

VIAGENS DO RUSTY SOLSTÍCIO NO SUL

(Porto Alegre, Vale dos Vinhedos e Cânions)

23 A 28 DE JUNHO DE 2026





INFORMAÇÕES GERAIS

Data: 23 a 28 de junho de 2026 (terça-feira a domingo)

INCLUSOS:

- 1 diária de hospedagem no Hotel Laghetto Viverone Moinhos (de terça para quarta);
- 2 diárias de hospedagem na Hotel CasaCurta , em Garibaldi (de quarta a sexta);
- 2 diárias de hospedagem no Parador Casa da Montanha, em Cambará do Sul (de sexta a domingo);
- Traslados em micro-ônibus executivo;
- Serviço de guia de Rusty Marcellini.

Refeições com água mineral inclusa:

- Almoço no Cais Embarcadero, em Porto Alegre;
- Jantar no Capincho, do chef Marcelo Schambeck, em Porto Alegre;
- Almoço no Nature Vinho e Gastronomia, da Vinícola Don Giovanni, em Pinto Bandeira;
- Noite de degustação guiada de vinhos e espumantes, na Champanharia Garibaldi, pelo sommelier Elisandro Castro;
- Almoço no Guri Cozinha de Origem, em Bento Gonçalves;
- Almoço na Osteria Della Colombina, em Garibaldi;
- Almoço “Churrasco Campeiro”, no Parador Casa da Montanha, em Cambará do Sul;
- Experiência A Ferro e Fogo, do Parador Hampel, em São Francisco de Paula.

Atividades:

- Passeio pelo centro de Porto Alegre (Mercado Municipal, Praça da Alfândega, Gasômetro);
- Visita à produção de barris de madeira da Tanoaria Mesacaza;
- Passeio pelo Caminhos de Pedra;
- Trilha com visita ao Cânion Itaimbezinho, em Cambará do Sul;
- Visita guiada à Queijaria Campo Nativo, no Parador Casa da Montanha, em Cambará do Sul.
- Visita guiada com degustação de vinhos e/ou espumantes nas vinícolas:
 - Cave Geisse, em Pinto Bandeira;
 - Vinícola Don Giovanni, em Pinto Bandeira;
 - Vinícola Vita Eterna, Pinto Bandeira;
 - Vinícola Foppa & Ambrosi, em Garibaldi;
 - Miolo, em Bento Gonçalves.

PARADOR CASA DA MONTANHA:

Hotel de alto luxo construído na encosta ao lado da maior cadeia de desfiladeiros da América do Sul, entre Cambará do Sul e o Cânion Itaimbezinho.

Inspirado nos lodges africanos, valorizam a paisagem impressionante de Mata Atlântica, cânions com paredões de mais de 1km de altura e toda simplicidade rural dos Campos de Cima da Serra.

Aconchegante, com estilo rústico e um toque de sofisticação, possui uma vista surpreendente e panorâmica dos campos de cima da serra, matas de araucárias e do Rio Camarinhas.

Com o conceito glamping, de acampar em meio à natureza, mas com tudo o que você merece. A palavra, que vem da união de glamour e camping, significa aquele lugar que oferece experiências de acampamento com todo o conforto e charme de um hotel de luxo.

Conheça:



HOTEL CASACURTA:

Um dos mais tradicionais hotéis da Serra Gaúcha, ícone arquitetônico e de charme, com acomodações clássicas e de um refinado toque provençal. Os apartamentos foram projetados no estilo francês, o hotel, revitalizado, conta com piscina aquecida, academia, e outras comodidades, com elegância e praticidade.

O Hotel Casacurta nasceu com a vinda dos primeiros imigrantes que chegavam à serra gaúcha em 1870. Em 1953, inaugurou o prédio inspirado nos belíssimos castelos do Vale do Loire na França.

