



4º FESTIVAL
**DELÍCIAS
DO VALE**
— DO CAFÉ —
GASTRONÔMICO

13 A 22
DE **JUNHO**



GUIA
GOURMET

@deliciasdovalerj

www.deliciasdovaledo cafe.com.br

REALIZAÇÃO
E PRODUÇÃO:

TROPIC
PRODUÇÕES
& EVENTOS

APOIO:



Secretaria de
Turismo



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO



PREFEITURA
BARRA DO PIRAÍ
MUNICÍPIO DE SÃO BARRENSE

Secretaria Municipal
de Turismo



PARCERIA
INSTITUCIONAL:



PARCERIA:



Secretaria de
Cultura e Economia
Criativa

APOIO:



VALENÇA
PREFEITURA
CULTURA E TURISMO



APOIO:





EDITORIAL

O clima de São João vai tomar conta do Vale do Café do Rio de Janeiro! De 13 a 22 de junho acontece a quarta edição do Festival Gastronômico Delícias do Vale do Café, que traz como tema uma querida e saborosíssima tradição: "Festa Junina". O evento reúne mais de 60 participantes entre bares, restaurantes, cafeterias, produtores e fazendas históricas de Vassouras, Paulo de Frontin e distritos de Ipiabas e Conservatória. Além da boa gastronomia, dos queijos, das cachaças e da quadrilha, o frio também promete marcar presença – o inverno tem início em 20 de junho, em pleno feriado de Corpus Christi.

A abertura do festival será no dia de Santo Antônio (13), com o "Arraiá de Ipiabas", com show de Gabriel Sater, que promete esquentar os corações! Durante todo o final de semana, a praça Irineu Mendonça será palco para exposição, degustação e venda de produtos locais e artesanato, além de apresentação de quadrilhas. Já na semana seguinte, durante o feriado de Corpus Christi (19 a 22), as atrações se transferem para Conservatória, entre a Travessa

Geralda Fonseca e a Praça Getúlio.

Durante os dez dias de festival, os estabelecimentos participantes servem delícias exclusivas preparadas especialmente para o evento, a preços fixos: pratos principais de R\$ 69 a R\$ 99, sanduíches de R\$ 39 a R\$ 49 e sobremesas entre R\$ 19 e R\$ 39. Nesta edição, os roteiros turísticos como as Rotas da Cachaça, do Queijo e do Café fazem parte do festival – no período do evento, os tours serão finalizados com um 'Café da Tarde' nas fazendas históricas participantes.

"O festival tem como objetivo valorizar a gastronomia e a cultura do Vale do Café, repleta de histórias e tradições, além de ingredientes de excelência. O evento busca integrar toda a cadeia produtiva do turismo regional, como gastronomia, hospedagem, produtores e atrações", comenta Maria Inês Oliveros, da Tropic Produções, empresa realizadora do evento. Mais uma vez, o Delícias do Vale do Café conta com o apoio da Setur RJ, Sebrae e Sicomércios do Vale do Café, de Barra do Piraí e de Valença.

EXPEDIENTE

Direção de arte: Maria Inês Oliveros | Igor Feijó **Diagramação:** Igor Feijó **Produção e organização:** Tropic Produções e Eventos | Maria Inês Oliveros | Igor Feijó | Mariana Gonçalves | Caroline Dutra | André Jotha | Samantha Moraes Cristiane Zotich | Elza Bigli **Fotos:** Leandro Oliveira **Assessoria de imprensa:** Gracie Croce **Editorial e revisão:** Gracie Croce **Produtor de vídeo e consultor gastronômico:** Flávio Flarys



TEMA:

FESTA JUNINA

Nesta edição, o Festival Delícias do Vale do Café celebra uma das festas mais queridas do Brasil: a Festa Junina! Os aromas do milho, do amendoim e da canela se misturam às cores das bandeirinhas e ao som da sanfona, criando uma atmosfera acolhedora e cheia de afeto.

Com criatividade e respeito às tradições, chefs e produtores locais reinventam receitas típicas, resgatando memórias afetivas e destacando os sabores únicos da região. É tempo de quadrilha, de fogueira e, claro, de muitas delícias.

Venha viver essa experiência que une gastronomia, cultura e identidade no melhor estilo caipira do Vale do Café!

1º FESTIVAL
DELÍCIAS
DO VALE
DO CAFÉ
GASTRONÔMICO



13/06
SEXTA-FEIRA

19:30 - Cerimônia de
Abertura do Festival
Delícias do Vale do Café
21:00 - Forró Maravilhas
23:00 - Forró Dus Cabra

