

REVISTA

Campo & Cidade®

Ed. nº 157 | Novembro/Dezembro 2025



VITIVINICULTURA E SUAS HISTÓRIAS

Itu passou a produzir vinho

É ANIVERSÁRIO DE ITU.
E o melhor está chegando,
prepare-se!



Vamos comemorar como você
e a cidade merecem.
Com muitas surpresas boas.
416 anos de Itu e os melhores
presentes para você!



Revista Campo&Cidade
REGPC.R.P.J./Itu-SP.MIRC 4279
Ed. nº 157 - Novembro/Dezembro de 2025

Jornalista Responsável:
João José "Tucano" da Silva
MTb: 24.202

Edição:
João José "Tucano" da Silva

Colaboradores:
André Roedel, Antonio Rafael Júnior, Beatriz Pires,
Jonas Soares de Souza e Rodrigo Tomba

Fotografia:
Beatriz Pires, Fátima Elaine Marqui da Silva e
Tucano

Capa:
Colheita de uva dos sonhos
Foto: Michel Cutaith - arquivo
Fazenda Limeiro da Concórdia

Diagramação:
Roberto Gonçalves da Silva
artecampocidade@gmail.com

Revisão:
Fátima Elaine Marqui da Silva

Publicidade:
UNICOM - Unidade de Comunicação Ltda.

Impressão:
Igil - Indústria Gráfica Itu Ltda.

Tiragem:
6.500 exemplares

Realização:



Avenida Palmeira Real, nº 740
Alto das Palmeiras - Itu/SP - CEP 13301-310
Fones (11) 4022.0503/4013.3733/99948.0068
www.campocidade.com.br
campocidade@uol.com.br

Órgão de Comunicação declarado de Utilidade Pública
pela Lei Municipal nº 228 de 13.05.02.

Proibida a reprodução total ou parcial
desta publicação sem prévia autorização.

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| Raízes da vitivinicultura brasileira..... | 04 |
| Douro, o "berço" das Regiões Demarcadas..... | 10 |
| Dias de glória do vinho brasileiro..... | 18 |
| Entre terroirs e histórias nasceram as Rotas do Vinho paulista..... | 24 |
| A história do vinho em Itu..... | 36 |
| Vinho e o seu divino simbolismo de fé entre os Cristãos..... | 44 |
| Onde encontrar vinhos de qualidade em Itu?..... | 50 |

É de “embriagar” a trajetória do vinho

A história dessa bebida milenar, que inclusive é considerada como alimento, é rica, linda e extremamente surpreendente. As primeiras parreiras de uvas no Brasil foram plantadas por Braz Cubas, fundador de Santos, na Capitania de São Vicente, em 1532

Nesta edição, a equipe da Revista Campo&Cidade quer fazer um “brinde” com seus leitores, anunciantes, fontes, colaboradores e distribuidores em homenagem ao vinho, compartilhando um pouco da história da bebida no mundo, no Brasil e especialmente em municípios com tradição na vitivinicultura localizados próximos a Itu/SP.

A título de curiosidade e esclarecimento ao leitor sobre as diferenças entre viticultura, vinicultura e vitivinicultura, acredito que seja de extrema relevância na abertura da abordagem desse importante assunto temático que gera renda, empregos diretos e indiretos, além da projeção do nome de importantes cidades brasileiras principalmente por meio do turismo enológico.

Viticultura está relacionada ao estudo e à prática do plantio, manejo e colheita da uva para ser consumida como de mesa, suco, passa ou vinho; vinicultura é processo de transformação da uva em vinho até o envasamento; e a vitivinicultura engloba ambas as atividades até o produto final para, em seguida, chegar à taça de um bom apreciador.

Nas regiões paulistas de Jundiaí e São Roque estão concentrados inúmeros vinicultores antigos, muitos deles descendentes de italianos. Inclusive foi em São Roque que nossa equipe encontrou, no Bairro Canguera, uma vinícola especializada na vinificação de vinho *kosher*, consumido pela comunidade judaica. É algo raro entre as vinícolas no Brasil, pois para produzir esse tipo de vinho é necessário rigor em termos de pureza no seu preparo, sendo que requer o acompanhamento no processo de produção feito um rabino.

Outra raridade em termos de vinho, nossa equipe encontrou em Jundiaí. A Adega Maziero é uma das poucas vinícolas brasileiras a produzir vinho canônico, utilizado na consagração em Celebrações Eucarísticas. O produto foi batizado como Vinho do Papa.

Em todo o Estado de São Paulo existe o projeto “Rotas do vinho de São Paulo”, implantado em 2024 - incluindo inclusive as duas cidades -, além de eventos relacionados a essa atividade como a

famosa Festa do Vinho de Jundiaí e a Expo Vinhos, realizadas no Parque da Uva.

