

meon TURISMO

Publicação do Grupo Meon de Comunicação

Junho 2023 • nº 56

ABERTA TEMPORADA DE INVERNO NA RMVALE

CONCERTOS E GASTRONOMIA ESTÃO
ENTRE AS ATRAÇÕES DAS CIDADES
QUE PROMOVEM OS FESTIVAIS



emais:
FESTAS TRADICIONAIS,
PRATOS TÍPICOS E
NOVOS ROTEIROS



Circuito Turístico da RMVale



MAIS QUE UMA ESCOLHA
FINANCEIRA, É COOPERAR
PARA CRESCERMOS JUNTOS!

Entre em contato e saiba mais



(12) 3904-9555
@SicoobCrescem



A RMVALE TEM 39 CIDADES QUE VOCÊ NÃO PODE DEIXAR DE CONHECER



Praias no ranking internacional



Serras com charme europeu



Trilhas exóticas



Gastronomia surpreendente



2,5 milhões de pessoas e culturas diferentes



www.meon.com.br/circuitoturisticoarmvale



O **meon** vai com você!
www.meon.com.br

Época mais fria do ano, o inverno reserva atrações especiais em diversas cidade da RMVale. Nesta edição, preparamos dicas interessantes para que os turistas possam aproveitar o melhor da música em seus diversos estilos, a gastronomia sofisticada e passeios incríveis. Além de proporcionar estas opções aos visitantes, os municípios garantem o fomento do turismo, a valorização de suas culinárias e incremento econômico num período tão aguardado por eles.

Também destacamos nesta edição, a festa de aniversário de Paraibuna que completou recentemente 357 anos, as mulheres que se destacam no turismo, os benefícios que o Litoral Norte ganha com novas rotas propostas pelo Governo do Estado e a cobertura da equipe do MEON na abertura da 1ª edição da Restaurant Week.

Aproveite nossas dicas e boa leitura

Reinaldo Moreira
Editor Chefe

EXPEDIENTE



Diretora Executiva
Regina Laranjeira Baumann

Reportagem
Giovanna Carvalho, Hellen Gama, Isabela Sardinha, Pedro Moraes, Reinaldo Moreira e Samantha Pinto.

Arte e Diagramação
Adriano Augusto

Departamento Comercial
Sabine Baumann

Circulação
Região Metropolitana do Vale do Paraíba, Litoral Norte de São Paulo e principais representantes do trade turístico nacional

Distribuição
Edson Amaral

Site: www.meon.com.br
Diário da Metrópole LTDA
CNPJ 18.859.803/0001-61
Rua Eng. Prudente Meireles de Moraes, 221 - CEP 12243-750 - São José dos Campos
Para anunciar: 12 3204-3333
Email: meonturismo@meon.com.br

A revista Meon Turismo é um produto do Grupo Meon de Comunicação

Tiragem em responsabilidade da administração do Grupo Meon de Comunicação e auditada por:



ÍNDICE



14 Confira os detalhes da festa de 357 anos de Paraibuna



16 São Paulo está no top 100 dos melhores do mundo



24 1ª edição do Brasil Restaurant Week no Vale



06 Especial Festival de Inverno Vale do Paraíba



18 Mulheres se destacam no turismo do Estado de São Paulo

20 PANORAMA

Litoral Norte e novas rotas turísticas

16 PANORAMA

ARRAIÁ EM SÃO PAULO reúne mais de quatro milhões de pessoas

28 VIAGENS INESQUECÍVEIS

Lembranças para inspirar novas experiências

Especial **FESTIVAL** **DE INVERNO** *Vale do Paraíba*

| Samantha Pinto

Já chegamos naquela época do ano em que precisamos sair de casa de luvas, tomar um bom chocolate quente e degustar da diversidade de sopas e caldos da culinária brasileira. Estamos falando dele mesmo, o inverno, tão aguardado por muitos e o melhor para realizar viagens pelas montanhas e lugares com baixa temperatura.

O inverno é uma das épocas mais charmosas e interessantes do ano, a estação além de trazer noites mais longas, possui uma atração imperdível, o Festival de Inverno.

No Brasil, várias cidades se planejam durante meses para

organizar a programação do festival, que acontece geralmente entre os meses de junho, julho e agosto. Com direito a muita música, comidas típicas, shows, concertos clássicos e outras diversas atrações oferecidas ao público.