14/06
SÁBADO

20:00 - Abertura
21:00 - Marcos Russoni
23:00 - Gabriel Sater

15/06
DOMINGO

14:00 - Abertura
15:00 - Quadrilhas das
Escolas Municipais

14/06
SÁBADO | 23h

PRAÇA DE IPIABAS

**GABRIEL
SATER**



CONSERVATÓRIA

VILA 
GASTRONÔMICA
CONSERVATÓRIA

VASSOURAS



VISITE OS ESTABELECIMENTOS
PARTICIPANTES

ENG. PAULO DE FRONTIN

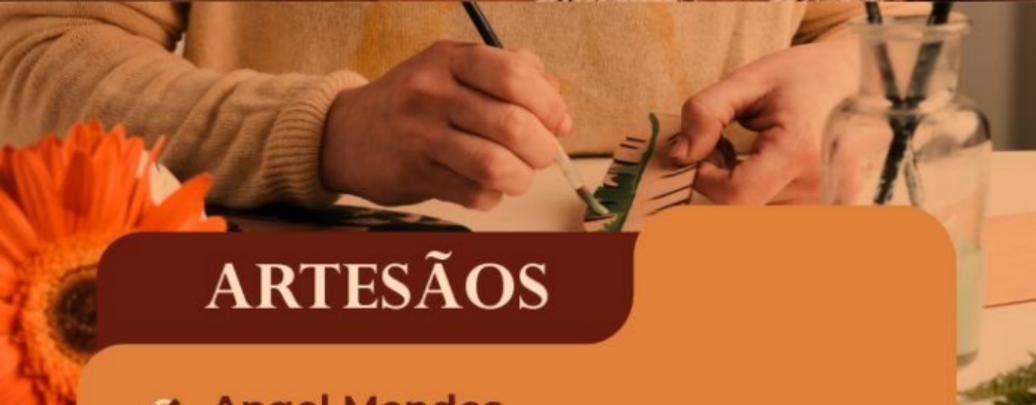


CONHEÇA O
UANÁ ETÊ
JARDIM ECOLÓGICO



PRODUTORES

- ✔ Ascab
- ✔ Atelier do Mel
- ✔ Barraca da Baiana
- ✔ Barraca de caldos e espetinhos
- ✔ Cachaça União Carvalheira
- ✔ Cachaçaria Kana Karam
- ✔ Café Caramello
- ✔ Café Durini
- ✔ Cafés Grão Louzada
- ✔ Cervejaria Rio Preto
- ✔ Delícias da Baiana
- ✔ Doces de Ipiabas - Vale do Café
- ✔ Du'Vale Queijos
- ✔ Fazenda do Alemão
- ✔ Kika Temperos
- ✔ Laticínio Made in Roça
- ✔ LL Bebidas
- ✔ Maria João Empório Café
- ✔ Moreninho Gourmet
- ✔ Pretinho Licores e Sabores
- ✔ Princesinha do Mel
- ✔ Queijaria dos Sonhos
- ✔ Quero Crepe Francês
- ✔ Rei do Coco
- ✔ Restaurante e Lanchonete Avelar
- ✔ Roter
- ✔ Serras Verdes
- ✔ Sítio Vale do Vento
- ✔ Uai sô!
- ✔ Vanessa Knust Confeitaria



ARTESÃOS

- ✔ Angel Mendes
- ✔ Atelier Biju Art's
- ✔ Encantos de Ipiabas
- ✔ Evandro Marcenaria Artesanal
- ✔ Oficina das Marias
- ✔ Rustic - By LineCastray



TROPIC

PRODUÇÕES
& EVENTOS

Transformando
ideias em
receitas de
sucesso.

@tropicproducoes
www.tropicproducoes.com.br



A COZINHA DA CAMILLA



A COZINHA
DA CAMILLA

Instagram: @acozinhadacamilla

Localização: Funcionaremos no Bliss Hotel,
Casa do Lago e Uaná Etê



CHAMA DOCE

Sablé prensada de amendoim com chocolate ao leite, mousse de pasta de amendoim, caramelo salgado de banana e glaçagem de cacau.

Camilla Tinoco

APRECIAR CUCINA

APRECIAR
GOURMET

📍 @apreciarcucina

☎ (24) 97402-1717

📍 Rod. das Trovas, 11830 B, Ipiabas - Barra do Pirai - RJ

🕒 Dom a Qui 18h30 às 21h30 e

Sex e Sáb 18h30 às 22h30



MENU QUENTINHO DO VALE

Pães, sardela, caponata, azeitonas azapa e manteiga. Rodízio de caldos quentes e cheios de sabor: baroa com camarão, caldo verde, ervilha, canjiquinha com costelinha, feijão amigo e creme de abóbora com crispy de carne seca. Pra fechar, canjica de coco com amendoim.

Verônica Piacenso

ARMAZÉM DA COLINA



- 📍 @armazemdacolina
- ☎️ (24) 99215-0096 e (24) 98105-8000
- 📍 Rua Bela Vista, 80 - Ipiabas - RJ
- 🕒 Qui 12h às 23h, Sex e Sáb 12h à 00h e Dom 12h às 16h30



CANJIQUINHA DA SERRA COM RAGU DA ROÇA

Canjiquinha cremosa preparada no caldo de legumes, finalizada com queijo meia-cura e toque de noz-moscada com tomilho e temperos frescos. Servida com ragu de linguiça artesanal defumada ao vinho tinto e tomilho fresco.

Paulo Marins

ARTESANIA PIZZARIA



📱 @artesaniapizzaria

☎️ (24) 98873-4734

📍 RJ-137, 10765 - Ipiabas - RJ

🕒 Seg a Qui 18h às 21h30, Sex e Sáb 17h às 23h30
e Dom 12h às 21h30



ESPLÊNDIDA

Massa e molho de tomate artesanais, muçarela, lombo canadense, cream cheese, camarão, confit de tomate cereja finalizada com manjeriço.

Taiane Carvalho

BISTRÔ DO POETA



- @bistrodopoeta
- (24) 99940-9156 / (21) 97117-0708
- Rua Doutor Luiz de Almeida Pinto, 66
Centro Histórico de Conservatória - Valença/RJ
- Sex e Sáb 11h à 00h, Dom 11h às 16h,
Véspera de feriados e feriados à consultar



PULA POLENTA, IAIÁ!

Fogueira de tiras de polenta frita com carne de panela desfiada ao molho, acompanhada de feijão tropeiro e torresminho.

