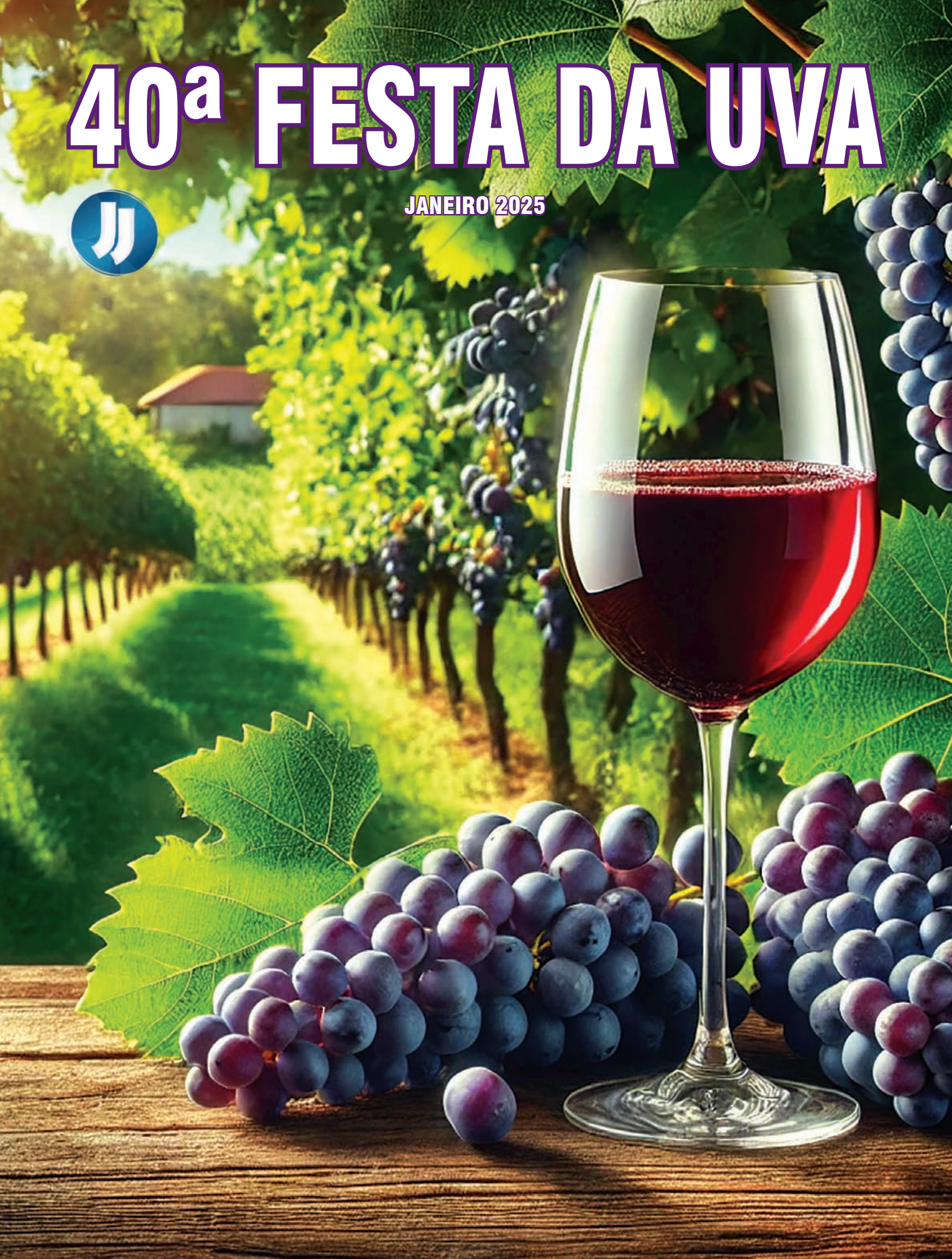


# 40<sup>a</sup> FESTA DA UVA

JANEIRO 2025



# Grupo **Andreta**

QUEM CONHECE CONFIA!

Há mais de 30 Anos realizamos sonhos,  
superando expectativas com qualidade,  
excelência e responsabilidade!



Trabalhamos com as melhores  
marcas do mercados!



# TRADIÇÃO E AMOR AO LEGADO ITALIANO

**É** um prazer para nós, Grupo JJ de Comunicação, estar presente mais uma vez nas comemorações da 40ª edição da Festa da Uva e 11ª Expo Vinhos. Desde 1934, a produção de uva - iniciada pelos imigrantes italianos na virada do século - atrai milhares de pessoas para a nossa cidade. Imaginem vocês que o JJ já faz cobertura jornalística deste momento há 60 anos!

O evento em si é só uma celebração. Celebração de quem veio da Itália sem nada e, com garra e resiliência, além da fé, transformaram este solo em sustento para suas famílias. A permanência na terra é o símbolo vivo de uma gente que não desiste e nunca vai desistir.

Nesta edição, elaboramos histórias deste legado. De pessoas, já na quarta geração de italianos, que insistem na produção da uva e investem em equipamentos e em cursos para aprimorar o vinho jundiaense. Aliás, este vinho a cada ano se transforma, com novas qualidades de uva e técnicas, a ponto de já serem premiados em concursos nacionais.

Para você, visitante, a Festa da Uva é o momento máximo deste sucesso. Por trás, houve muito trabalho, dedicação de gerações, incentivos municipais e uma cidade que quer manter suas tradições, alavancar o turismo rural e preservar o meio ambiente, de forma sustentável e duradoura.

O que você encontra hoje é um pedacinho de nosso legado. De cultura, de tradição, trabalho e fé!

Sejam bem-vindos!



## EXPEDIENTE

**Diretora presidente**  
Sueli N. F. Muzaiel

**Diretor vice-presidente**  
Tobias Muzaiel Junior

**Editora**  
Ariadne Gattolini (MTB 23.649)

**Projeto Gráfico e Diagramação**  
Sandro Mantovani (MTB 29.530-SP)

**Publicidade**  
Depto. Comercial (11) 2136-6001  
comercial@jj.com.br / www.jj.com.br

 [jornaldejundiai](#)  [/jornaldejundiai](#)

Revista Festa da Uva é uma publicação do Jornal de Jundiaí Regional (Lauda Editora, Consultorias e Comunicações Ltda)  
Rua Barão de Jundiaí, 1041 – sala 92 – Jundiaí - SP – CEP 13201-012

# ABERTURA DA FESTA UNE EMOÇÃO À TRADIÇÃO

A ENTRADA É GRATUITA, COM A SUGESTÃO VOLUNTÁRIA DE DOAÇÃO DE ALIMENTO NÃO PERECÍVEL PARA DESTINAÇÃO AO FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE

### DA REDAÇÃO

**A** 40ª Festa da Uva e 11ª Expo Vinhos 2025 foi aberta oficialmente na quinta-feira (23) e segue até 16 de fevereiro, em uma tradição que une agronegócio à emoção. O prefeito de Jundiaí, Gustavo Martinelli, afirmou que o evento é um momento especial, de união. “Agradeço meus secretários que trabalharam incessantemente para realizar esta festa.” O vice-prefeito, Ricardo Benassi, de tradicional família agrícola, se emocionou ao lembrar dos eventos de outrora. “Já trabalhei na festa como voluntário e é uma honra poder estar aqui hoje.” A gestora de Agricultura, Abastecimento e Turismo, Marcela Moro, emocionou-se ao dedicar o trabalho desenvolvido ao seu pai, já falecido. Ela nomeou cada servidor que ajudou a montar o evento. “Temos 100 produtores, 56 entidades envolvidas, 25 bairros representados aqui, uma festa democrática e de todos.”

A programação gratuita da 40ª Festa da Uva e 11ª Expo Vinhos segue ainda por outros três finais de semana, nos dias 31 de janeiro e 01, 02, 07, 08, 09, 14, 15 e 16 de fevereiro.



*Prefeito Gustavo Martinelli discursa em abertura oficial da 40ª Festa da Uva*



*Autoridades do governo estadual e Região estiveram presentes*



*A rainha da Corte Beatriz Vioti Zuim convida a todos para a pisa da uva*



*Público lotou o primeiro dia oficial, na quinta-feira, dia 23 de janeiro*

# ABERTURA



**Rogério Cavalin, presidente do Circuito das Frutas, discursa na abertura**



**Expectativa é vender 30 mil garrafas de vinho jundiaiense na festa**

**Turistas podem saborear e conhecer as uvas Niágaras**



**Gestora de Agricultura e Abastecimento, Marcela Moro, se emociona ao falar da tradição**

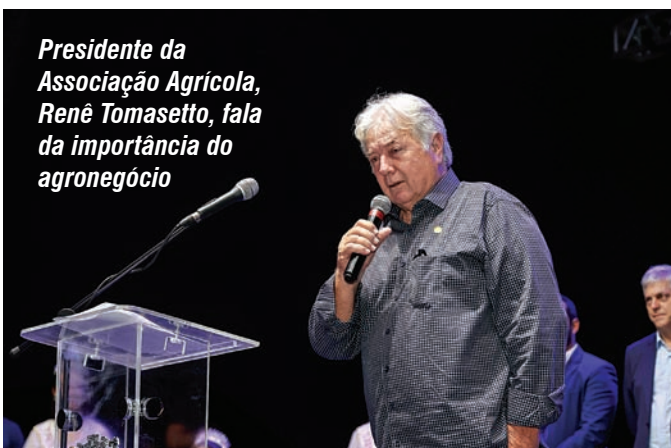


**A Corte da Uva vai recepcionar todos os visitantes durante a festa**



**A primeira-dama Ellen Camila e o prefeito, Gustavo Martinelli**

**Presidente da Associação Agrícola, René Tomasetto, fala da importância do agronegócio**



**Luciana Guilhen e marido são produtores da Roseira e expõem produtos na festa**





*Durante o evento, atores irão simular as tradições italianas*



*O prefeito Gustavo Martinelli participa da fabricação da massa*



*Bonecos vinhateiros recebem os visitantes*



*No tradicional tonel, a pisa da uva de nossos antepassados*



*Crianças têm espaço dedicado para diversão*



*Vice-prefeito Ricardo Benassi e sua esposa, Ana Paula*



*Mara Pereira, da ONG Fios Encantados, arrecada recursos com a barraca de hot dog*



