

SABOR & SABER

Tour com Experiências

Espirito Santo do Pinhal - SP

Explorar a culinária e os prazeres da mesa sempre esteve associado a momentos de lazer e a viagens, porém o conceito deste tour foi concebido para abranger atividades além do prato “SABOR & SABER”.

As atividades trarão o conhecimento e valorizam a relação entre a comida e sociedade - **comida e bebida como meio de conexão entre as pessoas, os lugares e o tempo**, apresentadas de tal maneira que valorizam a história, a cultura e o meio ambiente da região.

Visitaremos 2 Projetos básicos na Região:

- ✓ FAZENDA KAYNÃ - atividades de produção agropecuária de maneira sustentável
- ✓ VINÍCULA GUASPARI - Como se reinventaram e transformaram o potencial de uma região.

Além das visitas teremos também rodas conversas do grupo e aprendizados e conhecer a gastronomia da região.

UM POUCO DA HISTÓRIA

Espírito Santo do Pinhal - SP foi fundada em 1849, após disputas por terras com tiroteios e ameaças entre os envolvidos, por Romualdo de Sousa Brito, natural de Santa Cruz das Palmeiras. As terras dessa cidade pertenciam a Fazenda do Pinhal, antiga Sesmaria. Tratava-se de uma enorme fazenda dominada pela árvore araucária, nascentes e florestas exuberantes.

Em meio ao complexo da Mantiqueira, Espírito Santo do Pinhal é circundado por uma paisagem surpreendente e por águas minerais de altíssima qualidade. Com cerca de 43 mil habitantes, possui um dos melhores climas e índices de desenvolvimento humano do país.

O símbolo maior, o Café, é e sempre será, a sua maior riqueza. Traduz a formação cultura Pinhalense. A cidade é mundialmente conhecida pela altíssima qualidade do Café Arábica onde é produzido e beneficiado.

Recentemente a cidade vem sendo conhecida pela produção de vinho a Vinícola Guaspari produz vinhos de altíssima qualidade e premiados.



Fazenda Kaynã
Kaynã tem origem no tupi guarani e significa “morador do mato”

ALIMENTOS PRODUZIDOS EM PERFEITA
HARMONIA ENTRE O HOMEM E A TERRA

Seu proprietário Jefferson Adorno conduz a pequena Fazenda, com área de 123 hectares localizados aos pés da Serra da Mantiqueira paulista no município de Santo Antônio do Jardim/SP – Brasil, a 190 km da capital. Produzimos todos os produtos com a nossa marca KAYNÃ, como o Café Especial, o Fubá de Milho moído em moinho de pedra e o Mel.

MISSÃO

Desempenhar atividades de produção agropecuária de maneira sustentável, produzindo alimentos seguros em um ambiente de trabalho saudável e com a terra cumprindo sua função social.

FUBÁ DE MOINHO DE PEDRA

Sementes não transgênicas
Cultivado sem inseticidas e fungicidas
Seleção manual dos grãos
Grãos secos ao sol
Moído em moinho de pedra de 1955

CAFÉ ESPECIAL

Bebida entre 82 e 83 pontos (SCLA)
Densidade elevada
Grãos selecionados mecanicamente por cor,
densidade e tamanho
Seleção manual após a torra
Secagem natural

MEL SILVESTRE

As abelhas vivem nas matas nativas da fazenda.





Uma identidade visual que homenageia a origem da vinícola: a família. O sobrenome da mãe recebe o realce da tipografia, enquanto o ícone da pomba dourada simboliza a devoção da família ao Espírito Santo.

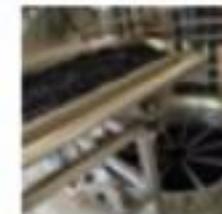
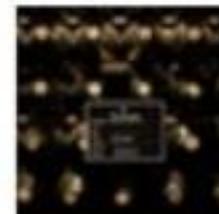
A Vinícola Guaspari traduz a paixão e o espírito empreendedor de uma família que se dedicou a transformar uma antiga fazenda de café em uma bela e instigante vinícola..

Em 2006, foram plantadas as primeiras videiras. Eram mudas de diversas variedades francesas, escolhidas em virtude das características do terroir da região. Dois anos após o primeiro plantio, a vinícola foi construída. O primeiro vinho foi produzido em 2008, de maneira artesanal. Foram apenas 30 garrafas, que reforçaram o potencial do projeto. Gradualmente a área de plantio foi ampliada, chegando hoje a 50 hectares de vinhedos próprios a partir dos quais todo o vinho é produzido.

Uma das grandes inovações do projeto da Guaspari é a transferência da safra para o inverno, quando o clima -- amplitude térmica, insolação e ausência de chuvas -- é o ideal, semelhante ao das grandes regiões vinícolas do mundo.

As características da região foram registradas como favoráveis à viticultura já no início do século XIX pelo botânico francês Auguste de Saint-Hilaire, quando esteve no Brasil.

Altitudes entre 1.000 m e 1.300 m, as noites frescas e a ótima insolação durante o dia proporcionam uma amplitude térmica entre 10°C e 12°C na época da colheita, semelhante à das grandes regiões produtoras europeias. Soma-se a isso um solo seco – com boa drenagem – e granítico, o que é especialmente indicado para uvas destinadas à produção de vinhos de alta qualidade. O resultado é um grande terroir.



PRÁTICAS DE ESG Econômica, Social e Ambiental



ESG (sigla em inglês para Environmental, Social e Governance) é a nova realidade dos negócios. Representa a métrica que avalia as operações das empresas conforme os seus impactos em 3 eixos principais: o Meio Ambiente, o Social e a Governança.

Durante o evento teremos exemplos e conversas nos 3 eixos com a facilitação de um consultor.

Agenda 2030

É um apanhado de metas, norteadores e perspectivas definido pela ONU para atingirmos a dignidade e a qualidade de vida para todos os seres humanos do planeta, sem comprometer o meio ambiente, e, conseqüentemente, as gerações futuras.

A Agenda 2030 é universal, indivisível e integrada. Ela sintetiza as aspirações e integra as dimensões econômica, social e ambiental. Seu lema central, Ninguém deixado para trás, baseia-se em cinco princípios orientadores **5 Ps**:

Pessoas, **P**laneta, **P**rospêridade, **P**az e **P**arcerias