Thayta Vasconcellos

BLISS HOTEL



📍 @blisshotelvassouras

☎️ (24) 2491-8002

📍 Praça Provedor Félix Machado, 18
Madruga - Vassouras - RJ

🕒 Seg a Sáb 15h às 21h30



CANJQUINHA DO VALE

Canjiquinha com Costelinha de Porco, marinada no vinho e tomilho, e linguiça de Búfala artesanal da Latte Buono. Acompanha torradas de Pão de Abóbora de fermentação lenta do Sítio Legado, infundidas com Azeite Extra Virgem. Quentão Gourmet: Uma deliciosa bebida Junina com Cachaça Premium, gengibre fresco e especiarias selecionadas.

Cheff Dorinha

BOTECO TEMPERA



📷 @botecotempora

☎️ (21) 99616-0170 / (24) 98134-3559

📍 R. Oswaldo Fonseca, 200 - Conservatória - RJ

🕒 Qui a Dom 18h à 00h



SABOR DE ROÇA E RIO

Caldo de banana-da-terra, acompanhado com farofa de farinha panko e tilápia.

Adriana Amaral

O melhor do estado em um único lugar!

Guia Digital Experiência Rio

Descubra atrativos exclusivos, dicas e informações essenciais de cada uma das nossas **12 regiões**, de forma leve, interativa e sustentável

Acesse nosso site e embarque nessa jornada!



turismo.rj.gov.br/guia-digital-experiencia-rio



 @setur_rj | @turisrio.official



Secretaria de
Turismo



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

BRASEIRO

BRASEIRO

📍 @braseiro_ipiabas

☎️ (24) 99229-7958

📍 Rod. das Trovas, 11894- Ipiabas - Barra do Pirai - RJ

🕒 Seg a Qui 11h30 às 15h e 18h30 às 21h30,

Sex e Sáb 11h30 às 22h30 e Dom 11h30 às 21h30



ENTRE BRASA E MILHARAL

Fraldinha assada servida com cremoso purê de milho verde temperado com manteiga de garrafa e queijo coalho. Acompanha farofa de amendoim, bacon e banana.

Verônica Piacenso

CAFÉ, CHÁ, CHOCOLATE E CIA



📍 @cafechocolateecia

☎️ (21) 99645-2745

📍 Mendes: Estrada RJ 127, 31.490 - Safari Center

Vassouras: Rua Barão de Vassouras, 19, Lj 13 e 14 - Patio Casario

🕒 Mendes: Diariamente de 10h às 19h

Vassouras: Ter a Dom 09h às 21h



NOITE DE SÃO JOÃO

Fogueira de palito de chocolate recheada com sorvete de doce de leite artesanal e crocante de amendoim, petit gateau artesanal. Acompanha licor de caramelo salgado.

Nanci Spindola

CASA DO LAGO BISTRÔ



📍 @casadolagobistro

☎️ (24) 99930-9828

📍 Rua Luiz Francisco de Souza, 555
Ponte Funda - Vassouras - RJ

🕒 Qui 12h às 23h, Sex e Sáb 12h à 00h
e Dom 12h às 17h



CUMARU DOURADO

Entremet de milho brullé com caramelo de cumaru e crocante de coco queimado.

Rachel Porto

DONAFLEURY

DONAFLEURY

📷 @donafleury

☎️ (24) 99921-7979

📍 Pátio Casario - R. Barão de Vassouras, 19
Centro, Vassouras - RJ

🕒 Qua a Dom de 13h às 21h



DOÇURA À LA JUNINA

Brownie com mousse de chocolate 40%, pipoca caramelizada, finalizado com lascas de chocolate com amendoim e flor de sal.

Carina Fleury

ESPAÇO CHÁCARA DAS CORRENTES



📍 @espacochacaradascorrentes

📍 R. Álvaro Soares, 230 - Madrugá, Vassouras - RJ

🕒 Sex de 15h30 às 17h30, Sáb de 10h às 13h e
15h30 às 17h30 e Dom de 10h às 13h

MEDIANTE RESERVA

☎️ (22) 99964-5670



SABOR DOS SENTIDOS

Pães de fermentação natural, queijo de búfala, pastinha de girassol, hoomus tahine, caponata de coração de bananeira, cracker de grão de bico, bolos de frutas, pão de figo, sucos, biscoitos e geléias.

Balu Carvalho

FAZENDA FLORENÇA



📷 @pousadafazendaflorenca

☎️ (24) 99234-1958

📍 Estrada da Cachoeira, 1560 - Conservatória - RJ

🕒 Visitas guiadas pelo cafezal e casa sede da fazenda: Sex a Dom com agendamento prévio



FRANGO À CLEMENTINA

Arroz de tomate, peito de frango grelhado com geleia de laranja com curry acompanhado de batata sauté.

Paulo Roberto e Ricardo de Souza

FAZENDA OURO VERDE



- 📱 @ouroverde.fazenda
- ☎️ (24) 99857-1977
- 📍 RJ 137 - Rod. Irmãos Freitas, 5770
Conservatória - RJ
- 🕒 Sáb e Dom 10h às 17h



BROA DA BARONESA

Broa de milho fresco
com queijo da Fazenda

Aline Ferreira

FAZENDA SÃO LUIZ DA BOA SORTE



- @fazendasaulizdaboasorte
- 📍 Rod. Lucio Meira BR393, Km210 - Andrade Pinto Vassouras - RJ
- 🕒 Visita guiada pelo Museu do Café finalizando com café e bolo - **MEDIANTE RESERVA**
- ☎️ (21) 96823-9358



BOLO DA BOA SORTE

Bolo de café com cobertura de caramelo salgado.