*Diretoria da Unimed presente na festa: Drs. Danzini, João Augusto e Valério Delamanha*

# FESTA DA UVA É MARCO PARA JUNDIAÍ E CONSOLIDA PRODUÇÃO AGRÍCOLA

**PARA O PREFEITO GUSTAVO MARTINELLI, A FESTA É MOMENTO DE REUNIR MORADORES, FAMÍLIA E TURISTAS DE TODO O ESTADO**

**Jundiaí é a Terra da Uva e a festa cresce a cada ano. Como manter o atrativo nesta edição?**

Jundiaí sempre foi e sempre será a Terra da Uva, um legado que nos foi deixado pelos nossos imigrantes italianos e que continua a ser vivido em cada canto da cidade, principalmente pelo surgimento da Uva Niágara Rosada, um dos nossos patrimônios. Com o passar dos anos, a festa se expandiu e se fortaleceu, alcançando um patamar de relevância que a tornou uma referência para todo o Estado de São Paulo. A cada edição, acompanhamos o seu crescimento e, neste ano, as expectativas são de superar os mais de 242 mil visitantes e os R\$ 32 milhões em vendas. O nosso compromisso é sempre aprimorar os atrativos para que todos tenham uma experiência inesquecível. Para isso, o evento começa com a interação dos atores e a exibição das uvas premiadas, que são a estrela principal. A programação inclui uma recriação da chegada dos imigrantes italianos e a Vila do Vinho, com uma ação

sustentável, usando taças reutilizáveis para degustação de vinhos, reduzindo o uso de plásticos. A festa também contará com uma área dedicada aos agricultores, com um novo cenário tematizado para a comercialização de uvas e histórias das famílias produtoras. O evento terá ainda um espaço para artesanato com 42 expositores, além de um empório com produtos turísticos da cidade, incluindo a participação da Rota Afro e outras rotas gastronômicas, além da Pisa da Uva, atrações musicais e gastronomia diversa. Manter o atrativo é garantir que o visitante se sinta à vontade para explorar todos os espaços, que seja bem recebido e que saia feliz de ter prestigiado este momento.

**Os agricultores enfrentam muitos desafios, seja com a mudança no clima, pragas e falta de mão de obra. O que o prefeito tem no plano de governo para fortalecer o homem do campo?**

A Festa da Uva é uma excelente vitrine para os nossos produtores e nosso objetivo é ampliar essa visibilidade, fortalecen-

do a imagem da uva local e promovendo o aumento de seu consumo. Queremos que a festa não seja apenas um evento sazonal, mas um meio de facilitar o escoamento da produção ao longo de todo o ano, garantindo um impacto duradouro para a economia local. Em nosso plano de governo, estamos comprometidos em garantir maior autonomia e agilidade no acesso dos trabalhadores aos serviços municipais, facilitando suas atividades e promovendo um ambiente mais favorável ao crescimento sustentável. Além disso, queremos incentivar a participação dos produtores locais no fornecimento de alimentos para a merenda escolar, valorizando a produção regional e promovendo uma alimentação saudável na rede.

**O senhor pretende ampliar o subsídio e programas de proteção aos viticultores?**

Atualmente, existem programas dentro da Unidade de Gestão de Agronegócio, Abastecimento e Turismo, que oferecem suporte aos viticultores, com ações de





*Prefeito Gustavo Martinelli quer promover tradição agrícola e criar novas edições mais interativas com o público*

incentivo voltadas ao fortalecimento da produção de uva e vinho. Em conjunto, vamos analisar as alternativas para potencializar essas iniciativas, levando em consideração as necessidades específicas do setor.

**Existem muitas cidades que disputam o turismo rural com Jundiaí. São**

**Roque é um polo de uvas também e com menos tempo de produção/tradição que Jundiaí. O que fará para que a cidade amplie a ocupação no cenário turístico e ganhe ainda mais destaque, além dos reconhecimentos como destino Top Turístico?**

Jundiaí já se destaca como um dos principais destinos de turismo rural no

Brasil, com o maior número de empreendimentos desse tipo e três prêmios de “Top Destino Turístico”. A cidade atrai anualmente mais de 1,2 milhão de turistas, refletindo a força de sua identidade e o potencial do setor. Estamos em constante evolução, estruturando novas iniciativas para fortalecer ainda mais o turismo em nossa cidade.

## **Como incentivar o turismo agrícola para estas propriedades?**

Para incentivar o turismo nestas áreas, vamos fortalecer e divulgar as rotas turísticas rurais, aprimorando a infraestrutura e aproveitando a Festa da Uva como vitrine. Além disso, vamos estruturar o turismo pedagógico, criando parcerias entre escolas e produtores rurais para proporcionar aos alunos uma vivência prática das atividades agrícolas.

## **O senhor pretende incrementar as rotas turísticas do agronegócio, com ampliação ou criação de novas?**

As rotas turísticas são, sem dúvida, um grande destaque para nossa cidade e merecem a devida atenção. Elas são fundamentais para fortalecer o turismo rural e a conexão dos visitantes com a nossa produção local. Ao lado da gestora da Unidade de Gestão de Abastecimento, Agronegócio e Turismo e toda a sua equipe, vamos avaliar a possibilidade de ampliar as rotas existentes e, quando necessário, criar novas opções, sempre com foco na valorização do agronegócio local e na promoção de uma experiência autêntica para os turistas.

## **A Festa da Uva chega à 40ª edição. O que o senhor tem em mente para as próximas edições, com planejamento efetivo feito sob sua gestão?**

A Festa da Uva, em sua 40ª edição, é um marco importante para nossa cidade, e queremos continuar a tradição de inovação e melhoria a cada ano, ao lado da Associação Agrícola, que desempenha um papel fundamental para

a execução da festa. Nossa proposta para as próximas edições é enriquecer a experiência do visitante, garantindo que ele aproveite ao máximo os espaços e atrações da festa. Para isso, planejamos incorporar os elementos tecnológicos, que são uma ferramenta poderosa para aprimorar a interação e a vivência do público, tornando a festa ainda mais moderna e dinâmica. Além disso, buscaremos fortalecer o evento com um planejamento mais estruturado, incluindo a criação de um projeto de lei que assegura benefícios para as comunidades de bairros, que sempre têm um papel fundamental na Festa da Uva. Também investimos na melhoria contínua da infraestrutura, com mais conforto e acessibilidade para todos.

## **Com um vice-prefeito vindo de uma família tradicional agrícola, como o senhor pensa em beneficiar os fruticultores, criando maiores possibilidades de vendas diretas, sem intermediários?**

A família Benassi carrega um legado na nossa cidade. Eles começaram numa pequena banca de frutas às margens da Rodovia Anhanguera, e com muito trabalho, se tornaram um dos maiores grupos do comércio de Frutas, Legumes e Verduras da América Latina. São mais de 60 anos no mercado, em que eles apostaram no empreendedorismo criativo e no compromisso com a qualidade. Nesse sentido, podemos pensar em ações de apoio ao empreendedorismo rural e à promoção do consumo local. Essas ações, com base na tradição agrícola e inovação,

podem fortalecer a economia local e garantir preços justos para produtores e consumidores.

## **O que representa a Festa da Uva para o senhor? Quais as memórias e qual o legado que o senhor quer deixar nesta tradição?**

A Festa da Uva é muito mais do que um evento; ela é um reflexo de histórias, trabalho, lazer e, sobretudo, de momentos com a família e com os amigos. Esses valores são os que levo comigo, tanto na vida pessoal quanto no compromisso com nossa cidade. A festa existe porque tivemos imigrantes da Itália, que lutaram e trabalharam por melhores condições de vida e escolheram Jundiá para viver. Ela também é fruto do esforço contínuo de trabalhadores, pesquisadores e entusiastas que, incansavelmente, contribuem para o seu crescimento. Além disso, a festa desempenha um papel fundamental na geração de empregos e no sustento dos agricultores e comerciantes da cidade, movimentando a economia, o turismo e a cultura local. É motivo de orgulho chegar na 40ª edição. Como jundiáense, a Festa da Uva me orgulha, é aquela festa que a gente não vê a hora de chegar. É lá que me encontro com minha família, amigos e conhecidos – uma grande família, afinal, o jundiáense carrega esse sentimento bairrista - esse sentimento de união e de tradição é o que espero que meus filhos também experimentem. Quero que cresçam com o orgulho de fazer parte dessa história, com o mesmo sentimento de pertencimento que a Festa da Uva sempre me proporcionou.