Multiforme, essa bebida feita a partir da fermentação da uva é encontrada na Bíblia em vários momentos. No Novo Testamento, Jesus Cristo realiza o seu primeiro milagre público ao transformar água em vinho durante as Bodas de Caná, narrado no Evangelho de João, capítulo 2, versículos de 1 a 12. Na Santa Ceia, Cristo instituiu o vinho como elemento central na Eucaristia, simbolizando Seu sangue e a Nova Aliança com Deus.

Você irá conhecer ainda sobre a produção de vinhos em várias outras regiões, do sul ao norte do Brasil. Diga-se de passagem, produção de vinhos da mais alta qualidade, alguns inclusive premiados.

Essa edição que está em suas mãos foi pautada em razão do fato de agora Itu também estar inserida no contexto da produção de vinho. Olinto Rodrigues de Arruda, proprietário da Fazenda Limeiro da Concórdia, e Rafael Vettori, da Fazenda Mariana, ambas localizadas no Bairro Pedregulho, são dois arrojados empreendedores que estão investindo forte no setor da vitivinicultura. Embora a vinificação ocorra fora, o plantio da uva é feito em Itu nas respectivas propriedades.

Você irá saber também onde encontrar um vinho de qualidade em Itu para festejar bons momentos com seus familiares e amigos e brindar a vida.

Que o vinho alegre sempre os corações dos nossos leitores!

João José "Tucano" da Silva
Editor responsável



Um brinde especial
à história do vinho,
a todos que se
dedicam à sua
produção e
comercialização, e
principalmente aos
dois pioneiros na
vitivinicultura em Itu

Ponte Farma DISK ENTREGA

VENHA CONHECER!
5 LOJAS EM ITU/SP

Av. Castiello Ruggieri, 5.000
Parque das Indústrias, Itu/SP
Tl 93269-2541

Jru da Paz Universit. 2001
Cidade Nova I, Itu/SP
Tl 98965-0825

Av. Dr. Otávio Peixoto Mendes,
1070 - Liberdade, Itu/SP
Tl 91657-0985

R. Iperê, 2
Cidade Nova I, Itu/SP
Tl 94154-9963

R. Antônio Francisco de Alencastro, 1 - Vila P. Moraes, Itu/SP
Tl 999646-4540

*Consulte a lista de entrega para sua região.



EDWARD SIMEIRA
ADVOGADOS ASSOCIADOS
OAB/SP 8086

CIVIL / EMPRESARIAL / TRABALHISTA
TRIBUTÁRIA / CONSUMIDOR

(11) 4023-0989
Rua Bahia, 223 - Bairro Brasil - Itu/SP
www.edwardsimeira.com.br

Raízes da vitivinicultura brasileira

Brás-Cubas, o primeiro viticultor paulista

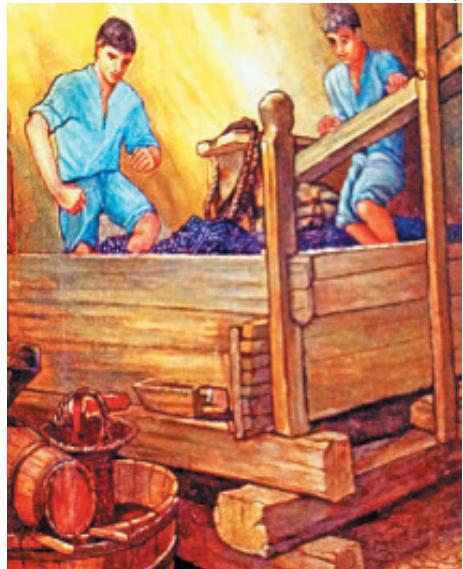
Os europeus fizeram chegar os vinhedos a todo o lado, mesmo àqueles onde a cultura teria dificuldades em se adaptar, como foi o caso de Cabo Verde. Mas, nas ilhas da Madeira, Açores e Canárias, a qualidade e a fama do vinho ali produzido fizeram com que o produto assumisse uma destacada dimensão comercial. No século 15, o vinho produzido na Madeira já competia com o trigo e o açúcar, assumindo relevo na economia local e chegando a ter importância como um meio de troca no mercado externo. “Os trigos e canaviais deram lugar às latacas e balseiras e a vinha tornou-se na cultura quase exclusiva”, projetando o vinho para o primeiro lugar nas atividades econômicas da ilha. Essa posição foi mantida por mais de três séculos, nos assegura o historiador Alberto Vieira (1956 - 2019), estudioso do assunto e coautor de uma enciclopédia do vinho português em sete volumes.