Luiz Carlos

FLOR DE CAFÉ



📍 @flordecafeipiabas
☎️ (24) 98873-4734
📍 RJ-137, 10765 - Ipiabas - RJ
🕒 Diariamente 08h às 19h



COMBO FLOR DO CAFÉ

Fórmula de cappuccino caseira
com paçoca e doce de leite.
Pudim com cacau 100%.

Natany, Safira, Dona Léia e Ketellen

GUSTO ITALIANO TRATTORIA



📍 @gustoitalianotrattoria

☎️ (24) 98873-4734

📍 RJ-137, 10765 - Ipiabas - RJ

🕒 Qui 12h às 16h e 18h às 21h30,

Sex e Sáb 12h às 16h e 18h às 23h30 e

Dom 12h às 21h30



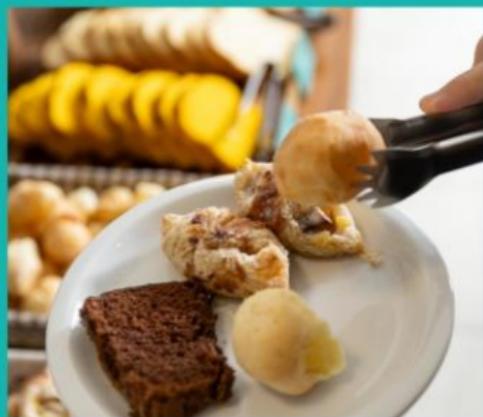
RAVIOLI DE CAFÉ

Ravioli de massa de café, recheado com ricota e melão de cana. Molho cremoso de geleia de cachaça com manteiga.

Cláudio Suppo



b Venha conhecer o
jeito Bliss de ser!



HOTEL FAZENDA UPÃ MONÃ



📷 @fazendaupamona

☎️ (24) 97404-9161

📍 Estr. Matacaes, 1841 - Vassouras - RJ

🕒 Qui a Dom 8h às 22h



TILÁPIA DA ROÇA

Isclas de tilápia empanadas com molho rosé.
Servida na folha de bananeira.

Mônica Severiano

MALU ESTÚDIO GASTRONÔMICO



📷 @maluestudiogastronomico

☎️ (21) 99191-9669

📍 Rodovia Canção do Amor 13684 loja 32,
Conservatória - RJ

🕒 Sex e Sáb 12h às 15h e 19h às 23h



OLHA QUE ISSO AQUI TÁ MUITO BOM

Costela suína empanada sobre aligot de polenta com requeijão e molho da própria costela finalizado com agrião.

William Telemaco

NOSSA ESQUINA CAFÉ E BISTRÔ



📍 @nossaesquinabistro

☎️ (24) 97607-7000

📍 Rua Luiz de Almeida Pinto, 23B
Conservatória - RJ

🕒 Sex e Sáb 11h à 00h e Dom 11h às 16h



PARPPADELLI AL LIMORE

Parppadelli ao creme de limão com panceta assada e farofa de torresmo, finalizado com parmesão.

Tania Castro

ORBITAL SPACE BAR



📷 @orbitalspacebar

☎️ (24) 99304-9711

📍 Pátio Casario - R. Barão de Vassouras, 19
Loja 1 - Centro, Vassouras - RJ

🕒 Ter a Dom de 11h até o último terraqueo

ORBITAL

CASARIO BAR



JULIÊNIGENA E ROMEUTRON

Duas unidades de massa sablé crocante, recheadas com um creme de requeijão e parmesão e pedacinhos de goiabada sideral, finalizadas com mini coraçõezinhos de goiabada e creme de queijo.

Ingrid Furtado

PANDIÁ ARMAZÉM GOURMET



📍 @pandia_armazem_gourmet

☎️ (21) 99733-1036

📍 Rua Antônio João Camerano, 85 - Loja 01
Ipiabas - RJ

🕒 Qui 12h às 17h, Sex 12h às 22h30, Sáb 11h às 22h30
e Dom e feriado 11h às 17h



ALDINHO E BOCHECHA

Bochecha de porco sobre uma base de creme de milho com queijo coalho e refogado de espinafre com uvas verdes.

Aldo Ferreira Nascimento

PARADA DO CHOCOLATE



📷 @paradadochocolate

☎️ (24) 99857-1977

📍 Loja 1 Rua Coronel Cristiano Rocha, 478 - Ipiabas - RJ
Loja 2 Estrada Ipiabas x Conservatória, 11760

🕒 Seg a Sex 09h às 18h, Sáb 09h às 20h
e Dom 09h às 19h



BOLO DA CORTE

Bolo de paçoca com cobertura
de brigadeiro de paçoca.

Stella Pinho

PAULADA LANCHES E PUB



📍 @pauladalanches

☎️ (24) 99245-9752

📍 Rua Osvaldo Fonseca, 63, Centro - Conservatória - RJ

🕒 Seg, Qua e Qui 18h às 23h, Sex 16h à 00h,

Sáb 12h à 00h e Dom 12h às 23h



MOLEQUE SHAKE

Milkshake de pé de moleque com cocada cremosa.
Finalizado com chantilly de caramelo.

Ricardo Ribas



Onde Ficar no 4º Festival Delícias do Vale do Café

O Hotel Fazenda Rochedo é o lugar perfeito para quem quer desfrutar de acomodações confortáveis, diversão para todas as idades e uma variedade de eventos temáticos durante o ano.