# CHEGAMOS em Jundiaí

VENHAM NOS VISITAR

**PAINEIRAS SHOPPING**



FÁBRICA  
BRASILEIRA



DISPENSA  
CNH



DISPENSA  
EMPLACAMENTO



@/tuijundiai  
tuijundiai.com.br  
(11) 99626 0011



Jundiaí

# TRADIÇÃO COM INOVAÇÃO MANTÉM PRODUÇÃO DE NIAGARA ROSADA DE JUNDIAHY

COM NOVA TECNOLOGIA, PARREIRAS PRODUZEM MAIS EM MENOS ESPAÇO E GARANTEM QUALIDADE DO FRUTO O ANO TODO

### DA REDAÇÃO

**A**ssim como as parreiras, que para produzir seus cachos de uvas são sustentadas pela terra, famílias com tradição na produção rural mantêm os pés firmes no solo, mas olhos no futuro e nas melhorias que podem ser implementadas para alavancar a cultura que ganhou escala pelas mãos dos imigrantes italianos. A uva Niagara Rosada de Jundiahy recebeu reconhecimento geográfico há dois anos, tem espaço no cultivo e amplos horizontes para aqueles que investem em modernização no manejo.

A família Lourençon está estabelecida na região do Traviú há um século, mesmo tempo em que cultivam uvas de mesa. O que antes era feito de maneira rústica, sem apoio de equipamentos e mecanização, hoje tem manejo diferenciado, otimização da área plantada, irrigação e cobertura para a proteção contra as intempéries climáticas, cada vez mais constantes.

Odair Lourencon, 64 anos, cultiva



*Odair Lourencon cultiva pouco mais de 17 mil pés de uvas Niagara Rosada de Jundiahy em Jundiaí e 15 mil em Indaiatuba*

pouco mais de 17 mil pés de uvas Niagara Rosada de Jundiahy na propriedade de Jundiaí e mais 15 mil em outro sítio, em Indaiatuba. “A uva é uma cultura que está na nossa família há gerações. Ao longo do tempo, foram feitas melhorias para produzir mais. A novidade que estamos

implantando é a cultura em Y, porém, reduzindo o espaçamento entre as plantas e ruas”, conta o produtor rural.

A técnica está sendo usada na propriedade há dois anos, e este é o primeiro ano de produção com o sistema, que reduziu o espaçamento entre as plantas

de 1,5 m para 1,2, e o espaçamento entre ruas de 3 metros para 2,5m. Outra economia que o modelo adensado traz é na estrutura necessária para a sustentação das parreiras. Enquanto o Y convencional demandava 4 fios de arame para servir de apoio aos ramos para cada um dos lados, nesse modelo, o consumo cai pela metade.

“A economia no espaçamento ou na estrutura não interferiu na produção. A planta continua a produzir o mesmo volume que no sistema anterior, cerca de sete quilos por pé”, explica. A alteração no sistema de cultivo, que está sendo implantada em toda a área de cultivo, exigirá adequação no formato de proteção antigranizo e antipássaro (cobertura), que também é uma melhoria implementada que amplia a segurança do produtor para a colheita de frutos. “Temos 90% da produção coberta. Com a reforma das demais quadras, estamos estudando como será feita a cobertura 100%. É uma proteção, que teve aporte de programa da prefeitura”, lembra.

Do outro lado da cidade, no bairro Champirra, no Sítio Santa Bárbara, a uva está nas terras da família Oliveira desde 1922. Por lá são 30 mil pés cultivados em Y que, além da cobertura, têm recebido inovação no manejo contra as pragas. “Alteramos a forma de adubar as plantas. Reduzimos a utilização de adubos nitrogenados. Essa modificação foi adotada tanto para a adubação de solo quanto foliar. Outra novidade foi a introdução de agro fármacos biológicos”, conta Adalberto José de Oliveira, 59 anos, que ainda mantém a produção livre de qualquer resto de cultura do ano anterior, para evitar a transmissão de patógenos.



***No Traviú, tradição passa de geração em geração, com novas técnicas de cultivo***

Oliveira, a cultura da uva faz parte do dia a dia do patriarca e dos filhos Jonatas, Gabriel e Mateus que seguem o caminho trilhado pelo bisavô de seu pai quando chegou à cidade, vindo de Portugal.

“As novas gerações estão com olhos atentos para o que pode ser modificado, melhorado, inovando. Usar a tecnologia, melhorar a qualidade e produzir mais com menos é fundamental. A tradição não se mantém sem a inovação ou sem a fé”, explica Oliveira.

Jonatas Oliveira, 32 anos, é um dos filhos de Adalberto que vive a vida dedicada à cultura da terra. “A uva é uma fruta que une a família. Existem muitos desafios que precisam ser superados, e, somente com o apoio e parceria são superados. Nada melhor do que isso ser feito em família”, explica.

A cultura também tem irrigação, que proporciona grande diferença em relação ao que era feito em anos anteriores. Por lá, a maior safra da fruta rendeu 60 toneladas de uvas Niagara Rosada de Jundiahy. Neste ano, o volume colhido foi de 49 toneladas. Apesar da redução, não há queixa, pois, a qualidade e a antecipação das vendas garantiram bom preço.

### **NOVAS GERAÇÕES**

Se no solo as plantas recebem novos tratamentos, nas famílias a inovação também está presente. Na família

# NO TRAVIÚ, A MAGIA DA ITÁLIA PRESERVADA

**PATRÍCIA TANCREDI É A QUARTA GERAÇÃO ITALIANA NO TRAVIÚ E MANTÉM A TRADIÇÃO CULINÁRIA E VINÍFERA EM SUA ADEGA SANTA CECÍLIA**

**ARIADNE GATTOLINI**

**D**esde 1893, os imigrantes italianos escolheram o bairro do Traviú para morar e ali se consolidou um dos maiores núcleos de cultura da uva, de tradição e fé. Essa gente que lutou tanto para ter um pedaço de terra e sustentar suas famílias – livrando-as da fome de uma Itália sempre em guerra – fincou o pé, a garra e a resiliência para manter suas propriedades longe da especulação imobiliária e criar um dos mais belos exemplos de resistência, no plantio de uva, produção de vinho, na construção familiar e, mais recentemente, no turismo rural. A bela paisagem preservada exala magia e, ao fechar os olhos, ainda se ouve o cântico italiano de quem levantava antes do sol nascer e ia tirar seu sustento da roça.

Um exemplo de resiliência é a propriedade de 350 mil m<sup>2</sup> da Adega Santa Cecília, cravada bem no coração do Traviú. Patrícia Tancredi é a quarta geração destes italianos fundadores e se manteve no bairro desde sempre. Seus bisavós eram Andrea Pompermeier e Fiori Carbonari. Na geração de seus avós, a família Tomasetto também



**Patrícia Tancredi é a quarta geração dos fundadores do bairro do Traviú**

se reuniu à sua família. Desta forma, na hereditariedade de Patrícia estão todos os genes dos pioneiros italianos.

É com a mesma resiliência de seus bisavós que a empresária encara o desafio de manter o turismo rural em sua linda

propriedade, comprada pelo seu sogro, Tancredi, de uma tia de Patrícia em 1974. Ali, onde já houve 97 mil pés de uva, hoje se luta para refazer o parreiral tomado de fungos das recentes pragas tecnológicas que assolam nossa cidade.

Entretanto, Patrícia e seu marido, Márcio, têm investido maciçamente na produção de vinho e espumante. Além de equipamentos modernos, eles estão em uma associação de produtores de vinho, do Rio Grande do Sul, onde recebem apoio técnico. Nem sempre a terra dá lucro, mas eles seguem refinando a busca por produtos de maior qualidade e experiência aos turistas que chegam.

Na propriedade Santa Cecília, os turistas podem conhecer o café da manhã do bistrô, montar suas cestas de piqueniques e desfrutá-las ao lado do lago, fazer uma visita guiada, conhecer o museu ou ainda criar um evento de degustação com harmonização. “Eu mesma faço a



*Os parreirais serão substituídos por uvas viníferas, vindas do Rio Grande do Sul*

visita guiada e outro dia um turista me falou que o mais chamou a atenção dele foi minha paixão em falar da terra e da nossa história”, afirma Patrícia.

Por conta dos fungos que reduziram a

produção, os proprietários da Adega Santa Cecília decidiram manter poucos parreirais em ativa. Em seu lugar, vão plantar 19 variedades de uvas viníferas e reconstituir o solo. “Agora, partimos para plantar

## 40ª Festa da Uva e 11ª Expo Vinhos de Jundiaí

**O Sindicato dos Comerciantes de Jundiaí e Região apoia a união do trabalho, que celebra a tradição e o progresso de nossa cidade**



Luiz Carlos Motta  
presidente



Milton de Araújo  
presidente

# ADEGA SANTA CECÍLIA

grãos e ir aos poucos recuperando o solo. As mudas, que vêm do Rio Grande do Sul, vão levar cerca de oito anos para produzir uma uva de qualidade. Eu só invisto ainda na produção porque minha filha, Jaqueline, que é veterinária integralista, mantém a intenção de ficar com o negócio e com a propriedade. Pensando nela e no meu neto ainda queremos estar aqui, mesmo com todos os percalços.”

Enquanto os parreirais novos não vingam, a produção de vinho e espumante está garantida com a compra de uvas de parceiros, aliás, muito diferente do que era produzido por seus antepassados. “Antigamente, os italianos faziam vinho para consumo próprio, em garrafões de 5 litros. Eles usavam levedura selvagem, que era mais natural, porém não garantia a qualidade na fermentação e eles não se preocupavam com isso porque, na verdade, o que importava era a quantidade. Hoje, temos mais controle da produção, com técnicas avançadas e parâmetros definidos.”

