

5º FESTIVAL
DELÍCIAS
DO VALE
DO CAFÉ
GASTRONÔMICO

GUIA
GOURMET

ETAPA IPIABAS

08 A 17
DE MAIO

www.deliciasdovaledo cafe.com.br

 @deliciasdovalerj

REALIZAÇÃO:

TROPIC

PRODUÇÕES
& EVENTOS

APOIO:



Secretaria de
Turismo



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO



PREFEITURA
BARRA DO PIRAI
ORGOULHO DE SER BARRENSE

Secretaria Municipal
de Turismo



Sicomércio



FC&VB-RJ

FEDERAÇÃO DE CONVENCION & VISITORS
MUNICÍPIO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO



GAZETA
SUL FLUMINENSE

INFORME
do vale



Go**trix**
MOBILIDADE URBANA



EDITORIAL

A quinta edição do Festival Delícias do Vale, que vai de 08 a 17 de maio, em Ipiabas (distrito de Barra do Piraí), traz como tema e inspiração a "Cozinha Afro-Brasileira". nos estabelecimentos gastronômicos.

A festa começa no fim de semana do Dia das Mães, em pleno outono, uma das melhores épocas para curtir a região. E, para celebrar, de 08 a 10/05, a Praça de Ipiabas será cenário para degustações e venda de produtos e artesanato da região, além de apresentações culturais, a partir das 18h.

Já durante os dez dias do

Delícias do Vale do Café, os estabelecimentos gastronômicos participantes do festival servem receitas exclusivas preparadas especialmente para o evento, a preços fixos: pratos principais de R\$ 69 a R\$ 99, sanduíches de R\$ 39 a R\$ 49 e sobremesas entre R\$ 19 e R\$ 39.

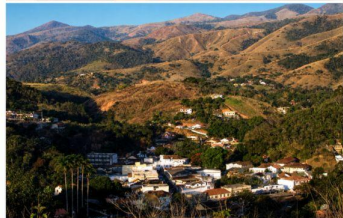
O festival tem como objetivo valorizar a gastronomia e a cultura do Vale do Café, repleta de histórias e tradições, além de ingredientes de excelência. O evento busca integrar toda a cadeia produtiva do turismo regional, como gastronomia, hospedagem, produtores e artesãos.

EXPEDIENTE

Direção de arte: Maria Inés Oliveros | Igor Feijó **Diagramação:** Igor Feijó **Produção e organização:** Tropic Produções e Eventos | Maria Inés Oliveros | Igor Feijó André Jotha | Cristiane Zotich | Samantha Moraes | Elza Bighi **Fotos:** Roxana Menacho **Assessoria de imprensa:** Gracie Croce **Editorial e revisão:** Gracie Croce

Viva o Extraordinário

— Com Convention & Visitors Bureau - Vale do Café —



Rota das fazendas históricas , Rota da cachaça, Rota do queijo, Rota do café, Rota Rural de Paty, Rota dos quintais.

📷 valedocafeevbrj

☎ (24) 992689708

🌐 www.valedocafeturismo.com.br

Vale do Café
CONVENTIONAL VISITORS BUREAU

ARMAZÉM DA COLINA



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



BOBÓ DA COLINA

Bobó de camarão servido com arroz branco, acompanhado de farofa de coco ralado fresco e farinha biju, finalizado com folhas de coentro.

ARTESANIA PIZZARIA



📷 @artesaniapizzaria

☎️ (24) 98873-4734

📍 RJ-137, 10765 - Ipiabas - RJ

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



PIZZA UBUNTU CAMARÃO

Massa artesanal, queijo coalho ralado, base cremosa de mandioca, azeite de dendê, leite de côco, pimenta dedo de moça, camarões selecionados, cebola roxa e rúcula.