ALÉM DISSO, ESSAS FESTIVIDADES AJUDAM A ECONOMIA LOCAL E INCENTIVAM O TURISMO NAS CIDADES, FOMENTANDO CADA VEZ MAIS O SETOR TURÍSTICO E OS POLOS GASTRONÔMICOS. E ISSO NÃO É DIFERENTE AQUI NAS CIDADES DA RM VALE. MUITOS LOCAIS POSSUEM SEUS PRÓPRIOS FESTIVAIS E CADA UM REMETE ALGO DE ESPECIAL E TRADICIONAL.



CONHEÇA ALGUNS DOS FESTIVAIS DA RM VALE

Campos do Jordão

Com mais de 50 anos de história, o tradicional Festival de Inverno, maior evento de música clássica da América Latina, recebe diversos músicos de todos os cantos do mundo.

Ao longo de sua história, nomes como Eleazar de Carvalho, Magda Tagliaferro, Yehudi Menuhin, Kurt Masur, Dame Kiri Te Kanawa, Trio Beaux Arts, Ysaÿe Quartet e Le Poème Harmonique, entre muitos outros, brilharam nos palcos do festival.

Esse ano, Campos do Jordão oferece 60 concertos, que serão sediados em três locais da cidade: no Auditório Cláudio Santoro, na Capela do Palácio Boa Vista e no Parque Capivari. O festival é gratuito e os ingressos podem ser adquiridos a partir de cinco dias antes de cada concerto.

Além das atrações musicais, a cidade também oferece alta gastronomia, passeios incríveis, os tradicionais chocolates e diversão em meio à natureza.

A Suíça Brasileira, cidade mais alta do país, é reconhecida por ser aconchegante, oferecer um incrível polo gastronômico e uma grande diversidade de atividades.

O Festival de Inverno de Campos do Jordão é uma realização do Governo do Estado de São Paulo, da Secretaria de Cultura e Economia Criativa e da Fundação Osesp (Orquestra Sinfônica do Estado do Estado de São Paulo).

Para aqueles que desejam desfrutar do inverno da melhor forma, não podem deixar a cidade de fora do roteiro.

A programação completa pode ser acessada no site www.festivalcamposdojordao.org.br/programacao/01072023/ ou acesse o QR Code



Foto: Divulgação



Foto: Prefeitura Pindamonhangaba

Pindamonhangaba

A terceira edição do Festival Gastronômico de Inverno Ribeirão Grande e Piracuama começou no dia 27 de maio e vai até 30 de julho. A iniciativa é uma parceria entre alguns restaurantes das regiões do Piracuama e do Ribeirão com a Prefeitura de Pindamonhangaba, através da Secretaria de Cultura e Turismo.

O FESTIVAL GASTRONÔMICO DE INVERNO ESTÁ COM SUA PROGRAMAÇÃO RECHEADA EM TODOS OS FINAIS DE SEMANA E COM DIVERSAS AÇÕES NOS RESTAURANTES PARTICIPANTES. O EVENTO TAMBÉM CONTA COM FEIRAS, EXPOSIÇÕES, APRESENTAÇÕES MUSICAIS E DIVERSOS PRATOS FEITOS ESPECIALMENTE PARA O FESTIVAL.

Programação completa www.pindamonhangaba.sp.gov.br/noticias/cultura-e-turismo/1306-festival-gastronomico-de-inverno-agita-piracuama-e-ribeirao-grande ou acesse o QR Code



Santo Antônio do Pinhal



Foto: Divulgação

TAMBÉM LOCALIZADA NA SERRA DA MANTIQUEIRA, A CIDADE RECEBE O FESTIVAL DE MÚSICA ERUDITA DURANTE A TEMPORADA DE INVERNO. ORGANIZADO PELA PREFEITURA, O ESPETÁCULO MUSICAL OFERECE 20 APRESENTAÇÕES GRATUITAS PARA O PÚBLICO. O EVENTO ACONTECE NO AUDITÓRIO MUNICIPAL, RUA CEL. SEBASTIÃO MARCONDES DA SILVA, 132, CENTRO.

Além das apresentações, o festival também tem o objetivo de reconhecer e premiar os músicos que se destacarem em suas performances. Santo Antônio do Pinhal tem mais uma novidade no mês de julho, o 1º Festival de Caldos e Massas, que visa incentivar o turismo da cidade, movimentar o setor gastronômico, de hospedagem e o comércio local. O 1º Festival de Caldos e Massas acontece na área externa do Auditório Municipal, no centro da cidade, entre os dias 1º e 30 de julho, das 12h às 22h.

