REVISTA

PRESERVALE

Ano 01 | Nov 2022

"RIO, EU AMO O RIO, EU FOTOGRAFO"

Concurso que contou com o apoio do Instituto Preservale, premia cinco pessoas

FEIRA DA CACHAÇA 2022

Exposição será no Centro de Convenções General Sombra, em Vassouras, entre os dias 25 e 27 deste mês

ENTREVISTA COM NESTOR ROCHA

VP do Instituto Preservale fala da Fazenda São Luiz da Boa Sorte

SUMÁRIO

2 VISÃO PRÁTICA DE EVENTOS
Livro organizado por Bayard Do Coutto Boiteux e escrito por coautores, foi lançado no Hotel Fairmont, em Copacabana

3 FEIRA DA CACHAÇA 2022
Exposição será no Centro de Convenções General Sombra, em Vassouras, entre os dias 25 e 27 deste mês

4 RIO, EU AMO O RIO, EU FOTOGRAFO
Concurso que contou com o apoio do Instituto Preservale premia cinco pessoas

5 VALE DO CAFÉ & VISITORS BUREAU
A nova diretoria e o olhar de Cristina Braga, nova presidente, sobre a região do Vale do Café

6 ENTREVISTA COM NESTOR ROCHA
VP do Instituto Preservale

8 CONSULTORIA DE ARTESANATO EM MENDES E EM ENGENHEIRO PAULO DE FRONTIN
Visa estimular o setor empreendedor em artesãos e o resgate histórico e turístico dos municípios

9 FAZENDA CACHOEIRA GRANDE
Uma hospedagem diferencial

9 COLUNA PRATA DA CASA
Conheça mais sobre Voltaire Varão

Carta ao Leitor

Prezado (a) leitor (a),

Seja muito bem vindo (a) à Revista do Instituto Preservale! Neste mês de novembro, estamos lançando a segunda edição.

O Instituto Preservale vem se remodelando e se adequando aos novos desafios do turismo e da gestão. Venha conosco participar efetivamente de um momento de mudanças. Unidos, somos mais fortes! Faremos do Vale do Café um produto cada vez mais renomado!

Um abraço fraterno!

Rogério Van Rybroek
Presidente do Instituto Preservale

Ano 01 | Jun 22

PRESERVALE

REVISTA

Presidente: Rogério Van Rybroek
Vice-Presidente: Nestor Guimarães Martins da Rocha
Diretora Secretária: Viviane Fernandes
Diretor Financeiro: Voltaire Varão
Superintendente Executivo: Voltaire Varão
Gerente de Turismo: Marcelo Tesserolli
Gerente de Projetos Especiais: Maria Luiza Nobre
Gerente de Educação: Bayard Do Coutto Boiteux
Gerente de Comunicação: Thamiris Vieira
Gerente de Cultura: Ana Roldão
Gerente de Tecnologia: Rafael Azevedo
Conselho Fiscal: Gustavo Veloso Delesderrier, Sheila Grosman, Antônio Aboim, Vinícius Fernandes
Conselho Consultivo: Matheus Oliveira, José Luiz Junior, Luciana de Lamare, Cristina Braga, Cecília Aparecida, Ana Cristina Rosado, Andriana Souza, Alberto Bragança, Alice Silveira, Alexandre Murucci, Monsenhor André Sampaio, Constança Carvalho, Cocco Barçante, Thiago Oliveira, Josefina Durini, Aristóteles Drummond, Cláudio Castro, Vanda Klabin, Eduardo Schnoor, Sheila Grosman, Antônio Aboim, Vinícius Fernandes, Ronaldo César Coelho, Mário Fernandes, Paulo Sérgio Alves, Alexandre Machado, Sérgio Santos, Júlio Rocha, Cristina Lacerda
Assessor Jurídico: Armando Eduardo Ito Cordeiro

Nossos Associados:
Comerciais
Bom Tempo Turismo • Casa de Cultura Cocco Barçante
Fazenda Alliança • Fazenda Barra do Peixe
Fazenda Castelo • Fazenda Ponte Alta
Fazenda Santa Cecília • Fazenda São João da Barra
Fazenda União • Hotel Fazenda Arvoredo
Hotel do Café • Instituto São Fernando
Private Tour • Solar Santa Tereza
Uaná Etê - Fazenda São Luiz da Boa Sorte

Institucionais
Associação dos Embaixadores de Turismo do RJ
Escola Técnica CIETH
Fundação Cesgranrio
LM Creative Design
Portal Consultoria em Turismo

Conheça mais o Instituto Preservale!

www

...