BRASEIRO

BRASEIRO

📍 @braseiro_ipiabas

☎️ (24) 99229-7958

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

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

Sex das 11h30 às 15h e das 18h30 às 22h30,

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



ENCANTO DO TROPEIRO

Feijão tropeiro com pedaços crocantes de torresmo, acompanhado de lombo suíno grelhado à moda da casa, finalizado cebolas caramelizadas e aipim frito.

Porque boas
experiências
também merecem
boas conexões



**GOTRIX, SEMPRE
AO LADO DE QUEM
FAZ A DIFERENÇA.**

Gotrix
MOBILIDADE URBANA

FORTE DAS MASSAS

*Forte das
Massas*

📷 @fortedasmassas

☎️ (24) 99919-9638

📍 Rod. das Trovas, 11030 - Centro - Ipiabas

🕒 Ter a Sab das 12h às 22h Dom 12h às 16h



MOAMBA ANGOLANA

Filé de tilápia com quiabo, abóbora, pimentões vermelho e amarelo e beringela cozidos no molho com pimenta e temperos no óleo de palma, acompanhado de arroz branco e farofa de óleo de palma.

GUSTO ITALIANO TRATTORIA



📍 @gustoitalianotrattoria

☎️ (24) 98873-4734

📍 RJ-137, 10765 - Ipiabas - RJ

🕒 Qui 12h às 16h e 18h às 21h30,
Sex e Sáb 12h às 16h e 18h às 23h30 e
Dom 12h às 21h30



ARROZ MALÊS

Arroz branco cozido ao dente, linguíça toscana desconstruída frita, refogado de cebola branca, alho, pimentão amarelo, pimentão vermelho, pimenta dedo de moça, leite de côco e azeite de dendê. Finalizado com linguíça frita e camarões selecionados.

PANDIÁ ARMAZÉM GOURMET



📍 @pandia_armazem_gourmet

☎️ (21) 99733-1036

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

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



IORUBÁ

Belly Rib suíno acompanhado de quibebe de abóbora, tempurá de quiabo e molho Elias.

RESTAURANTE DO MANDÍ



📱 @ipiabasmandi

☎️ (24) 99322-7483

📍 Expedicionário Tavares Ferreira, 17, Ipiabas - RJ

🕒 Qua a Dom 11h às 17h



MOQUECA DO MANDÍ

Arroz, pirão, salada de palmito, tomate e alface, batata frita e moqueca.

MÍDIA QUE CONECTA.

INFORMAÇÃO LOCAL, RESULTADOS REAIS.

Somos o maior perfil informativo e o principal hub de mídia do Vale do Café.



PRESEÇA DIGITAL E FÍSICA



REVISTA MENSAL



NOTÍCIAS DINÂMICAS

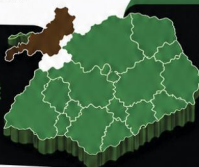


COMUNIDADE ENGAJADA



ONDE ESTAMOS

CONECTAMOS O VALE DO CAFÉ E REGIÃO



- VOLTA REDONDA
- BARRA DO PIRAI
- VASSOURAS
- MIGUEL PEREIRA
- MENDES
- TRÊS RIOS
- RESENDE
- ITAITAIA
- BARRA MANSA
- PIRAI
- RIO DAS FLORES
- PATY DO ALFERES
- PINHERAL
- ENGENHEIRO PAULO DE FRONTIN
- RIO CLARO
- VALENÇA
- PARACAMBI
- JAPERI