Ela mesma e o marido, além da química e técnica responsável pela adega, vão constantemente para a Itália realizar cursos de vinificação. Entretanto, Patrícia gosta de frisar que este empreendimento é sempre feito através de esforços próprios. “Ao contrário do Rio Grande do Sul, os produtores de uva e vinho paulista não recebem o mesmo tratamento. Não possuímos apoio técnico e não temos acesso a linhas de financiamento para a aquisição de equipamentos. Em relação aos gaúchos, estamos muito atrasados e o governo paulista não tem a sensibilidade para profissionalizar este apoio nem mesmo criar linhas especiais de crédito para a aquisição de equipamentos.”

Patrícia não é só minuciosa ao produ-

zir seus vinhos. Em seu bistrô, o pão de mandioquinha e os brioches são feitos por ela mesma, em receita centenária de família. O hambúrguer também é feito artesanalmente e ela prefere ter poucas opções no cardápio para garantir a mais alta qualidade e frescor aos seus alimentos. “Por isso, atendo somente por agendamento. Quero que meus hóspedes tenham uma experiência mais privativa e de qualidade.”

E essa qualidade se reflete também na sazonalidade do cardápio e dos produtos que a horta abastece a cozinha. Além disso, sensibilizada com as doenças crônicas da modernidade, Patrícia vai investir em uma cozinha sem glúten e com produtos sem lactose. “É uma demanda crescente e já estamos nos preparando para atender a esse público especial.”

Patrícia e sua família vivem na propriedade. Sua antiga casa cedeu espaço

ao Museu, onde a gente encontra instrumentos tipicamente italianos de outrora, assim como as louças e cristaleiras, ricamente adornadas com cristais e até dedais de costura. No espaço de degustação e harmonização, mais elementos da cultura italiana dos antepassados. Na paisagem exuberante, a capelinha para as missas e a devoção desta gente que só confiava em Deus para se fixar em um país distante e tropical, em que a língua e os costumes os diferenciavam de quem já era filho da terra.

Para Patrícia, preservar sua propriedade e seu negócio é manter viva as lembranças de outrora, da nonna e da mamma, que perderam filhos e a própria vida ao se dedicarem tanto à família. Em suas receitas, as mãos das ancestrais estão ali, reconhecendo a importância de se ter uma terra para chamar de sua, no coração italiano de Jundiá.



*No Museu, artigos e decoração típicos do início do século passado*



# ROTA DO VINHO É RODEADA DE PAISAGENS DESLUMBRANTES

COM ADEGAS FAMILIARES, ÁREAS PRESERVADAS, EM MEIO A PARREIRAS E BOSQUES, TURISTAS TÊM EXPERIÊNCIA ÚNICA AO SABOREAR E HARMONIZAR OS VINHOS JUNDIAIENSES

## DA REDAÇÃO

**A** Rota do Vinho de Jundiaí é um dos principais atrativos turísticos do interior de São Paulo, oferecendo uma combinação única de cultura, história, gastronomia e belas paisagens. A Rota do Vinho tem mais de 20 opções entre adegas e vinícolas que oferecem mais de 40 variedades diferentes de vinhos, além de espaços abertos, em contato com a natureza e com visitas aos parreirais. Diferente das demais rotas, a do Vinho não está localizada em uma única região. As adegas e vinícolas estão em diversos bairros da cidade.

Localizada em uma região com forte influência da imigração italiana, a rota é composta por diversas vinícolas familiares, que preservam tradições centenárias de produção de vinhos artesanais. Esse roteiro é ideal para quem deseja mergulhar na rica herança cultural da cidade enquanto desfruta de experiências enogastronômicas inesquecíveis.

O circuito inclui vinícolas de diferentes portes, desde pequenas propriedades até grandes empreendimentos, todas com um charme único e uma hospitalidade acolhedora.

Os visitantes podem explorar parreirais, participar de degustações orientadas, aprender sobre os métodos de produção de vinhos e até mesmo adquirir garrafas diretamente dos produtores. Além disso, muitas dessas vinícolas também produzem sucos de uva naturais, licores e outras delícias artesanais.

A Rota do Vinho é marcada pela diversidade de rótulos. É possível encontrar desde vinhos mais tradicionais, como os tintos e brancos, até variações menos comuns, como os vinhos de sobremesa. Cada vinícola tem sua especialidade, o que torna o passeio dinâmico e repleto de descobertas. Uma característica especial da região é a produção de vinhos de uva Niagara, que tem um sabor único e é bastante apreciado.

Além das vinícolas, o roteiro é enri-

quecido por restaurantes e empórios que oferecem pratos típicos da culinária italiana e regional. Massas frescas, queijos artesanais, embutidos e doces caseiros estão entre as opções que harmonizam perfeitamente com os vinhos locais. Muitos desses estabelecimentos estão localizados em cenários pitorescos, cercados por áreas verdes e vistas deslumbrantes.

Esse roteiro é uma oportunidade de valorizar a economia local, conhecer histórias emocionantes de famílias que dedicam suas vidas à vitivinicultura e se conectar com a natureza. Seja para um passeio romântico, um programa em família ou uma experiência com amigos, a Rota do Vinho de Jundiaí oferece momentos inesquecíveis que agradam a todos os gostos.



**Para saber mais sobre a Rota do Vinho e as Rotas Turísticas de Jundiaí, o visitante pode acessar o site e seguir as Rotas no Instagram:**

**@rotadocastanho**  
**@rotadocentrohistorico**  
**@rotadaculturaitaliana**  
**@rotadaterranova**  
**@rotadauvaoficial**  
**@rotadovinhojundiai**

# UVA NIAGARA DE JUNDIAHY CONQUISTA IG

O PROCESSO DE RECONHECIMENTO FARÁ COM QUE OS PRODUTORES INTERESSADOS EM SE BENEFICIAR DO RECONHECIMENTO CULTIVEM A UVA DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS

O reconhecimento aguardado desde 2009 foi oficializado em 2023 pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI): a Indicação Geográfica (IG) da uva Niagara rosada de Jundiahy, na categoria Indicação de Procedência. A escrita com as letras “h” e “y” se justifica pois, no passado, entre o final do século 19 e início do século 20, a uva era cultivada numa imensa área de terra que se chamava Jundiahy. Depois os municípios foram desmembrados – Jundiá, Louveira, Itupeva, Jarinu e Itatiba.

### A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE JUNDIAHY É A 102ª BRASILEIRA REGISTRADA NO INPI

O Ministério da Agricultura e Pecuária também emitiu um documento chamado “instrumento oficial”, que atesta a notoriedade da região e a inserção daqueles produtores na delimitação geográfica que demandou a IG e que compreende as cidades da região.

Fotos: Divulgação





Apesar da gente ter produção dessa uva nacionalmente, a uva aqui da região de Jundiaí é reconhecida como uma qualidade com relação às outras. E isso é muito percebido na Ceasa, por exemplo, onde as pessoas procuram a uva de Jundiaí”, afirma o professor da EtecBest, Eduardo Alvarez.

O caderno de especificações da produção, criado durante o processo, será fundamental para que os produtores interessados em se beneficiar do reconhecimento cultivem a uva dentro dos padrões estabelecidos. “Essa grafia com ‘y’ foi o ponto de união dos municípios que produzem a uva atualmente. Eles se reconhecem como membros daquele território, por produzirem a uva

niagara rosada, terem colonização parecida e na mesma época, cultivarem no mesmo solo. Eles têm uma sensação de pertencimento”, afirmou o auditor fiscal do Ministério da Agricultura e Pecuária, Francisco José Mitidieri.

Segundo a Associação Agrícola de Jundiaí, os cinco municípios contemplados reúnem entre 700 e 800 produtores de uva. “A ideia é atrair mais turistas à região e despertar o interesse pela niagara rosada de Jundiaí, que compreende todas essas cidades. É uma alegria muito grande receber essa notícia, que vai estimular muito todos os produtores rurais”, afirmou presidente da Associação, Rene José Tomasetto.

# COOPERATIVA E ASSOCIAÇÃO CONTRIBUEM PARA A QUALIDADE DO VINHO JUNDIAIENSE

**NOS ÚLTIMOS 20 ANOS, ADEGAS SE PROFISSIONALIZARAM, COM TÉCNICAS MAIS APRIMORADAS E RIGOR NO CUMPRIMENTO ÀS ESPECIFICAÇÕES, GRAÇAS AO TRABALHO EM CONJUNTO**

## ARIADNE GATTOLINI

**A** profissionalização das adegas jundiaenses, bem como a produção de vinho com mais qualidade e rigor, começou há 20 anos com a criação da Cooperativa Agrícola dos Produtores de Vinhos Jundiáí (AVA) e mais recentemente da Associação entre Serras e Vinhos de Jundiáí.

A intenção inicial foi agregar produtores e fabricantes de vinho para, conjuntamente, buscar soluções, técnicas e ampliar a divulgação do vinho jundiaense. Um dos grandes benefícios dos cooperados da AVA foi receber um caminhão de envase, através



***Amarildo Martins é proprietário de adegas e presidente da AVA, com mais vinhos jundiaenses recebendo premiações nacionais***

do Projeto de Desenvolvimento Rural Sustentável – Microbacias II, que higieniza e envasa o vinho jundiaense. O caminhão fica disponível para os cooperados, que se revezam na utilização deste benefício.

