

41^a FESTA DA UVA

12^a *Expo Vinhos*

JANEIRO 2026



Nos orgulhamos
de fazer parte
dessa tradição
e de celebrarmos
juntos essa
história!



aprecie cada momento



O brilho
do interior
é ter você



CONHEÇA NOSSOS EMPREENDIMENTOS

Visite a Casa Santa Angela: Av. Antônio Frederico Ozanan, 7600

Uva Niagara é nossa!

Seja bem-vindo a 41ª Festa da Uva e 12ª Expo Vinhos de Jundiaí! Este pedacinho de nossa história que você vai encontrar hoje começou a ser construída no século XIX, com a chegada dos primeiros imigrantes italianos a Jundiaí. Eles trouxeram mudas de videiras de sua terra natal para recomeçar a tradição de seus antepassados em nosso solo. Com a propagação da cultura italiana, e da agricultura, eles foram os protagonistas por tornar nossa cidade conhecida como Terra da Uva, ainda na década de 30, do século passado.



Entretanto, foi a Uva Niagara que se expandiu aqui, e, por incrível que pareça, suas primeiras mudas vieram dos EUA! Por obra da natureza, houve uma mutação genética espontânea no bairro do Traviú, dando início a essa uva rosada, que você conhece.

Em 2023, Jundiaí recebeu a Indicação Geográfica de Uva Niagara Rosada de Jundiahay, identificando nosso produto e nossa história, criando uma identidade própria.

Hoje, amplamente produzida em nossos territórios, a sobrevivência do cultivo também se deve aos espumantes premiados feitos a partir da nossa querida Niagara e de vinhos super reconhecidos nacionalmente que produzimos aqui, com o cultivo de uvas finas. Os jundiaienses progrediram através do turismo rural e de um agronegócio que só cresce, com a proximidade da Capital e grandes cidades do entorno. A Festa da Uva é comemorada em janeiro, mas a nossa tradição está à disposição o ano todo para nossos visitantes.

Aqui você irá encontrar um jeitinho bem especial de cultivar a terra, as tradições e os produtos de nossos antepassados.

Benvenuto!



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
Dept. Comercial (11) 98199-4756
comercial@jj.com.br / www.jj.com.br

 [jornaldejundiai](https://www.instagram.com/jornaldejundiai/)  [/jornaldejundiai](https://www.facebook.com/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

Com show de drones, evento de inauguração une força da agricultura à solidariedade

Autoridades vieram conhecer de perto a consagração 41ª Festa da Uva, em noite que celebrou o trabalho dos agricultores jundiaienses

A inauguração oficial da 41ª Festa da Uva e a 12ª Expo Vinhos de Jundiaí, sob o tema “Paixão a cada safra!”, no último dia 15 de janeiro, contou com a presença de autoridades, agricultores jundiaienses e finalizou a noite com um show de drones, que brindou a história de mais de 90 anos da Festa da Uva. Além de tradição, a festa é símbolo de solidariedade, com 66 entidades assistenciais participantes.

A cerimônia de abertura reuniu autoridades, entre elas, o Secretário de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo, Roberto de Lucena, o Secretário de Governo e Relações Institucionais do Estado de São Paulo, Fernando Kassab, do prefeito Gustavo Martinelli, vice-prefeito Ricardo Benassi, secretários municipais e prefeitos da Região.

Em seu discurso, o prefeito Gustavo Martinelli agradeceu os presentes, reforçando a importância da festa para a geração de empregos, aos agricultores, à produção da uva Niagara. “Jundiaí sempre foi e sempre será a terra da uva, um legado construído por imigran-

tes, força da agricultura e famílias e força da terra. Um legado que tem como símbolo a uva Niagara rosada, celebrada aqui. A uva é a estrela, mas quem dá a vida são as pessoas que acreditam em nossa amada Jundiaí”.

A secretaria de Agronegócio, Abastecimento e Turismo, Marcela Moro, reforça a importância do evento para a geração de renda. “A festa cresceu em comparação ao ano passado, com mais restaurantes, entidades e expositores.”

A 41ª Festa da Uva e a 12ª Expo Vinhos são realizadas no Parque Comendador Antônio Carbonari, o Parque da Uva, nos dias 16, 17, 18, 23, 24, 25, 30 e 31 de janeiro e 1º, 6, 7 e 8 de fevereiro. Às sextas-feiras, o público pode visitar o evento das 18h às 22h; aos sábados, das 10h às 22h; e aos domingos, das 10h às 21h. Visitantes podem levar alimentos não pernáveis para doação ao Fundo Social de Solidariedade.





As rainhas e princesas convidam o público para a festa



Nonnos
e nonnas
representam
a tradição
italiana



Prefeito Gustavo
Martinelli recebe
autoridades
na cerimônia
de abertura

ABERTURA



Gustavo Martinelli e Ellen são os anfitriões da festa



O vinho de Jundiaí é destaque na 12ª Expo Vinhos



A tradição italiana é representada durante os eventos

Pisa da uva mostra como era feito o vinho antigamente



O secretário estadual Gilberto Kassab e o vice-prefeito, Ricardo Benassi



A secretaria Marcela Moro é a coordenadora da festa



Público participou da festa, logo na abertura

Prefeitos da Região estiveram presentes





Número de produtores aumentou nesta edição



A uva Niagara é a vedete da festa



Os cantores nos brindaram com cantigas italianas



Marcela Moro, Gustavo Martinelli, Clarina Fasanaro e Renê Tomasetto



Atores estão em toda a festa, encenando a vida agrícola



Ellen e Gustavo Martinelli, na abertura da festa



Agricultores estão vendendo a produção no local



Venha provar as delícias da Festa da Uva!

ENTREVISTA

Prefeito quer unir tradição e modernidade na Festa da Uva

O legado de Gustavo Martinelli ao evento tradicional jundiaiense inclui visão estratégica de futuro e sentimento de pertencimento às novas gerações

ARIADNE GATTOLINI

Este é o segundo ano consecutivo que o prefeito de Jundiaí, Gustavo Martinelli, está à frente da Festa da Uva. Como legado, ele quer promover o evento dentro e fora de nosso país, unindo pertencimento e tradição à modernidade, atraindo cada vez mais a população jovem para o local. Marco de conexão às nossas raízes, a Festa da Uva mostra que conseguimos exibir o que a agricultura e o turismo rural promovem em nosso solo, com atrações culturais tipicamente jundiaienses e com a pegada sustentável, em ações de governança ambiental e responsabilidade com o futuro. Nesta entrevista ao JJ, Gustavo mostra como pretende ampliar este legado.

Como o senhor enxerga o papel da Festa da Uva dentro do projeto de cidade que Jundiaí está construindo para os próximos anos?

A Festa da Uva é parte essencial da identidade de Jundiaí. Somos a terra da uva, e esse sentimento de pertencimento está enraizado na nossa his-



FOTO: DIVULGAÇÃO

Gustavo Martinelli salienta a tradição do evento e o impulso ao agronegócio

tória. Por isso, o nosso compromisso não é apenas manter essa tradição, mas fortalecê-la e colocá-la ainda mais

em evidência dentro do projeto de cidade que estamos construindo.

Hoje, a Festa da Uva tem um papel

estratégico. Ela movimenta a economia, impulsiona o turismo e valoriza o trabalho dos nossos produtores, artesãos, artistas e comunidades. A cada edição, vemos esse impacto de forma muito clara: em 2025, recebemos mais de 314 mil visitantes, gente de todos os estados do Brasil que veio conhecer Jundiaí por meio da festa. Isso mostra que ela se tornou uma verdadeira vitrine da cidade.

A Festa da Uva é uma porta de entrada para que as pessoas descubram o que Jundiaí tem de melhor. E, ao mesmo tempo, é um espaço onde a Prefeitura coloca em prática políticas públicas que valorizam a agricultura, a cultura, o turismo e o desenvolvimento social.

Para os próximos anos, a nossa visão é clara: a Festa da Uva continuará sendo um símbolo da nossa cidade e, ao mesmo tempo, uma ferramenta poderosa para gerar oportunidades, atrair visitantes e reafirmar o orgulho de ser jundiaiense. A cada edição, queremos aprimorar, inovar e ampliar esse legado.

A Festa da Uva é um dos símbolos mais fortes de Jundiaí. Há planos para reposicionar o evento como uma plataforma de projeção nacional e internacional da cidade?

Sem dúvida. A Festa da Uva é um dos símbolos mais fortes da nossa cidade e um patrimônio afetivo de Jundiaí. Não é por acaso que somos reconhecidos como a terra da uva, foi aqui que nasceu a Niagara Rosada, e essa história precisa ser valorizada e projetada. O nosso plano é, sim, reposicionar a Festa da Uva como uma plataforma de projeção nacional e internacional. Estamos trabalhando unindo abastecimento, agronegócio e turismo para dar um novo salto de qualidade ao evento. E como fazemos isso? Com tecnologia, inovação e novas expe-

riências para todos os públicos, tanto quem vive aqui quanto quem vem de fora. A ideia é ampliar atividades, atrações e conteúdos que reforcem nossa identidade e, ao mesmo tempo, modernizem a forma como a festa se conecta com as pessoas.

De que forma as diversas pastas — Cultura, Turismo, Agricultura, Comunicação, Mobilidade e Segurança — estão sendo integradas para potencializar o impacto da festa?

A Festa da Uva mobiliza toda a cidade, e por isso o trabalho é totalmente integrado entre as secretarias. É importante deixar claro: a organização não começa em dezembro. Assim que uma edição termina, em fevereiro, já iniciamos o planejamento da próxima. Agronegócio, Abastecimento e Turismo trabalham desde o início do ano nas ações do evento, no diálogo com os agricultores e no alinhamento com as entidades que participam da festa. Os produtores também se organizam com antecedência, porque a festa valoriza o trabalho deles e a tradição da nossa terra.