Durante a temporada de Inverno, a cidade abre a agenda para outros eventos que são referências na RM Vale, a Feira de Artesanato (Feirart) e a Festa da Orquídea. A Feirart entra em sua 37ª edição e a Festa da Orquídea, da Colônia Japonesa, está na sua 33ª edição.

Todos os eventos fazem parte da agenda de programação do Festival de Inverno.



Foto: Divulgação

São José dos Campos

O Festival de Inverno do Vale Sul Shopping começou no dia 23 de junho e vai até o dia 09 de julho. Durante as sextas, sábados e domingos, o evento reúne cinema ao ar livre, bandas ao vivo, gastronomia e ações sociais.

Serão 15 sessões de cinema, 18 shows de música, 6 tendas com restaurantes, barracas de bolinho caipira e comidas da época. Haverá um gramado para que as pessoas possam se acomodar, inclusive levando ao espaço cadeiras e cangas. O festival também contará com trucks gastronômicos para todos os gostos.

Cunha

O período mais charmoso para conhecer a cidade é entre junho e agosto. Nessa época do ano ocorrem vários festivais, como a Festa do Pinhão, festas juninas e o festival de inverno.

Já em sua 28ª edição, o Festival Acordes na Serra dispõe de uma programação magnífica e envolvente. A primeira semana do evento é dedicada ao rock, a segunda MPB e Bossa, a terceira Samba e Choro e a quarta Jazz e Blues. O festival acontece até 23 de julho na Praça Cônego Siqueira - Praça da Matriz.

Guararema

Cidades próximas ao Vale do Paraíba também estão comemorando essa estação encantadora. Guararema, localizada há 41 quilômetros de São José dos Campos, está realizando a 7ª edição do Festival de Inverno. O evento que começou no dia 29 de junho, possui uma programação muito especial de atrações, com concertos, música ao vivo, peças teatrais e espetáculos.

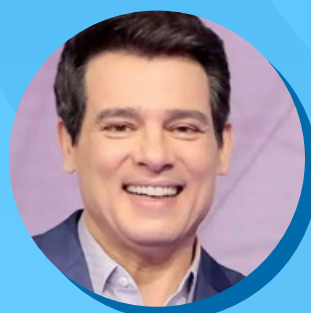
Já o espaço gastronômico oferece uma grande diversidade de comida, como pratos típicos juninos, comida japonesa, espetinho, risotos e paella.



Programação Completa:
[www.guararema.sp.gov.br/turismo/
calendario-de-eventos/](http://www.guararema.sp.gov.br/turismo/calendario-de-eventos/) ou acesse o
QR Code ■



UM TIME DE ESTRELAS SEMPRE PERTO DE VOCÊ



PROGRAMAÇÃO segunda - sexta

novODIA 7h com MARCELA MESQUITA

vale  demais 11h com GABRIELA ABRAVANEL & GUILHERME GALAZZO

HO RA 12h com VINICIUS VALVERDE
DO VALE

sbt ESPORTE+ 14h com LUCAS TAVARES

THA THI NOTÍCIAS 19h20 com LAÍS PEÇANHA



PARAIBUNA

CELEBRA ANIVERSÁRIO DE 357 ANOS COM MUITA FESTA

BOLO, SHOWS E O TRADICIONAL AFOGADO FORAM DESTAQUES

Reinaldo Moreira

A cidade de Paraibuna comemorou seus 357 anos com muita festa. Entre os dias 8 e 18 de junho, foram realizados vários shows, a 26ª edição da Feira de Turismo, barracas de comidas e bebidas típicas. O tradicional bolo de aniversário foi cortado no último dia 13 e o encerramento do evento ocorreu com a Cavalaria e o delicioso Afogado, prato típico que não poderia faltar, servido aos

cavaleiros no retorno do passeio.

A cidade recebeu o secretário de Turismo do Estado de São Paulo, Roberto de Lucena, e o prefeito da cidade de São José do Barreiro, Lê Braga, que também é presidente da Agemvale (Agência Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte) e da Aprecesp (Associação das Prefeituras das Cidades Estância do Estado de São Paulo).

