

Montanhas Capixabas e Vitória: Um destino de natureza, cultura e sabores



Vitória – Vila Velha – Domingos Martins – Venda Nova do Imigrante – Guarapari – Belo Horizonte

Vitória, a capital do Espírito Santo, é uma das menores capitais do Brasil em território, mas gigante em belezas naturais, história e sabores. Localizada em uma ilha cercada por mar, manguezais e montanhas, a cidade surpreende pela combinação entre natureza e vida urbana.



Quem visita Vitória encontra praias de águas tranquilas, como as da região de Camburi, além de mirantes e áreas verdes que revelam paisagens únicas. A cidade também guarda um rico patrimônio histórico, visível no Centro Histórico e em construções que contam a formação do Espírito Santo.

Mas é na culinária que o capixaba demonstra um de seus maiores orgulhos: a **moqueca capixaba**. Preparada em panela de barro, sem azeite de dendê e sem leite de coco, ela valoriza o sabor natural do peixe e dos temperos frescos. Para os moradores, não há dúvida — a



verdadeira moqueca é a capixaba. O jeito que nós temos de saber a verdade é experimentando.

Visitar Vitória é, ainda, descobrir uma capital acolhedora, cheia de identidade, onde paisagens encantam e a gastronomia conquista.

Dando continuidade ao nosso roteiro, as **Montanhas Capixabas**, localizadas na região serrana do Espírito Santo, encantam visitantes com paisagens exuberantes, clima ameno e uma rica herança cultural. O destino é ideal para quem busca tranquilidade, contato com a natureza e experiências autênticas.

Cidades como **Domingos Martins** e **Venda Nova do Imigrante** preservam tradições trazidas por imigrantes alemães e italianos. Essa influência está presente na arquitetura, nas festas típicas e no modo acolhedor de receber os visitantes.



As montanhas oferecem trilhas, mirantes, cachoeiras e reservas naturais de grande beleza. Um dos cartões postais da região é o **Parque Estadual da Pedra Azul**, famoso por sua formação rochosa imponente e piscinas naturais.

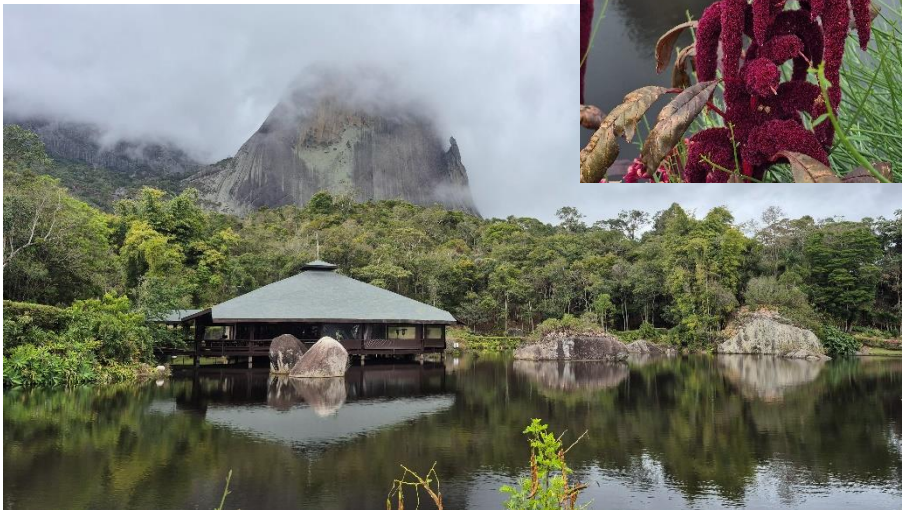
Eventos culturais e festas tradicionais celebram as origens europeias e fortalecem a identidade local. O clima de serra, especialmente no inverno, torna a visita ainda mais charmosa e aconchegante.

As Montanhas Capixabas são destinos que combinam natureza, história, cultura e boa comida em um só lugar.

Visitar essa região é viver momentos de descanso, aprendizado e conexão com tradições que atravessam gerações.



A imponente **Pedra Azul** é um dos principais símbolos das Montanhas Capixabas, cercada por trilhas, piscinas naturais e vegetação exuberante.



A gastronomia local é um verdadeiro convite aos sentidos, unindo sabores da culinária italiana e alemã a ingredientes regionais.