A Cultura tem um papel central: é responsável por toda a programação artística e fazemos questão de priorizar os talentos locais. A Festa da Uva é feita por pessoas de Jundiaí, com artistas, músicos, atores e toda a equipe cultural da cidade pensando o evento com muito cuidado e identidade. Em quatro finais de semana da festa de 2025, foram mais de 1,5 mil artistas contratados e a realização de mais de 250 atrações. Somente nos cinco palcos temáticos do parque, foram 180 as apresentações musicais. Pelas ruas do Parque da Uva, atores, bailarinos e poetas nas intervenções artísticas interagiram com o público trazendo a

magia e a fantasia que alegra tanto as crianças quanto os adultos.

A Comunicação entra com campanhas de divulgação, toda a identidade visual e estratégias que reforçam a marca da festa e ajudam a consolidar esse patrimônio da cidade. E temos ainda duas áreas fundamentais: Mobilidade e Segurança. Nós sabemos o impacto que a festa gera no fluxo da cidade, então nossos agentes de trânsito, de transporte e a Guarda Municipal trabalham com planejamento específico para garantir tranquilidade, organização e acesso facilitado ao parque.

A festa movimenta setores diversos: turismo, comércio, gastronomia, hotelaria e economia criativa. Como o poder público pretende fortalecer essa cadeia de valor?

O primeiro passo é ouvir. Todos os anos, após o encerramento da festa, nós fazemos um levantamento muito cuidadoso com os setores envolvidos. Hotéis que operaram com ocupação máxima, restaurantes que aumentaram o movimento, artesãos do Jundiaí Feito à Mão que ampliaram as vendas, produtores rurais que tiveram resultados acima do esperado. Esses feedbacks são essenciais para entender onde avançamos e onde podemos melhorar.

A partir dessas informações, ajustamos estratégias, ampliamos o que funcionou bem e criamos novas oportunidades. E isso vale para todos os segmentos: do comércio local ao turismo rural, da gastronomia à economia criativa. Na edição de 2025, por exemplo, as vendas de frutas ultrapassaram 110 toneladas, um crescimento de quase 22% em relação às 90,3 toneladas comercializadas em 2024. Só as barracas dos bairros rurais venderam 78,7 toneladas de uvas, sendo 51,6 toneladas de Uva Niagara Rosada de

ENTREVISTA

Jundiahys, reforçando a força da nossa agricultura e a identidade da cidade. O nosso compromisso é seguir ampliando esse impacto.

O evento pode ser uma vitrine para parcerias público-privadas e investimentos em turismo e eventos. Há novas oportunidades em vista para 2026?

Com certeza. A Festa da Uva já se consolidou como uma grande vitrine para Jundiaí, e isso naturalmente atrai o olhar de empresas e instituições que querem investir na cidade. A secretaria Marcela Moro vem fazendo um trabalho importante nesse diálogo com o setor privado, ampliando tratativas e abrindo portas para novas oportunidades.

Além da celebração cultural, quais iniciativas estão sendo planejadas para deixar um legado sustentável e permanente para a cidade após o evento?

A sustentabilidade já faz parte do legado que queremos deixar com a Festa da Uva. Implantamos coleta seletiva em todo o parque, reduzimos o uso de plástico com copos biodegradáveis e canudos de papel e ampliamos ações de reutilização, como as taças de vidro e acrílico nas degustações de vinho. Também tivemos a parceria da Germânia, que incentivou o recolhimento de copos: a cada 30 unidades, o visitante ganhava um chopp, medida muito elogiada pelo público. Essas iniciativas mostram que é possível oferecer uma grande festa, movimentar a economia e, ao mesmo tempo, cuidar do meio ambiente.

Como equilibrar tradição e modernidade — mantendo a essência da Festa da Uva, mas dialogando com novas gerações e tendências de entretenimento?

Equilibrar tradição e modernidade é justamente o que dá identidade à Festa da Uva. A essência da festa continua sendo o agricultor, a história da Uva Niagara Rosada e tudo o que fez Jundiaí ser reconhecida nacionalmente. Esse legado não se perde, pelo contrário, é fortalecido a cada edição. Ao mesmo tempo, queremos dialogar com novas gerações e ampliar os públicos.

A Festa da Uva é um evento popular e diverso. Quais ações estão previstas para ampliar o acesso e a participação de todos os públicos?

A acessibilidade e a inclusão fazem parte da concepção da Festa da Uva. Nós já oferecemos o tour guiado em Libras, garantindo que as pessoas surdas tenham a mesma experiência turística e cultural que qualquer visitante. Também contamos com carrinhos acessíveis para quem tem mobilidade reduzida, facilitando o deslocamento pelo parque.

Como fortalecer, de maneira estratégica com outros eventos do calendário municipal, Jundiaí como destino cultural e turístico durante todo o ano?

Jundiaí já é, por natureza, um destino turístico e cultural. A Festa da Uva é o nosso grande destaque, mas ao longo do ano a cidade recebe visitantes interessados nos cafés coloniais, nos restaurantes, no turismo rural e em toda a experiência ligada à nossa tradição.

O nosso objetivo agora é fortalecer ainda mais esse calendário, conectando os eventos municipais de forma estratégica para que Jundiaí continue atraindo públicos diferentes durante todos os meses do ano. Isso significa valorizar nossas origens, ampliar a programação cultural descentralizada e criar oportunidades para que o turista encontre sempre algo novo, seja no Centro da Gente, nos bairros rurais ou nas regiões mais tradicionais da cidade.

A Festa da Uva é também um símbolo do orgulho jundiaiense. Como a Prefeitura pretende reforçar esse sentimento de pertencimento na população, especialmente entre os mais jovens?

O pertencimento nasce quando as pessoas conhecem e valorizam a própria história. E Jundiaí tem uma trajetória rica: somos a terra da uva, berço da Niagara Rosada, uma cidade que cresceu com trabalho, tradição e inovação. Quando a população, especialmente os mais jovens, entende essa origem, passa a se sentir parte desse legado. Por isso, queremos reforçar essa conexão de várias formas: contando melhor a história da cidade, aproximando a juventude da cultura local, criando novas experiências dentro da Festa da Uva e ampliando a linguagem de comunicação voltada para esse público. O jovem precisa se ver na festa, enxergar espaços que dialoguem com ele, atrações que façam sentido para o seu cotidiano. É assim que a gente desperta orgulho e fortalece o sentimento de pertença: mostrando que Jundiaí é, sim, uma cidade moderna, mas conectada às suas raízes.





Jundiaí

TERRA DA TRADIÇÃO, DA UVA E DA FAMÍLIA

MODA
ESTILO
TENDÊNCIA
GASTRONOMIA
CAFETERIA
SOBREMESAS
DIVERSÃO
ELEGÂNCIA
SOFISTICAÇÃO

Paineiras,
orgulho em fazer parte
da tradição jundiaiense

R E D E S C U B R A O P A I N E I R A S
OS MELHORES MOMENTOS PASSAM POR AQUI
AV. 9 DE JULHO, 1155 - CH. URBANA, JUNDIAÍ/SP . 11 4521 1300



Paineiras

ENTREVISTA

Secretaria da Agricultura e Turismo aponta novidades

Com movimentação de R\$ 44 milhões na economia local, 400 mil visitantes, Jundiaí mantém tradição e atrações para o público jovem

ARIADNE GATTOLINI

A secretária de Agricultura e Turismo de Jundiaí, Marcela Moro, mostra os números grandiosos da Festa da Uva 2026 e o cuidado com a integração, mobilidade e sustentabilidade durante o evento, que recebe visitantes de mais de 400 cidades brasileiras e 19 países, com geração de mais de R\$ 44 milhões em negócios locais e impulsionamento de público para o resto do ano.

Quais serão as principais inovações da Festa da Uva 2026 em relação às edições anteriores, especialmente no formato, nas atrações e na experiência dos visitantes?

Entre suas novidades, a 41ª Festa da Uva e 12ª Expo Vinhos irá trazer algumas surpresas para os seus visitantes, com uma decoração modificada e atualizada, alguns novos aspectos tecnológicos, novas atrações e algumas ampliações. A Festa irá contar com uma área especial para quem curte a música dos anos 80 e outra para quem curte a Cultura Geek, com atrações para os jovens,



FOTO: DIVULGAÇÃO

Secretaria Marcela Moro aposta em novidades para esta edição

como Pokémons e outras novidades relacionadas a esse segmento.

Qual é a estimativa de impacto econômico que a festa deve gerar para o município e para os produtores locais de uva, vinho e artesanato?

A Festa da Uva e Expo Vinhos é o principal evento turístico, cultural e também relacionado ao agronegócio do município. Na última edição, de 2025, em termos de vendas, a movimentação dentro do espaço da Festa foi de aproximadamente R\$ 44 milhões. A

expectativa para a edição de 2026 é de superar estes números, já que contaremos com mais expositores.

Como a Prefeitura tem apoiado os viticultores e fruticultores de Jundiaí para garantir a qualidade e o protagonismo dos produtos expostos na festa? Fale sobre seus diversos programas.

A Prefeitura de Jundiaí, por meio da Secretaria Municipal de Agronegócio, Abastecimento e Turismo (SMAAT), conta com um conjunto de subsídios

que apoiam a produção de uva e a produção rural de modo geral aqui no município. São eles a Subvenção do Seguro Agrícola, do Apoio ao Cultivo Protegido, dos Pagamentos por Serviços Ambientais (PSA) e do Programa Municipal de Apoio ao Agronegócio de Jundiaí (PROAJ). O foco é deles é a garantia de suporte técnico e subsídio financeiro, para que os produtores continuem produzindo.