A Suíte Premium conta com decoração contemporânea, ambiente sofisticado e aconchegante, banheira design de imersão, roupa de cama algodão 100% egípcio 600 fio, amenities L'Occitane, calefação, smart TV com Netflix e Sky, ar condicionado, mini bar, cafeteira Nespresso, secador de cabelo.

Conheça:



LAGHETTO VIVERONE MOINHOS:

Localizado em Porto Alegre, no bairro Moinhos de Vento, foi construído junto a uma mansão histórica da década de 1930, tombada pelo Patrimônio Histórico de Porto Alegre.

Próximo dos principais pontos turísticos e dos melhores restaurantes, é o lugar perfeito para quem quer explorar tudo o que a capital gaúcha tem de melhor, com muita praticidade e conforto.

Desfrute de serviços de bar e restaurante na mansão, com requinte e sofisticação.



TANOARIA MESACAZA:

Especializada na produção de barris para envelhecimento de bebidas desde 1960. As madeiras ajudam a dar o paladar e o sensorial nos vinhos, trazendo as características de cada um.

A produção e restauração dos barris não é muito comum e por isso eles são muito procurados e tem reconhecimento internacional.

Contam com uma linha especial de barris destinados para envelhecimento de vinhos, cervejas e destilados, com madeiras de qualidade.



ALMOÇO CHURRASCO CAMPEIRO: (Parador Casa da Montanha)

Fogo aceso, carne no braseiro e aquele cenário de tirar o fôlego. O churrasco campeiro é mais do que uma refeição, é um ritual do sul. Cortes selecionados, acompanhamentos típicos e a autêntica tradição gaúcha, preparados ali, ao vivo, do jeito que tem que ser. Tudo servido com generosidade e sem pressa.

Pratos quentes e vegetais grelhados no fogo são alguns dos acompanhamentos servidos junto a um buffet de saladas, especialidades e sobremesas do Rio Grande do Sul.



QUEIJARIA CAMPO NATIVO: (Parador Casa da Montanha)

A queijaria foi o primeiro centro de maturação e afinagem de queijo serrano do Brasil, apresenta os processos de cura do tradicional queijo da região.

O tour guiado percorre toda a queijaria, com entrada na sala de maturação e explicações sobre o processo tradicional do Queijo Artesanal Serrano, um verdadeiro patrimônio da região. A degustação tem queijos em diferentes estágios de cura, acompanhados por pães, geleias e um bom papo sobre o que torna cada peça tão especial.



A FERRO E FOGO (PARADOR HAMPEL):

Experiência única criada pelo renomado Chef Marcos Livi, combina a arte ancestral do churrasco gaúcho, reinventada de forma autoral e criativa. Sob o céu aberto, o A Ferro e Fogo transforma o churrasco em uma verdadeira obra de arte.

O chef é premiado em sete categorias do Prêmio Sabores do Sul, como Melhor Chef e Personalidade Gastronômica, ambos na figura do chef Marcos Livi; Melhor restaurante de hotel; Melhor cozinha regional e Melhor bar, além de Atendimento nota 10 e Melhor churrasco.



VISITA AO CÂNION ITAIMBEZINHO:

Visita ao cânion mais famoso dos Aparados, localizado no Parque Nacional de Aparados da Serra, com caminhada de aproximadamente 3h, totalizando 8km de percurso.



ATENÇÃO: No Cânion Itaimbezinho as trilhas são tranquilas, todas planas. Sugerimos uma roupa confortável para as caminhadas e calçado fechado confortável.

O passeio inclui ainda a visita ao Kridjijimbé, uma fiel réplica do complexo de cânions dos Parques Nacionais de Aparados da Serra e da Serra Geral.

OS 100 MELHORES **exame.**



Capincho

Restaurante que valoriza os sabores e a cultura sulista sem ser caricato, com menu contemporâneo e drinques autorais. A cozinha é comandada pelo chef Marcelo Schambeck e o bar fica por conta do mixologista Fred Muller. O restaurante tem atmosfera intimista e poucos lugares. O Capincho figura na lista dos 100 melhores do Brasil pela Revista Exame.



