

VIAGENS DO RUSTY SERRA DA BOCAINA



28 DE ABRIL A 03 DE MAIO DE 2026
Feriado de 1º de maio

INFORMAÇÕES GERAIS

Data: 28 de abril a 03 de maio de 2026 (terça a domingo)

- 1 diária de hospedagem na Pousada Villa Parahytinga, em São Luiz do Paraitinga (de terça a quarta);
- 2 diárias de hospedagem na Estalagem Shambala, em Cunha (de quarta a sexta);
- 2 diárias de hospedagem na Pousada Fazenda Panorama, em Silveiras (de sexta a domingo);
- Traslados em veículo executivo;
- Serviço de guia de Rusty Marcellini.

Refeições inclusas, com água mineral:

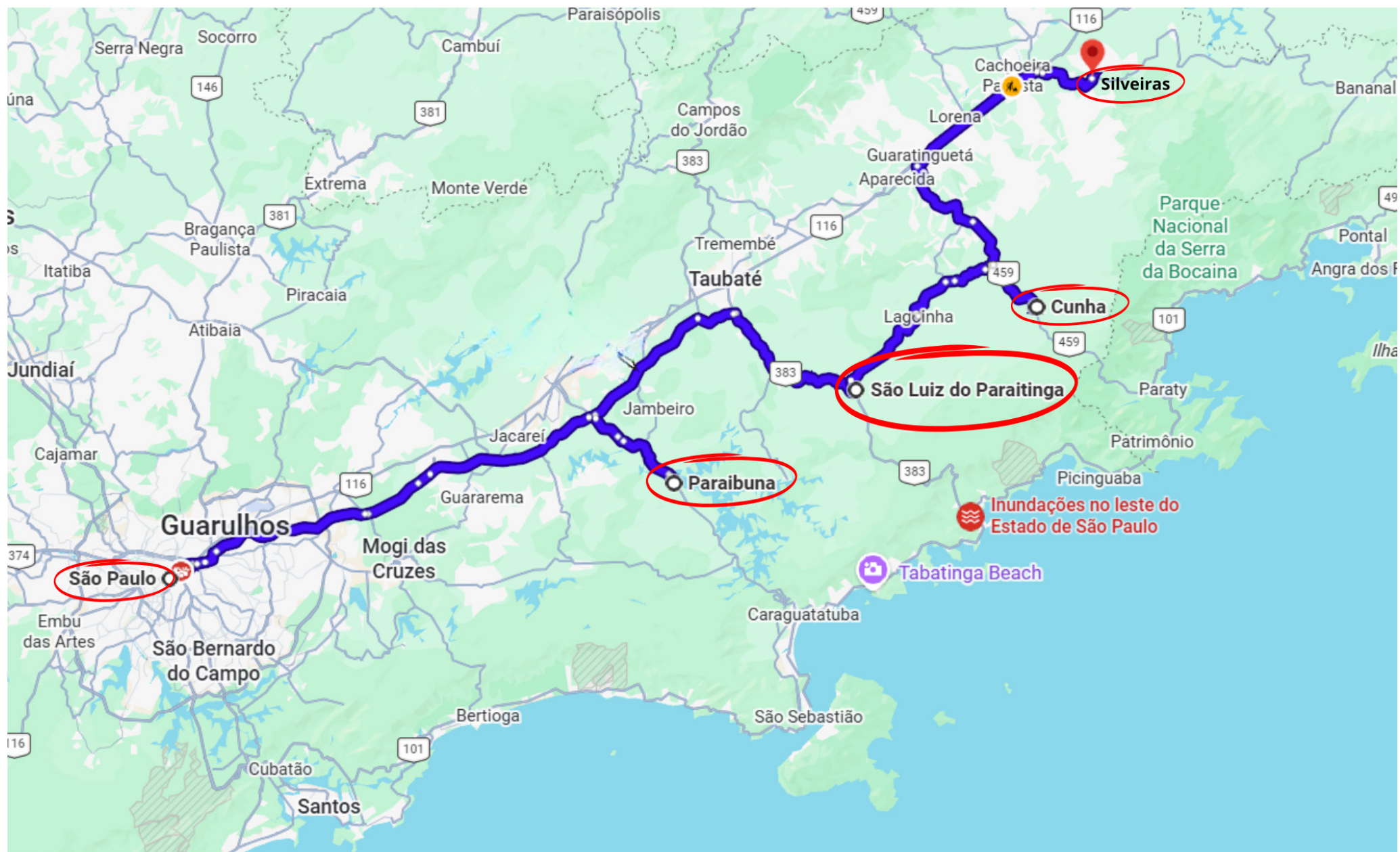
- Fazenda da Comadre, em Paraibuna;
- Restaurante Carreiro e Tropeiro, em Catuçaba;
- Restaurante Dona Felicidade, em Cunha;
- Bar Blackfin, em Cunha;
- Brunch na Fazenda Santa Vitória, em Queluz;
- Chá da tarde caipira, com Rafa Bocaina, em Silveiras;
- Trempe Restaurante, em Silveiras;
- Almoço caipira com Rafa Bocaina, em Silveiras;
- Jantar de caldos com Rafa Bocaina, em Silveiras;
- Restaurante Lobozó, em São Paulo, do chef Marcelo Corrêa Bastos.