Que estratégias estão sendo adotadas para atrair turistas de outras cidades e estados, consolidando Jundiaí como destino enoturístico?

O trabalho de atração de turistas se dá por meio da divulgação direcionada a todos os públicos interessados na Festa. Contamos com um canal para agências de viagem, para guias de turismo, para esclarecer dúvidas e também para fazer o convite com bastante antecedência. O lançamento da edição do ano seguinte sempre é feito durante a realização da Festa e, com isso, queremos garantir que os grupos de turistas consigam se preparar antecipadamente para isso. E já começamos esta divulgação, soltamos o 'Save the date', tudo isso para que as agências consigam se programar para trazer seus grupos para cá. A Festa é o portão de entrada em termos de turismo não só em nível regional, como também nacional. Na última edição, recebemos visitantes de 418 cidades, de todos os estados do País e do Distrito Federal, além de 19 países diferentes, com fluxos de pessoas muito significativos. E temos percebido que esses turistas que vêm para a Festa têm a oportunidade de degustar os produtos que Jundiaí oferece e eles retornam ao longo do ano. Então a Festa é o nosso portão de entrada e vai continuar sendo o principal atrativo da nossa cidade e da nossa região.

Há iniciativas previstas para tornar a Festa da Uva 2026 mais sustentável, como gestão de resíduos, uso de materiais recicláveis ou incentivo à mobilidade verde?

Com relação à sustentabilidade, continuamos na Festa com um processo iniciado há alguns anos pelo uso das taças para a degustação dos vinhos, o que economiza mais de 600 mil copinhos descartáveis. Na edição de 2025, o uso de copos de uso único (copos plásticos) foi sistematicamente proibido. E os canudos passarão a ser permitidos desde que sejam de papel. Queremos que sejam utilizados materiais não tão agressivos e, claro, temos ações focadas à separação de resíduos, ao incentivo à coleta seletiva correta, separação, para que a Festa seja positiva para a cidade, mas que não cause impactos.

Como a Prefeitura está se preparando para o aumento do fluxo de visitantes em termos de transporte público, estacionamento e acessibilidade?

Por parte da Secretaria Municipal de Mobilidade e Transporte, contamos sempre com um reforço no fluxo e no número de ônibus direcionados para a Festa. Há também a implementação do 'Expresso', que sai da Estação Ferroviária e vai direto para a Festa, o que facilita muito também, porque temos um grande fluxo de pessoas que vêm para a festa e utilizam o trem como seu meio de transporte e, aqui, utilizam o transporte local.

Quais medidas estão sendo planejadas para garantir segurança, conforto e acessibilidade para todos os públicos — inclusive crianças, idosos e pessoas com deficiência?

Em termos de acessibilidade, o tema também ganha uma atenção

especial. A Festa conta com cadeiras de rodas disponíveis, além dos carros elétricos no parque, destinados às pessoas com problemas de locomoção. Isso tudo sem contar com uma equipe que acompanha e monitora os visitantes, oferecendo o serviço de audiodescrição para cegos e o acompanhamento em Língua Brasileira de Sinais (Libras) para as pessoas com deficiência auditiva.

O que a administração municipal pretende deixar como legado da edição de 2026 para fortalecer o calendário de eventos e o desenvolvimento turístico de Jundiaí?

A Festa da Uva é a maior festa dedicada à Uva Niagara do mundo e também a maior festa de uva do Brasil, em termos proporcionais, já que na Festa de Caxias do Sul são 20 dias de evento. Então, proporcionalmente, o fluxo de pessoas em Jundiaí é maior. O legado é sempre abrir a participação, cada vez maior, principalmente para as entidades assistenciais. O ano passado foram 53 e este ano já são mais de 60 inscritas. Ou seja, amplia-se esse recurso, que fica para a nossa cidade, para as nossas entidades, trazendo benefícios diretos e indiretos a todos os envolvidos. E, além de gerar renda, por meio do fomento à economia local, a Festa também gera empregos, porque contratamos para a realização do evento e os próprios expositores acabam subcontratando também. Enfim, a Festa movimenta a economia, movimenta as entidades e movimenta a comunidade como um todo. Por isso acho que o principal legado é fazer sempre uma Festa cada vez melhor para que a comunidade jundiaiense se surpreenda com cada nova edição e a de 2026 virá cheia de surpresas.



Adegas investem na produção de vinhos finos

Shiraz envelhecido em barris de jequitibá, vinhos de uvas finas, espumantes premiados, produtor jundiaiense quer investir em qualidade

ARIADNE GATTOLINI

Em Jundiaí, 20 adegas estão cadastradas no município, trazendo uma diversidade de cores e sabores para quem quer ter novas experiências. Apesar de o carro-chefe de vendas ainda ser o bordô suave, que agrada os consumidores iniciantes na arte de apreciação de vinho, a enologia vem

avançando no município, criando e inovando com novos tipos de vinhos e cultivo de uvas finas. Os magos enólogos jundiaienses estão produzindo peças únicas, que vão do pisco ao shiraz, ao espumante e outras raridades que só aprecia quem se aventura pelos encantos dos bairros italianos e for adepto de boa prosa, sem pressa e de harmonizações fantásticas, de autêntica culinária italiana. Nossos

mestres estão experienciando e produzindo vinhos campeões em pequenas propriedades, que nos evocam a emoção e simplicidade dos homens e mulheres pioneiros da imigração.

A DELICADEZA DA CASA DE PIZZO

O sonho de uma aposentadoria tranquila da economista e advogada Elizabeth Pizzolante e do engenheiro elétrico Antonio Pizzolante se iniciou com a compra de um sítio da família, no Traviú, que existia desde 1968.

Desde a estada na França por dois anos, o casal sonhava com a experiência francesa de degustação de vinhos em pequenas propriedades, com hospitalidade, individualidade e sem pressa.

Em uma propriedade de 36 mil m², mas com somente 12 mil m² de área produtiva, o casal optou por cultivar uvas finas, como Shiraz, Madalena e Rainha, estas duas espécies híbridas, criadas pelo IAC (Instituto Agronômico de Campinas). O vinho produzido pela uva Madalena foi responsável pela premiação em primeiro lugar no 1º Concurso de Vinho de Mesa do Brasil em 2023.



Vinho produzido por Elizabeth Pizzolante ganhou 1º lugar em concurso

Com uma produção de mil garrafas por ano, o casal abre sua vinícola somente aos finais de semana para convidados que fazem reserva antecipadamente, em uma mesa que atende até dez convidados.

De acordo com a conversa, os tipos de vinho são servidos, sem rótulos, mas meticulosamente identificados por selos escritos à mão por Antonio. Como engenheiro, ele é o responsável pela qualidade do processo e de toda a averiguação de controles químicos. De boa conversa, ele afirma que “o vinho é o meio, não o fim”.

De prosa boa, a experiência na Casa de Pizzo pode incluir uma caminhada pela mata da propriedade, um olhar tranquilo para as galinhas d’angola que ciscam pela área e o abano tranquilo do cachorro Pepe. Elizabeth nos encanta com suas geleias fabricadas à mão, pães e biscoitos preparados por ela. A harmonização inclui iguarias culinárias simples e bem feitas, além do café colhido ali e coado à frente dos convidados.

O casal investe sua alma e alegria no local. Para o próximo ano, projetam um empório para vender os produtos produzidos, além do maravilhoso vinho que Antonio alquimicamente elabora. O jeito antigo é o jeito certo para o casal. Para conhecê-los, além da adega, o leitor pode visitar o estande na comemoração do Dia do Vinho, no Expressa, ou na festa típica do bairro do Traviú. E ainda passear pelas tamareiras, cajueiras, ameixeiras e pessegueiros que estarão ali para as próximas gerações.

ARIANA, A ENÓLOGA DA BERALDO DI CALE

A história da família Beraldo Paolini começou como a de todos os imigrantes italianos, em 1905, no percurso de navio à terra prometida, ao novo mundo, diretamente para as fazendas cafeeiras. O sonho mesmo, da terra



A enóloga Ariana Sgarioni aprimora o vinho da Beraldo di Cale

própria, iria ocorrer somente após um árduo trabalho e dezenas de anos.

Beraldo foi trabalhar no café na cidade de Guaxupé, onde conheceu sua esposa. Depois foram para Ribeirão Preto e foi nessa cidade que eles ouviram falar de uma certa terra da uva, mas só chegaram aqui em 1927, anos antes da popularização da Niagara e de sua importância para a subsistência de centenas de produtores nos próximos anos.

Após duas décadas de trabalho árduo, os Paolini conseguiram comprar dez alqueires na região do Caxambu, onde abrigaram seus nove filhos. Dois irmãos, entretanto, compraram as terras dos demais descendentes e acrescentaram mais um sítio de doze alqueires, onde hoje fica a Adega Beraldo di Cale.

A produção, na época, era de uva de mesa. O vinho – como era comum

à simplicidade italiana – era para o consumo da própria família. “Meu avô tinha o rancho do vinho, uma casinha onde se fabricava o vinho artesanal”, afirma Ariana Sgarioni, enóloga e bisneta dos pioneiros.

A queda da produção de uva, entretanto, na década de 90, fez surgir várias vinícolas em Jundiaí para redirecionar a produção de uva Niagara e dar longevidade ao fruto, garantindo renda ao agricultor, já que a produção, em si, não trazia mais rentabilidade, em concorrência com a especulação imobiliária e a escassez de mão de obra. “Em 2001, abrimos a nossa adega. Minha mãe, que era bancária, entrou em um PDV (Plano de Demissão Voluntária) e veio se dedicar à propriedade. No começo, vendíamos somente vinho, mas aos poucos fomos servindo queijos e embutidos.

ADEGAS

Em 2008, começamos a fazer porções e, finalmente, em 2014, fundamos nosso restaurante", afirma Ariana.