Guri

O restaurante é um resgate da culinária dos pampas, feita nos fogos. Eleito um dos 100 melhores restaurantes do Brasil pela Revista Exame, um dos 6 melhores restaurantes do sul do país pela revista Prazeres da Mesa e a melhor cozinha regional e melhor Chef da cidade de pela revista Sabores do Sul. Enio Valli é o chef que busca valorizar a gastronomia gaúcha os ingredientes locais.



Osteria Della Colombina

Restaurante comandado por Odete Bettu Lazzari, eleito um dos 100 melhores restaurantes do Brasil pela Revista Exame. Apresenta pratos resgatados de sua memória afetiva. A cozinha é o ambiente onde são construídas as lembranças que acordam todos os sentidos. É assim que Odete proporciona uma experiência que vai além de alimentar o corpo, alimenta a alma.



Vinícola Cave Geisse

Localizada em Pinto Bandeira (RS), a Cave Geisse destaca-se como uma das mais prestigiadas produtoras brasileiras de espumantes elaborados pelo método tradicional, inspirado nos champanhes franceses.



Vinícola Don Giovanni

Localizada em Pinto Bandeira, seu terroir está certificado com a Indicação de Procedência, que garante características de solo e de clima propícios para a elaboração de espumantes.



Vinícola Vita Eterna

Rapidamente se destacou no cenário vinícola, foi eleita a melhor vinícola do ano (2024) pelo Guia Descorchados e ganhou o prêmio de Melhor Espumante Nature de Pinto Bandeira pelo Guia Adega.



Vinícola Foppa & Ambrosi

Nascida da amizade de Lucas Foppa e Ricardo Ambros, é a primeira vinícola brasileira a elaborar vinhos no Napa Valley - EUA. Com foco em criar vinhos especiais, fica na cidade de Garibaldi.



Vinícola Miolo

Desde 1989, apresentando ao mundo a qualidade e a tradição dos vinhos e espumantes brasileiros. É a maior exportadora de vinhos do Brasil e a mais reconhecida no mercado internacional.



VALORES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO PIX OU TRANSFERÊNCIA

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

*categoria com e sem hidro somente no hotel de Cambará do Sul.

Demais hotéis, quartos de mesma categoria

QUARTO SEM HIDRO:

Em acomodação dupla:

(Entrada de R\$ 1.990 + 4x de R\$ 2.650)

Valor total: R\$ 12.590

Em acomodação individual:

(Entrada de R\$ 1.990 + 4x de R\$ 3.425)

Valor total: R\$ 15.690

QUARTO COM HIDRO:

Em acomodação dupla:

(Entrada de R\$ 1.990 + 4x de R\$ 2.875)

Valor total: R\$ 13.490

Em acomodação individual:

(Entrada de R\$ 1.990 + 4x de R\$ 3.825)

Valor total: R\$ 17.290

Condições de pagamento:

- Entrada a ser paga no ato da inscrição (março) mais 4 parcelas a serem pagas nos dias 10 de abril, 10 de maio, 10 de junho e 10 de julho 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



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.



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 23 de junho, terça-feira, com saída do aeroporto de Porto Alegre às 11h. Caso o viajante prefira outras opções de voos, deverá encontrar o grupo em Porto Alegre para dar início à viagem roteirizada por Rusty Marcellini.

DIA 23/06 (TERÇA-FEIRA)

BELO HORIZONTE - PORTO ALEGRE:

LATAM 07h55/10h10

AZUL 08h25/10h45

DIA 28/06 (DOMINGO)

PORTO ALEGRE - BELO HORIZONTE:

GOL 19h40/23h50

LATAM 20h05/23h50

AZUL 20h20/22h30

*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).







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



   rusty marcellini
www.rustymarcellini.com.br