | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: de 1h30 a 2h;

Número mínimo e máximo de participantes: de 2 a 10 participantes;

Disponibilidade: qualquer dia, mediante agendamento;

O que está e não está incluído: inclui visita guiada, lanche com salgados regionais, capa de chuva e guarda-chuva (quando necessário). Não inclui máscaras, álcool em gel, bonés, água mineral e óculos;

Preço*: R\$ 119,00 por pessoa | crianças até 7 anos isentas | crianças de 8 a 13 anos pagam 50%;

Instagram: [Ipê Porã](#) | **Whatsapp:** +55 (91) 9102-7239



Dicas: Estar com roupas confortáveis, levar água e protetor solar.

*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.



Experiências do
BRASIL RURAL

Rota Amazônia Atlântica