Nutricionista formada pela USP (Universidade de São Paulo), Ariana fez sua segunda formação em Enologia, no Instituto Federal de Bento Gonçalves e assumiu em 2015 a produção de vinho da família. Paradoxalmente, a família foi diminuindo a plantação de Niagara e começou a recorrer a parceiros para a matéria-prima.

Com a ideia de aprimoramento, Alexandra plantou 5 mil pés de uvas finas e já colheu Sauvignon Blanc, com produção de vinho. Ali, no novo plantel, ela tem ainda, para teste, plantação de Nebbiolo, Barbera e Marselan. Ela ainda trouxe da Itália, da região central, onde o bisavô partiu, uma variedade chamada Cesanese. Ela recebeu autorização do Ministério da Agricultura para a importação, com a obrigação de repassar informações sobre a performance da variedade em solo brasileiro.

A produção de vinho é praticamente toda vendida na adega familiar – que fica sempre cheia nos finais de semana, com filas no restaurante para degustação da verdadeira comida italiana. A linda jovem, tipicamente italiana, ainda tem – com o marido – uma empresa chamada Enoconexão, que compra e vende produtos vinícolas e promove eventos regionais.

O trabalho é árduo e exige dedica-



Ricardo Leme experimentou mais de 20 madeiras brasileiras

ção total dos familiares e funcionários. Em suas viagens ao Velho Mundo ou à América Latina, Ariana vem aprimorando sua técnica e conversando com aficionados por vinho. Ali, do Caxambu, limite entre Jarinu e Jundiaí, Ariana vibra com suas pequenas vinhas vindouras. Assim como o bisavô, Bernaldo, que partiu da cidade de Cale e deixou seu legado em Jundiaí.

NO CASTANHO, A SHIRAZ ENVELHECIDA EM JEQUITIBÁ

A Adega Castanho, fundada em 1969, em outro canto da cidade, é responsável por atrair 1,5 mil visitantes a cada final de semana. Com am-

plio espaço dedicado à venda de produtos, mas com a possibilidade de passeio pelos parreirais, a propriedade agora também se dedica a produzir o vinho Shiraz envelhecido em barris de jequitibá.

E é dali mesmo que as uvas são produzidas, no final de julho a agosto. São cerca de 3 mil pés que garantem a nova qualidade de vinho, que, pela primeira vez, é envelhecido em jequitibá, uma árvore nativa brasileira. "A gente percebeu que os vinhos são envelhecidos em madeiras típicas de cada país e decidimos experimentar as madeiras brasileiras. Chegamos a fazer teste com mais de 20 delas, até chegarmos no jequitibá", explica o proprietário Ricardo Leme. A experiência também não foi curta. Até chegar à

premiada versão foram mais de quatro anos entre o plantio e a produção, mas tanta espera valeu a pena. O novo produto da Adega Castanho, o Shiraz envelhecido, acabou sendo premiado pelo Circuito das Frutas, ganhando destaque como vinho seco.

Além de Shiraz, a Adega Castanho tem investido no plantio da Cabernet Franc e Sauvignon Blanc, em dois hectares, de olho no mercado de vinhos finos. "Para nós, é uma honra expandir cada vez mais nossa produção, pois temos tido um resultado impressionante. Desde a década de 60, estamos aqui neste mesmo lugar, conquistado pelo meu avô", afirma Ricardo.





CHARONE
A D V O G A D O S



Está enfrentando um problema jurídico? entenda **seus direitos.**

Com mais de 25 anos de atuação, o escritório Charone Advogados, em Jundiaí-SP, oferece atendimento jurídico eficiente, estratégico e humanizado.



SOMOS ESPECIALIZADOS EM:

- ✓ Direito de Família
- ✓ Direito Cível
- ✓ Direito Empresarial

Atendimento presencial ou online.



charoneadvogados.com.br



(11) 99947-6677



charoneadvogados@gmail.com

Na Serra do Japi, a cachaça premiada da família Sutti

Entre mata nativa, plantação de cana agroecológica, e uma tradição que remonta à década de 60, o Alambique Velho Sonho é, com discrição, o mais autêntico da Região

ARIADNE GATTOLINI

Entrar no Alambique Velho Sonho, no bairro do Paiol Velho, incrustado na Serra do Japi, é como passar por um portal. Um portal de tradição, de antiguidade, de antepassados italianos que podem estar ali mesmo, burlando o vinho e cuidando da plantação. Mas, para além do vinho artesanal, é a cachaça que desponta como premiadíssima em concurso estadual. Quem prova já sabe. É uma das melhores do Brasil, tanto é que acabou de ganhar medalhas de prata na cachaça Traidor e na Suprema, no Concurso Estadual da Qualidade da Cachaça, em 2025.

A história remonta o ano de 1969, quando Luiz Sutti comprou o sítio, com amigos. Aos poucos, foram estabelecendo plantação de uva, cana de açúcar, um capril e hoje ainda possui um lindíssimo orquídário.

Nas construções antigas, ali permanecem o Bar dos Sutti, um lugar onde a família se reunia aos finais de semana para conversar, comer e, claro, bebericar. Nas garrafas centenárias,



Luiz Sutti produz cachaça desde a década de 70, no bairro do Paiol Velho

cachaças premiadíssimas e história de quem fez a própria jornada. Além do bar, um museu, com peças antigas da lavoura, telefonia e outros equipamentos também está aberto à visitação.

Luiz Sutti, agora proprietário único do local, aos 86 anos, labuta diariamente por ali - seja cuidando da qualidade da cachaça ou produzindo com suas próprias mãos as caixinhas de



Cachaça vencedora do Concurso Estadual da Cachaça Paulista

madeira onde irá expor suas cachaças durante a Festa da Uva. Tudo feito manualmente e sem pressa, como a boa cachaça exige.

Ele mesmo conta que a “receita” de sua cachaça demorou três anos para ser descoberta. Ele e a esposa labutaram no alambique até encontrarem a fórmula ideal, dessa cachaça macia, que desce sem queimar. Atualmente, o alambique produz 5 mil litros anualmente, que podem ser da branquinha ou envelhecidos em tonéis de amendoim branco, amendoim vermelho, bálsamo, amburana ou carvalho. (E aqui a autora faz um parênteses para que experimentem a cachaça vindas do amendoim vermelho - experiência única). Tudo feito artesanalmente, sem química, com a espera e o momento corretos para o plantio, colheita e produção, que só acontecem três meses por ano. “Producimos rigorosamente dentro das exigências do Ministério da Agricultu-



Na Festa da Uva, clientes podem conhecer os produtos



Velho Sonho é carro-chefe da adega

ra, com certificação, mas com o cuidado de fazer um produto de alta qualidade, sem aditivos químicos antes ou durante o processo”, afirma Luiz.

Em 2024, o Alambique Velho Sonho recebeu medalhas no Concurso

Estadual de Qualidade da Cachaça Paulista (bronze em cachaça branca e ouro em cachaça envelhecida — notícia de dezembro de 2024).

Ali também se produzem vinho de Niagara rosada e o coquetel alcoólico de frutas, os preferidos da clientela. O Alambique Velho Sonho está há décadas na Festa da Uva, mas quem quer experienciar de fato uma visita ao autêntico espírito da cachaça, é preciso conhecer o local. Ali, o espírito dos antepassados italianos, juntamente com os nativos da Serra do Japi, mostra que Jundiaí é Terra da Uva, mas também da cachaça.



SERVIÇO

O Alambique Velho Sonho fica na rua Luiz Carlos Lopes Crizoll, nº 800 – bairro Paiol Velho, em Jundiaí. A adega atende de segunda-feira a sábado, das 9h às 17h. Saiba mais acompanhando o alambique nas redes sociais, pelo @alambiquevelhosonho.

Diversificação de culturas garante a nova geração de negócios

Os Michelin cultivam uvas e diversas variedades de frutas que, juntas com paisagens de encher os olhos, são os atrativos da propriedade centenária no bairro Bom Jardim

Experimentar colher e saborear a uva diretamente do pé; sentir o perfume do parreiral enquanto se aprecia a paisagem verde pintada pelos tons inconfundíveis da variedade Niagara Rosada de Jundiahy, e, para encerrar o passeio, degustar as delícias de um café colonial da roça — com polenta, linguiças, tortas, bolos, queijos, embutidos, frutas e sucos. Esse é o roteiro do Vilalagio Michelin, no bairro do Bom Jardim, que desde 2021 integra a Rota da Cultura Italiana de Jundiaí.

Por mês, em média 3 mil pessoas visitam o espaço, administrado pela família de Almir Michelin. “Antes nossa produção era somente para o mercado. Por dia, saíam dois caminhões abarrotados de caixas de uvas. Agora, recebemos as pessoas aqui, oferecemos experiências, vivências. Há quem fique tão emocionado que chega a chorar ao lembrar de familiares, da história dos antepassados ou por conhecer algo que não imaginava”, explicou Almir Michelin, 63 anos.

A “virada de chave” no sítio ocorreu durante a pandemia da covid-19, quando os produtores passaram a vender frutas por delivery. A visitação



Almir Michelin tem 8 mil pés de uva Niagara, além de pêssegos, goiabas e lichias



O café da manhã rural é servido todos os domingos, com tradição italiana

abriu espaço para testar o modelo ‘colha e pague’ e, com o tempo, a oferta do café colonial tornou-se um caminho sem volta. “Para a Festa da Uva de 2026 já temos reservas de 60 ônibus para visitar o nosso espaço. A cada ano aumenta mais. A Festa da Uva é o carro-chefe da divulgação. Quem vem em excursão retorna depois, por conta própria, com a família”, detalhou.

