



VIVA O NATAL NA TRANQUILIDADE DE SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

A Pousada Quatro Estações de Pinhal oferece pacotes especiais para o feriado natalino, com ceia exclusiva no Bistrô Seu Beneditu e todo o charme da Serra da Mantiqueira

O Natal é uma data especial que merece ser celebrada com uma experiência também especial. Para quem busca fugir dos destinos agitados e das multidões dos centros urbanos, Santo Antônio do Pinhal é um refúgio perfeito para vivenciar o espírito natalino em meio à tranquilidade da Serra da Mantiqueira. A Pousada Quatro Estações de Pinhal, uma das mais charmosas da região, preparou pacotes especiais para o feriado de Natal, de 23 a 26/12, com tarifas variando a partir de R\$ 3.600 para o casal, incluindo delicioso café da manhã.

Para tornar a experiência ainda mais especial, o Bistrô Seu Beneditu preparou um cardápio exclusivo para a ceia de Natal. Ou seja, a celebração natalina ganha ainda mais significado quando vivenciada no aconchego das montanhas, longe da agitação urbana e em meio à natureza preservada da cidade do santo casamenteiro. A ceia natalina custa R\$ 390 por pessoa. Além disso, o Bistrô Seu Beneditu estará de portas abertas tanto para hóspedes quanto não hóspedes.

Se você ainda não conhece, Santo Antônio do Pinhal está localizada na Serra da Mantiqueira, a cerca de 170 km de São Paulo, e fica a apenas 20 km de Campos do Jordão. Por isso, se tornou uma alternativa mais tranquila e igualmente encantadora se comparada com a vizinha mais badalada, oferecendo aos

visitantes a oportunidade de celebrar o Natal em um ambiente íntimo e acolhedor, mas com a possibilidade de ainda dar um pulinho em Campos do Jordão para passear.

O charme natalino da cidade do santo casamenteiro

Consagrada como um dos destinos românticos mais atrativos de São Paulo, Santo Antônio do Pinhal está encravada no coração da Serra da Mantiqueira, cercada pelas belezas de uma fauna e flora cuidadosamente preservada. Durante o período natalino, a cidade ganha um charme ainda mais especial: as ruas ficam enfeitadas e ainda dá para visitar o famoso presépio na Igreja Matriz. Com isso, a cidade oferece um ambiente perfeito para famílias e casais que buscam momentos de união e contemplação em meio à natureza.

Atrativos para todos os gostos

Os visitantes encontram em Santo Antônio do Pinhal uma diversidade de atrativos. No centro histórico, os turistas podem conhecer a Igreja Matriz, construída no século XIX, a Fonte de Santo Antônio com água fresca que desce direto das montanhas, além de diversas lojas de artesanato local que comercializam desde peças de crochê e patchwork até produtos feitos com pinhão, o símbolo da cidade.



Para os amantes da natureza, a Cachoeira do Lageado é um atrativo de fácil acesso, oferecendo uma infraestrutura com banheiros, área de piquenique e trilhas disponíveis. O destaque absoluto é o Pico Agudo. Com aproximadamente 1.700 metros de altitude, o Pico oferece vista panorâmica de 360° das montanhas da Serra da Mantiqueira, do Sul de Minas e do Vale do Paraíba - um cenário perfeito para reflexões natalinas e contemplação da natureza.

Os amantes de arte vão encontrar na cidade diversos artistas de renome internacional, cujas obras são produzidas em madeira, cerâmica, tecido, além de velas e muito artesanato local, estabelecendo o famoso "caminho das artes". Os ateliês estão espalhados pela cidade e garantem aos visitantes a oportunidade de conhecer e adquirir peças únicas, ideais para presentes natalinos diferenciados.

Reservas: www.pousada4estacoesdepinhal.com.br ou ligue (12) 3666-2260 ou envie mensagem para o WhatsApp (12) 99198-0944.



Sapori di Alcachofra transforma São Roque em destino para amantes da boa mesa

Cantina Tia Lina estreia festival que celebra a tradição italiana e a versatilidade da flor comestível cultivada na região

Imagine viajar até a Itália sem sair do interior de São Paulo. Esse é o convite da Cantina Tia Lina, que realiza a primeira edição do Sapori di Alcachofra, um festival criado para homenagear a flor mais tradicional da cozinha italiana. O evento acontece em três finais de semana (27 e 28 de setembro, 04 e 05, 11 e 12 de outubro) e promete transformar São Roque em um verdadeiro ponto de encontro para turistas e apaixonados por gastronomia.

A inspiração vem de longe, das mesas fartas das famílias italianas, onde a alcachofra é presença quase obrigatória. Agora, a Cantina Tia Lina traz essa tradição para o Brasil, em uma celebração que une sabor, cultura e turismo. As alcachofras utilizadas são cultivadas por produtores locais de São Roque e Ibiúna, reforçando o vínculo entre a cozinha da Tia Lina e a terra que a acolhe.

Quem visitar o festival encontrará um cardápio criativo que revela o quanto a flor é versátil: de clássicos como a alcachofra ao vinagrete a receitas surpreendentes como o camarão na alcachofra e até sobremesas inusitadas, como o crumble de

alcachofra. Para os curiosos, a dica é começar pelo vinagrete, considerado a porta de entrada perfeita para quem nunca provou a iguaria.

A experiência vai além da mesa: haverá workshop com a Chef Carol Góes, que mostrará passo a passo como limpar a flor, e apresentações de música ao vivo ambiente, criando o clima acolhedor que faz parte do DNA da Cantina.

“O Sapori di Alcachofra é mais do que um festival gastronômico, é uma forma de compartilhar nossa herança italiana e popularizar uma iguaria que ainda desperta dúvidas no Brasil. Queremos que cada visitante viva uma experiência inesquecível, que mistura tradição, aprendizado e convivência”, afirma a chef de cozinha.

Com tamanho potencial, o evento já nasce com a expectativa de se tornar parte do calendário anual da Cantina Tia Lina, consolidando São Roque como destino turístico para quem busca vivências únicas ligadas à gastronomia italiana (www.cantinatialina.com.br).