Entretanto, o vinho jundiaense

também vem ganhando em qualidade, técnica e rigor na produção. Embora o vinho doce seja o mais comercializado e o que apetece os paladares dos turistas, vinhos finos e subprodutos da uva estão sendo premiados pelo Brasil afóra e tem seu reconhecimento em eventos

que agregam vinícolas em todo o país (leia reportagem a seguir).

Para ampliar a gama de vinhos, novas cepas de uvas foram introduzidas em Jundiá, como Shiraz, Cabernet Sauvignon e a mais nova, a Ribas, criada pelo IAC (Instituto Agrícola de Campinas). Desta forma, outros tipos de vinho estão sendo produzidos aqui, com qualidade e técnica. O aprimoramento, que antes era feito de forma individual e de acordo com a especialização de cada produtor, agora tem como aliado a EtecBest, com seu curso de viticultura e enologia.

“Nos últimos anos, avançamos na produção de uva de qualidade para o vinho e as técnicas foram sendo melhoradas. Além disso, o número de adegas cresceu significativamente, mostrando como todo este trabalho vem rendendo frutos, com maior consumo dos vinhos locais, e incremento realizado pelas rotas turísticas”, afirma Amarildo Martins, presidente da AVA e da Associação entre Serras e Vinhos.

Em sua adega, no bairro Pinheirinho, Amarildo produz uma série de vinhos de qualidade, subprodutos da uva, como a jeropiga, e experiencia a produção de destilados. Costuma atender grupos e turistas aos finais de semana e fica aberto no meio da semana para atender os moradores locais. “Na verdade, nosso trabalho agora é divulgar a qualidade do vinho jundiense. Minha intenção é começar pelos restaurantes locais, mostrando que é possível acrescentá-los às cartas de vinho e promover mais eventos com nossos produtos”, afirma Amarildo.

Em sua propriedade, em 5 mil m<sup>2</sup>, Amarildo planta uvas Cabernet Franc, Sauvignon Blanc, Shiraz, Ribas e Isabel. Ele utiliza ainda a propriedade da irmã e de um parceiro para o cultivo. “A uva é fantástica. Um pé de uva chega a produzir 5 quilos de uva, o que re-



***Caminhão de envase proporciona rapidez e eficiência aos cooperados da AVA***

presenta cinco garrafas de vinho. Hoje em dia, com a tecnologia da produção, conseguimos cuidar da plantação somente em duas pessoas.”

Amarildo tem, entretanto, um cuidado especial com suas uvas. Elas produzem somente uma vez ao ano, na colheita de inverno, o que garante mais qualidade. A propriedade está a 780 m de altura, tem solo adequado, arenoso e com pedregulhos, o que é atrativo para o cultivo. Além disso, ele faz o raleamento dos cachos, diminuindo seu corpo, para garantir ventilação e qualidade. “A uva vem sofrendo o ataque de pragas constantemente e eu prefiro não exaurir minha plantação, por isso faço a colheita uma vez ao ano”, afirma.

Para divulgar melhor o vinho fino jundiense, a associação quer promover mais encontros de degustação com parceiros e criar eventos inovadores nas próprias adegas. Para a 40<sup>a</sup>. Festa da Uva, os visitantes poderão fazer a degustação dos vinhos ao pôr do sol, sob o som de um violino. A associação será responsável, ainda, pela venda de taças reutilizáveis durante o evento.

Sob o caramanchão da Adega Martins, o sol jundiense bate nas novas parreiras que foram plantadas. A qualidade do vinho, que vem melhorando ano a ano, merece estar aliada à nossa paisagem e encontrar seu lugar no mercado brasileiro, após tantas premiações que os jundienses merecem.

# VINHOS DE JUNDIAÍ SE DESTACAM NO CONCURSO BRASILEIRO DA EMBRAPA

COM PREMIAÇÕES PARA VINHOS E JURUPINGA, ADEGAS JUNDIAIENSES SE DESTACAM EM TODO O BRASIL E ATRAEM TURISTAS PARA DEGUSTAÇÃO E PASSEIOS

### DA REDAÇÃO

A qualidade dos vinhos de Jundiaí ganhou destaque nacional no 2º Concurso Brasileiro de Vinhos de Mesa, promovido pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Entre os destaques, a Vinícola Martins levou o Grand Ouro com sua tradicional Jurupinga e Ouro com o Bordô Suave. A Adega Castanho também brilhou, conquistando medalha de prata com o Rosé Suave e o Espumante Niágara. Com isso, Jundiaí reafirma seu lugar no cenário da vitivinicultura brasileira, figurando entre as 66 melhores adegas do país.

### TRADIÇÃO E EXCELÊNCIA NA PRODUÇÃO

A Adega Castanho, com quase 60 anos de história, trouxe reconhecimento à produção artesanal local. Utilizando as uvas Bordô e Niágara Branca como base, a vinícola conseguiu impressionar os jurados com o Rosé Suave e o Espumante Niágara. O proprietário Ricardo Leme



*A adega Martins levou o Grand Ouro com a Jurupinga e ouro com o vinho Bordô Suave*

ressaltou a importância do prêmio para o fortalecimento da marca e o crescimento do mercado regional. “Receber esse reconhecimento de um júri especializado é uma conquista enorme. Eleva o nome de Jundiá e reforça a confiança na qualidade dos nossos vinhos. Isso nos motiva a continuar evoluindo e entregando o melhor para nossos clientes.”

A Vinícola Martins também consolidou sua posição no setor com os prêmios recebidos. A Jurupinga, que levou o Grand Ouro, foi elogiada pela combinação única de suco de uva Niágara, cachaça e especiarias, enquanto o Bordô Suave conquistou os jurados com sua doçura equilibrada e sabor marcante. Amarildo Martins, proprietário da vinícola, celebrou o reconhecimento e destacou o trabalho árduo por trás das premiações. “Sempre acreditamos na qualidade dos nossos produtos, mas ganhar o Grand Ouro é algo especial. Isso mostra que estamos no caminho certo e que o vinho produzido em Jundiá tem potencial para competir no mercado nacional e internacional.”

### CONTRIBUIÇÃO PARA O TURISMO E O AGRONEGÓCIO

A produção vitivinícola de Jundiá é parte integrante da cultura e da economia local. Esses prêmios confirmam a qualidade dos vinhos produzidos aqui e ajudam a atrair mais visitantes, que consomem e valorizam produtos locais. Isso fortalece não só o setor vitivinícola, mas também outros segmentos do turismo e da economia.

As premiações abrem novas oportunidades de mercado para as vinícolas da região. Os turistas que visitam Jundiá, já conhecida por suas rotas de vinho, agora têm ainda mais motivos para escolher os produtos locais. A valorização dos vinhos artesanais premiados cria um diferencial competitivo, posicionando Jundiá como



### *A Adega Castanho conseguiu impressionar os jurados com o Rosé Suave e o Espumante Niágara*

um destino obrigatório para apreciadores de vinho de todo o Brasil.

### A FORÇA DO VINHO DOCE ARTESANAL

A Jurupinga, um dos produtos mais emblemáticos da Vinícola Martins, foi especialmente reconhecida pelos jurados pela harmonia entre seus ingredientes e o tempo de maturação. Amarildo Martins destacou o apelo do vinho doce para um público fiel que valoriza produtos com sabores intensos e características únicas. “Temos um público que aprecia muito o vinho artesanal e, com essas premiações, conseguimos consolidar ainda mais essa relação. Nosso objetivo é continuar inovando e mantendo a qualidade que nos trouxe até aqui.”

Para os juizes do concurso, fatores como aroma, equilíbrio de sabor e técnicas de produção foram determinantes na avaliação. Além disso, o trabalho em cooperação entre as vinícolas da região, promovido pela Cooperativa Agrícola dos Produtores de Vinhos de Jundiá e pela Associação Vinhos de Jundiá Entre Serras e Vinhos, tem contribuído para o

fortalecimento do setor. Essas iniciativas ajudam a melhorar as práticas de produção, integrar produtores e aumentar a visibilidade do vinho de mesa de Jundiá no mercado nacional.

### UM FUTURO PROMISSOR PARA OS VINHOS DE JUNDIÁ

O reconhecimento obtido no concurso não apenas celebra o presente, mas também abre caminhos para o futuro. As vinícolas da região estão investindo continuamente em melhorias, tanto no cultivo das uvas quanto nos processos de vinificação. A premiação é um marco importante que confirma a vocação de Jundiá para a produção de vinhos de qualidade, ao mesmo tempo em que promove o desenvolvimento do agronegócio local.

Os vinhos premiados já estão disponíveis para venda, e os produtores estão confiantes de que o sucesso conquistado no concurso ajudará a abrir portas em novos mercados. Jundiá, com sua tradição e dedicação ao vinho artesanal, reafirma-se como um centro de excelência no setor, conquistando o paladar e o coração de apreciadores em todo o país.

# CENTRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA DE JUNDIAÍ É PROPULSOR DE INOVAÇÃO

COM INVESTIMENTO DE R\$ 16 MILHÕES, EMPREENDIMENTO BUSCA IMPULSIONAR A QUALIDADE E A INOVAÇÃO NA PRODUÇÃO DE SUCOS DE UVA E VINHOS

### DA REDAÇÃO

O Centro de Viticultura e Enologia de Jundiaí, da EtecBest, em Jundiaí é o propulsor de inovações no setor, pois, além de formar mão-de-obra, oferece apoio técnico e espaço para pesquisa de produtores rurais. O local foi inaugurado em abril de 2024, em um investimento de R\$ 16 milhões, realizado conjuntamente entre o município e o governo estadual. O centro conta com parceria com o Instituto ISSS G.B. Cerletti de Conegliano, a primeira escola de Enologia da Itália, fundada em 1876 e reconhecida mundialmente por sua excelência no ensino enológico.