O Secretário de Estado caminhou pela cidade e visitou os pontos onde aconteceram as festividades. Na oportunidade assinou ordem de serviço das obras nas ruas do centro histórico. O município receberá cerca de R\$ 3 milhões do Governo do Estado na condição de Estância Turística.

Lucena comemorou o ato destacando o esforço do prefeito Victor Miranda e de todo o

seu time sobre o repasse “A assinatura da ordem de serviço foi muito importante, pois vai permitir que com os recursos do estado, por meio do Dadetur, tenhamos o Centro Histórico revitalizado e em condições de segurança para a população, além de proporcionar mais conforto aos turistas”, ressaltou.

O PREFEITO DE SÃO JOSÉ DO BARREIRO, LÊ BRAGA CUMPRIMENTOU O SECRETÁRIO ROBERTO DE LUCENA PELO TRABALHO QUE VEM SENDO REALIZADO E POR FORTALECER O TURISMO EM TODO ESTADO DE SÃO PAULO. TAMBÉM ENALTECEU PARAIBUNA POR TER SIDO O PRIMEIRO MUNICÍPIO RECONHECIDO COMO MIT (MUNICÍPIO DE INTERESSE TURÍSTICO) A SUBIR PARA A CATEGORIA DE ESTÂNCIA TURÍSTICA, EM 2021. “QUERO PARABENIZAR O PREFEITO VICTOR, O COMTUR E TODOS QUE LUTARAM PARA ESSA CONQUISTA. É UMA SATISFAÇÃO FAZER PARTE DESTA TRAJETÓRIA. ESTE É SÓ O COMEÇO DE MUITA COISA BOA QUE PARAIBUNA VAI RECEBER. A APRECESP VEM LUTANDO PELO TURISMO E PARAIBUNA CHEGOU PARA CONTRIBUIR, E MUITO, CONOSCO.”



A Chefe de Gabinete da Prefeitura, Heloísa Antunes de Faria Santos, a “Profª Helô” elogiou a vinda do secretário. “Esta é a primeira vez na história do município que um Secretário participa da festa de comemoração do aniversário da cidade. Foi uma honra compartilharmos este momento. Estamos conseguindo fomentar, cada vez mais o Turismo, com o apoio dos nossos comerciantes, produtores, empresários e parceiros que acreditam em nosso potencial e no desenvolvimento da nossa Estância Turística, comemorou.

Segundo o prefeito Victor Miranda, “a revitalização do Centro Histórico visa tornar a Estância Turística de Paraibuna num lugar ainda mais atrativo e agradável, tanto para os munícipes como para os turistas que visitam nossa cidade”, explica.

Após a assinatura do convênio o secretário Roberto de Lucena visitou as barracas dos expositores da 26ª FEITUR – Feira de Turismo, para conhecer os produtos típicos produzidos no município. Depois, conheceu o

Mercado Municipal, assistiu ao desfile da tradicional Cavalaria de Santo Antônio e visitou o Ginásio Poliesportivo Municipal, onde foi servido o “Afogado” – prato tradicional do município.

Para a Diretora Municipal de Turismo, Solange Barbosa, a visita de Roberto de Lucena demonstra a importância de Paraibuna no cenário turístico paulista. “A presença do secretário representa um grande reconhecimento do potencial turístico da nossa cidade como a mais nova Estância Turística do Estado de SP e numa ocasião especial, no encerramento das festividades dos 357 anos de Paraibuna”, enfatiza. ■



SÃO PAULO ESTÁ NO TOP 100 dos melhores destinos do mundo

PESQUISA COLOCA A CAPITAL PAULISTA NA 75ª POSIÇÃO



Samantha Pinto

Foto: Divulgação

Redação

A cidade de São Paulo está na 75ª posição entre os 100 melhores destinos do mundo quando o assunto é lugares para se visitar, trabalho e atividades culturais, de acordo com pesquisa feita pela

consultoria Brand Finance, líder mundial em avaliação de marcas.

O levantamento foi realizado em 20 países. Além de São Paulo, o Rio de Janeiro (RJ) é a única cidade brasileira que aparece nesse ranking.



SÃO PAULO APARECE NA FRENTE DO RIO DE JANEIRO EM SEIS CATEGORIAS: MELHORES LUGARES PARA SE VIVER, ESTUDAR, TRABALHAR, TRABALHAR DE FORMA REMOTA, PARA SE INVESTIR E SE APOSENTAR.

