

Turismo

Serra Negra oferece Turismo Ecológico no interior de São Paulo

O interior de São Paulo ganhou um novo ponto turístico: a Fazenda Chapadão. Com produção de queijos, ordenha, trilhas e uma paisagem de tirar o fôlego, o destino é uma ótima opção para um fim de semana ecológico e em contato com a natureza. Localizada a cerca de 5km

diversas atrações. Dentre elas, está o European Village Home Club, e a Fazenda Chapadão. Desde janeiro, cerca de 40 unidades foram vendidas, mostrando o desejo das pessoas de ter um local para ir fora da cidade grande”, afirma Branisso.

Situada a uma distância de 2h30 de carro da capital paulista, a Fazenda Chapadão é “um colírio para os olhos de quem

Fotos: Divulgação



Além de caminhar ao ar livre, birdwatching e observação de astros, a fazenda abriga o European Village, investimento imobiliário de chalés compactos e elegantes

do centro de Serra Negra, o local é um empreendimento do advogado Antônio Branisso que, além de recuperar uma área improdutiva e transformá-la em uma parada obrigatória da região, criou uma vila de chalés no espaço.

“A Fazenda Chapadão possui

deseja um descanso do horizonte cinza da metrópole”, ressalta o empresário. Dentre as atrações, estão:

Turismo Ecológico

Rica em vegetação nativa e animais silvestres, a Fazenda



Fazenda Chapadão, em Serra Negra, oferece Turismo Ecológico no interior de São Paulo

Chapadão é conhecida e recomendada por suas trilhas que percorrem Serra Negra. Além de caminhadas ao ar livre, o local recebe a visita de diversos pássaros, sendo um ótimo santuário para a observação de aves (birdwatching).

A Fazenda Chapadão ainda tem acesso ao Monte Ganesha, deus da sabedoria do hinduísmo. Em frente à estátua do deus hindu, a quase 1.000 metros de altitude, encontra-se um mirante com vista ao pôr do sol e contemplação da natureza. O local também é perfeito para piqueniques em família e com amigos.

Observatório Astronômico

“Uma das principais belezas do interior é o nosso céu”, afirma Antônio Branisso. Por isso, na Fazenda Chapadão, os empreendedores dispõem de um telescópio potente, que permite acompanhar astros e estrelas com clareza em noites de boa visibilidade, mediante reserva.

Ordenha e plantação de café

Dois clássicos da fazenda em Serra Negra são: plantação de café e criação de gado. A ordenha das vacas leiteiras pode ser acompanhada pelos visitantes a partir das 14 horas todos os dias, enquanto a colheita e secagem do café é um evento sazonal.

Pousada Villa Tropea

Para quem deseja passar um fim de semana encantador, a Fazenda Chapadão possui uma pousada aconchegante e perfeita para a família. A Pousada Villa Tropea conta com um quarto que acomoda até três pessoas e um banheiro privativo.

European Village Home Club

O último empreendimento do local foi o European Village, uma vila de chalés com formato europeu. Com área a partir de 38m², as unidades estão à venda para todos os interessados. “Temos a previsão de vender mais 200 chalés em, no máximo, dois anos”, estipula Branisso.

Mais informações estão disponíveis no site oficial da Fazenda Chapadão: <https://www.afazendachapadao.com.br/>

Guloseimas para Você

Curiosidades sobre a cidade de São Paulo traduzidas presentes em receitas

Em 25 de janeiro, São Paulo completou 468 anos, e para comemorar a Adria separou duas receitas que são a cara da cidade de São Paulo. Com mais de 12 milhões de habitantes, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), representante do País. Outro destaque é a sua pluralidade cultural e gastronômica, que evidencia a riqueza das tradições do seu povo.