O espaço abriga ainda o primeiro curso técnico em Viticultura e Enologia do Estado de São Paulo, iniciado em agosto de 2023, com duração de três semestres. Desta maneira, formaliza-se a capacitação do viticultor como um incentivo de sua permanência à terra.



*EtecBest, além de formar mão de obra, dá apoio técnico aos viticultores da Região*

### LABORATÓRIO DIDÁTICO PRODUTIVO DÁ APOIO AO SETOR

O Centro conta com um Laboratório Didático Produtivo altamente tecnológico, projetado para incubar o viticultor e qualificar a mão de obra do

setor. O laboratório possui capacidade de produção de mais de 5 mil litros de suco de uva por dia, 20 mil litros de vinhos tranquilos por safra e 3 mil litros de espumantes mensais, utilizando o método Charmat, técnica de pro-



dução de vinhos espumantes que se diferencia do método tradicional (ou Champenoise) pelo processo de fermentação secundária ocorrer em tanques de aço inoxidável pressurizados, em vez de garrafas.

“Esse projeto foi desenvolvido para a cadeia produtiva da uva e do vinho no Estado de São Paulo, promovendo inovação e qualificação”, afirmou o professor Eduardo Alvarez, do Centro de Enologia.

Em parceria com a Foxconn, o laboratório recebeu equipamentos avançados de inteligência artificial para o controle da temperatura em todas as fases de produção, garantindo a qualidade dos vinhos e sucos desenvolvidos. Essa tecnologia permite o monitoramento remoto e ajustes precisos, otimizando o processo produtivo.

### **PARCERIA COM A ITÁLIA FORTALECE ENSINO E PESQUISA**

O curso de Técnico em Viticultura e Enologia já celebra uma parceria de destaque com o Instituto ISSS G.B. Cerletti de Conegliano, da Itália. Como



**Laboratório estuda condições técnicas para produção de suco de uva e vinho**

parte dessa colaboração, dois alunos e um professor da Etec estão participando de atividades práticas de vinificação na Itália. Além disso, o Centro inaugurou o Vinhedo Itália, um plantio experimental de variedades de uvas viníferas do Vêneto, incluindo a Tocai Rosso, em novembro.

No dia 4 de março de 2024, foi

realizada a primeira aula experimental da parceria, conduzida pelos enólogos italianos Luigi Franco e Mauro Zardetto, com foco na vinificação da uva Niagara Rosada de Jundiahy. Durante o encontro, foram apresentados métodos para minimizar o aroma típico da Niagara no vinho, conhecido como “foxy”.

A parceria inclui ainda projetos como o plantio de vinhedos experimentais com variedades brancas e tintas, desenvolvimento de microvinificação e microespumatação, além de missões técnicas entre as instituições.

“A tradição não poderia ser desperdiçada. Estamos trazendo tecnologia de ponta e aprendendo com profissionais que possuem décadas de experiência em vinificação de excelência”, afirmou Marcelo Andrade, aluno do curso e produtor de vinhos finos.

Essa colaboração reforça a posição de Jundiaí como referência no setor vitivinícola, conectando inovação tecnológica e a tradição enológica italiana para beneficiar toda a cadeia produtiva do Estado de São Paulo.



**Turma no ensino técnico de viticultura e enologia começou em 2023**

# MAIS DE UM MILHÃO DE PESSOAS USUFRUEM DO NOSSO TURISMO RURAL

O NÚMERO DE ESTABELECIMENTOS DEDICADOS AO TURISMO RURAL NA CIDADE CRESCERAM DE 30 PARA MAIS DE 80, EM 2023

### DA REDAÇÃO

O turismo rural em Jundiá tem se destacado como uma experiência única para quem busca se reconectar com a natureza, explorar a cultura do interior paulista e vivenciar atividades autênticas em ambientes tranquilos e acolhedores. Mais de um milhão de pessoas visitaram Jundiá em 2023 para conhecer paisagens deslumbrantes, história rica e tradições preservadas.

Uma das principais atrações de Jundiá são as suas tradicionais propriedades rurais, que oferecem uma ampla gama de atividades para todas as idades. Nessas áreas, os visitantes podem participar de colheitas de frutas, como uvas, morangos e caquis, dependendo da época do ano. A experiência de colher diretamente do pé e degustar os frutos frescos é algo que encanta adultos e crianças, proporcionando momentos inesquecíveis.

O Circuito das Frutas, do qual Jundiá faz parte, é um dos grandes atrativos para os turistas. Além de usufruir das frutas típicas, a experiência inclui cafés



*No colhe e pague, turista tem o contato direto com a produção e escolhe a fruta que vai comer*

coloniais, bistrôs, piqueniques, degustação de vinho e cursos de harmonização. Além disso, muitas propriedades oferecem oficinas de gastronomia, nas quais os participantes podem aprender a preparar receitas tradicionais, como pães, bolos e compotas, utilizando ingredientes frescos e locais.

Para os apaixonados por aventura e contato com a natureza, Jundiá também oferece trilhas ecológicas, passeios a cavalo e atividades em meio à mata preservada. Essas experiências permitem aos visitantes explorarem a biodiversidade da região e desfrutar de paisagens únicas, com vistas panorâmicas.

O turismo rural na cidade também é uma excelente oportunidade para viver o estilo de vida simples e autêntico do campo. A rica herança cultural de Jundiaí é evidente em suas festas e eventos tradicionais. Além da Festa da Uva, a cidade celebra outras datas importantes, como as festas religiosas e quermesses, que reúnem moradores e turistas em momentos de fé, tradições e gastronomia. Esses eventos são uma oportunidade única de conhecer mais sobre a identidade cultural da região.

A sustentabilidade é um aspecto importante do turismo rural em Jundiaí. Muitas propriedades adotam práticas de agricultura orgânica e sustentabilidade ambiental, incentivando os visitantes a refletirem sobre a importância de preservar a natureza e adotar hábitos mais conscientes.

Jundiaí também conta com uma rica diversidade de produtos artesanais, como compotas, doces, em-



FOTO: TRIBUNA DE JUNDIAÍ

**No Sítio Fragole, no Traviú, cliente colhe o próprio morango em colheita que dura o ano todo**

butidos e artesanatos, que podem ser adquiridos nas propriedades rurais locais. Em nossa cidade, há uma combinação perfeita de lazer, cultura e natureza. Seja para um passeio de um dia ou uma estadia mais longa, a cidade é um destino que encanta e surpreende. Com uma ampla variedade de experiências para todas as ida-

des e gostos, Jundiaí é o lugar ideal para quem deseja desacelerar, reconectar-se com a simplicidade da vida no campo e criar memórias inesquecíveis. A 40 minutos de São Paulo.

**Para conhecer mais:**

<https://rotasturisticas.jundiai.sp.gov.br/uva/>

<https://rotasturisticas.jundiai.sp.gov.br/vinho/>

# Empório de Carnes Nobres

REFERÊNCIA EM CARNES NOBRES  
EM JUNDIAÍ E REGIÃO HÁ 61 ANOS

## E MAIS:

Açougue Premium  
Delivery  
Buffet de Churrasco  
Carnes Assadas  
American BBQ  
Produtos Importados  
Atendimento Personalizado



Av. Carlos Salles Block, 260 - Anhangabaú, Jundiaí - SP  
Fone: (11) 4521-5855 / (11) 98132-3793

SIGA-NOS NO INSTAGRAM  
@NECOEMPORIODACARNE

# INCENTIVO AO AGRICULTOR E PERMANÊNCIA NO CAMPO

**JUNDIAÍ TEM VÁRIOS PROGRAMAS DE INCENTIVO AGRÍCOLA, GARANTINDO APOIO TÉCNICO E SUSTENTABILIDADE AOS NEGÓCIOS E AO MEIO AMBIENTE**

### DA REDAÇÃO

**J**undiaí tem uma posição privilegiada na logística estadual, pressionada cada vez mais pela especulação imobiliária e proximidade com grandes metrópoles. Com sua exce-

lente qualidade de vida, manter paisagens intactas e garantir a permanência do homem no campo é uma tarefa que exigiu, ao longo dos anos, incentivos municipais, que ajudam a impulsionar negócios e manter paisagens, nascentes e trazer sustentabilidade à atividade agrícola.

Atualmente, o município possui os programas de Subvenção Municipal do Seguro Agrícola, Programa Municipal de Incentivo ao Cultivo Protegido, PSA (Pagamento por Serviços Ambientais), PROAJ, Patrulha Agrícola, SIM-POA e SIM-POV entre outros, que serão manti-



*Na área rural, está garantida a sustentabilidade de Jundiaí, com alimentos frescos e preservação ambiental*



dos, melhorados e otimizados pela atual gestão, com ações que promovam a integração entre os segmentos da produção, comercialização e do turismo.

O objetivo atual é proporcionar à população de Jundiaí acesso a alimentos frescos, seguros e saudáveis (segurança alimentar), com livre acesso a zonas rurais da cidade. Um dos focos da administração de Gustavo Martinelli também será na “zeladoria” da zona rural da cidade, com especial atenção às estradas rurais. “Trabalharemos em conjunto, unindo forças com as instituições do setor do Agronegócio que estão na nossa cidade e região: CATI, IAC, Defesa Agropecuária, AAJ (Associação Agrícola de Jundiaí), ETEC “Benedito Storani”, CMDR - Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural, Sindicato Rural Patronal, Sindicato dos Trabalhadores Rurais”, afirma, em nota, a Prefeitura de Jundiaí.