Massas caseiras, polentas, embutidos, pães, cucas e cafés coloniais fazem parte da experiência. O turismo rural é um dos grandes atrativos, com propriedades que produzem **cafés especiais**, queijos, vinhos e licores artesanais





E agora o assunto é café!!! Vamos começar pela diferença entre **café gourmet** e **café especial**.

Café gourmet é um termo mais comercial. Ele indica um café de qualidade superior aos cafés tradicionais do mercado, geralmente feito com grãos selecionados e melhor padrão de torra. No entanto, não segue critérios técnicos rigorosos nem uma avaliação sensorial oficial.

Já o **café especial** é definido por padrões internacionais de qualidade. Ele precisa atingir **nota acima de 80 pontos** em avaliações sensoriais, considerando aroma, sabor, acidez, corpo e finalização. Além disso, o café especial tem **origem controlada**, rastreabilidade, colheita seletiva e cuidado em todas as etapas da produção.

E, é aqui que aparecem as razões para o café produzido nas **Montanhas Capixabas** reunir condições naturais ideais para a produção de cafés especiais. A altitude elevada, o clima ameno, com noites frias e dias ensolarados, e os solos férteis favorecem uma maturação mais lenta dos grãos, concentrando aromas e sabores. Outro diferencial é o cuidado dos produtores locais, muitos deles descendentes de imigrantes, que valorizam a colheita manual, os

métodos artesanais e a sustentabilidade. Esse conjunto de fatores resulta em cafés mais equilibrados, aromáticos e reconhecidos nacional e internacionalmente.





É também nas Montanhas Capixabas que nasce um dos cafés mais raros e surpreendentes do mundo: o **Café Biodinâmico do Jacu**. Produzido de forma artesanal e sustentável, ele conquista apreciadores pela história única que envolve sua origem e pelo sabor extremamente refinado.

O grande diferencial está no processo natural de seleção dos grãos. O jacu, ave típica da Mata Atlântica, escolhe apenas os frutos de café mais maduros para se alimentar. Após a digestão, os grãos são coletados, cuidadosamente higienizados e preparados, resultando em um café de baixíssima acidez, aroma delicado e sabor suave.

Além da raridade, a produção segue princípios da agricultura biodinâmica, respeitando o tempo da natureza e o equilíbrio do ecossistema. A produção limitada, o cuidado manual em cada etapa e a exclusividade do processo fazem do Café do Jacu um produto de alto valor e reconhecimento internacional.

Provar esse café é viver uma experiência sensorial única e descobrir um dos tesouros mais especiais das montanhas capixabas.



Agora imagine caminhar entre canteiros de morangos, sentir o aroma suave da terra da serra e **colher morangos maduros direto do pé...** Nas **Montanhas Capixabas**, essa experiência simples e encantadora ganha um significado especial em sítios familiares cheios de histórias, cuidado e afeto.

No roteiro da Criativa Turismo, o visitante é convidado a desacelerar e viver o turismo de forma sensorial: tocar, colher, provar. O sabor do morango fresco, doce e suculento, é completamente diferente — mais intenso, mais verdadeiro. E cada fruta carrega o carinho de famílias que cultivam a terra com dedicação, respeitando o tempo da natureza.

É o tipo de vivência que encanta adultos, crianças e casais, rendendo fotos, sorrisos e lembranças inesquecíveis.



Todos os dias, diversas histórias se cruzam nos trens de passageiros da **Estrada de Ferro Vitória a Minas** e, é nessa história que entramos para viver e registrar nossos momentos aqui também.

A ferrovia, que começou a operar em 1904, é a única no Brasil a operar um trem de passageiros de longa distância diariamente, conectando os estados de Minas Gerais e Espírito Santo em um trajeto de 664 km.

Durante o percurso, que tem duração de cerca de 13 horas e meia, o passageiro tem à disposição muita história, comodidade e segurança. Nossa viagem é prevista na classe executiva, embora todos os vagões sejam climatizados e disponibilizem tomadas elétricas aos passageiros para possibilitar o carregamento de equipamentos eletrônicos, como notebooks e telefones celulares.

A frota possui carros executivos e econômicos, além de vagões-restaurante, lanchonete, gerador e cadeirante (destinado a pessoas com dificuldade de locomoção). Cada carro executivo tem capacidade para transportar 57 pessoas.

Esse é um convite irresistível que a Criativa Turismo faz a você – conhecer, provar e se apaixonar.