MAIOR ALCANCE

MAIS DE **50 MILHÕES** DE CONTAS ALCANÇADAS MENSALMENTE



AUDIÊNCIA ENGAJADA

GRUPOS DE WHATSAPP COM MAIS DE **4000** PESSOAS



INFORMAÇÃO COM AGILIDADE

NOTÍCIAS DINÂMICAS, ATUALIZADAS E COM IMPARCIALIDADE



PRESEÇA EM DIVERSOS FORMATOS

12 TELAS DE MÍDIA INDOOR EM VASSOURAS
3 TELAS DE MÍDIA INDOOR EM MIGUEL PEREIRA
PODCAST SEMANAL



INSTAGRAM @INFORMEDOVALERJ



INSTAGRAM @GAZETASULFLU



SITES INFORMEDOVALE.COM.BR GAZETASULFU.COM.BR



REVISTA MENSAL INFORME DO VALE



GRUPOS DE WHATSAPP COM MAIS DE 4000 PESSOAS

SR. DOGÃO



📷 @srdogaopiabas

☎️ (24) 99868-4040

📍 RJ-137, 10765 - Ipiabas - RJ

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



BURGUER TERRA & MAR NO DENDÊ

Pão australiano, hambúrguer artesanal suíno 120 gramas chapeado no dendê, queijo mussarela, maionese, tomate, rúcula, camarões chapeados no dendê e molho picante.

TATY CAPATO BOLERIA E CAFÉ



📷 @ipiabasboleriaecafe

☎ (24) 99975-8714

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

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



DENGO TROPICAL

Sobremesa brasileira à base de quindim, com textura cremosa e brilho dourado, finalizada com calda artesanal de maracujá e chantilly leve de coco.

YAMA IPIABAS SUSHI



📍 @yama_ipiabas

☎ (24) 99281-9898

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

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



MISTURA DE ORIGENS

Poke com feijão fradinho, carne de porco, vinagrete de pimentões coloridos, palmito, banana frita, manga, maçã verde sob cama de arroz japonês.

ZAPPA BAR E RESTAURANTE



📷 @zapabariapiabas

☎️ (24) 99901-7273

📍 Rua Coronel Cristiano, 115, Ipiabas- Barra do Pirai - RJ

🕒 Seg e Terça 11h às 16h Qua a Dom de 11h às 23h



NHOQUE DO VALE

Nhoque de aipim salteado na manteiga, com camarão alho e óleo, coberto com molho de tomate acompanhado de parmesão fresco.

ROTA DA CACHAÇA

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

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

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



ALAMBIQUES:

MAGNÍFICA DE FARIA | PINDORAMA | KANA KARAM

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



ROTA DO QUEIJO

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

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

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

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



FABRICAÇÃO DO SEU
PRÓPRIO QUEIJO;

AMAMENTAÇÃO DE
FILHOTES;

CAVERNA DE MATURAÇÃO
SUBTERRÂNEA COM PEDRAS
NATURAIS;

VIVÊNCIA DA ROTINA DOS
PRODUTORES;

EXPERIÊNCIA RURAL E
CONTATO COM OS ANIMAIS;

PRODUTORES PREMIADOS
EM CONCURSOS MUNDIAIS;

DIVERSIDADE DE
PROPRIEDADES E DE QUEIJS
PARA DEGUSTAÇÃO;

ALMOÇO RURAL.

CONTATOS: (24) 99883-1085 | @rota_doqueijo



ONDE SE HOSPEDAR IPIABAS



A CASA
HOSTEL IPIABAS

☎ (22) 99734-9649

@ @a_casa_hostel_ipiabas

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



IPIHOUSE

☎ (24) 99209-3434

@ @ipihouse_ipiabas

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



POUSADA BRISA DO VALE

☎ (24) 98809-0084

📍 @pousadabrisadovale

📍 Rua Raquel da Silva Freitas, 350,
Ipiabas, Barra do Pirai - RJ



POUSADA PÔR DO SOL

☎ (24) 99226-2686

📍 @pordosol_ipiabas

📍 R. Ver. Leonel de Souza, 335
Ipiabas, Barra do Pirai - RJ



POUSADA VALE DO CAFÉ

☎ (24) 99850-4106

📍 @pousadavalecafe

📍 R. Ver. José Alves Pegas, 212
Ipiabas, Barra do Pirai - RJ

TROPIC

PRODUÇÕES
& EVENTOS

Transformando
ideias em
receitas de
sucesso.

@tropicproducoes
www.tropicproducoes.com.br