A administração também quer ser “ponte” entre o agricultor e os demais segmentos do agronegócio, seja na pesquisa ou no setor de insumos, até o mercado, a agroindústria e o consu-

midor final. A gestão também pretende realizar um Censo Agrícola Municipal, para colher informações detalhadas e precisas para melhor direcionamento dos novos projetos.

Entre os desafios a serem enfrentados estão a escassez de mão de obra, desequilíbrio da fauna silvestre (descontrole na população de maritacas e capivaras), a podridão da uva madura (uma doença fúngica, que está presente em muitos parreirais) e as constantes alterações climáticas extremas.

Em relação à agricultura familiar, a administração tem um apelo ao governo federal. “É necessário esclarecer o conceito da Agricultura Familiar. Na legislação federal, Agricultor Familiar é todo aquele que está enquadrado nos critérios para obtenção da DAP (ou CAF) - Declaração de Aptidão ao Pronaf. Porém, estes critérios de enquadramento são ‘rasos’, e acabam por excluir inúmeros agricultores, principalmente aqueles da nossa região. Fica aqui o nosso apelo para que estes critérios sejam revistos e alterados pelo governo federal o mais breve possível”, afirma

a Unidade de Gestão do Agronegócio, Abastecimento e Turismo.

Para tanto, o governo municipal afirma que quase 100% das atividades agrícolas desenvolvidas na nossa cidade são da agricultura familiar (não aquele dos critérios da DAP), pois é o agricultor e sua família que gerenciam e executam todas as atividades na propriedade rural, do plantio à colheita até a comercialização.

O objetivo final destes próximos anos é fortalecer todo o agronegócio, com apoio técnico, melhor infraestrutura na zona rural e programas assertivos e eficazes, sempre a partir do conceito de governança – ouvindo todos os atores envolvidos e sustentabilidade, preservando nossas áreas permeáveis e trabalhando para ampliar a produção e melhorar a qualidade de vida dos produtores rurais.

Para esses próximos quatro anos, Jundiaí se reposiciona como um destino turístico inteligente, que tem como o base o fortalecimento da governança, a acessibilidade, a sustentabilidade e tecnologia para melhorar a experiência do turista.

# EM 1934, A PRIMEIRA FESTA DA UVA

A TRADICIONAL EXPOSIÇÃO PROMOVEU JUNDIAÍ COMO A “TERRA DA UVA” PARA TODO O ESTADO DE SÃO PAULO

A tradição do cultivo de uva em Jundiaí data do século 17. O clima temperado de Jundiaí e seu inverno adequado propiciaram o desenvolvimento desta cultura na Região. Em 1669, quando o município era apenas um povoado, o Cartório do 1º Ofício já registrava em nossas terras produção e a venda de vinho de uva.

Apesar dos registros do século 17, foi no final do século 19 que a produção se ampliou, com a chegada da variedade da Uva Isabel trazida pelos imigrantes italianos. Foram, entretanto, as uvas trazidas do Alabama, nos Estados Unidos, com o nome Niágara, as que mais se adaptaram no solo e condições climáticas jundiaíenses.

A família Carbonari foi uma das pioneiras na viticultura no bairro do Traviú, plantando as primeiras videiras. No início, o cultivo começou como experimento, e, em 1893, já existia o plantio da fruta no bairro do Traviú.

*A Rainha da Uva em 1959, Iole Rossi, dando entrevista a jornalistas*



*Em 1953, a Festa da Uva ganha um parque próprio para o evento*



Fotos: Divulgação



*A primeira Festa da Uva aconteceu no Mercado Municipal (atual Centro das Artes)*

O destaque maior de produção veio em 1933 quando, a partir de uma mutação genética somática espontânea na região do Traviú, em meio à produção da Niágara Branca, surgiu uma variedade rosada, a principal uva da região.

A primeira Festa da Uva de Jundiá foi realizada em 1934 no Centro, utilizando-se das ruas no entorno do antigo Mercado Municipal (atual Centro das Artes) e do grupo escolar Conde do Parnaíba. No antigo Mercado Municipal apenas a primeira edição da festa foi realizada. Em 1938, a comemoração foi para a Praça Santa Cruz (atual Praça da Bandeira) e, em 1947, para a Praça Governador Pedro de Toledo (Praça da Matriz).

Devido ao sucesso de público, que

superou a casa dos 100 mil visitantes logo na primeira edição, pensou-se em construir um espaço especial para recebê-la. Inaugura-se, em 1953, o Parque Municipal Antônio Carbonari (Parque da Uva), localizado no bairro do Anhangabaú, no principal acesso da rodovia Anhanguera, recém-inaugurada. Logo a cidade se tornou conhecida como “Terra da Uva”.

Jundiá ficou um período sem comemorar a Festa da Uva, entre os anos de 1938 e 1947, por conta da 2ª Guerra Mundial, cujos fronts principais de batalha ficavam na Europa, mas tinham reflexos negativos em todo os cenários geopolítico, econômicos e culturais mundiais.

## A CORTE DA UVA

Nos primeiros anos da Festa, a eleição da Corte da Uva era intrinsecamente ligada à atividade agrícola no município, de modo que rainha e princesas eram geralmente filhas de agricultores e moradores de bairros rurais. Por conta do fenômeno da urbanização, essa tradição acabou dando espaço para que também as mulheres ligadas às atividades da cidade, e não só do campo, pudessem se candidatar. Com exceção da 7ª (1964/65) e 8ª (1966) edições da Festa, todas as demais tiveram eleição para a Corte da Uva.

Desde 2013, além de Festa da Uva, este tradicional evento do calendário municipal passou a ser comemorado junto com a Expo Vinhos. Devido às restrições da pandemia da covid, a Festa da Uva deixou de ser realizada nos anos de 2021 e 2022. Em 2023 retomou as atividades, desta vez, com quatro finais de semana.



*As vinhateiras são tradição no evento e consagravam as filhas dos agricultores*

“*Visamos com ella (a Exposição), principalmente chamar atenção dos poderes públicos para essa riqueza nacional que (...)aliviara nossa balança comercial de um grande ônus de importação. Visa ainda, de acordo com a iniciativa do povo paulista, substituir a lavoura cafeeira da zona velha e, dessa forma, não constituirá um peso morto na economia paulista dada a emigração dos cafeeiros para as zonas mais férteis.*”

**FRASE DO PREFEITO ANTONOR SOARES GANDRA NA INAUGURAÇÃO DA PRIMEIRA FESTA DA UVA, EM 1934**

Atualmente há em Jundiá mais de 1500 propriedades agrícolas, cujas dimensões representam 52% do território municipal. Dessas propriedades, cerca de 500 produzem uva, em mais de 10 milhões de pés, que representam 30% de toda a uva produzida no Estado de São Paulo.

## VINHO

A ampliação da produção de vinho chegou a Jundiá na bagagem dos imi-

grantes italianos que aqui se instalaram no final do século 19 em terras que foram subdivididas das grandes fazendas de café, em decadência desde 1919, com o crash da Bolsa de Nova Iorque.

Os sítios e pequenas propriedades foram responsáveis pelo cultivo da uva e impulso da viticultura, mas esta era somente para consumo próprio, com pouca comercialização. A partir da década de 30, o governo do Estado de São Paulo faz um grande esforço para diversificar a agricultura em seu território. Institutos começam a dar maior suporte técnicos aos agricultores e a uva desponta em nossa região como alternativa de produção, assim como a fabricação de vinho.

Em 1954, dados oficiais mostram que Jundiá produziu 4,6 milhões de litros de vinho, além de seus subprodutos, como vinagres de vinho e conhaques que agora já eram produzidos e distribuídos por indústrias de famílias tradicionais jundienses.

Ganhamos projeção internacional com o fornecimento do vinho jundiense para as missas realizadas no Brasil durante as visitas dos Papas Bento XVI e ao Papa Francisco, respectivamente, em 2007 e 2013.





**BLOQUEIO AÉREO**

# TURQUIA

02 A 12/10/2025

Valor por pessoa a partir de

**R\$ 15.990,**  
com taxas



## Serviços

- Bloqueio Aéreo Turkish
- Taxas e bagagem incluídas
- 9 Noites de hospedagem com café
- Traslado de chegada e saída
- Circuito em ônibus de turismo
- Visitas de acordo com itinerário
- Guia acompanhante em Português
- Taxas hoteleiras e de serviço
- Bagageiro nos hotéis

Preço por pessoa em apto duplo  
Valores e tarifas sujeito a  
disponibilidade e alteração

**GRUPO com no** mínimo de 12 passageiros para garantir a saída com guia local em português ou espanhol. Parcelamento em 10x sem juros (entrada 15% + 9 parcelas) válido para compras do pacote completo. Taxas de embarque estão incluídas nos valores. Pagamentos nos cartões Visa, Mastercard, Diners ou American Express. Preços em R\$, por pessoa, em apartamento duplo standard, calculados ao câmbio referencial de USD 1,00 = R\$ 6,29 e € 6,54, sujeitos a variação na data do pagamento. Preços e lugares sujeitos à disponibilidade e a alterações sem prévio aviso. Consulte-nos para o Roteiro detalhado.