EXPEDIENTE

Diretor: Rogério Van Rybroek
Editora chefe: Thamiris Vieira
Conselho Editorial: Arnaldo Bichucher, Bayard Do Coutto Boiteux, Christovam de Chevalier, Chefe Dann Mattos, Maria Luiza Nobre, Matheus Oliveira e Viviane Fernandes
Projeto Gráfico e Diagramação: Mariana Feijó

V Feira Da Cachaça De Vassouras

ENTRADA GRATUITA

V feira da Cachaça de Vassouras

Dias 25, 26 e 27 de Novembro 2022

II Encontro Nacional de Colecionadores de Cachaça e Apreciadores

LOCAL: *CENTRO DE CONVENÇÕES GENERAL SOMBRA (VASSOURAS/RJ)*

Vale do Café

BEBA COM MODERAÇÃO - SE BEBER NÃO DIRIJA

VISÃO PRÁTICA DE EVENTOS:

LIVRO ORGANIZADO POR BAYARD DO COUTTO BOITEUX E ESCRITO POR COAUTORES, FOI LANÇADO NO HOTEL FAIRMONT, EM COPACABANA

O livro já está à venda para todo o Brasil!

Glamour e muito prestígio marcaram o lançamento do livro Visão Prática de Eventos, organizado por Bayard do Coutto Boiteux e escrito por coautores. Entre estes, Rogério Van Rybroek, Presidente do Instituto Preservale e Viviane Fernandes, Diretora - Secretária do Instituto Preservale. A apresentação do produto, da Editora CRV, aconteceu no Hotel Fairmont, em Copacabana, com um coquetel para mais de 200 convidados.

A obra é composta por cases de sucesso, mostrados, de forma detalhada e subjetiva, por pessoas que vivenciaram a produção de eventos (de pequeno, médio e grande porte) em um momento em que os mundos profissional e intelectual mudaram seus modus operandis: a troca de atividades presenciais por virtuais. Tanto a reinvenção, quanto a criatividade, foram peças-chave neste período.

A animada confraternização dos coautores

Bayard Boiteux, Andrea Repsold, Liliana Rodrigues e Mirian Carvalho.

Liliana Rodrigues, Nestor Rocha, Ken Hashiba (Cônsul do Japão) e Daniel Dargent.

Ken Hashiba, Hanna (cantora) e Daniel Dargent

Daniel Almeida, Bruno Salema, Thereza Sobral e Márcio Gonçalves.

Alana Morgana e convidados.

Sylvia Faillace e Matheus Oliveira.

Viviane Fernandes, Bayard Boiteux e Ana Cristina Rosado.

Regina Pereira e Sérgio Costa e Silva

FEIRA DA CACHAÇA 2022:

