



Turismo



Rota do Café Paulista impulsiona turismo e economia no interior de São Paulo

O Estado de São Paulo tem consolidado o café como protagonista de uma experiência turística que vai além da xícara. A chamada Rota do Café SP vem atraindo visitantes interessados em vivenciar a cultura cafeeira em meio às montanhas, vales e propriedades históricas, onde tradição, afeto e produção sustentável caminham lado a lado.

Mais do que um roteiro sensorial, a iniciativa já apresenta impactos concretos na economia. Dados do Centro de Inteligência da Economia do Turismo (CIET), ligado à Secretaria de Turismo e Viagens, apontam que 89% dos empreendimentos participantes registraram aumento no fluxo de visitantes,

desde a criação da rota. Em média, o crescimento foi de 37% no número de turistas e 35% no faturamento, fortalecendo negócios locais e gerando empregos - quase metade das propriedades ampliou suas equipes.

Entre os destaques do roteiro estão experiências que conectam o visitante diretamente às histórias de quem vive do café. No Sítio Cafezal em Flor (cafezalemflor.com.br), na região do Circuito das Águas Paulista, em Monte Alegre do Sul, o turismo rural ganha contornos afetivos. Desde 1998, a propriedade transforma a produção em vivência, permitindo que turistas acompanhem de perto o cultivo e a colheita, além de degustarem cafés com notas frutadas e adocicadas, resultado do amadurecimento lento dos grãos.

Já em Franca, na tradicional região da Alta Mogiana,



Fotos: Divulgação

Entre os destaques do roteiro estão experiências que conectam o visitante diretamente às histórias de quem vive do café

a Labareda Agropecuária (www.labaredaagropecuaria.com.br) traduz a força de gerações dedicadas à

cafeicultura. A propriedade alia tradição familiar à produção de alta performance, oferecendo ao visitante uma imersão completa, do plantio à xícara, com grãos encorpados, marcados por notas de chocolate e caramelo.

A diversidade sensorial é um dos grandes atrativos da rota, mas não é o único. Sustentabilidade e inovação também ganham espaço nas visitas guiadas. Enquanto algumas fazendas investem em certificações internacionais, outras apostam em práticas ecológicas e tecnologias que preservam o Meio Ambiente sem abrir mão da qualidade.

O impacto da Rota do Café se estende para além das propriedades rurais. Restaurantes, pousadas, lojas de artesanato e produtores locais também se beneficiam do aumento no fluxo turístico, transformando pequenas cidades em polos gastronômicos e culturais.

Para os visitantes, a experiência vai além do paladar:

trata-se de conhecer histórias de famílias, entender os desafios do campo e perceber como o café molda identidades regionais. Já para os produtores, o projeto representa reconhecimento e novas oportunidades.

Dicas práticas para aproveitar melhor a rota:

- Prefira agendar visitas nas fazendas com antecedência;
- Vá entre maio e setembro para pegar clima mais seco e, em alguns casos, época de colheita;
- Combine café com outros produtos locais, como queijos, cachaças e doces artesanais;
- Reserve ao menos um fim de semana inteiro para cada região.

No fim, a Rota do Café não é só sobre beber café, é sobre entender o caminho do grão, conhecer quem produz e descobrir o interior paulista de um jeito mais autêntico.



A tradicional região da Alta Mogiana, a Labareda Agropecuária conta sua história de gerações dedicadas à cafeicultura



No Sítio Cafezal em Flor, em Monte Alegre do Sul, o turismo rural permite que acompanhem o cultivo e a colheita, além de degustarem cafés com notas frutadas e adocicadas



AGUA

USE COM CONSCIÊNCIA

 <p>LAVANDERIA Uma torneira aberta por 15 minutos consome até 280 litros. Uma lavadora de 5 kg usa apenas 135 litros</p>	 <p>DESCARGA Cada descarga consome de 6 a 10 litros. Não use o vaso como lixeira</p>	 <p>CHUVEIRO Prefira banhos mais curtos: 5 minutos são suficientes para higienizar todo o corpo</p>	 <p>COZINHA Feche a torneira enquanto ensaboa a louça e enxágue tudo de uma vez</p>
--	--	---	---