Isabel Zanin de Lion, moradora da Capital paulista, visitou o sítio em uma excursão com amigos e aproveitou o colhe e pague de uvas, goiabas e pêssegos. “É uma experiência inesquecível. Já conhecia Jundiaí, mas esta é a primeira vez que venho para um passeio pela Rota da Cultura Italiana. É maravilhoso, emocionante”, comentou, ao lado das amigas Waldileia de Assis e Jane Moreira — esta última, guia do grupo.

“O Villagio Michelin é um espaço em que as pessoas se encontram com suas raízes italianas. Este tipo de turismo tem crescido muito a cada ano. São vivências que valorizam o trabalho de quem está no campo, valorizam a cultura e suas tradições. É isso que as pessoas buscam”, enfatizou a guia.

OPÇÕES

O sistema colha e pague tem custo específico para cada fruta da estação, cobrado por quilo. A produção ocorre o ano inteiro, com uvas, morangos, pêssegos, goiabas, atemoias, pitayas e lichias.

Há também quem opte apenas pelo café colonial, servido aos domingos, das 8h às 13h, com valores entre R\$ 70 e R\$ 75, conforme a forma de pagamento. Crianças com menos de cinco anos não pagam. A polenta tradicional italiana é a queridinha de quem visita o espaço, seguida pelo lanche caipira (feito com pão, ovo e queijo, coberto com crosta de queijo crocante) bolos, tortas doces e salgadas, embutidos, queijos frescos e curados, frutas frescas, sucos naturais e iogurtes, além de pães artesanais. O fogão a lenha completa o ambiente, garantindo delícias sempre quentinhas para os visitantes.

PRODUÇÃO DIVERSIFICADA GARANTE MOVIMENTO O ANO INTEIRO

Além dos 8 mil pés de uva Niagara Rosada de Jundiah, que produzem duas vezes por ano (safras

entre dezembro e fevereiro e entre julho e agosto) — cerca de 60 toneladas anuais —, a propriedade conta com 500 pés de goiaba da variedade tailandesa (2 toneladas), 500 pés de pêssego da variedade Douradão, criada pelo Instituto Agronômico de Campinas (IAC), com produção de 10 toneladas, e 5 mil pés de morangos das variedades Fênix e Albion, que somam cerca de 5 toneladas anuais. Tudo isso distribuído nos 7 hectares da área produtiva.

A propriedade também mantém plantio de uvas finas sem sementes (variedades Núbia, Melodia, Isis e Vitoria), que devem iniciar a produção no próximo ano. Segundo o patriarca da família, essas variedades são cultivadas para atender pedidos específicos de clientes. “Caqui, ameixa, mirtillo e pera serão os próximos atrativos. Diversificar é essencial para agregar valor à experiência — que é, de fato, o produto que oferecemos”, explicou André Michelin, 32 anos, agrônomo, filho de Almir, que segue os passos do pai e do avô no cultivo de frutas em Jundiaí, iniciado em 1933.

PUBLIEDITORIAL

A uva como elemento de transformação de Jundiaí

POR TIRSO MEIRELLES – PRESIDENTE DO SISTEMA FAESP/SEMAR

Auva é mais do que um símbolo agrícola de Jundiaí: ela é um vetor de identidade, prosperidade e transformação socioeconômica. Desde o início do século XX, quando imigrantes italianos impulsionaram a vitivinicultura regional, a fruta consolidou-se como matriz produtiva capaz de moldar o território, a paisagem e a própria dinâmica cultural do município. Hoje, Jundiaí é reconhecida nacionalmente pela excelência na produção de uvas finas de mesa e pela estruturação de um enoturismo robusto, que movimenta a economia local e projeta a cidade para além das fronteiras paulistas. Nesse processo, a uva não representa apenas uma cadeia agrícola, mas um elo vivo entre tradição e inovação, entre pequenos produtores e mercados exigentes, entre a história do campo e as demandas de uma economia urbana em constante evolução.

A consolidação dessa vocação, no entanto, não ocorreu de maneira espontânea. Ela foi fruto de organização, assistência técnica, defesa institucional e visão estratégica — e é justamente nesse ponto que a atua-



Tirso Meirelles, presidente do Sistema Faesp/Senar, destaca a importância da uva em Jundiaí

ção do Sindicato Rural de Jundiaí se torna determinante. Ao longo das últimas décadas, a entidade assumiu um papel ativo na modernização das práticas produtivas, aproximando o produtor rural das tecnologias de manejo, das exigências fitossanitárias e das transformações mercadológicas. Por meio de parcerias com o Sistema Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de São Paulo (Faesp)/Senar, cursos de capacitação, treinamentos e programas de profissionalização, o Sindicato contribuiu decisivamente para a transição de uma vitivinicultu-

ra baseada em métodos tradicionais para um modelo tecnificado, produtivo e competitivo. A introdução de técnicas de poda verde, manejo integrado de pragas, irrigação racional e melhoria genética das variedades elevou o patamar de qualidade das uvas da região, garantindo regularidade de oferta, maior produtividade por hectare e um padrão sensorial compatível com mercados premium.

Além da qualificação técnica, o Sindicato Rural, por meio de seu presidente, Luiz Sutti, ex-diretor-tesoureiro da Faesp, onde desempenhou



importante papel ao longo de vários anos, vem exercendo papel central na articulação política e institucional necessária para fortalecer a cadeia. A defesa do produtor junto ao poder público, a interlocução para melhoria de infraestrutura rural, a discussão de políticas tributárias mais adequadas e o apoio para o enquadramento sanitário das propriedades foram determinantes para manter viável a atividade, sobretudo diante da crescente pressão urbana sobre áreas agrícolas. A criação e o fortalecimento de circuitos turísticos, como a tradicional Rota da Uva, também tiveram contribuição direta da entidade, que sempre entendeu o valor agregado do território como parte da estratégia de rentabilidade. Ao transformar a uva em experiência — e não apenas em produto agrícola — Jundiaí ampliou sua atratividade econômica, estimulou a permanência dos jovens no campo e abriu novos canais de comercialização para pequenos e médios produtores.

Esse conjunto de ações gerou impactos concretos na competitividade

da cadeia produtiva. A profissionalização do trabalho, somada à construção de uma marca territorial forte, garantiu que os produtores de Jundiaí pudessem acessar nichos de mercado mais valorizados e negociar com maior equilíbrio na relação comercial com distribuidores e varejistas. Em um cenário de custos elevados, margens estreitas e mudanças climáticas que desafiam o manejo das videiras, a presença de uma entidade representativa sólida se torna diferencial estratégico. O Sindicato Rural, ao oferecer suporte técnico e institucional contínuo, permitiu que os viticultores mantivessem a rentabilidade mesmo em contextos adversos, preservando a sustentabilidade econômica da região e consolidando Jundiaí como referência estadual.

Hoje, a cultura da uva continua

sendo uma das bases mais vigorosas do agronegócio local, integrando tradição familiar, profissionalização do campo e desenvolvimento territorial. E, diante dos novos desafios — como a necessidade de ampliar a inovação tecnológica, fortalecer sistemas de rastreabilidade, adaptar-se ao mercado de alimentos seguros e reduzir impactos ambientais — o papel do Sindicato Rural permanece vital. Sua atuação histórica demonstra que organização, representatividade e assistência qualificada não são acessórios, mas pilares para que o produtor rural possa competir, prosperar e perpetuar uma atividade que é símbolo de identidade para toda a cidade.

A uva de Jundiaí, portanto, é mais do que fruto: é legado, é economia e é futuro. E esse futuro só se mantém promissor porque foi construído, passo a passo, com o protagonismo técnico e institucional do Sindicato Rural, que transformou a vocação agrícola da cidade em um ativo competitivo, rentável e reconhecido nacionalmente.



Tecnologia que une passado ao futuro com espumantes de Niagara Rosada de Jundiahy

Escola permite acesso democrático a uma tecnologia antes restrita às vinícolas de grande porte para o pequeno produtor de uvas e vinhos

Jundiaí, cidade reconhecida nacionalmente pela uva Niagara Rosada de Jundiahy e sua forte tradição vitivinícola, vive um momento de transformação que une passado, presente e futuro. Em um movimento pioneiro no Estado de São Paulo, a ETEC Benedito Storani (Etec BeST) apresentou, em 2025, aos produtores de vinho da região a possibilidade real de produzir espumantes pelo método italiano Martinotti (também conhecido como Método Charmat na França), técnica de espumatização que revolucionou a Itália e que, agora, chega adaptada à realidade da uva mais emblemática da cidade. A novidade é resultado da sólida parceria construída há três anos entre a Etec BeST e o Instituto de Viticultura e Enologia ISISS G.B. Cerletti, de Conegliano — a escola mais antiga de enologia da Itália e referência direta na elaboração do famoso Prosecco, com foco na valorização das qualidades únicas da uva que surgiu por mutação genética, em Jundiaí.



Prof. Eduardo Alvarez explica a inovação com o método Martinotti

Além dos vinhos e sucos de uva, o espumante faz parte do rol de produtos de algumas adegas de Jundiaí. O produto gaseificado, fabricado até o momento na cidade, é feito no método tradicional, chamado método Champenoise, em que a segunda fermentação

ocorre garrafa por garrafa, de forma artesanal, lenta e trabalhosa. O processo exige alta demanda de mão de obra, grande cuidado no manuseio e longos períodos de maturação, que podem ir de 60 dias até seis meses, este método acaba conduzindo a bebidas mais

estruturadas, com aromas terciários marcantes e maior complexidade — características que, embora valorizadas, nem sempre combinam com o frescor natural da Niagara Rosada.