EXPOSIÇÃO SERÁ NO CENTRO DE CONVENÇÕESGENERAL SOMBRA, EM VASSOURAS, ENTRE OS DIAS 25 E 27 DESTE MÊS

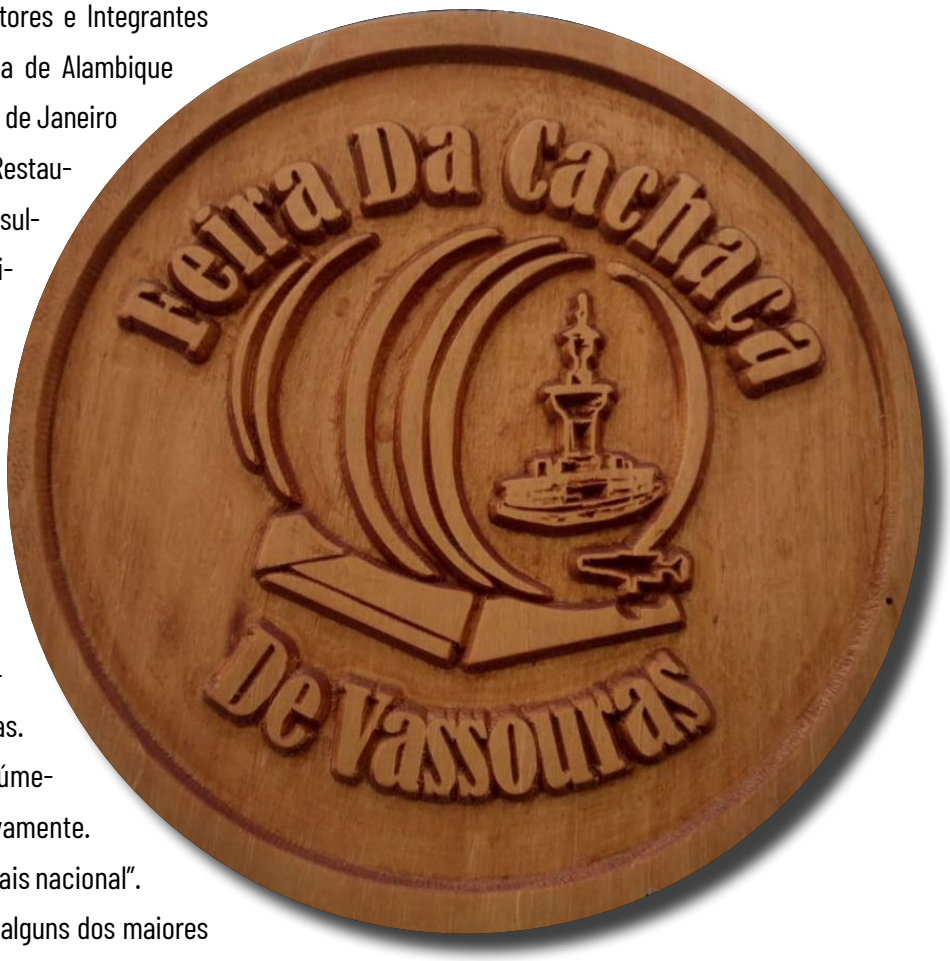
A cachaça, uma aguardente feita com cana-de-açúcar e produzido no Brasil, teve suas origens na era colonial portuguesa. Já em 1918, quase vinte anos após a Proclamação da República, a bebida, em São Paulo, passou a servir como matéria-prima para o preparo de caipirinha. Mas, para que as pessoas conheçam ainda mais a história da "branquinha", o Centro de Convenções General Sombra, em Vassouras, será sede da 5ª edição da Feira de Cachaça entre os dias 25 e 27 de novembro de 2022.

Contará com o apoio da Prefeitura de Vassouras, da Secretaria Municipal de Vassouras, do Instituto Brasileiro de Cachaça (IBRAC), da Associação Nacional dos Produtores e Integrantes da Cadeia Produtiva e de Valor da Cachaça de Alambique (ANPAQ), da Associação das Cachaças do Rio de Janeiro (APACERJ), da rede de Hotéis, Pousadas e Restaurantes de Vassouras, da Flor do Cafezal Consultoria e de outros parceiros da iniciativa pública e privada. A produção é do Vale do Café Produções Culturais.

Em solo brasileiro, há muitos cidadãos que apreciam a cachaça. Com o tempo, o produto facilitou o desenvolvimento do turismo na região, pelo fato de atrair cada vez mais visitantes. É o que declara José Luiz Júnior, Subsecretário Municipal de Cultura de Vassouras. "A cada realização, percebemos que o número de produtores aumentou significativamente. Por isso, nosso evento ganhou um caráter mais nacional".

Na ocasião, atividades didáticas com alguns dos maiores especialistas em cachaças brasileiras, com uma programação específica para produtores e uma para o público-alvo. Participações de Leandro Marelli (especialista em legalização e montagens de alambiques), do professor e doutor Alexandre Santos de Souza, da IFNMG de Salinas (especialista em envelhecimento e armazenagem), da doutoranda Karla Cristina Cardoso Morais (especialista em blends e análise sensorial), da Dra. Vivian Lacerda, que falará sobre brand (marca) e do turismólogo Alexandre Ferraz, que irá relacionar a cachaça ao desenvolvimento do turismo.

Haverá, também, as artísticas, com uma homenagem à cantora Marília Mendonça (In Memoriam), por parte da cantora Paola Costa, além de Capoeira, Jongo e apresentações de rock'n roll com André Medeiros e Banda. A entrada do evento é gratuita.