PROGRAMAÇÃO

Dia 0 – 30/09/26 – QUARTA-FEIRA – Dependendo do voo, saída de Recife às 22h10, chegando em Vitória à 0h30 do dia 01/de outubro

Dia 1 – 01/10/26 – QUINTA FEIRA: VITÓRIA

- 1h – Seremos recebidos pelo nosso receptivo local, que nos levará para checkin no hotel para descansar.
- 8h – Após o café da manhã, saída para walking Tour no Centro Histórico de Vitória: Catedral Metropolitana de Vitória, Palácio Anchieta, Escadaria Maria Ortiz, Capela de Santa Luzia (a construção mais antiga da cidade)
- Parada para almoço na Ponte da Madalena
- 14h – Walking Tour na Prainha de Vila Velha: Convento da Penha, Igreja do Rosário, Casa da Memória, Museu Homero Massena, Marco Zero da Colonização do ES, Gruta Frei Pedro Palácios e Farol de Santa Luzia (pôr do sol - necessita de agendamento)

DIA 2 – 02/10/26 – SEXTA FEIRA: VITÓRIA / VENDA NOVA

- 07h30 – Check out no Hotel Slaviero
- 08h – Saída para Campinho, Domingos Martins. Parada em Campinho, rua de Lazer, rua das Flores, Praças Arthur Gerhardt
- 12h – Sugestão de almoço no Fritz Frida de comida alemã
- 13h30 – Após o almoço, seguiremos em direção a Venda Nova do Imigrante
- 15h30 – Experiência de cafés especiais na Fazenda Carnielli
- 19h – Check in na Pousada Bela Aurora com jantar (não incluso)

DIA 3 – 03/10/26 – SÁBADO: VENDA NOVA / DOMINGOS MARTINS

- 09h – Saída após o café da manhã na Pousada
- 09h10 – Visita a cafeteria na fazenda Zandonade de cafés especiais
- 10h30 – Apiário Florin
- 11h30 – Visita ao Sítio dos Palmitos
- 12h30 – Sugestão de almoço no Valentin logurteria artesanal
- 13h30 – Experiência de colhe e come de morangos no Coisa Nossa (opcional)
- 15h00 – Experiência Casa Nostra
- 17h00 – Visita ao Sítio Jabuticabeiras de pé de moleque de macadâmia

DIA 4 – 04/10/26 – DOMINGO

- 09h – Saída após o café da manhã na Pousada
- 09h30 – Visita a Rota do Lagarto
- Casa do Turista, souvenir Peterle, Portal da Pedra Azul, Quadrado de São Paulino
- 12h – Almoço no Grão da Terra (não incluso)
- 13h30 – Visita ao Lavandário Pedra Azul (opcional)
- 15h30 – Visita a Cafeteria da Fazenda Camocim – Café Biodinâmico do Jacu
- 17h00 – Passeio noturno em Campinho
- 21h00 – Retorno para Pousada Bela Aurora

Dia 5 – 05/10/26 – SEGUNDA-FEIRA

- Após o café da manhã, check out e embarque em direção a Vitória
- Parada no Café das Montanhas – Ponto de Apoio;
- Vista ao Santuário Nacional de São José de Anchieta, Igreja, Museu
- City Tour Panorâmico de Praias por Guarapari e Vila Velha
- Check in Hotel Slaviero

Dia 6 – 06/10/26 – TERÇA-FEIRA

- Checkout às 5h30 para embarque às 7 h na Estação Pedro Nolasco em direção a Belo Horizonte.
- Chegada a Belo Horizonte, embarque na Van para check in no Hotel.

Dia 7 – 07/10/26 – QUARTA-FEIRA

- Manhã livre, check out às 12 h e embarque na Van em direção ao aeroporto para retorno a Recife e transfer para João Pessoa.

INCLUÍDO:

- Aéreo ida e volta (REC X VIX e CNF X REC)
- 06 pernoites com café da manhã
- Passagem Trem Vitória X Belo Horizonte (classe executiva)
- Todos os transfers
- Ingresso nas experiências: Casa Nostra e Fazenda Carnielli
- Todos os passeios do roteiro

PREÇOS POR PESSOA: R\$ 6.900,00

Dúvidas e Reservas pelo Whatsapp (83) 99804-0012



Criativa Turismo e Eventos Ltda

Av. Tabajaras, 1075 – sala A / Centro – João Pessoa/PB – CEP 58.013-270

www.criativaturismo.com.br

@criativaturismopb

Telefone e Whatsapp (83) 99804-0012