Em homenagem à cidade, a marca de Massas, biscoitos e tortas da M. Dias Branco, conta três curiosidades, que demonstram a grandiosidade de São Paulo. Confira:

Maior PIB do Brasil: a cidade paulistana representa, aproximadamente, um terço do PIB (Produto Interno Bruto) do Brasil, com a marca de cerca de R\$ 699 bilhões.

Segunda cidade que mais consome pizza: os paulistanos consomem cerca de 1 milhão de pizzas por dia, ficando atrás apenas dos nova-iorquinos no ranking mundial.

Tem o maior número de helicópteros do mundo: Segundo a Abraphe (Associação Brasileira dos Pilotos de Helicóptero), São Paulo possui a maior frota de helicópteros de todo mundo. A estimativa é que a cada 45 segundos um helicóptero pousa na cidade.



Fotos: Adria Divulgação

Confira abaixo o modo de preparo de Cuscuz Paulista de Atum e Cheesecake de Caipirinha:

Cuscuz Paulista de Atum

Ingredientes: 2 embalagens de Biscoitos Água e Sal, 3 dentes de alho, picados, 3 tomates sem pele e sem sementes, picados, 1 lata de milho verde em conserva, escorrido, 2 ovos cozidos, cortados em fatias, sal, salsinha, pimenta calabresa e orégano a gosto, 3 colheres (sopa) de azeite, 1 cebola grande, picada, 1 lata de ervilha, escorrida, 1 tomate, cortado em fatias, 3 latas de atum sólido, escorrido e cortado em pedaços grandes.

Modo de preparo: Comece preparando a massa. Leve ao processador o biscoito água e sal e bata grosseiramente. Numa panela grande, aqueça 3 colheres (sopa) de azeite e refogue 3 dentes de alho e 1 cebola grande. Junte 3 tomates, 1 lata de

ervilha, 1 lata de milho, 2 latas de atum e mexa delicadamente. Acerte o sal, tempere com salsinha, pimenta calabresa, orégano e acrescente ½ litro de água e deixe ferver. Coloque o biscoito água e sal aos poucos, mexendo sem parar até dar o ponto no cuscuz. Unte com óleo uma forma de cone central, decore com fatias de tomate, fatias de ovos cozidos e pedaços de atum, acomode delicadamente o cuscuz e deixe esfriar. Desinforme e sirva a seguir.

Rendimento: 15 porções.

Tempo de preparo: 30 minutos.

Cheesecake de Caipirinha

Ingredientes: 1 pacote de Biscoitos Tortinhas de Limão trituradas (reserve algumas para decorar), 200 gramas de cream cheese, ½ caixinha de creme de leite, suco de meio limão e raspas de limão, 1 a 2 colheres de cachaça (opcional), 2 colheres (sopa) de açúcar.

Modo de preparo: Em um bowl, misture bem o cream cheese com o suco de limão e as raspas de limão, o creme de leite, o açúcar e a cachaça. Em copinhos, coloque uma colherada das tortinhas trituradas, preencha com o creme de limão com cachaça e decore com uma tortinha de limão. Leve para gelar e sirva em seguida.

Facebook: www.facebook.com/adriaalimentos
Instagram: www.instagram.com/adriaalimentos
YouTube: www.youtube.com/channel/UCDZrWxAd6sbd-maqGR9P00Q



COMO NÃO CAIR NOS BOATOS DE INTERNET

A notícia parece bizarra ou absurda? Então há uma boa chance de que não seja verdadeira.

Use o bom senso, seja um pouco cético em relação ao que lê.

Há páginas especializadas em inventar e divulgar boatos. É preciso evitá-las.

Confira a fonte da notícia. A fonte tem credibilidade? É reconhecida?

As vezes o título é distorcido só para chamar a atenção. Quando você vai ler, não é nada daquilo.

Leia a notícia completa.

Não caia no alarmismo.

Veja se não é notícia velha.

BOMBA! Notícias em tom alarmista não costumam ser verdadeiras!

Algumas notícias são verdadeiras, mas estão desatualizadas.

