



publicidade

buscar

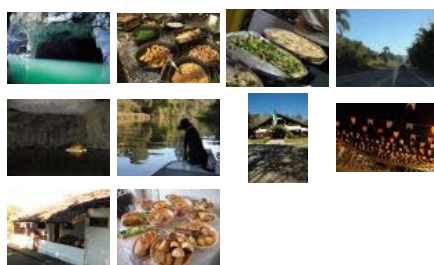
anuncie | receba em casa



- [touché](#)
- [viajar](#)
- [comer](#)
- [equilibrar](#)
- [conhecer](#)
- [colunas](#)
- [gente](#)
- [conquistar](#)
- [fale conosco](#)



veja mais fotos



06/07/2010

Socorro

Assine a newsletter

Folheie a revista

Leia Mais

2010-07-06

[Socorro - Natureza por todos os lados](#)

2010-07-06

[Socorro - Nas águas do Rio do Peixe](#)

2010-07-06

[Socorro - Sem limites](#)

2010-07-06

[Socorro - Coragem para enfrentar a tirolesa "voadora"](#)

2010-07-06

[Orgânicos](#)

Muitos passeios em um único destino.

Culinária caipira, lugares inusitados e cenários surpreendentes. Você vai encontrar muitas razões para conhecer a cidade de Socorro.

Culinária com sabor de fazenda

O Rancho Pompeia, que faz parte do roteiro de Turismo Rural da região, fica no Corredor Turístico Pompeia, a 20 metros da AFPESP. Mais informações pelo telefone (19) 3895-1426. Recebe visitantes com agendamento prévio.

Café caipira (a partir de 8 pessoas)

- Adultos - R\$ 12,00
- Crianças de 7 a 12 anos - R\$ 6,00
- Crianças menores de 7 anos não pagam

Passeio a cavalo

- Tradicional: R\$ 10,00
- Cafezal: R\$ 20,00
- Alambique: R\$ 35,00

Tilápia

Nada mais fiel à região do que eleger um peixe de água doce para um dos pratos tradicionais de Socorro: Filé de tilápia ao molho de manga. O proprietário do Nascentes Restaurantes, Rogério Bazani, comenta que a receita, originalmente feita com peixe de água salgada, foi adaptada para o local. O sabor agrídoce é o que mais se destaca.

Aliás, a maioria das tilápias é pescada no lago que o restaurante mantém e, torna ainda mais belo o cenário de quem visita o restaurante, que está localizado no Centro Ambiental do Rio do Peixe. Mais informações pelo telefone (19) 3855-7646.

Jantar caipira inusitado

Ao cair da noite, o inverno deixa a temperatura mais baixa. Para aquecer os ânimos, o Hotel Fazenda Portal do Sol, localizado no Corredor Turístico Pereiras, oferece anualmente, durante sábados de junho e julho, um jantar caipira com direito a fogueira e tudo mais.

A proprietária Paula Chehouan lembra que a festa junina tem um cardápio inusitado com caldo de feijão, caldo de ervilha, pastéis, pizzas, cachorro quente, churrasco e pipoca. Para beber, vinho quente, quentão, chocolate quente com conhaque e refrigerantes. A mesa recheada com doces típicos atrai não apenas as crianças, mas adultos que valorizam guloseimas típicas. Quadrilha, bandeirinhas e a lua cheia completam o cenário junino.

Gruta do Anjo

Uma antiga mineradora hoje dá lugar a Gruta do Anjo, uma formação rochosa com piscina natural de água mineral cristalina e trechos com mais de quatro metros de profundidade. Parte do local pode ser explorado por terra e sob orientação de guias. Um passeio de pedalinho permite chegar a outras áreas. Durante o percurso, os visitantes descobrem novas formas nas paredes de rochas, além de conhecer o anjo da gruta. O espaço, com pousada e área de lazer, fica no Corredor Turístico Rio do Peixe.

Como chegar?

Partindo de Jundiá, sentido Itatiba, siga as placas do Circuito das Águas Paulistas. Passe pelas cidades de Bragança Paulista, Pinhalzinho e chegue a Socorro. São pouco mais de 100 quilômetros de estradas com bom asfalto, mas pista única. No município, as principais ruas dos Corredores Turísticos são asfaltadas. O melhor da viagem é apreciar a paisagem e o céu azul que fica ainda mais bonito no inverno.

Faz bem para a saúde: festa de produtos naturais

Certamente quem nunca comeu um morango sem agrotóxicos não conhece o verdadeiro sabor dessa fruta. Na produção orgânica, basta colher a fruta da horta e degustar. O morango orgânico é mais suculento, macio e doce.

Socorro promove de 8 a 11 e de 16 a 18 de julho a oitava edição da Festa do Morango e Produtos Orgânicos, no bairro Pereiras, com entrada franca. O evento conta com exposição de frutas, venda de produtos orgânicos, shows folclóricos, praça de alimentação e mini fazenda.

Rua Dino, nº 202 - Jundiaí/SP - Ponte São João - CEP:13216-040 - 11 4587.6499 - atendimento@revistatouche.com.br | Copyright © 2009 Revista Touché!