“A diversidade da capital é lembrada mundialmente como um destino completo e muito qualificado, para todos os perfis de visitantes”, afirma Roberto de Lucena, secretário de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo (Setur-SP).

O Rio de Janeiro está na frente de São Paulo em melhores cidades para se visitar e na categoria geral melhores cidades.

No critério museus, artes e galerias culturais, São Paulo aparece na 69ª posição e o Rio de Janeiro na 91ª posição, com menção aos grafiteiros paulistas premiados internacionalmente.

O mesmo acontece em relação aos teatros e atrações musicais da capital paulista, com destaque para a Sala São Paulo, principal centro de música clássica do Brasil. ■

UMA DAS BIG 5
ATTITUDE CHANGES EVERYTHING

PRESENTE NAS PRINCIPAIS CIDADES DO **PAÍS** **LÍDER NO MIDDLE MARKET**

53 SÓCIOS **R\$257,3** MILHÕES RECEITA EM 2019 **1.713** PROFISSIONAIS

83% DOS CLIENTES **CONFIRMAM QUE A BDO ATENDE OU SUPERA AS EXPECTATIVAS**

AUDITORIA | CONSULTORIA | TAX | OUTSOURCING

#SOMOSBDO Tel (12) 3941-4262 **BDO**

Mulheres SE DESTACAM NO TURISMO DO ESTADO DE SÃO PAULO



DADOS DO
MINISTÉRIO
DO TRABALHO
REVELAM O
PROTAGONISMO
FEMININO

Samantha Pinto

A Secretária de Turismo e Viagens de São Paulo participou no mês de junho da Rodada de Negócios - Mulheres do Turismo Paulista, em Jundiaí, promovido pelo Fórum de Mulheres Paulista, coordenado por Márcia Azeredo,

da Associação das Prefeituras das Cidades Estância do Estado de São Paulo (Aprecesp); Marcela Moro e Gabriela Raffanti, da diretoria de Turismo de Jundiaí; e Mirian Oliveira, presidente do Comtur de Jundiaí, do Conselho Regional de Turismo e do Circuito das Frutas.



SOB O TEMA “O PODER TRANSFORMADOR DA MULHER NO TURISMO”, A SECRETÁRIA EXECUTIVA DE TURISMO E VIAGENS DE SP, LUCIANE LEITE, TROUXE DADOS DO MINISTÉRIO DO TRABALHO QUE REVELAM A FORÇA FEMININA NO TURISMO PAULISTA: SÃO 31 MIL MULHERES EM ATIVIDADES RELACIONADAS AO SETOR, MAS APENAS 5% DAS MULHERES EM CARGOS DE LIDERANÇA NA AMÉRICA LATINA, SEGUNDO A ORGANIZAÇÃO WOMEN IN LEADERSHIP IN LATIN AMERICA. A RENDA FEMININA EM CARGOS DE LIDERANÇA É 24% MENOR QUE A DOS HOMENS NAS MESMAS FUNÇÕES, SEGUNDO O IPEA.

A cada 100 companhias, apenas seis contam com três ou mais mulheres atuando em cargos de diretoria, segundo levantamento feito pela Bolsa de Valores brasileira, a B3, com 408 empresas de capital aberto de SP. “Transformar esta realidade começa por investir em uma rede de apoio para a troca de experiências e empoderamento feminino”, disse a secretária executiva, ao citar dados da ONU Mulheres, entidade que acredita que a equidade de gênero fortalece as economias, impulsiona os negócios, melhora a qualidade de vida de toda a sociedade e promove o desenvolvimento sustentável.

“Temos o compromisso coletivo de lutar pela equidade de gênero nas relações de trabalho no turismo. As mulheres, que são tão importantes para o nosso setor, precisam ser elevadas à posição de protagonistas”, disse Roberto de Lucena, secretário de Turismo e Viagens de SP. Além da fala de Luciane Leite, o evento teve contribuições de Ana Carla Moura, coordenadora geral do programa de regionalização do Ministério do Turismo e Eloisa Couto, analista de negócios do Sebrae Jundiaí, com a mediação de Valéria Andrade de Tomaz, professora do Senac Jundiaí. Na plateia, estavam presentes empreendedoras e profissionais ligadas ao turismo de 20 municípios paulistas. ■



Foto: Divulgação/SETUR

LITORAL NORTE

É BENEFICIADO COM NOVAS ROTAS TURÍSTICAS

SECRETARIA
DE TURISMO
DO ESTADO FAZ
PARCERIA COM
AIRBNB

Redação

A Secretaria de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo e o Airbnb reforçam a parceria de apoio ao turismo e à economia paulista com o lançamento de um novo percurso, parte do projeto “#RotasAirbnb”, no Litoral Norte do Estado.

