Safra do cambuci é a época ideal para visitar sítios agroecológicos

Período, que vai até abril, é a época de safra da fruta que é símbolo da região, o cambuci

São Paulo, 28 de fevereiro de 2023 – Quem gosta de produtos naturais e orgânicos pode aproveitar a época de verão para colher diretamente do pé a fruta cambuci, iguaria típica da Mata Atlântica e símbolo da região do Polo

de Ecoturismo de São Paulo, no extremo sul da capital paulista, além de poder visitar espaços que se dedicam ao turismo rural.

A época de colheita começou em janeiro e vai até abril, e as árvores atualmente com frutos em diferentes pontos. É também possível conhecer um pouco mais da produção agroecológica e artesanal de alguns pontos turísticos da região.

Além disso, o mês de março está começando e, com ele, chegam muitas datas emblemáticas para os amantes de ecologia: o Dia Nacional do Turismo Ecológico (1°), o Dia Mundial da Vida Selvagem (03), o Dia Nacional de Conscientização sobre as Mudanças Climáticas (16), o Dia Internacional das Florestas (21) e o Dia Mundial da Água (22).

Precisa de mais motivos para curtir a natureza paulistana neste mês?

Os frutos da Mata Atlântica cambuci e uvaia. Imagem: arquivo SPTuris.

O fruto é tão importante que existe a Rota Gastronômica do Cambuci, incluindo eventos nos quais os produtos locais são valorizados, a exemplo dos festivais de Inverno e do Cambuci, realizados em junho (ou julho) e novembro, respectivamente.

Confira, então, uma relação de lugares para visitar no Polo, nos quais você poderá aproveitar a safra do cambuci:

Recanto do Jakinha

Produção de orgânicos no Recanto do Jakinha. Foto: Daniel Deák/ SPTuris.

A propriedade pode ser dividida em três espaços, sendo um deles a estufa com produção orgânica de hortaliças, frutas como morango, PANCs (plantas alimentícias não convencionais).

Na outra área existe um bosque que permite a observação de aves como pica-pau e outros animais, assim como uma pequena trilha para caminhada. E outra área de mata tem árvores frutíferas, perto de onde está o pé de cambuci.

Além disso, em outro ponto, existe uma cozinha industrial onde são preparados doces e geleias, temperos e frutas desidratadas, produtos disponíveis para venda.

End.: Estrada do Taquaral, 1900, Parque Lagoa Rica
Saiba mais: https://polodeecoturismosp.com/places/recanto-do-jakinha-2/

Planta Feliz

Planta Feliz Compostagem possui construções históricas. Foto: Daniel Deák/ SPTuris.

O local faz a coleta de resíduos orgânicos para compostagem e produz adubo como forma de promover uma atividade econômica com sustentabilidade e impacto socioambiental.

Na fazenda são realizadas vivências pedagógicas e turismo rural focado na agrofloresta, onde estão pés de árvores como amora, abacate e banana, frutas coletadas e vendidas.

A propriedade já foi dedicada à criação de porcos que abasteciam um frigorífico da região, e atualmente existe a possibilidade de hospedagem em uma antiga casa dos anos 1940.

End.: Av. Prof. Herman Von Ihering, 6000 – Jd. Casa Grande
Saiba mais: https://polodeecoturismosp.com/places/planta-feliz/

Eco Jusa

Plantações do Eco Jusa. Foto: Daniel Deák/ SPTuris.

Propriedade com pequena horta de produção orgânica, um lago, preservação de nascentes e Mata Atlântica, atividades de conscientização e degustação de frutas da época no bosque frutífero.

Pela localização, funciona ainda como ponto de apoio para ciclistas, motociclistas e grupos de cavalgada que passam pela região. Fica aberto aos finais de semana e também servem refeição.

End.: Rua do Jusa, 1750 – Parelheiros
Saiba mais: https://polodeecoturismosp.com/places/eco-jusa/

Recanto Magini

O sítio de agricultura familiar tem um bosque com diversas espécies de frutas nativas da Mata Atlântica, como Cambuci, uvaia, grumixama, entre outras que são a base para elaboração de diversos produtos como cachaças, geleias, licores, compotas.

End.: Avenida Circular, 2336 – Emburá
Saiba mais: https://polodeecoturismosp.com/places/recanto-magini/

Produtos de cambuci do Recanto Magini. Foto: Daniel Deák/ SPTuris.

Restaurante da Marlene

Tradicional estabelecimento gastronômico de Parelheiros, funciona desde 1989 e faz parte da Rota do Cambuci, pois utiliza a fruta de diversas formas nos pratos. Além disso, o restaurante dá preferência por ingredientes

orgânicos e naturais produzidos por diversas pessoas da região.

End.: Estrada Ecoturística de Parelheiros, 6455 – Parelheiros
Saiba mais: https://polodeecoturismosp.com/places/restaurante-da-marlene/

Novo site

Em janeiro, o novo site do Polo de Ecoturismo de São Paulo foi lançado durante as comemorações do Aniversário da Cidade, no dia 25. No endereço polodeecoturismosp.com o público tem acesso às informações sobre os principais pontos turísticos da região, pode conferir onde comer e se hospedar, roteiros, mapas e contatos de agências que levam interessados para alguns dos atrativos.

A ação foi uma homenagem da Secretaria Municipal de Relações Internacionais, por meio de sua Secretaria Executiva de Cooperação para o Desenvolvimento Sustentável e da São Paulo Turismo (SPTuris, empresa municipal de turismo e eventos), aos 469 anos da capital paulista.

Siga as redes sociais do Polo de Ecoturismo de São Paulo:

- Instagram @polodeecoturismosp
- Youtube @polodeecoturismosp
- TikTok @polodeecoturismosp
- Facebook @polodeecoturismosp