Serviço:
Centro de Convenções General Sombra
Endereço: Avenida Otávio Gomes, 500 - Centro, Vassouras - RJ, 27700-000

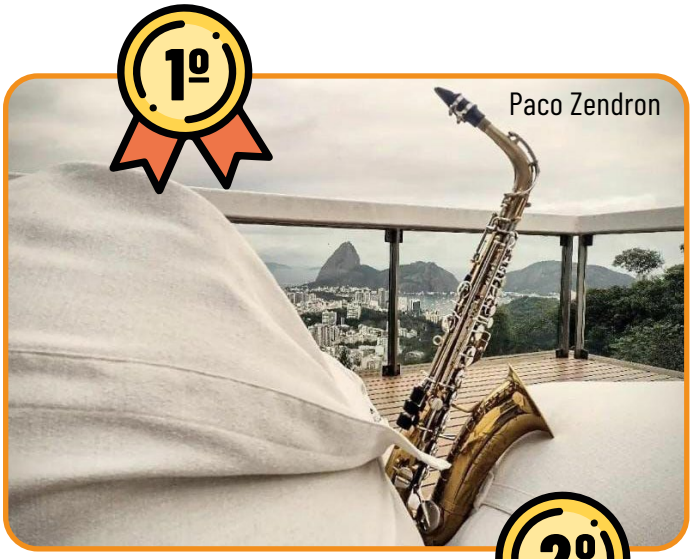
RIO, EU AMO O RIO, EU FOTOGRAFO:

CONCURSO, QUE CONTOU COM O APOIO DO INSTITUTO PRESERVALE, PREMIA CINCO PESSOAS

Mais de 100 pessoas participaram do Rio, Eu amo o Rio, Eu fotografo, concurso idealizado por Bayard Boiteux, Gerente de Educação do Instituto Preservale. Na disputa, que contou com o apoio do Instituto Preservale e que aconteceu via Instagram, os participantes (residentes dentro ou fora do Brasil e maiores de 15 anos) apresentaram fotos que relatam o Estado do Rio de Janeiro.

O júri, presidido pela fotógrafa Cristina Lacerda, escolheu cinco vencedores: Paco Zendron (1º lugar), Luiz Bhering (2º lugar), Cleusa Raven (3º lugar), Lúcia Chayb (4º lugar) e Tatiana Dantas (5º lugar). Contou com o apoio da Fundação Cesgranrio, do Instituto Preservale, do Portal Consultoria em Turismo, da Escola Técnica Cieth, da L'Óreal Brasil, da Le Canton e da Modernista Hospedagem e Arte.

A premiação aos ganhadores aconteceu durante o Café da Manhã para Embaixadores de Turismo do RJ e Cônsules, realizado no Hotel Fairmont Rio, em Copacabana. Para conhecer as fotografias, basta acessar [Vencedores do Concurso Rio ,eu amo Rio ,eu fotografo - YouTube](#).



VALE DO CAFÉ CONVENTION & VISITORS BUREAU:

A NOVA DIRETORIA E O OLHAR DE CRISTINA BRAGA, NOVA PRESIDENTE, SOBRE A REGIÃO DO VALE DO CAFÉ

O Vale do Café Convention & Visitors Bureau, uma Associação sem fins lucrativos que visa promover a região do Vale do Café nos setores turístico, gastronômico e cultural, terá nova diretoria a partir de 2023. Na gestão, prevista para o mês de janeiro, a harpista Cristina Braga assume a presidência, antes comandada por Leonel Vasconcellos Júnior. Além dela, haverá as presenças de Marco Capute, um dos fundadores principais do Vale do Café CVB; de Hamilton Moss, que acumula no currículo experiências em gerência de Bancos Internacionais; Cláudia Guimarães, que permanece; e Lucca Faillace, da Pousada Nova Gironda, considerada uma das 25 melhores do Brasil pela Tripadvisor.

Honra. "É um privilégio para a nova diretoria dar continuidade ao trabalho de Leonel Vasconcellos Júnior, de Ana Lúcia Furtado, de Gustavo Amaral, de Carlos Witte, de Jane Sampaio, de Luciana Delamare e de Chris Drux. Satisfação em representar tantas pessoas de garra, tão solidárias e generosas como as do Vale do Café. A nossa diretoria, junto com o escritório executivo, acredita na união e no planejamento aliado às ações práticas e eficazes a fim de capacitar eventos, atrair visitantes e promover o destino. Minhas expectativas são as melhores!", afirma Cristina Braga em relação ao novo cargo.

O Vale do Café. Segundo Braga, é lindo, tem brasilidade inigualável na sua essência e é a maior bacia dos rios do Sudeste. "Aqui, você encontra cafés especiais, cachaças, cervejas e queijos premiados, nacional e internacionalmente, sem esquecer de produtores incríveis de flores e de plantas, orgânicos, fauna e flora sensacionais, patrimônio histórico surreal, um sonho!