A parceria é uma extensão do apoio da plataforma à região e aos esforços da Secretaria para contribuir com a retomada do turismo local após as fortes chuvas que atingiram a região em fevereiro. A nova rota já está disponível no site airbnb.com.br/e/litoralnorte.

Com a assinatura do protocolo, ficou acertada a cooperação na divulgação turística dos destinos de Bertioga, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba. O compromisso com o desenvolvimento sustentável do turismo, a democratização das viagens e o fortalecimento das comunidades por meio da obtenção de renda extra, unem as políticas da Secretaria e Airbnb.

A campanha promocional do Litoral Norte faz parte do programa “Rotas Airbnb Brasil”, que visa divulgar os ecossistemas brasileiros e apoiar as economias locais.

ALÉM DE CAMPANHAS DE DIVULGAÇÃO DAS ESTÂNCIAS, A SECRETARIA DE TURISMO DO ESTADO DISPONIBILIZOU LINHAS DE CRÉDITO PARA A RETOMADA DA ECONOMIA. “A SECRETARIA DISPONIBILIZOU RECURSOS NA ORDEM DE R\$ 100 MILHÕES, EM PARCERIA COM A DESENVOLVE-SP, E APOIA DEZENAS DE EMPREENDEDORES QUE TIVERAM SEUS NEGÓCIOS PREJUDICADOS, ATIVANDO, TAMBÉM, A REDE DE BARES E RESTAURANTES”, AFIRMA ROBERTO DE LUCENA, SECRETÁRIO DE TURISMO. ATÉ O MOMENTO, O GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO DISPONIBILIZOU R\$ 483 MILHÕES EM CRÉDITO PARA A REGIÃO. ■

A GENTE SE CONECTA!

Ultravelocidade pra você ir mais longe!

SOLUÇÃO COMPLETA PARA SUA CASA E EMPRESA:

INTERNET FIBRA ÓPTICA

TV POR ASSINATURA

TELEFONIA FIXA

CONTRATE HOJE MESMO:

12 2012-0000

WWW.NIPFIBER.COM.BR

NIPBR

NIPCABLE

Consulte a viabilidade local

1ª EDIÇÃO DO **BRASIL** **RESTAURANT WEEK** **NO VALE**



Foto: Fabio Machado

| Samantha Pinto

Um dos principais eventos gastronômicos do país chegou no Vale do Paraíba.

A 1ª edição do Restaurant Week acontece entre 22 de junho e 23 de julho nas cidades de São José dos Campos, Taubaté e Jacareí.

Os menus têm como tema as “Heranças Gastronômicas: Resgates, histórias e raízes da cozinha brasileira”. Pratos inspirados nas raízes da cozinha brasileira e que oferecem entrada, prato principal e sobremesa por um valor fixo e atrativo.

São 20 renomados restaurantes da região participando com três categorias de menu, o Tradicional, Plus e Premium. Os cardápios são feitos de uma maneira muito especial, com harmonização diferenciadas, valores fixos e montados especialmente para o evento.

“A partir do tema, os chefs podem trazer para a Restaurant Week pratos exclusivos e que não estão no cardápio da casa no dia a dia. São preparações que tenham uma boa história, seja ela, de família, uma receita da avó, ou até mesmo aquela receita que o

chef guarda na memória afetiva. Queremos resgatar essas vivências e compartilhar toda experiência com o público”, explica o idealizador da Restaurant Week, Fernando Reis.

Dentre os tipos de comidas disponíveis durante o festival, temos a cozinha americana, brasileira, internacional e nordestina, churrascaria, galeteria, tradicional e muito mais.

O Restaurant Week foi criado com o objetivo de criar oportunidades e acesso a diferentes tipos de gastronomia no período de baixa sazonalidade.

Não perca essa oportunidade única de adentrar no universo gastronômico do Vale do Paraíba e se surpreender pela diversidade e qualidade dos restaurantes.

