

Viva, experimente,
descubra e deguste este
roteiro que é uma viagem
por diversos terroirs e culturas!



Descobrimo Sousas & Joaquim Egídio

Desacelere o ritmo da cidade e comece a vivenciar a natureza. Respire fundo e olhe para o horizonte, sem pressa.

Os distritos de Sousas e Joaquim Egídio reúnem espaços incríveis, que vão muito além de belíssimos roteiros em meio à natureza preservada na Área de Proteção Ambiental de Campinas. Por lá, cultura, arte, artesanato, gastronomia e produtos da nossa terra se encontram em harmonia, propiciando experiências memoráveis. Caminhar pelas ruas e estradas dos distritos é uma viagem encantadora, adentrando em um tempo por vezes esquecido.

Nesse verdadeiro roteiro de charme, os visitantes encontrarão experiências diferenciadas: salumeria artesanal com salames, copas entre outros preparados com ingredientes selecionados; criação de ovelhas e produção de queijos saborosíssimos; cafés especiais, produzidos de forma orgânica, em ambiente de agrofloresta; espaço de gastronomia, comandado por um renomado chef francês; artesanato brasileiro autêntico, em toda a sua diversidade, respeitando os artesãos; cervejas artesanais de várias escolas mundiais.



Escaneie
o qr code e
saiba mais.



Informe-se das datas, horários e condições de funcionamento dos locais pelos telefones e/ou Instagram aqui informados.

Scan for
the English
version





 @amarus.salumeria
 (19) 99329-6795

Na Rua Attilio Zanatta, 86, no charmoso Distrito de Sousas, encontra-se a Amarus Salumeria, dedicada aos apreciadores da **charcutaria artesanal**. Especializada na produção de copas, salames, guanciales e outros produtos típicos da salumeria, a Amarus segue receitas tradicionais italianas com um toque de cuidado e qualidade.

A seleção minuciosa de carnes e temperos garante um sabor autêntico, sem o uso de corantes ou realçadores de sabor. Aqui, conservantes são utilizados apenas quando necessários para a segurança alimentar. Um convite a quem busca saborear o verdadeiro sabor da charcutaria, produzido com respeito às tradições e paixão pelo ofício.



 @chef.danielvalay
 (19) 98378-5388

Bem próximo da Praça Beira Rio, ao lado do Rio Atibaia, você encontra o **Ateliê de Gastronomia** do Chef Daniel Valay, na R. Maneco Rosa, 55, onde são ministradas aulas de culinária e panificação, bem como eventos privativos.

Nascido na França, na região da Bretanha, o Chef Daniel Valay possui mais de 40 anos de experiência em alta gastronomia, com formação pelo Lycée Hotelier de Guérande, com passagem pela França, Inglaterra e Brasil. No Brasil, foi Chef Executivo do grupo Leopoldo e Royal Palm Plaza Resort, em Campinas.



 @cabanhacampestre53
 (19) 99761-1706

Na Rodovia José Bonifácio Coutinho (SP-081), km15, no Condomínio Serra das Cabras, você encontrará a Cabanha Campestre 53. O local oferece a vivência de um dia na fazenda de **criação de ovelhas**, manejo em piquetes abertos e ovril, ordenha, **queijaria**, espaço de convivência e charmoso empório, onde realizam oficinas, palestras, cursos e momentos de degustação gastronômica além de peças de artesanato a partir da lã de ovelha usando técnicas milenares de feltragem e tingimento natural com sementes, cascas, folhas, flores e frutas da região.



 @imaterial_ artesanatobrasileiro
 (19) 98600-4825

No coração de Sousas, quase ao lado da Igreja de Santana, você encontrará o Imaterial Artesanato Brasileiro, na Rua Sete de Setembro, 63. Um espaço dedicado à **arte popular e ao artesanato tradicional brasileiro**, com uma curadoria diferenciada, trazendo um olhar contemporâneo sobre peças que representam nossas raízes.

Lá você conhecerá o Brasil através do artesanato autêntico, conhecendo também as histórias de quem faz.



FLOR DA LUA



 @cafeflordalua
 (19) 99368-3451

Ao cruzar para a "outra margem" do Rio Atibaia, e seguir em direção à Mata Ribeirão Cachoeira, dentro do Condomínio Colinas do Atibaia, você descobrirá o **Café Artesanal** Flor da Lua, localizado na Estrada Sousas - Pedreira, Km 7. Esta charmosa microtorrefação é especializada no processamento de cafés orgânicos especiais de sua própria lavoura.

O Sítio Agroflorestal Flor da Lua é um espaço dedicado à promoção e geração participativa de conhecimento, fomento à cultura local e práticas ambientalmente sustentáveis.



 @tocadamangava
 (19) 97824-7030

A Toca da Mangava está localizada na entrada da Granja Belmonte, entre Sousas e Joaquim Egídio. É a **cervejaria artesanal** em funcionamento a mais tempo no mesmo lugar na cidade, tendo iniciado suas atividades em agosto de 2013.

O espaço anexo à produção abre ao público todos os sábados e domingos, com 6 torneiras de diferentes estilos de cervejas produzidas no local, além de petiscos especiais. Ao longo do ano são lançadas cervejas sazonais, com destaque para a cerveja de Inverno, Fly me to the Moon (barley wine) e a de Primavera, Little Darling (witbier).