



Evento gratuito acontece de 20 a 22 de março, de 9h às 18h, com promessas de levar a qualidade e a diversidade da produção agrícola do interior

O histórico Museu da República será palco de uma edição especial do Festival Sabores do Café entre os dias 20 e 22 de março. Com entrada gratuita, o evento acontece das 9h às 18h e promete levar à capital fluminense a qualidade e a diversidade da produção agrícola do interior do estado.

Com patrocínio da Secretaria de Estado de Turismo do Rio de Janeiro (Setur-RJ) e da Pesagro-Rio, o festival reúne produtores de cafés especiais do Vale do Café e de outras regiões produtoras fluminenses.

A proposta do evento é aproximar quem produz de quem consome, criando um espaço de encontro entre agricultores, produtores artesanais e o público urbano. Além de valorizar a cultura do café, o festival busca destacar a qualidade e a diversidade da produção local.

Produtos artesanais

Além dos cafés especiais, o público também poderá encontrar queijos artesanais, cachaças premiadas e produtos de artesãos do interior do estado. A iniciativa reúne representantes da agroindústria e da economia criativa fluminense, reforçando a importância desses setores para o desenvolvimento regional.

O evento também pretende incentivar o turismo rural, convidando os visitantes a conhecer as histórias, as fazendas e os territórios onde esses produtos são cultivados e produzidos.

“A Secretaria já apoia e promove diversos festivais no interior do estado, que valorizam a produção local e fortalecem o turismo regional. Trazer o Festival Sabores do Vale do Café para a

‘Sabores do Vale do Café’ embarca na capital

Produtores de cafés especiais, queijos e cachaças estarão no Museu da República



Fernando Molica

Proposta do evento é aproximar quem produz de quem consome

capital é uma forma de aproximar esse trabalho do público urbano e dar ainda mais visibilidade aos produtores do interior do Rio de Janeiro”, afirma Wanderson Farias, assessor especial da Setur-RJ e coordenador do Turismo no Vale do Café.

Mais do que uma feira gas-

tronômica, o Festival do Café se apresenta como um espaço de valorização dos produtores locais, estimulando o consumo consciente e fortalecendo a cadeia produtiva que movimenta o interior do estado do Rio de Janeiro. Realizado em um dos espaços históricos mais emblemáticos da

capital fluminense, o festival convida o público a celebrar os sabores e as tradições do estado.

Sobre o Vale do Café

Abrangendo os municípios de Vassouras, Valença, Rio das Flores, Barra do Piraí, Piraí, Engenheiro Paulo de Frontin,

Mendes, Paty do Alferes, Miguel Pereira, Paraíba do Sul e alguns distritos como Ipiabas e Conseratória, que pertencem a Barra do Piraí e Valença, o Vale do Café é a denominação turística da região onde o café foi a principal fonte de renda no Século XIX.

Na época, a região produzia 75% do café consumido no mundo, que garantiu ao Brasil a liderança mundial na produção e exportação de café com sistema escravocrata. As cidades ainda se destacam pois preservam casario antigo, igrejas, estradas e fazendas que pertenceram aos famosos barões de café, que marcaram a história durante o Brasil Imperial.

Entre uma das fazendas históricas mais conhecidas é a Fazenda Florença, do clã dos Teixeira Leite. O casarão foi erguido em 1852 e nela destaca-se um imponente alpendre, de influência italiana, encimado por um frontão que é sustentado por colunas de madeira trabalhada. E foi essa atmosfera do século XIX que inspirou a realização de saraus históricos, onde personagens caracterizados da época do Brasil Império, proporcionam aos hóspedes e visitantes, interpretações e apresentações musicais.

Vale ressaltar que o dinheiro do café construiu ferrovias, iluminação pública e proveu todo tipo de investimento e infraestrutura que o país fez durante o período. Hoje, os turistas podem apreciar os verdadeiros ‘palácios rurais’ que são as fazendas históricas construídas pelos nobres na região.

Como herança cultural e gastronômica da época, fazendas da região ainda mantêm a produção artesanal de diversos produtos que resgataram os sabores e aromas do café.