O Vale do Café CVB trabalha, todavia não se limita à vascularização de um território que denominamos core, e que compreende características culturais muito próximas. São destinos menos industrializados, que ficam em um raio de 90 km: Vassouras, Engenheiro Paulo de Frontin, Mendes, Miguel Pereira, Paty do Alferes e Valença", finaliza.

NESTOR ROCHA:
VP DO INSTITUTO PRESERVALE FALA DA FAZENDA SÃO LUIZ DA BOA SORTE, UM ESPAÇO IDEAL PARA CURTIR COM FAMILIARES E AMIGOS E QUE VIROU UM GRANDE CASE DE SUCESSO

Nestor Rocha, VP do Instituto Preservale, é proprietário da Fazenda São Luiz da Boa Sorte. Esta, se transformou em um lugar perfeito para hospedagem, visitação, com direito à recreação para a garotada. Portanto, ideal para curtir férias, finais de semana com familiares e amigos.

Mergulhe, ainda mais, na história da Fazenda com a entrevista, na íntegra, feita ao Nestor:

Por que a Fazenda São Luiz da Boa Sorte foi batizada com este nome?

A história começa no Século XIX. O patriarca da família Gomes Ribeiro de Avelar fez, em vida, a partilha de suas terras e deu para cada filho, uma fazenda. A São Luiz passou a pertencer a Francisco Gomes Ribeiro, enquanto a Boa Sorte, a Quintiliano Gomes Ribeiro. Mas, em 1841, Francisco faleceu e a São Luiz foi para as mãos de seu irmão, Paulo, que se casou com sua viúva. No entanto, a união de ambas as propriedades ocorreu no final de XIX. Todos esses acontecimentos estão na obra da jornalista Liliana Rodriguez: A Fazenda São Luiz da Boa Sorte e o ciclo do café. Vale a pena a leitura! Eu recomendo!

Com qual objetivo foi criada?
Para o plantio do café. O Vale do Café, durante o Século XIX, foi o maior produtor de café do mundo.

Como funciona a hospedagem na Fazenda?
Sempre com muito bom gosto e conforto! Sempre lota nos fins de semana, o que é incrível e gratificante!

Quem pode se hospedar?
A hospedagem é aberta a todos, sem distinção. Mas, geralmente, a Fazenda é procurada por casais com filhos pequenos. Quanto às atrações, há para crianças e adultos, tudo com o indiscutível padrão São Luiz da Boa Sorte.

Quais as atividades disponíveis?
A Fazenda e o seu casarão neoclássico, meticulosamente decorados, proporcionam ao público uma "viagem ao tempo". Sem esquecer, claro, das visitas guiadas ao Museu do Café e ao Memorial do Negro Escravizado. Fora isso, a gastronomia é um ponto forte por aqui: comida gostosa e farta. Temos, ainda, música ao vivo nos finais de semana, natureza, trilhas e uma praia em plena serra, o que garante momentos únicos e inesquecíveis, de lazer.

Quando foi criado o Museu do Café?
O primeiro do Estado do RJ foi inaugurado em 2017. Por sinal, uma importante iniciativa no lugar, onde aconteceu o áureo ciclo do café.

Com qual finalidade?
Receber o público e oferecer a este informação histórica. É, ainda, um museu pequeno, todavia, bastante relevante, pelo fato de ser único. Junto dela, a Fazenda apresenta o Memorial do Negro, um espaço de memória importante, e os jardins do café. Vale a pena visitar! Não há restrição de idade! Mas, as crianças precisam estar acompanhadas dos responsáveis.

Recepção infantil. O que os pais podem esperar?
Muita segurança com um grupo de recreadores experientes. Para os menores, brinquedoteca com orientação pedagógica. E claro, muita brincadeira para os maiores. Os pais podem ter certeza de que seus filhos terão o melhor na Fazenda, além de toda atenção e carinho.