Venha aproveitar o clima junino e saborear o melhor da gastronomia regional no **4º Festival Delícias do Vale do Café.**



(21) 99297-6313



@hotelrochedo



QUINTAL BAR



📍 @o.quintalbar

☎️ (24) 99938-8111

📍 Rua Luiz Francisco de Souza, 555 (casa 2)
Ponte Funda - Vassouras - RJ

🕒 Qui 12h às 23h, Sex e Sáb 12h à 00h
e Dom 12h às 17h



CAMINHO DAS GERAIS

Feijão refogado com couve, ovos caipiras,
farinha de mandioca dourada, queijo
coalho e tempero especial.

Rachel Porto

RELÍQUIA CAFÉ E BROWNIERIA



📷 @reliquiacafebrownieria

☎️ (24) 99287-9246

📍 R. Barão de Capivari, 50 - Centro,
Vassouras - RJ

🕒 Seg a Sáb de 11:30h às 19:30h

Reliquia



CASADINHO RELÍQUIA

Arroz doce cremoso e curau
de milho com canela.

Rosania Cícero

RESTAURANTE BOEMIA



📷 @restauranteboemia

☎️ (21) 98526-4040

📍 Rua Doutor Luiz de Almeida Pinto, 24 Centro
Conservatória - RJ

🕒 Qui a Sáb 12h à 00h e Dom 10h às 15h



DETERMINAÇÃO

Fraldinha recheada com cream cheese e tomate seco, molho de geleia de blueberry com ervas, arroz branco com amêndoas em lascas e tuile de parmesão com salada. Acompanha batatas assadas no azeite.

Tânia D'Alincourt

SANTINI CONFEITARIA



📍 @santiniconfeitaria

☎️ (21) 97131-7053

📍 R. Ludovico Cosate, 427 - Conservatória- RJ

🕒 Qui a Dom 09h às 19h



DOCE HARMONIA

Base delicada de amêndoa com cacau 100%,
creme aveludado de pistache, mousse de
chocolate intenso e, no topo, um crocante
praliné de pistache.

Eliza Santini

SR. DOGÃO



📷 @srdogaopiabas

☎️ (24) 99868-4040

📍 RJ-137, 10765 - Ipiabas - RJ

🕒 Seg a Qui 17h às 21h30, Sex e Sáb 15h às 23h30
e Dom 15h às 21h30



IPIMONSTER

Pão de brioche com gergelim, carne de costela angus 300g recheada com cheddar, maionese artesanal verde, alface, tomate, cebola, bacon e duas fatias de queijo cheddar.

Emiliane Santos

TATY CAPATO BOLERIA E CAFÉ



📍 @ipiabasboleriaecafe

☎️ (24) 99975-8714

📍 Rua Coronel Cristiano, 91, loja 4, Ipiabas - RJ

🕒 Seg a Ter 13h às 19h e Qua a Dom 09h às 19h



CAFÉZIM & BOLIN DE AIPIM

Bolo de aipim cremoso, feito com mandioca da região, coco fresco, leite de coco e manteiga. Servido com café fresquinho, coado no pano.

Taty Capato

TRE CONI GELATERIA



- 📍 @treconi.gelateria
- ☎️ (24) 99219-3072
- 📍 Rua Barão de Vassouras, 19, Lj 2 Patio Casario Vassouras - RJ
- 🕒 Seg a Qui de 13h às 21h, Sex de 11h às 23h, Sáb 11h à 00h e Dom 11h às 22h



BAIÃO DE TRÊS

Broa de milho, gelato com três opções: tapioca, pé de moleque e milho verde com cobertura de goiabada ou coco. Servido na panela de ferro quente.

Bruna Castro

UANÁ ETÊ JARDIM ECOLÓGICO

uaná etê
jardim ecológico

📷 @uanaete

☎️ (24) 98878-1551 (apenas Whatsapp)

📍 RJ 121, 2265 - Sacra Família do Tinguá,
Engenheiro Paulo de Frontin - RJ

🕒 Dom, Ter a Qui 10h às 17h, Sex e Sáb 10h às 19h



SANFONADO DE SABORES

Croquete de costela sobre crosta de parmesão, servido com molho artesanal do jardim, elaborado com mel silvestre e ervas frescas da horta orgânica. Acompanha farofa crocante de paçoca.

Daniela Vieira

YAMA IPIABAS SUSHI



📍 @yama_ipiabas

☎️ (24) 99281-9898

📍 Rod. das Trovas, 11894- Ipiabas - Barra do Pirai - RJ

🕒 Ter a Qui 18h30 às 22h, Sex e Sáb 18h30 às 23h
e Dom 18h30 às 21h



HOTDOGYAMA

Alga, arroz, cream cheese, salmão em cubo, finalizado com alho poró, couve, batata doce e teriyaki.

Yama



**Do canavial à garrafa,
descubra a essência do
autêntico sabor brasileiro.**

Na **Cachaçaria Vilarejo**, tradição e cuidado se transformam em experiências inesquecíveis. Conheça nossa loja charmosa, explore sabores únicos e leve para casa o melhor da produção artesanal.

*Prazer em pertencer
ao Vale do Café*



Agende sua visita guiada e explore o mundo encantador e autêntico das cachaças e licores vilarejo

Rodovia João Batista Marinho de Mello, 161 - Conservatória - Valença - RJ

Conheça o **Empório Vilarejo**, um ponto de encontro dos sabores que marcam a nossa história.

Rua Dr. Luiz de Almeida Ponto, 87 - Conservatória - Valença - RJ



VILAREJO
Hotel Fazenda



Natureza que *inspira*,
sabor que *encanta!*

Se tem algo que o **Hotel Fazenda Vilarejo** leva a sério, é comida boa de verdade!