Atividades:

- Visita guiada pelo centro histórico e Mercado Municipal de Paraibuna;
- Visita guiada ao Sítio do Bello, em Paraibuna, com degustação de frutas;
- Visita guiada com degustação à Queijaria Lano-Alto, em São Luiz do Paraitinga;
- Visita à produção de shitake Fruto da Serra Shiitake, com degustação, em Cunha;
- Visita guiada com degustação à Vinícola 1300 Estate, em Cunha;
- Visita guiada com degustação ao Sempre Olivas, em Cunha;
- Visita à ateliê de cerâmicas, em Cunha;
- Visita guiada com degustação à Queijaria Santa Vitória, em Queluz;
- Dia dedicado à charcutaria, criação de porcos e cultura caipira com Rafa Bocaina.



MAPA



Sobre Rafa Bocaina

Curiango Charcutaria Artesanal

Rafael Cardoso, mais conhecido como Rafa Bocaina, é desses artesãos que carregam história nas mãos.

Melhor Artesão da Gastronomia (2022), vive em Silveiras, no interior paulista, onde lidera a Curiango e produz uma charcutaria única, feita com porcos crioulos e muita pesquisa de origem.

Rafa tem um dos projetos brasileiros mais importantes de embutidos de porco. Desenvolve sua pesquisa acerca das antigas raças de porcos da região.

À frente do projeto “Do Rabo ao Focinho – Portugal”, indicado ao prêmio Mesa Marcada, Rafa cria pontes entre a cultura caipira e o universo rural português — conectando técnicas, memórias e sabores que atravessam oceanos e gerações.



Pousada Villa Parahytinga

No coração do centro histórico de São Luis do Paraitinga, em um belo casarão da era colonial, a pousada oferece acomodações amplas e elegantes. As suítes são integradas a um delicado jardim interno que lembra as tradicionais casinhas da cidade.



Estalagem Shambala

Localizada em Cunha, foi projetada intuitivamente, baseada na filosofia oriental, segundo os conceitos da milenar arte do feng shui. Bem estruturada para o lazer, tem também como proposta uma atmosfera propícia ao relaxamento.



Pousada Fazenda Panorama

A Pousada Fazenda Panorama em Silveiras, ao pé da Serra da Bocaina, se destaca pela hospitalidade acolhedora e natureza exuberante. Com jardim, piscina, terraço, bar e vista para a montanha



Restaurante Lobozó

O restaurante Lobozó representa a culinária caipira na vida moderna, encabeçada pelos chefs Marcelo Corrêa Bastos e Gustavo Rodrigues. O nome se refere a um mexido muito emblemático da cultura caipira.