CONSULTORIA DE ARTESANATO EM MENDES E EM ENGENHEIRO PAULO DE FRONTIN VISA ESTIMULAR O SETOR EMPREENDEDOR EM ARTESÃOS E O RESGATE HISTÓRICO E TURÍSTICO DOS MUNICÍPIOS

Artesanato. Peças feitas com as mãos que almejam a transmissão do conhecimento e da cultura de um determinado estado ou região. Pensando nisso, o SEBRAE Centro-Sul Fluminense em parceria com as prefeituras de Mendes e Engenheiro Paulo de Frontin, finaliza, neste momento, a Consultoria e Aperfeiçoamento do Artesanato Local. Serão dezesseis encontros, aos quais terminarão com uma linda exposição de artesãos no mês de dezembro.

O curso, ministrado pelo artista plástico Cocco Barçante, ensina um artesanato que gera mais identidade local, com a meta de evidenciar, por meio das peças, um pouco da história e da cultura. São os mesmos produtos que os próprios artesãos colocam à venda, em exposições. É o que diz Edmilson Gomes, Analista SEBRAE, responsável por Mendes e Engenheiro Paulo de Frontin. "Tudo é pensado como um dos mecanismos do movimento turístico. Ambos os municípios se preocupam em aumentar a visibilidade de turistas. A consultoria destaca a questão do símbolo do lugar, da criatividade, da criação de coleções, do uso de cores, de como fotografar e expor essas peças".

Foco no mercado empreendedor. "Estimulamos, também, os artesãos a empreender. Muitos fazem por amor, ou ainda, não conseguem precificar os seus produtos. Talvez, não se enxerguem, de fato, empreendedores. O propósito da consultoria é mudar essa realidade", finaliza.

FAZENDA CACHOEIRA GRANDE:

UMA HOSPEDAGEM DIFERENCIAL

A Fazenda Cachoeira Grande, fundada pelo Barão de Vassouras (uma das figuras mais importantes do Brasil imperial) fica em Vassouras, município localizado no Centro-Sul do Estado do RJ. Restaurada e bem decorada, recebe hóspedes desde 2012.

"Tudo aconteceu de maneira natural. Uma boa parte dos turistas, que vinha nos visitar e conhecer mais a história, perguntou sobre a possibilidade de pernoitar. Eu morava no RJ, mas fui um grande incentivador em relação à minha mãe e ao meu padrasto, que almejavam escolher uma das casinhas e assim, adaptá-la a uma utilização de hospedagem", conta Ricardo Caffarelli, um dos proprietários da Fazenda.

Chalé do Lago. Caffarelli "brinca" ao dizer que é o menor hotel do mundo. Recorda que, uma vez pronto, sua mãe deu início às divulgações do novo serviço, em 2013. "O começo, bem tímido. Mas em 2014, minha família e eu tomamos a decisão de sair do RJ e nos mudar para lá. Ganhei, de mamãe, a responsabilidade desta atividade. A primeira ação que fiz se referiu à inclusão em sites de hospedagem, tais como Booking.com e Airbnb. Imediatamente, os visitantes apareceram".

Hospedagem. "Pedidos feitos via email, WhatsApp, telefones, agências de turismo ou viagens, e sites de hospedagem. Uma política bem flexível. O cliente é o foco do negócio. Trabalhamos 24 horas por dia".

Caffarelli menciona que, sempre, busca o cuidado de explicar às pessoas que o espaço, no momento, não é um Hotel Fazenda. Segundo ele, não há atrações, além das oferecidas pela natureza. "A sensação que damos ao hóspede é que são proprietários do chalé. Após o check-in presencial, esclarecemos os detalhes do funcionamento da casinha, onde estão os itens, os produtos de consumo. Atrações agendadas: uma visita guiada à Fazenda e à sede, com duração de, aproximadamente, duas horas. Em 2022, R$90 por pessoa. Crianças menores de 10 anos, não pagam", finaliza.

COLUNA PRATA DA CASA

CONHEÇA MAIS SOBRE VOLTAIRE VARÃO!

Apaixonado pelo Turismo, Voltaire Varão é um profundo conhecedor do Vale do Café. Ele, sempre, dedicado ao seu trabalho, atua há mais de 20 anos na região. Além disso, é professor, guia de turismo, VP da Associação dos Embaixadores de Turismo do Rio de Janeiro e ajuda nas políticas implementadas pelo Instituto Preservale, onde acumula a diretoria financeira e a superintendência executiva.

É também escritor e assim, demonstra muito conhecimento nas políticas públicas de turismo, nos desafios e soluções, a fim de resolver problemas pontuais na atividade. Como exemplo, citam-se o atendimento turístico, ou ainda, a melhoria na qualidade do produto.

PRESERVALE