O All Inclusive vai muito além da variedade: é sabor, qualidade e aquele toque caseiro que transforma cada refeição, do café da manhã ao jantar, em uma experiência especial.

Entre os 10 melhores hotéis fazenda do Brasil

Prazer em ser do Vale do Café



Escaneie
e veja o que te espera!

www.hotelfazendavilarejo.com.br

Lugar
de *ser*
FELIZ

ROTA DA CACHAÇA

CONHEÇA UMA JORNADA
PELOS SABORES, AROMAS
E TRADIÇÕES DA CACHAÇA.

Conheça algumas das mais
autênticas e renomadas
destilarias de cachaça do
Vale do Café e os segredos
da produção artesanal desta
bebida emblemática.

Além disso, apreciar a
beleza das paisagens e das
instalações das produtoras
de cachaça, conhecendo as
tradições locais e a rica
história que envolve essa
arte milenar.



ALAMBIQUES:

MAGNÍFICA DE FARIA | PINDORAMA | KANA KARAM

CONTATOS: (24) 2491-8002
reservas@blisshotelvaledocafe.com.br



ROTA DO QUEIJO

A Rota do Queijo de Valença é uma jornada gastronômica que destaca a diversidade de queijos, evidenciando as características únicas das propriedades, que contribuem para a singularidade de seus produtos.

Ao longo do roteiro, exploramos queijos de cabra, búfala e vaca, cada um carregando consigo uma identidade única, influenciada por fatores como o terroir e as práticas de produção e de maturação.

A experiência tem início no Empório Rural, onde a Rota foi criada em uma reunião entre os produtores e empresários valencianos ligados ao turismo, e é complementada com história e cultura.

Além do transporte, o roteiro inclui um delicioso almoço rural, que no caso da Queijaria Du'Vale é servido no fogão a lenha.



FABRICAÇÃO DO SEU
PRÓPRIO QUEIJO;

AMAMENTAÇÃO DE
FILHOTES;

CAVERNA DE MATURAÇÃO
SUBTERRÂNEA COM PEDRAS
NATURAIS;

VIVÊNCIA DA ROTINA DOS
PRODUTORES;

EXPERIÊNCIA RURAL E
CONTATO COM OS ANIMAIS;

PRODUTORES PREMIADOS
EM CONCURSOS MUNDIAIS;

DIVERSIDADE DE
PROPRIEDADES E DE QUEIJS
PARA DEGUSTAÇÃO;

ALMOÇO RURAL.

CONTATOS: (24) 99883-1085 | @rota_doqueijo



ONDE SE HOSPEDAR

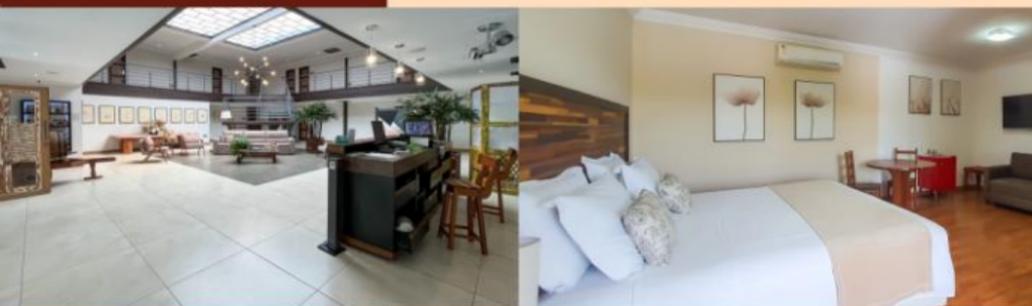


A CASA HOSTEL IPIABAS

☎ (22) 99734-9649

@ @a_casa_hostel_ipiabas

📍 R. Elza de Freitas Tinoco, 82,
Ipiabas, Barra do Pirai (RJ)



BLISS HOTEL

☎ (24) 2491-8002 (WhatsApp)