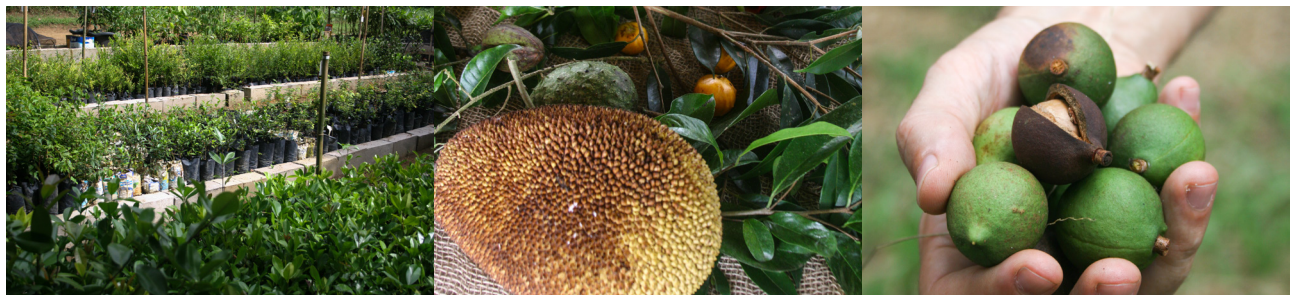
Queijaria e Fazenda Santa Vitória

Situada em Queluz, no Vale do Paraíba, exatamente entre a Serra da Mantiqueira e a Serra da Bocaina, já conquistou prêmios nacionais e internacionais. Produz queijos, iogurte e manteiga com leite de vaca.



Sítio do Bello

Tem como objetivo produzir, comercializar e incentivar o turismo e o consumo consciente de frutas nativas do Brasil como forma de preservá-las, assim como os ecossistemas de onde são originárias.



Queijaria Lano-Alto

Produtor do requeijão de prato, tradição centenária do Vale do Paraíba. Localizada em Catuçaba, na Serra do Mar, a Lano-Alto produz iogurtes, queijos frescos e maturados, ricota e doce de leite.



Vinícola 1300 Estate

Projeto vitivinícola no município de Cunha, ancorada na cota 1.300 – ponto mais alto da propriedade, que já conquistou duas Medalhas de Ouro no CMB Brasil Selection.



Fruto da Serra Shiitake

Cultivo de shiitake, localizado em Cunha, interior de São Paulo, com visita guiada e bistro com pratos e aperitivos feitos com os próprios cogumelos da propriedade.



Sempre Olivas

É um entreposto de comercialização de azeites brasileiros. Promovem aulas especializadas, degustações, demonstrações de extração de azeite, apresentações de novas safras e produtores, além de palestras.



Ateliê de cerâmicas

A cidade de Cunha tem o título de Capital Nacional da Cerâmica em Alta Temperatura. São mais de 20 ateliês concentrados na cidade e suas imediações, que produzem peças decorativas e utilitárias.



Bar Blackfin

Bar estilo Izakaya da Cervejaria Blackfin, conhecido por seu ambiente descontraído e acolhedor, que oferece em seu cardápio como gyozas, tempurás, noodles, futomakis e muito mais.



Restaurante Dona Felicidade

Pousada com restaurante aberto ao público em Cunha, de comida caseira em fogão a lenha, fica entre as montanhas bem perto da junção das Serras do Mar, da Bocaina e do Quebra-Cangalha.



VALORES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO PIX OU TRANSFERÊNCIA

Valores: (por pessoa, passagens aéreas não inclusas):

QUARTO SEM HIDRO (hotel de Silveiras)
(4 disponíveis)

Em acomodação dupla:
(Entrada de R\$ 1.490 + 03 parcelas x R\$ 2.140)
Valor total: R\$ 7.910

Em acomodação individual:
(Entrada de R\$ 1.490 + 03 parcelas x R\$ 2.580)
Valor total: R\$ 9.230

QUARTO COM HIDRO (hotel de Silveiras)
(2 disponíveis)

Em acomodação dupla:
(Entrada de R\$ 1.490 + 03 parcelas x R\$ 2.200)
Valor total: R\$ 8.090

Em acomodação individual:
(Entrada de R\$ 1.490 + 03 parcelas x R\$ 2.700)
Valor total: R\$ 9.590

Condições de pagamento:

- Entrada a ser paga em março, mais 3 parcelas iguais a serem pagas nos dias 05 de abril, 05 de maio e 05 de junho de 2026.

