



Turismo



A cidade do interior paulista, São Bento do Sapucaí é coroada como o destino mais acolhedor do Brasil

São Bento do Sapucaí é eleita o destino mais acolhedor do Brasil no Traveller Review Awards 2024

A encantadora cidade de São Bento do Sapucaí, situada na deslumbrante Serra da Mantiqueira, foi consagrada como o destino mais acolhedor do Brasil no Traveller Review Awards 2024, uma premiação promovida pelo site de hospedagens Booking.com. O prêmio reconhece destinos com pelo menos 50 acomodações elegíveis, destacando aqueles que demonstraram excelência e compromisso com a hospitalidade ao longo do ano.

Além de São Bento do Sapucaí, outras joias turísticas brasileiras figuram no top 5 do ranking, incluindo Pedra Azul (ES), Carrancas (MG), Visconde de Mauá (RJ) e Gonçalves (MG).

A escolha de São Bento do Sapucaí vem após a Booking.com coroar Arraiá

D'Ajuda (BA) como o destino mais acolhedor do mundo. Essa distinção reforça o potencial turístico diversificado e a hospitalidade calorosa do Brasil.



Repleta de cachoeiras a do Toldi é um espetáculo a parte para quem curte a vida ao ar livre



A Pedra do Baú que fica na Serra da Mantiqueira, pode ser vista de longe, e a região oferece muito turismo de aventura

Os 10 destinos mais acolhedores do Brasil:

- 1) São Bento do Sapucaí, São Paulo.
- 2) Pedra Azul, Espírito Santo.
- 3) Carrancas, Minas Gerais.
- 4) Visconde de Mauá, Rio de Janeiro.
- 5) Gonçalves, Minas Gerais.
- 6) Flecheiras, Ceará.
- 7) Maraú, Bahia.
- 8) Pomerode, Santa Catarina.
- 9) Cunha, São Paulo.
- 10) Nova Petrópolis, Rio Grande do Sul.

São Bento do Sapucaí é o Paraíso na Mantiqueira

Localizada a 185 km da capital paulista, São Bento do Sapucaí se destaca por sua paisagem rústica, ar bucólico, casinhas simples e encantos naturais da Serra

da Mantiqueira. Com clima ameno no verão e solo fértil, a cidade oferece uma diversidade de cultivos, mas é a beleza natural, o contato com a natureza e a preservação da cultura local que atraem visitantes.

A região é um paraíso para os amantes de cachoeiras, com destaque para as cachoeiras do Toldi, dos Amores, do Encontro, das Morenas e a dos Serranos. Além disso, São Bento do Sapucaí oferece oportunidades para a prática de esportes de aventura, como voo livre, montanhismo, trekking, rapel, arborismo, mountain bike e escalada.

Os visitantes ainda podem mergulhar na cultura local visitando a Casa do Artesão, onde cerca de 160 artesãos expõem peças feitas de materiais diversos. No Bairro do Quilombo, uma

imersão na história é garantida, com a preservação das características desde sua formação em 1888, habitada por ex-escravos.

O Museu e Trincheira da Revolução de 1932 oferece aos turistas uma visão única da história paulista, com uma estrutura construída em pau-a-pique sobre uma trincheira original, nos moldes da época da Revolução Constitucionalista. O museu exibe fotos de eventos históricos, peças e armas.

Outro destaque são as delícias gastronômicas da roça. O Engenho Velho – Delícias da Roça é um local que preserva maquinários e ferramentas utilizadas há mais de dois séculos, oferecendo um café colonial típico da região com alimentos que encantam os paladares mais exigentes.



Guloseimas para Você



Bolo de chocolate faz sucesso em qualquer lugar do mundo. Para o guia gastronômico TasteAtlas, a versão brasileira (com brigadeiro, claro!) ocupa o oitavo lugar no ranking mundial da sobremesa, com resultado divulgado nas redes sociais. A competição elegeu os dez melhores bolos de chocolate do mundo e o bolo de chocolate brasileiro ficou entre eles, por isso, uma receita de bolo de chocolate bem macio.

Ingredientes: 4 ovos, 4 colheres (sopa) de chocolate em pó, 2 colheres (sopa) de manteiga, 3 xícaras de farinha de trigo, 1 1/2 xícara de açúcar, 2 colheres (chá) de fermento, 1 xícara de leite.

Cobertura de brigadeiro: 1 colher (sopa) de manteiga, 3 colheres (sopa) de chocolate em pó, 1 lata de leite condensado.

Modo de fazer a massa: Bata as claras em neve



Foto: Divulgação

e reserve. Bater as gemas a margarina e o açúcar até obter um creme. Após isso, acrescente o leite, a farinha, o chocolate em pó e misture bem, depois acrescente o fermento e as claras. Coloque em uma forma untada e leve ao forno previamente aquecido e deixe assar por mais ou menos 35 minutos.

Modo de fazer a cobertura: Coloque todos os

ingredientes numa panela, de preferência que não grude. Mexa em fogo médio, até levantar fervura. Continue mexendo até o ponto de brigadeiro, quando aparecer o fundo da panela.

Rendimento: 15 porções.

*Quer sua receita publicada neste espaço? Mande sua guloseima com foto para: pauta@gazetazn.com.br.

Desde 1963,
sempre vigilante,
sempre na primeira
linha de combate,
com independência
e com lealdade.

61
anos
de tradição

www.gazetazn.com.br