@ @blissshotelvassouras

📍 Praça Provedor Felix Machado, 18,
Madruga, Vassouras - RJ



ESPAÇO CHÁCARA DAS CORRENTES

☎ (22) 99964-5670

@ @espacochacaradascorrentes

📍 R. Álvaro Soares, 230 - Madruga,
Vassouras - RJ

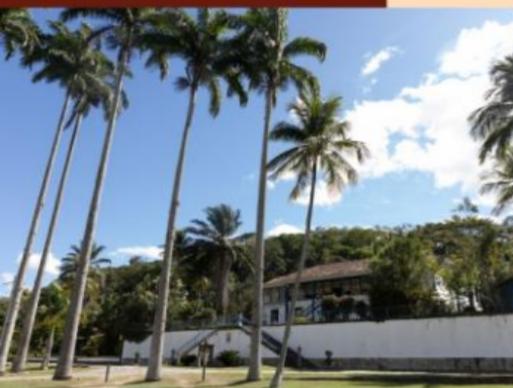


FAZENDA FLORENÇA

☎ (24) 99234-1958

📍 @pousadafazendaflorenca

📍 Estrada da Cachoeira, 1560
Conservatória - Valença - RJ



FAZENDA SÃO LUIZ DA BOA SORTE

☎ (21) 96823-9358

📍 @fazendasao LuizdaBoaSorte

📍 Rod. Lucio Meira BR393, Km210
Andrade Pinto - Vassouras - RJ



HOTEL FAZENDA ROCHEDO

☎ (21) 2288-3897 / (21) 99297-6313

📍 @hotelrochedo

📍 Rodovia Canção do Amor, 12801
Conservatória, Valença - RJ



HOTEL FAZENDA UPÃ MONÃ

☎ (24) 97404-9161

📷 @hotelpupamona

📍 Estr. Matacaes, 1841 - Vassouras - RJ



HOTEL FAZENDA VILAREJO

☎ (21) 2397-0011 / (24) 2438-9000

📷 @hotelvilarejo

📍 Rod. Canção do Amor, 13.685
Conservatória - Valença - RJ



HOTEL PALMEIRA IMPERIAL

☎ (24) 2453-1995 / (24) 2453-1711

📷 @hotelpalmeiraimperial

📍 Rua Nossa Sra. Aparecida, 1111
Aparecida, Valença - RJ



IPIHOUSE

☎ (24) 99209-3434

📷 @ipihouse_ipiabas

📍 RJ-137, 10765 - Ipiabas, Barra do Piraí - RJ



POUSADA CHUÁ CHUÁ

☎ (24) 99235-0614

📷 @chuachuapousada

📍 R. Luiz de Almeida Pinto, 147
Conservatória, Valença - RJ



POUSADA COLIBRIS

☎ (24)2438-1686 / (24)99945-7275

📷 @pousadacolibris

📍 Rua José Ferreira Borges, 80 - Centro Urbano
Conservatória - Valença - RJ



POUSADA D'AMORAS

☎ (24) 99983-5830

📍 @pousadadamoras

📍 R. José Nogueira de Oliveira, 108
Conservatória, Valença - RJ



POUSADA LAPA DO LOBO

☎ (21) 99115-0121

📍 @pousadalapadolobo

📍 R. Santo Antônio, 100
Conservatória, Valença - RJ



POUSADA LINDA BORBOLETA

☎ (24) 99938-4635

📍 @pousadalindaborboleta

📍 R. Ludovico Cosate, 54
Conservatória, Valença - RJ

CONHEÇA A HISTÓRIA DO VALE DO CAFÉ

MUSEUS, FAZENDAS HISTÓRICAS, E UMA ARQUITETURA RICA

O Vale do Café, no Sul Fluminense do Rio de Janeiro, tem uma rica história ligada ao Ciclo do Café no século XIX, quando a região era o principal centro produtor da bebida no Brasil, e a exportava para o mundo. As fazendas históricas são testemunhas dessa época, e junto com os museus, ajudam a contar a história desde os séculos passados até os dias mais atuais.



QUETAL UMA VIAGEM
NO TEMPO SEM SAIR DO
ESTADO DO RIO DE JANEIRO?

FAZENDA FLORENÇA

@@pousadafazendaflorenca

Localizada em Conservatória, distrito de Valença, a Fazenda Florença foi fundada pelo clã dos Teixeira Leite, de origem portuguesa. Vindos de Minas Gerais, eles foram atraídos pela riqueza do café no século XIX. Os Barões de Itambé e de Vassouras foram considerados os membros de maior renome na família, que se afazendou por locais como Conservatória, Rio das Flores, Barra Mansa e Valença.

A atual sede do casarão foi erguida em 1852. Em seu interior objetos originais do século XIX, como bengalas, cartolas e porcelanas, ajudam a contar a história do local, que já foi cenário de novelas como Dona Beija, Sinhá Moça, A Escrava Isaura e Paraíso. A sede da fazenda está aberta à visitação em horário programado.



Reservas: (24) 99214-5088

FAZENDA SÃO LUIZ DA BOA SORTE

@fazendasaoluizdaboasorte

A Fazenda São Luiz da Boa Sorte é uma fazenda histórica que fica na cidade de Vassouras, no estado do Rio de Janeiro. Construída em 1835, é tombada pelo Instituto Estadual do Patrimônio Estadual (INEPAC). O casarão principal, que já abrigou a realeza no Segundo Império, hoje é um hotel boutique que integra um conjunto arquitetônico e histórico, totalmente preservado que também inclui uma capela de 1852.

Em torno de 1876/1877, a fazenda recebeu a visita ilustre de Conde D'Eu (marido da Princesa Isabel, filha de D. Pedro II). Ela se hospedou em um dos 35 quartos que existem no local, e que hoje recebem visitantes de várias partes do mundo.



Reservas: (21) 96823-9954

FAZENDA ALLIANÇA

@fazendaallianca

A Fazenda Alliança, em Barra do Pirai, é um importante patrimônio histórico do Vale do Café, que ainda hoje preserva sua arquitetura neoclássica do século XIX e estruturas originais da produção cafeeira, como terreiros de pedra, engenhos e a tulha. Quem visita o local viaja para a época do Brasil imperial, e faz uma verdadeira imersão na história e na cultura rural da região. A Fazenda Alliança também combina tradição e sustentabilidade, com visitas guiadas que apresentam tanto o legado cultural quanto práticas agroecológicas atuais. Esse equilíbrio entre passado e presente torna a fazenda um destino único para quem deseja conhecer a rica história do café no Brasil e vivenciar uma experiência cultural e educativa em meio à natureza preservada do Vale do Café.