DADOS BANCÁRIOS: Banco Itaú | Agência: 0925 | Conta Corrente: 51632-0 | Titular: Marcellini
Produções Cult. e Art. | CNPJ: 09.635.204/0001-73 (PIX)

Enviar comprovante no WhatsApp: 31 3567-9108 ou contato@rustymarcellini.com.br



OPÇÕES DE VOOS:

A compra das passagens aéreas deverá ser feita pelos próprios viajantes nos seguintes voos, somente após o comunicado da confirmação da viagem.

OBS: O roteiro oficial inicia no dia 28 de abril, terça-feira, com saída do aeroporto de GUARULHOS às 10h. Caso o viajante prefira outras opções de voos, deverá encontrar o grupo em Guarulhos para dar início à viagem roteirizada por Rusty Marcellini.

**ATENÇÃO: O voo de ida é via GUARULHOS.
O voo de retorno é via CONGONHAS.**

DIA 28/04 (TERÇA-FEIRA)

BELO HORIZONTE - **GUARULHOS:**

Voos que chegam até as 10h.

DIA 03/05 (DOMINGO)

CONGONHAS - BELO HORIZONTE:

Voos a partir das 17h30.

*Consulte seu agente de viagens.

NÃO INCLUSOS:

- Passagens aéreas
- Sucos, refrigerantes, cafés e bebidas alcoólicas nas refeições;
- Serviço sobre bebidas alcoólicas;
- Despesas pessoais realizadas nos estabelecimentos visitados;
- Seguro de viagem (recomendamos adquirir caso seu plano de saúde não tenha cobertura nacional).

INFORMAÇÕES GERAIS

Observações:

- Todos os roteiros podem conter atividades ou momentos que demandam caminhada. Leve consigo sempre calçados confortáveis.
- Para a realização da viagem é necessário o mínimo de 08 pessoas. Caso este número não seja alcançado, os valores pagos pelos participantes inscritos serão devolvidos;
- No roteiro, a ordem da programação poderá ser alterada, assim como as visitas, passeios, restaurantes e hotéis, por algum motivo operacional ou de força maior, estando sujeitos a alteração, mas sempre oferecendo a garantia de categorias e serviços similares sem nunca perder a qualidade e quantidade publicada no roteiro, com condições no mínimo iguais ou superiores;
- As vagas são limitadas a 16 pessoas. Somente após o pagamento da inscrição, o participante terá sua vaga garantida;
- As vagas serão preenchidas conforme a ordem de pagamentos dos inscritos;
- Os valores não são reembolsáveis em caso de cancelamento da viagem por parte do viajante. Salvo se houver outro cliente, em lista de espera, para preencher a vaga.
- Não nos responsabilizamos por transporte extra ou reembolso de valores caso o viajante perca o voo, por quaisquer motivos. Sinalizamos os horários de início e término do roteiro, bem como as opções de voo com horários pertinentes, que permitem folga em caso de atrasos do grupo durante a viagem.
- Em caso de viajantes que se portarem de forma inconveniente no grupo, atrapalhando o andamento da viagem com comportamentos inadequados, estes serão convidados a se retirarem da viagem.
- Caso algum viajante adoença ou se sinta mal durante a viagem, as atividades programadas não serão interrompidas. O roteiro e a programação serão cumpridos e caberá ao viajante acionar seu seguro de viagem, plano de saúde ou assistência médica.





UM PESQUISADOR QUE BUSCA REGISTRAR E DIVULGAR O QUE EXISTE DE MAIS INTERESSANTE NO MUNDO DA GASTRONOMIA

Rusty Marcellini é comentarista
de gastronomia da rádio CBN.

Em seu trabalho de pesquisa gastronômica,
já visitou todos os estados brasileiros.

É autor de livros de gastronomia,
realizador de documentários, foi
comentarista do programa Encontro com
Fátima Bernardes, da TV Globo, um dos
jurados do reality Cozinheiros em Ação
do canal GNT e apresentador
do programa Trilhas do Sabor,
na Rede Minas.

Desde 2010 dá aulas de culinária e
realiza excursões gastronômicas
pelo Brasil e pelo mundo.



INFORMAÇÕES E VENDAS:

adriana@rustymarcellini.com.br
contato@rustymarcellini.com.br
WhatsApp: (31) 3567-9108

m
rusty marcellini

   [rustymarcellini](https://www.rustymarcellini.com.br)
www.rustymarcellini.com.br