Com a chegada do método Martinotti, apresentado no início do ano pela equipe da Etec BeST, e a implementação da estrutura do sistema, surge uma alternativa tecnológica especialmente adequada às uvas leves e aromáticas produzidas pela região. Nesse sistema, a segunda fermentação acontece em tanques de pressão controlada (autoclaves), que garantem maior segurança no processo, menor risco de perdas de garrafas que possam estourar, rapidez e preservação dos aromas primários da fruta. Para a Niagara Rosada de Jundiah, isso significa um espumante que mantém seu perfume floral, sua identidade frutada e a leveza que a consagrou.

A estrutura disponível na Etec BeST — inédita para pequenos produtores — inclui todo o aparato necessário como autoclaves de alta precisão e, sobretudo, uma envasadora isobárica, equipamento essencial que permite engarrafar o espumante sem perda de pressão. Trata-se de uma tecnologia rara no Estado, com custo estimado em mais de R\$ 1,4 milhão, inviável para pequenos vitivinicultores. Ao reunir toda essa estrutura dentro de um centro público de formação, a Etec oferece algo que nenhuma outra instituição paulista disponibiliza: o acesso democrático a uma tecnologia antes restrita às vinícolas de grande porte para o pequeno produtor de uvas e vinhos.

“Abrimos uma porta para que adegas de Jundiaí e Região ampliem seus portfólios com espumantes alinhados ao que há de mais moderno no mundo. A capacidade atual insta-

lada permite produzir cerca de 3 mil litros por mês, volume suficiente para atender a crescente demanda por produtos diferenciados e sazonais, além de estimular o surgimento de novos rótulos temáticos ligados à identidade local de Jundiaí”, comenta o professor e coordenador do Centro de Enologia da Etec BeST, Eduardo Alvarez.

O primeiro experimento usando a tecnologia trazida da Itália foi elaborado na escola em março, 2025, numa parceria com a Associação Agrícola de Jundiaí, e resultou em 200 garrafas de espumante Niagara Rosada de Jundiah. O resultado impressionou os produtores: trata-se de um espumante fresco, delicado, aromático e fiel ao território jundiaiense — exatamente o que se buscava ao introduzir a nova tecnologia. Segundo o enólogo, Felipe Piazzaroli, “o método Martinotti é especialmente indicado para a Niagara,

FECOMERCIÁRIOS
Federación dos Comerciários do Estado de São Paulo

SINCOMERCIÁRIOS
SINDICATO DOS EMPREGADOS NO COMÉRCIO DE JUNDIAÍ E REGIÃO

A Diretoria do **Sincomerciários** de Jundiaí e Região parabeniza a todos os envolvidos em mais uma grandiosa realização pela valorização da nossa CULTURA produtiva.

41ª
FESTA
DA
Uva
12ª EXPO VINHOS
JUNDIAÍ
2026

LUIZ CARLOS MOTTA
Deputado Federal, Presidente da CNTC e da Fecomerciários

MILTON DE ARAÚJO
Diretor Cultural da Fecomerciários e Presidente do Sincomerciários

@sincomerciariosjundiai

porque preserva seus aromas florais e frutados. Enquanto o Champenoise conduz a vinhos mais encorpados, o Martinotti entrega leveza e autenticidade, elementos que combinam muito com a tradição de Jundiaí", detalha o especialista.

Além de favorecer o perfil sensorial da fruta, a metodologia apresentada pela Etec BeST é também muito mais ágil. O processo completo leva cerca de 30 dias, praticamente metade do tempo necessário para o Champenoise. Isso permite que a produção seja feita em diferentes períodos do ano e não somente durante a safra. Em vez de depender de uvas recém-colhidas, os produtores podem utilizar vinhos brancos de Niagara já armazenados e convertê-los em espumantes sempre que houver demanda. Para quem trabalha com pequenas escalas, trata-se de um ganho operacional enorme — algo reforçado pelos viticultores que já participaram do curso oferecido pelo enólogo italiano Luigi Franco. João Amarildo Martins, da Adega Martins, destaca que "a técnica traz ganho produtivo e qualidade. Para nós, pequenos produtores, ter essa possibilidade dentro da Etec reduz custos e amplia a capacidade de desenvolver novos produtos". A mesma visão é compartilhada pelo produtor João Agnaldo Leme, da Adega Castanho, que vê no método uma oportunidade concreta para profissionalizar ainda mais o setor.



Espumante de Niagara Rosada tem agrado produtores e consumidores finais

PARCERIA INTERNACIONAL FORTALECE A FORMAÇÃO E AMPLIA HORIZONTES

O impacto da implantação do método Martinotti em Jundiaí vai muito além do aspecto técnico. Ele é fruto de uma parceria internacional consolidada, que transformou a Etec Benedito Storani em uma das instituições mais importantes para o setor vitivinícola paulista. A colaboração com o ISISS G.B. Cerletti se manifesta em cursos, viagens técnicas, trocas de conhecimento e na instalação do vinhedo experimental Vinhedo Itália, onde novas variedades finas estão sendo cultivadas em solo jundiaiense. Entre elas, destaca-se a Tocai Rosso, apresentada em evento técnico realizado na escola, que reuniu produtores

de todo o Estado e contou com especialistas italianos e representantes do viveiro VCR Rauscedo, um dos mais importantes da Europa.

Todos os anos, professores e enólogos italianos vêm ao Brasil ministrar cursos práticos. Em 2026, alunos e docentes da Etec viajarão para Conegliano para acompanhar de perto a safra e produção do Prosecco e aprender passo a passo a produção em autoclave. Essa vivência, rara para escolas técnicas brasileiras, eleva a qualidade da formação e cria uma conexão direta entre Jundiaí e as regiões mais reconhecidas da enologia mundial. "A parceria com a Etec é especial porque os

alunos brasileiros já têm experiência prática nas adegas. É uma troca muito rica", afirma o coordenador.

A integração global tem contribuído não apenas para aprimorar a produção local, mas também para posicionar Jundiaí como referência em inovação no setor de vinhos artesanais. O investimento superior a R\$ 18 milhões realizado pelo Governo do Estado, por meio do Centro Paula Souza, permitiu a montagem de um centro de enologia único, que hoje funciona como laboratório vivo para experimentar técnicas, testar variedades e oferecer serviços tecnológicos aos produtores. A cidade, que já se destaca pelo enoturismo e pela força da produção artesanal, agora caminha para se consolidar como polo de inovação vitivinícola no Sudeste.



A elétrica que não precisa de placa nem de CNH



POTÊNCIA
1000 WATTS



AUTONOMIA
ATÉ 60 KM



6 MESES DE
GARANTIA



4 À 5 HORAS
DE RECARGA



Autonomia de até
60C
Km por carga

1000 W 6 meses 4/5 h
Watts de potência de garantia de recarga

SAIBA MAIS

📞 (11) 93915-1616

🔗 /tuijundiaioficial

🌐 tuijundiaioficial.com.br

✉️ athenasmotoselet@gmail.com

📍 Loja 104 - Shopping Paineiras

📍 Loja 131 - All Imports - Jundiaí Shopping



Jundiaí

AGRICULTURA

Vinho trará a sobrevivência da Niagara em nossa região

Com tecnologia e aprimoramento, o vinho e espumante da Niagara vão garantir que a produção de Niagara permaneça, com maior produtividade e lucro

ARIADNE GATTOLINI

Desde 1933, quando ocorreu a mutação natural que deu origem à Niagara Rosada, a vitiicultura de Jundiaí atravessou décadas praticamente sem impactos tecnológicos relevantes. Até os anos 1980, os produtores mantinham nas videiras jundiaienses as mesmas técnicas herdadas de seus antepassados. A uva era um produto sazonal: os cachos, cultivados ao longo de todo o ano, chegavam à mesa basicamente no Natal.

Embora, ao longo do tempo, tenham sido introduzidas práticas que permitiram a oferta de uva em outros períodos, o cenário atual aponta para um novo caminho de sobrevivência da Niagara: a produção de vinhos e espumantes, que já começa a se consolidar na região.

A primeira grande inflexão tecnológica ocorreu apenas em 1984, com a introdução oficial da segunda poda. Segundo o biólogo e técnico agrícola do Instituto Agronômico de Campinas (IAC), José Luiz Hernandes, essa inovação foi decisiva para a manutenção do sistema produtivo baseado na mão de obra meeira, ao viabilizar uma segunda colheita anual.



O biólogo José Luiz Hernandes é um dos responsáveis pela evolução da uva na região

"Era complicado para o meeiro trabalhar o ano inteiro e receber apenas no final do ano. A segunda poda ajudou a prolongar e equilibrar essa parceria", explica.

O avanço, no entanto, trouxe também novos desafios, sobretudo de ordem biológica. "Antigamente, utilizávamos dois produtos químicos no manejo da uva; hoje, são mais de 18, principalmente por causa dos fungos", afirma Hernandes. Com apenas uma safra anual, o intervalo entre colheitas criava um vazio sanitário, favorecendo condições climáticas e biológicas para a morte natural dos patógenos. "Com a segunda poda, passamos a ter folha verde o ano todo, o que mantém os fungos ativos e exige o uso de defensivos sistêmicos", completa.

Essa mudança produtiva impactou diretamente o mercado consumidor, que passou a se habituar à oferta de Niagara durante quase todo o ano. O fenômeno foi intensificado pela expansão da produção em outras regiões paulistas, como Jales e São Miguel Arcanjo. Atualmente, há uva disponível de setembro a julho, o que impõe riscos à sustentabilidade do cultivo em Jundiaí, diante do aumento dos custos de produção, da escassez de mão de obra, da concorrência com outras frutas — especialmente as uvas sem sementes — e da crescente pressão imobiliária sobre as áreas rurais.

A segunda grande evolução tecnológica veio na década de 1990, novamente com protagonismo do IAC, com a introdução do sistema de condução em Y, trazido de Santa Catarina. A técnica elevou significativamente a produtividade, alcançando entre 24 e 30 toneladas por hectare, praticamente



IAC estuda a introdução das uvas PIWI - híbridas mais resistentes aos fungos

dobrando os índices obtidos no sistema de espaldeira. Associada ao uso de cobertura plástica ou telas, a condução em Y também contribuiu para a redução do uso de defensivos agrícolas.