# RECEITAS COM UVA E VINHO

## SALADA DE FRANGO COM UVAS

### INGREDIENTES:

- 2 xícaras de frango cozido e desfiado
- 1 xícara de uvas (verdes ou roxas), cortadas ao meio
- 1/4 de xícara de nozes picadas
- 1/2 xícara de iogurte natural ou maionese
- 1 colher de sopa de mel
- Sal e pimenta a gosto

### MODO DE PREPARO:

1. Em uma tigela, misture o frango, as uvas e as nozes.
2. Tempere com iogurte ou maionese, mel, sal e pimenta.
3. Sirva frio, acompanhado de folhas verdes.



## RISOTO DE VINHO TINTO

### INGREDIENTES:

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 1/2 cebola picada
- 2 colheres de sopa de azeite ou manteiga
- 1 xícara de vinho tinto seco
- 1 litro de caldo de legumes quente
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta a gosto

### MODO DE PREPARO:

1. Refogue a cebola no azeite ou manteiga.
2. Adicione o arroz e mexa até ficar translúcido.
3. Acrescente o vinho e cozinhe até evaporar.
4. Vá adicionando o caldo de legumes, concha por concha, mexendo sempre, até o arroz estar al dente.
5. Finalize com o parmesão, ajuste o sal e sirva quente.





## TORTA GELADA DE UVA

### INGREDIENTES:

- 1 pacote de bolacha maisena
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de suco de uva integral

- 1 envelope de gelatina incolor
- Uvas inteiras para decorar

### MODO DE PREPARO:

1. Triture as bolachas e misture com a manteiga até formar uma massa. Forre o fundo de uma forma.

2. Bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de uva no liquidificador.

3. Hidrate a gelatina e misture ao creme. Despeje sobre a base de bolacha.

4. Leve à geladeira até firmar e decore com as uvas antes de servir.

## FILÉ DE PEIXE COM MOLHO DE UVA

### INGREDIENTES:

- 4 filés de peixe (tilápia ou linguado)
- 1 xícara de uvas verdes
- 1/2 xícara de vinho branco seco
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 dente de alho picado
- Sal e pimenta a gosto

### MODO DE PREPARO:

1. Tempere os filés com sal e pimenta e grelhe-os em uma frigideira. Reserve.

2. Na mesma frigideira, derreta a manteiga, adicione o alho e refogue rapidamente.

3. Acrescente as uvas e o vinho branco. Cozinhe até o molho reduzir.

4. Sirva o molho sobre os filés de peixe.

## CARNE DE PANELA COM VINHO BRANCO

### INGREDIENTES:

- 1 kg de carne (acém, paleta ou maminha) em cubos
- 1/2 xícara de vinho branco seco
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola em rodela
- 2 tomates picados
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 xícara de caldo de carne
- Sal, pimenta e ervas frescas a gosto

### MODO DE PREPARO:

1. Tempere a carne com sal e pimenta.

2. Em uma panela de pressão, aqueça o azeite e doure a carne.

3. Adicione o alho, a cebola e os tomates e refogue.

4. Acrescente o vinho e o caldo de carne. Tampe a panela e cozinhe por 30 minutos após pegar pressão.

5. Sirva com arroz branco ou purê de batatas.

# GOURMET

## PERAS AO VINHO TINTO

### INGREDIENTES:

- 4 peras maduras, descascadas e inteiras
- 2 xícaras de vinho tinto seco
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 pau de canela
- 2 cravos-da-índia
- Raspas de 1 laranja

### MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o vinho, o açúcar, a canela, os cravos e as raspas de laranja. Leve ao fogo até o açúcar dissolver.
2. Adicione as peras e cozinhe em fogo baixo por cerca de 20-30 minutos, virando ocasionalmente, até ficarem macias e impregnadas com o vinho.
3. Retire as peras, reduza o líquido até formar um molho espesso e sirva sobre as peras.



## GELEIA DE UVA CASEIRA

### INGREDIENTES:

- 1 kg de uvas (sem sementes)
- 2 xícaras de açúcar
- Suco de 1 limão

### MODO DE PREPARO:

1. Lave bem as uvas e coloque-as em uma panela com o açúcar e o suco de limão.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo ocasionalmente, até as uvas se desmancharem e a mistura engrossar (cerca de 30 minutos).
3. Passe por uma peneira para remover as cascas e despeje a geleia em potes esterilizados.



## CHEESECAKE DE UVA

### INGREDIENTES PARA A BASE:

- 200 g de biscoito de aveia ou maisena
- 100 g de manteiga derretida

### RECHEIO:

- 300 g de cream cheese
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 lata de creme de leite

### COBERTURA:

- Geleia de uva

- Uvas cortadas ao meio (sem sementes)

### MODO DE PREPARO:

**1** - Misture o biscoito triturado com a manteiga e pressione na base de uma forma. Leve ao freezer por 10 minutos.

**2** - Bata o cream cheese com o açúcar, a baunilha e o creme de leite até formar um creme. Espalhe sobre a base.

**3** - Cubra com as uvas e finalize com geleia de uva. Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.



## CLERICOT DE UVA

### INGREDIENTES:

- 1 garrafa de vinho branco seco
- 500 ml de suco de uva
- 1 xícara de uvas cortadas ao meio (sem sementes)
- 1 maçã verde picada
- 1 laranja em fatias finas

- Gelo a gosto

### MODO DE PREPARO:

**1** - Em uma jarra, misture o vinho, o suco de uva e as frutas.

**2** - Deixe na geladeira por 1 hora para que os sabores se misturem.

**3** - Adicione gelo e sirva.

## BRIGADEIRO DE UVA

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Uvas sem sementes (verdes ou roxas)
- Açúcar refinado ou cristal para enrolar

### MODO DE PREPARO:

**1** - Em uma panela, misture o leite condensado e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo até desgrudar do fundo (ponto de brigadeiro).

**2** - Deixe esfriar.

**3** - Envolve cada uva com uma pequena porção do brigadeiro, modelando com as mãos.

**4** - Passe no açúcar e coloque em forminhas.

## GELATINA DE UVA COM CREME

### INGREDIENTES:

- 2 pacotes de gelatina sabor uva
- 500 ml de água quente
- 500 ml de água gelada
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado

### MODO DE PREPARO:

**1** - Prepare a gelatina dissolvendo-a na água quente e depois adicionando a água gelada. Leve à geladeira até firmar.

**2** - No liquidificador, bata o creme de leite e o leite condensado.

**3** - Depois que a gelatina estiver firme, corte em cubos e misture delicadamente com o creme batido.

# GOURMET

## QUENTÃO DE UVA (IDEAL PARA DIAS FRIOS)

### INGREDIENTES:

- 1 litro de suco de uva integral
- 1 pau de canela
- 3 cravos-da-índia
- Casca de 1 laranja (sem a parte branca)
- 1 pedaço de gengibre (cerca de 2 cm)
- Açúcar a gosto (opcional)

### MODO DE PREPARO:

- 1 - Em uma panela, misture o suco de uva, a canela, os cravos, a casca de laranja e o gengibre.
- 2 - Leve ao fogo médio e aqueça sem deixar ferver.
- 3 - Adoce a gosto, coe e sirva quente.



## SPRITZ DE UVA

### INGREDIENTES:

- 100 ml de suco de uva integral
- 100 ml de água com gás ou soda
- 50 ml de espumante (opcional)
- Gelo a gosto
- Uvas frescas para decorar

### MODO DE PREPARO:

- 1 - Em um copo, adicione o gelo e o suco de uva.
- 2 - Complete com água com gás e espumante (se usar).
- 3 - Decore com uvas frescas e sirva.

## SANGRIA DE UVA COM VINHO TINTO

### INGREDIENTES:

- 1 garrafa de vinho tinto seco
- 500 ml de suco de uva
- 1 xícara de frutas picadas (laranja, maçã, uva, morango)
- 1 pau de canela
- 2 colheres (sopa) de açúcar (opcional)
- Gelo a gosto

### MODO DE PREPARO:

- 1 - Misture o vinho, o suco de uva e o açúcar em uma jarra até dissolver.
- 2 - Adicione as frutas e o pau de canela.
- 3 - Deixe na geladeira por algumas horas e sirva com gelo.

## MOCKTAIL DE UVA E LIMÃO (SEM ÁLCOOL)

### INGREDIENTES:

- 200 ml de suco de uva integral
- 100 ml de água tônica ou soda
- Suco de 1/2 limão
- Gelo a gosto
- Folhas de hortelã para decorar

### MODO DE PREPARO:

- 1 - Em um copo, misture o suco de uva e o suco de limão.
- 2 - Adicione gelo e complete com a água tônica.
- 3 - Decore com folhas de hortelã e sirva.

Aqui tem saúde.  
Aqui tem cuidado.  
Aqui tem gente.

# Cuidar da saúde é valorizar a nossa história

Assim como Jundiaí celebra sua história e nossas raízes com a 40ª edição da Festa da Uva, símbolo de tradição e orgulho, a Unimed Jundiaí segue inovando, reforçando seu compromisso com a comunidade e apresenta para a cidade o **Hospital Unimed Unidade Anhanguera**: uma estrutura moderna e completa para cuidar de você e da sua família e continuar oferecendo o melhor em saúde, com acolhimento e excelência. Porque cuidar é a nossa tradição.



*Acesse o QR Code e saiba mais sobre o Hospital Unimed Unidade Anhanguera, um marco na saúde que é tão nosso quanto a tradição da uva.*



**Unimed**   
Jundiaí



**Integrando todos os nossos 16 aeroportos à  
40ª Festa da Uva**