Reservas: (24) 98807-6146

FAZENDA OURO VERDE

@ouroverde.fazenda

Localizada em Conservatória, distrito do município de Valença (RJ), a Fazenda Ouro Verde é um verdadeiro tesouro do Vale do Café. Com origens que remontam ao século XIX, a propriedade preserva não apenas sua imponente arquitetura original, mas também o encanto e a atmosfera de uma época marcada pelo apogeu das lavouras cafeeiras e pelo requinte das famílias aristocráticas do Brasil Império. Caminhar pela fazenda é como atravessar um portal no tempo. Cada cômodo guarda relíquias da história: móveis, objetos de uso cotidiano, louças, tapeçarias e peças decorativas que seguem preservadas. E a experiência vai além dos salões históricos, com um tour guiado que revela curiosidades sobre a região e detalhes sobre os costumes da época.



Reservas: (24) 99857-1977

FAZENDA DA TAQUARA

© @fazendadataquara

A Fazenda da Taquara, em Barra do Pirai, foi fundada por volta de 1830 pelo Comendador João Pereira da Silva, sendo uma das propriedades mais bem preservadas do ciclo do café no Vale do Café. Sua casa sede mantém móveis, documentos e objetos originais do século XIX, retratando a vida da elite rural imperial e o funcionamento das grandes fazendas cafeeiras da época. As visitas guiadas, conduzidas por descendentes da família, exploram a história da produção cafeeira, as condições sociais e econômicas do período, incluindo o uso do trabalho escravo, e os impactos da abolição na região. O passeio oferece ainda uma oportunidade única de conhecer a arquitetura, os costumes e os detalhes que fizeram da Taquara um marco histórico da cultura cafeeira brasileira.



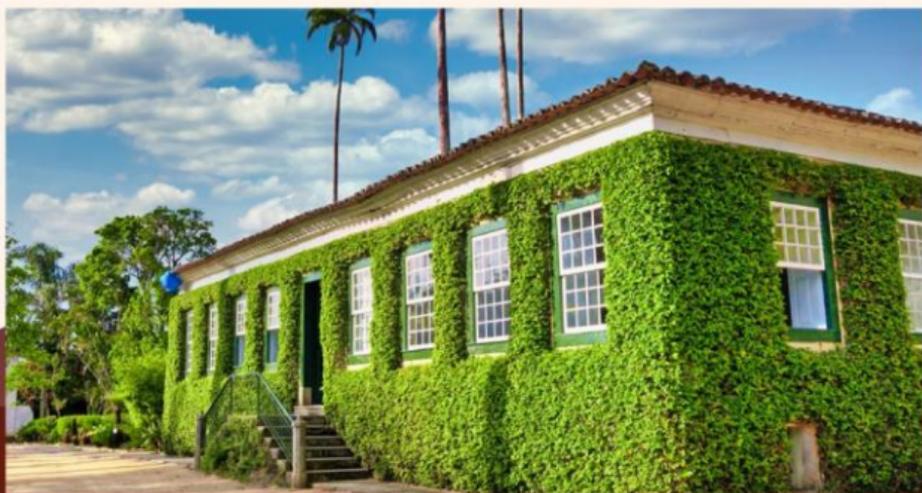
Reservas: (24) 99919-8567

MUSEU CASA DA HERA

@museucasadaheraoficial

O Museu Casa da Hera é um verdadeiro tesouro do século XIX preservado no coração de Vassouras, e que até hoje mantém viva a memória da elite cafeeira do Brasil Império. Possui um acervo original e impressionante: móveis de época, louças finas, livros raros, peças francesas e até um piano Henri Herz - um dos únicos em funcionamento no mundo.

O nome do museu vem da planta que cobre suas paredes desde 1897. Os jardins também são um espetáculo à parte: uma área verde com mais de 30 mil metros quadrados, repleta de palmeiras imperiais, árvores centenárias e o famoso "Túnel do Amor", formado por bambuzais. Tombado pelo IPHAN, o espaço é aberto à visitação pública.



Reservas: (61) 3521-4175

MUSEU DO CAFÉ

@@museudocafevassouras

O primeiro Museu do Café do estado do Rio de Janeiro está localizado em Vassouras (RJ) e faz parte do conjunto arquitetônico da centenária Fazenda São Luiz da Boa Sorte. O espaço convida o visitante a mergulhar na trajetória da cafeicultura brasileira por meio de exposições interativas, peças originais do século XIX, documentos históricos e experiências sensoriais. Mais do que um acervo, o museu oferece uma imersão completa no universo do café: reúne objetos, registros e atividades que ilustram os processos de cultivo, produção e comércio que impulsionaram o desenvolvimento da região. Minicursos, oficinas e degustações aproximam o público da importância histórica, cultural e econômica dessa bebida símbolo do Brasil.



Reservas: (21) 96823-9358

CENTRO CULTURAL CAZUZA

📍 R. Custódio Guimarães, 65 - Centro, Vassouras

O Centro Cultural Cazuzza está localizado no coração de Vassouras (RJ), em um casarão do século XIX tombado pelo patrimônio histórico, onde viveram os avós maternos do artista. Reformado por iniciativa de sua mãe, Lucinha Araújo, o espaço foi inaugurado para celebrar a memória do cantor e promover a arte e a cultura na região. O centro reúne exposições permanentes e temporárias, objetos pessoais de Cazuzza, manuscritos, roupas, fotos e recursos multimídia que aproximam o público de sua trajetória. Além disso, abriga uma biblioteca, realiza eventos culturais e serve como ponto de encontro para quem deseja conhecer mais sobre a história da cidade e o legado de um dos maiores nomes da música brasileira.



Reservas: (24) 2471-1113



POR ONDE VAI COMEÇAR,
O SEU ROTEIRO
GASTRONÔMICO E CULTURAL?

POSTE NAS REDES SOCIAIS E MARQUE

[@DELICIASDOVALERJ](#)