Paralelamente ao desenvolvimento do agroturismo, a evolução da viticultura local passou a dialogar de forma mais

consistente com a produção de vinhos. Se, no início, os pioneiros utilizavam principalmente as variedades Corbina, Niagara e Bordô — esta última muitas vezes misturada à Isabel e à própria Niagara —, hoje os produtores investem em uvas finas, buscando elevar o padrão de qualidade, inclusive com a possibilidade de duas safras anuais.

O IAC também apoia a introdução de novas cultivares, atualmente em fase experimental no laboratório do Corrupira, com variedades italianas e uvas PIWI — híbridos desenvolvidos para apresentar resistência natural às principais doenças fúngicas da videira e maior adaptação às mudanças climáticas. "Os resultados confiáveis levam anos, e é preciso cautela na introdução dessas novas uvas", ressalta José Luiz Hernandes.

A manutenção da Niagara para além de sua tradicional venda durante a Festa da Uva, entretanto, passa por uma transformação ainda pouco percebida: a consolidação de vinhos e espumantes elaborados a partir da própria Niagara. "Se alguém me dissesse, há 20 anos, que o vinho de Niagara ajudaria a manter a produção, eu diria que era loucura. Mas essa é a nossa realidade hoje", admite o especialista.

Uma prova deste novo uso é o Pisco de Niagara produzido pela Casa Martins. Segundo Amarildo Martins, proprietário, é mais uma forma de usar a produção de Niagara excedente.

Para que Jundiaí continue sendo reconhecida como a Terra da Uva, muito ainda precisa ser construído. Nas mãos dos enólogos e produtores locais está não apenas a inovação, mas a sobrevivência de uma tradição que atravessa gerações.



Pisco é o novo produto advindo da uva Niagara

Festa da Uva 2026 mistura inovação e tradição na gastronomia

Macarrão de vinho, uva passa feita com Niagara e chopp de açaí são algumas das atrações para 2026

A tradicional Festa da Uva de Jundiaí chega a mais uma edição neste ano de 2026 e, com ela, as atrações culinárias que o público tanto espera durante todo o ano. Nesta edição, alguns nomes já conhecidos estarão de volta, como o caso das massas artesanais da TRE Sorelle Pasta, que já viraram uma marca registrada do espaço próximo à Casa dos Colonos. Com vários tipos e sabores, os produtos com o visual mais atrativo são os campeões de venda e já se tornaram marca registrada do evento há alguns anos.

É o caso do fettuccine de vinho, cuja massa é feita com vinho bordô artesanal, podendo ser servido tanto como um prato doce quanto salgado, e do fettuccines coloridos, feitos com beterraba, cenoura e espinafre. Estes podem ser vendidos separadamente ou juntos em uma mesma embalagem. “Durante a festa, conquistamos clientes que voltam durante o ano todo para buscar nossos produtos aqui na loja. No ano passado, vendemos todos os pacotes que levamos, e para essa edição estamos preparando uma quantidade um pouco maior”, conta a proprietária Maria Elisa Rizzetto Gallo.



Fettuccine feito de vinho é carro-chefe para a festa, afirma Maria Elisa Rizzetto Gallo

“A massa foi desenvolvida pela minha mãe junto com minhas tias e foram diversas tentativas até chegarmos na receita final”, completa.

Mas todos os anos vemos novidades e lançamentos. Nesta edição, uma delas será o chocolate com uvas passas feitas com a tradicional

uva Niagara rosada, a marca registrada do evento e da cidade de Jundiaí. Produzido pelo Sítio Fragole, o chocolate é produzido de forma artesanal Bean to Bar (do grão à barra), um tipo de chocolate artesanal onde o produtor controla todo o processo, com uvas 100% jundiaienses. Serão dois

tipos diferentes de barra, uma ao leite com 50% de cacau e outra com 70%, ambas com passas.

A ideia é que, em breve, as barras também possam ser feitas com uvas Niagara sem sementes, uma novidade que está em fase de estudos em Jundiaí. “O chocolate com passas foi feito como uma edição especial, pensado exatamente para ser lançado em uma data especial como é a Festa da Uva. Trabalhamos apenas com amêndoas paulistas, e já estamos plantando cacau em nossa propriedade para daqui um ou dois anos podermos produzir um chocolate também 100% jundiaiense”, explica o produtor e proprietário, Ricardo Paulino de Oliveira.

Já na parte das bebidas, uma ou-



Ricardo Paulino de Oliveira trará chocolates com uvas passas, feitas com Niagara jundiaiense

tra novidade promete agradar os paladares e refrescar o calor do início do ano na cidade. Também de Jundiaí e com receita própria, a cervejaria Mônaco Beer traz o chopp de açaí: uma

proposta que traz leveza e refrescância para aqueles que gostam de testar um sabor diferenciado na Vila do Chopp. O resultado foi um chopp tipo Lager bem refrescante e levemente adocicado, que agrada tanto aqueles que gostam da cerveja tradicional quanto os que preferem os choppes de vinho.

“O chopp de açaí surgiu de uma conversa entre amigos e clientes, quando um deles me desafiou a fazer uma receita desse tipo, mais frutada e com um sabor realmente diferente do tradicional. Depois de algumas tentativas, chegamos no produto final e colocamos em nossa loja para testes. E foi um sucesso total. Os primeiros barris foram consumidos rapidamente e então adequamos as proporções da receita para a produção em larga escala. O chopp tem sido um sucesso de vendas na nossa choperia e acreditamos que também será durante a Festa da Uva”, relata Cristian Nogueira Mônaco, proprietário da cervejaria Mônaco Beer.



Chopp de açaí é novidade refrescante, afirma Cristian Mônaco



É NOSSA

Uva Niagara de Jundiahy conquista Indicação Geográfica

Com a certificação de origem, produtores garantiram o selo de identidade da produção de uva Niagara em Jundiaí e Região

Atradicional Uva Niagara de Jundiahy passou a integrar, oficialmente, o seleto grupo de produtos brasileiros reconhecidos por Indicação Geográfica (IG). O registro foi concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), em 4 de abril de 2023, na categoria Indicação de Procedência, consolidando a reputação histórica da fruta cultivada na região de Jundiaí e entorno.

A certificação é resultado de um processo técnico que envolveu estudos de solo, clima, delimitação territorial e histórico produtivo. O pedido foi conduzido pela Associação Agrícola de Jundiaí, reunindo produtores e instituições públicas e privadas. A área reconhecida pela IG abrange os municípios de Jundiaí, Louveira, Itupeva, Jarinu e Itatiba, onde a Niagara encontrou condições ideais para desenvolver aroma delicado, docura equilibrada e características sensoriais próprias.

Mais do que um selo, o reconhecimento formal confirma o que os consumidores já percebiam: a Uva Niagara de Jundiahy possui identidade própria, construída ao longo de décadas. A variedade tornou-se símbolo da



Desde 2023, a Uva Niagara de Jundiahy é reconhecida pelo INPI, protegendo sua identidade

cidade, ligada à história de imigração, às festas tradicionais e às famílias que mantêm a viticultura como atividade econômica e cultural.

A IG protege o nome “Jundiah”, combate o uso indevido da denominação de origem, fortalece o produtor local e agrega valor comercial à fruta e aos derivados, como sucos, vinhos e espumantes. Também amplia oportunidades no mercado nacional e internacional, favorecendo estratégias de turismo rural e enogastronômico.

Essa certificação técnica confere à Uva Niagara Rosada de Jundiah proteção contra usos indevidos do nome, fortalece sua identidade regional e abre oportunidades de valorização comercial no mercado interno e externo, além de possibilitar a construção de um Conselho Regulador da IG para gestão contínua dos padrões de qualidade e uso da indicação.

Técnica e emoção caminham juntas nesse processo. A certificação reconhece o trabalho de gerações que plantaram, pesquisaram e aperfeiçoaram técnicas de cultivo na região. Ao mesmo tempo, preserva a memória afetiva ligada à uva: mesas fartas, colheitas familiares, cheiros de parreira e a participação marcante na economia local.

Para os produtores, a IG representa rastreabilidade, padronização e valorização. Para o consumidor, é garantia de origem e qualidade. Para o território, é afirmação de identidade e projeção nacional.

Com a Indicação Geográfica, a Uva Niagara de Jundiah passa a ocupar um lugar ainda mais destacado no cenário agrícola brasileiro, consolidando-se como produto típico, de tradição e alto valor agregado — um patrimônio regional que segue do campo para o mundo, mantendo raízes e abrindo novos caminhos.



Desde a década de 30, uva é o símbolo de Jundiaí

A primeira Festa da Uva aconteceu em 1934, no mercado central de Jundiaí, e atraiu multidões - desde então, ela é o símbolo máximo de nossa agricultura

A história da Festa da Uva de Jundiaí começa antes dos palcos, dos desfiles e das barracas. Ela nasce na terra, nas mãos calejadas dos agricultores e em um fenômeno raro da natureza: uma mutação genética que mudaria para sempre a identidade agrícola da cidade.

A TERRA, OS IMIGRANTES E O INÍCIO DOS PARREIRAIS

Jundiaí é a terra da uva desde o século 17. Em 1669, quando o município era apenas um povoado, o Cartório do 1º Ofício já registrava em nossas terras a produção e a venda de uva e vinho. No final do século XIX, Jundiaí passou a receber ondas de imigrantes italianos, vindos principalmente das regiões do Vêneto e da Lombardia. Eles encontraram na cidade da Serra do Japi um solo fértil, clima ameno e condições ideais para reproduzir o que já conheciam bem: o cultivo da videira.