RESTAURANTES PARTICIPANTES

AdWine, Arpoador Gastrobar, Bar Coronel, Boteco da Gema, Calçada Brasileira, Canto do Galeto, Ibis São José (Dutra), Novotel São José, Okinawa Sushu, Olivah Bistrô, Seu Maxixe, Sherrif Beer & BBQ, Da Riccardo Tradizione Romana, Doko Coffe & Wine Experience, Spaccio RAR, Troina, We Make, Yex Food & Fun SJC e Taubaté e Chopperia do Gordo Jacareí.



Foto: Fabio Machado



Foto: Fabio Machado

AÇÃO SOCIAL

Além de estimular o mercado gastronômico da região, o Festival também mira na transformação social. A cada menu vendido, o cliente poderá realizar a doação R\$ 2,00 para o GAAC - Grupo de Assistência à Criança com Câncer, que há mais de 25 anos oferece suporte a crianças e jovens de 0 a 19 anos diagnosticados com câncer. O grupo atende mais de 500 crianças e jovens nos 39 municípios do Vale do Paraíba, Litoral Norte e Serra da Mantiqueira.

SERVIÇO

Conheça todos os restaurantes participantes e menus no site: [@restaurantweekbrasil](http://www.restaurantweek.com.br) ■

ARRAIÁ EM SÃO PAULO

**REÚNE MAIS DE QUATRO
MILHÕES DE PESSOAS**

FESTAS ACONTECEM EM 300 MUNICÍPIOS

| Samantha Pinto

Segundo informações do Centro de Inteligência da Economia do Turismo (CIET), ligado à Secretaria de Turismo e Viagens de São Paulo, as festas juninas em São Paulo vão movimentar cerca de R\$ 450 milhões.

As festas que começaram no mês de maio, se estendem até agosto. Durante esses meses, espera-se um público na casa de quatro milhões de pessoas, sendo 12% de visitantes de outras cidades, contabilizando um número de aproximadamente 440 mil turistas ou excursionistas.

No Brasil, as comemorações

juninas começaram por volta do século XVII e são consideradas a segunda maior reunião realizada pelos brasileiros.

As festividades acontecem em mais de 300 municípios paulistas e só a capital do estado preparou mais de 100 atrações em diferentes pontos da cidade.

“As festas juninas celebram a cultura e valorizam o patrimônio de cidades. É também uma excelente oportunidade para apresentar novos destinos aos turistas”, comentou Roberto de Lucena, secretário de Turismo e Viagens de São Paulo.



NAS CIDADES DO INTERIOR, OS ARRAIÁS COSTUMAM VALORIZAR A CULINÁRIA REGIONAL TÍPICA. A SERRA NEGRA, SÃO LUIZ DO PARAITINGA E SÃO PEDRO, REALIZAM QUERMESSES COM FESTEJOS POPULARES PARA ATRAÍREM OS TURISTAS DE OUTROS MUNICÍPIOS. ■

LEMBRANÇAS PARA INSPIRAR NOVOS ROTEIROS

Marina Ruy Barbosa,
Atriz, **Índia**, 2023



Fotos: Unigagado

Fred, Jornalista,
Orlando, 2023



Casemiro, Jogador de
Futebol, **Orlando**, 2023



Larissa Manoela, atriz
Nova Iorque, 2023



Julio Cocielo, Humorista,
Istambul, 2023

William Bonner,
Jornalista, **Paris**, 2023



Rodrigo Simas,
Ator, **Bonito**,
2023



Taynah Espinoza,
Apresentadora,
Egito, 2023



Luan
Santana,
Cantor,
Miami,
2023



Lucas Bley,
influenciador,
Chile, 2023



Manu Gavassi,
Artista, **Manhattan**,
2023



Maisa, Apresentadora,
Paris, 2023

meon
apresenta



Em cada programa um roteiro completo com dicas de hospedagem, gastronomia, destinos e aventuras nas cidades da RMVale.

**TODO SÁBADO
ÀS 10H**





MEON MENU

UMA VIAGEM GASTRONÔMICA PELAS CIDADES

*PREPARE
O APETITE!*

*O melhor da gastronomia
você encontra no Portal Meon.*

Entrevistas, receitas, dicas de restaurantes, os
melhores serviços delivery e promoções exclusivas de
um verdadeiro clube gastronômico on-line.



ACESSE WWW.MEON.COM.BR

**E RECEBA AS INFORMAÇÕES DOS MELHORES
AROMAS E SABORES DE SÃO PAULO**