Em pequenas propriedades familiares, começaram a plantar as primeiras mudas, ainda de forma experimental, adaptando as técnicas europeias à realidade brasileira. Os imigrantes trazem



Primeiras festas atraiam multidões ao centro da cidade

consigo a variedade de uva Isabel, mas foi a variedade Niagara, trazida do Alabama, nos Estados Unidos, que mais se adaptou ao solo jundiaiense. Desde 1893, já havia registro de plantação de uvas no bairro do Traviú.

Entre as famílias consideradas pioneiras no cultivo da uva em Jundiaí estão sobrenomes que até hoje fazem parte da memória da cidade, como Carbonari, Bonfiglioli, Fávaro, Roncolletta, Sarapico, Brunholi e Tomasetto.

Esses agricultores foram responsáveis por estruturar os primeiros pomares comerciais de uva, introduzir práticas de poda mais eficientes e disseminar o uso da enxertia, técnica essencial para o fortalecimento das plantas.

A MUTAÇÃO QUE MUDOU A HISTÓRIA

Foi nesse ambiente de experimentação e cuidado que ocorreu um dos episódios mais importantes da agri-



Exposição no antigo mercado municipal tinha carros alegóricos pelas ruas

cultura brasileira. Por volta de 1933, em um vinhedo da região do Traviú, produtores da família Carbonari perceberam algo incomum: um único ramo de uma videira de uva Niagara Branca passou a produzir frutos com coloração rosada. Não se tratava de uma variedade importada ou enxertada, mas de uma mutação genética espontânea,

raríssima, que trouxe características superiores à fruta original.

A nova uva apresentava casca rosada, polpa mais adocicada, maior resistência a pragas e melhor adaptação ao clima da região. Rapidamente, mudas foram multiplicadas a partir daquele ramo original, dando origem à hoje consagrada Niagara Rosada de Jundiaí

— uma variedade que colocaria o município no mapa nacional da fruticultura, hoje reconhecida pela indicação de procedência, com Indicação Geográfica (IG) da Uva Niagara Rosada de Jundiaí.

O fenômeno transformou produtores locais em referência técnica e científica, atraindo agrônomos, pesquisadores e curiosos de diversas regiões do país.

Seu Novo lar

ESTÁ NA MAC LUCER!

bellacqua
RESIDENCIAL

nexus
RESIDENCE

Soleggiato

vallis
RESIDENCIAL



Residencial
Vinea

residencial **Olivio Boa**

singolare
RESIDENCIAL

maitá
residencial

Avelâ
VILA RESIDENCIAL

VISTA BELLA
CAJAMAR

manawa
RESIDENCIAL

Empreendimentos sob medida para você!



Escaneie o Código e **faça**
seu agendamento conosco!

maclucer.com.br

HISTÓRIA

O NASCIMENTO DA FESTA DA UVA

Em 1934, quando a nova variedade já começava a ganhar fama, produtores e autoridades locais decidiram criar um grande evento para celebrar a colheita e valorizar o trabalho do campo. Surgia ali a primeira edição da Festa da Uva de Jundiaí.

Realizada nas ruas centrais da cidade, onde funcionava o antigo mercado municipal, hoje Centro das Artes, a festa reunia carros alegóricos decorados com cachos de uva, bandas musicais, concursos de frutas, exposições agrícolas e apresentações culturais. Mais do que um evento festivo, era um gesto de gratidão à terra e um reflexo da força dos pequenos agricultores.

A festa rapidamente ultrapassou os limites regionais e passou a receber visitantes de diversas cidades paulistas.

A CONSOLIDAÇÃO NO PARQUE DA UVA

Com o crescimento do público e da estrutura, Jundiaí decidiu construir um espaço permanente para o evento, afinal, já atraía mais de 100 mil visitantes. Em 1953, foi inaugurado o Parque Comendador Antônio Carbonari, que passou a ser o endereço definitivo da Festa da Uva.

O novo espaço permitiu a criação de pavilhões agrícolas, áreas de degustação de vinhos, palcos culturais e o tradicional parque de diversões. Ali nasceram imagens que permanecem vivas na memória da cidade: a pisa da uva, o desfile da Rainha da Uva, os bailes, os concursos de cestos ornamentais e os encontros familiares aos domingos.



Em 1953, inaugura-se o Parque Com. Antônio Carbonari

RESISTÊNCIA, PAUSAS E REINVENÇÃO

Ao longo de sua trajetória, a Festa da Uva enfrentou períodos de interrupção, especialmente durante a Segunda Guerra Mundial e, décadas depois, durante a pandemia da covid-19. No entanto, cada pausa foi seguida de um retorno ainda mais simbólico.

A partir da década de 2010, uma ampla reestruturação devolveu à festa seu caráter mais popular e comunitário, com entrada gratuita e fortalecimento dos pequenos produtores. A tradição passou a conviver com a modernidade, unindo memória rural e turismo cultural.

CORTE DA UVA

Nos primeiros anos da festa, a eleição da Corte da Uva estava intrinsecamente ligada à atividade agrícola do município, desta forma as rainhas

e princesas eram geralmente filhas de agricultores e moradoras dos bairros rurais. Por conta 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 Festa da Uva (1965) e da 8ª edição (1966), todas as demais tiveram a eleição da Corte da Uva.

Desde 2013, este tradicional evento do calendário municipal passou a ser comemorado junto com a Expo Vinhos, aumentando a experiência do visitante.

Hoje, a Festa da Uva de Jundiaí é mais do que um evento: é um patrimônio cultural vivo. Ela representa a história dos imigrantes, a força dos agricultores, o impacto de uma mutação genética rara e a identidade de uma cidade que transformou um fenômeno da natureza em símbolo coletivo de pertencimento.



AMÉRICA DO SUL FÉRIAS DE JULHO 2026

"País de paisagens espetaculares e muitas experiências únicas, a América do Sul é um destino apaixonante, onde cada momento se eterniza na memória."

Todos os pacotes tem:



BLOQUEIO AÉREO

Embarque: São Paulo

- ✈ Bilhete aéreo voando Latam
- กระเป๋า 1 Bagagem de até 23kg
- Transfer de chegada e saída
- City Tour
- Cartão de assistência viagem e Seguro bagagem ASSIST CARD



BUENOS AIRES

Saída 08 de julho 2026

A partir de:

10x **R\$349,00**

ou R\$ 3.490 por pessoa
em Apto Duplo Standard

4 Noites de hospedagem Hotel El Conquistador



SANTIAGO DO CHILE

Saída 08 de julho 2026

A partir de:

10x **R\$506,00**

ou R\$ 5.060,00 por pessoa
em Apto Duplo Standard

4 Noites de hospedagem Hotel Libertador



MENDOZA

Saída 07 de julho 2026

A partir de:

10x **R\$547,00**

ou R\$ 5.470 por pessoa
em Apto Duplo Standard

5 Noites de hospedagem Huentala Hotel

Valores por pessoa em apartamento standard duplo, sujeitos a reajuste e disponibilidade sem prévio aviso calculados base o câmbio do dia 05/01, US\$ 1,00 = R\$ 5,64, os mesmos serão recalculados ao câmbio do dia do pagamento. Taxas de embarque não incluídas. Consulte condições para pagamento até 24 vezes

Receitas doces com Uva Niagara

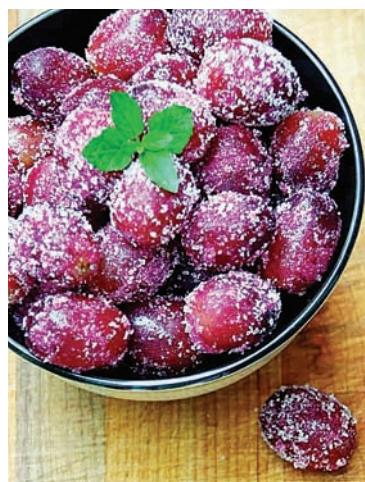
MOUSSE DE UVA NIAGARA

2 xícaras de polpa de uva Niagara
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 envelope de gelatina sem sabor
Bata tudo e leve para gelar. Fica aromática e suave.



UVA NIAGARA GLACEADA

uvas inteiras
clara de ovo,
açúcar cristal
Passe a uva na clara, e depois no açúcar.
Seque e sirva em taças — ótima para decoração de bolos.

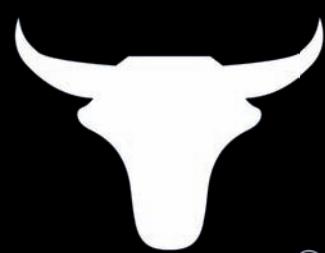


Empório de Carnes Nobres

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



NECO®

Desde 1963

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

SIGA-NOS NO INSTAGRAM
@NECOEMPORIODACARNE



ÓPTICA
PONTO
de VISTA

Da tradição

que molda Jundiaí ao cuidado
que transforma o olhar

Óptica Ponto de Vista, referência
em excelência para quem valoriza
história e qualidade

11 95228-1636

R. do Rosário, 634 - Centro, Jundiaí - SP

VOGUE
eyewear Ray-Ban YOUY OAKLEY

ÓPTICA
specialista

Tradição que inspira.

Ótica Especialista, o encontro
entre história e inovação no
cuidado visual

11 95228-1636

R. do Rosário, 615 - Centro, Jundiaí - SP

Ana Hickmann
eyewear

MICHAEL KORS

mormaii

HB





60 mil movimentos e Selo de Certificação ESG



O Aeroporto de Jundiaí é o número 1 do Brasil na aviação executiva e segue crescendo de maneira ordenada e sustentável, com compensação de carbono e sempre focado em projetos sociais para promover o desenvolvimento da cidade dentro dos padrões ESG