Na América portuguesa, as primeiras videiras vieram com a expedição colonizadora de Martim Afonso de Souza, em 1532. Brás Cubas, o fundador da cidade de Santos, teria sido o primeiro a cultivar a vinha em nossas terras. No



Latada, sistema de condução de vinhas característico da Madeira. Trata-se de uma técnica tradicional, considerada um “engenho madeirense”, que permite o cultivo da videira nos terrenos acidentados e em socalcos da ilha. Balseira é a vinha enlaçada em uma árvore com ramagem ampla, orientando a videira ao longo do seu tronco e ramos

entanto, são poucas as referências à produção de vinho naquele período. Gabriel Soares de Souza (1540 – 1591), agricultor e empresário português, registrou no Tratado Descritivo do Brasil que ele escreveu em 1597: “...e os moradores da vila de S. Paulo tem já muitas vinhas; e há homens nela que colhem já duas pipas de vinho por ano, e por causa das plantas é muito verde, e para se não avinagrar lhe dão uma fervura no fogo...”.



Lagar - tanque, tradicionalmente de pedra (granito) ou madeira, onde as uvas são colocadas para serem pisadas (manualmente ou mecanicamente) para esmagá-las e liberar o mosto (suco)

Entraves para a produção de vinho na Colônia

Existe registro histórico da primeira metade do século 17, que noticia o cultivo da vinha no Rio Grande do Sul, associados à fundação das primeiras missões jesuíticas no sul do País. A videira teria sido trazida em 1626, pelo jesuíta Roque Gonzáles, que plantou videiras europeias em São Nicolau, nos Sete Povos das Missões. Embora houvesse necessidade da produção de

O nosso compromisso e alegria será servir bem os nossos clientes e amigos todos os dias de 2026.
Seja bem vindo.
A casa é sua!

FELIZ
Ano Novo



REPÚBLICA
CAFÉ & BAR



Segunda à sexta-feira das 6h às 20h;
Sábado das 6h às 16h;
Domingos das 6h às 12h.

Rua João Ramalho nº 61 - Vila Leis - Em frente ao Estádio Novelli Jr.



O ano de 2026 será de muitos desafios para o funcionalismo público municipal. Vamos unir nossas forças pela valorização e reconhecimento do nosso trabalho, fazendo de Itu referência nacional.

Boas Festas e um Ano Novo de muita Luz.

DIRETORIA DO SISMI

RUA IRMÃOS MICAEL
Nº 200 - PARQUE NOSSA SENHORA CANDÉLARIA - ITU/SP

CONTATOS



www.sismi.com.br



PREPARE-SE PARA UMA EXPERIÊNCIA INESQUECÍVEL!



15, 16, 17, 18, 23, 24, 25, 30 e 31 de janeiro

01, 06, 07 e 08 de fevereiro de 2026

Quinta-feira das 18h às 22h (somente dia 15/01) Sextas-feiras das 18h às 22h
Sábados das 10h às 22h - Domingos das 10h às 21h

ENTRADA DO PARQUE DA UVA E ATRAÇÕES GRATUITAS

(Parque Comendador Antonio Carbonari - Avenida Jundiaí, s/n - Centro - Jundiaí/SP)

Traga sua família para viver a tradição e saborear a estrela da festa, a Uva Niágara Rosada de Jundiah, além de brindar com vinhos premiados e curtir a deliciosa gastronomia local. A Festa da Uva é um convite para vivenciar o turismo rural e cultural. Um ambiente seguro, alegre e repleto de atrações artísticas, perfeito para criar novas histórias com quem você ama.

AÇÃO SOLIDÁRIA DE DOAÇÃO DE ALIMENTOS

A sua contribuição faz a diferença! Doe alimentos não perecíveis e com prazo de validade nas entradas do Parque da Uva, e contribua com as ações do Fundo Social de Solidariedade Memórias Afetivas e Cultura para Toda a Família!

O QUE VOCÊS NÃO PODEM PERDER:

• PISA DA UVA:

A experiência mais autêntica da festa! Sinta a emoção e a alegria desta tradição histórica.

• ARTESANATO E FRUTAS:

Valorize o produtor rural e leve para casa o melhor das rotas turísticas de Jundiaí.

• CINCO PALCOS COM ATRAÇÕES PARA TODA A FAMÍLIA!

• GASTRONOMIA TÍPICA:

Massas, polentas e sabores que agradam do paladar infantil ao adulto.

• SEU PET É BEM-VINDO:

O evento é Pet Friendly, traga seu melhor amigo para passear!



agricolajundiai.com.br

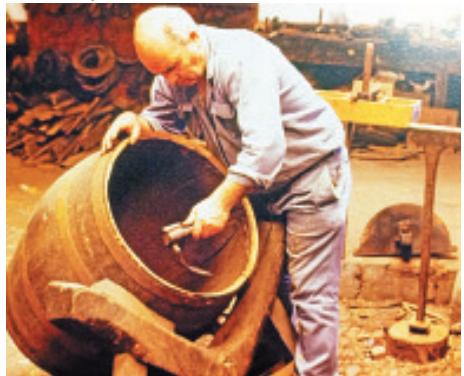
agricultorjundiai.com.br

festadauva.jundiai.sp.gov.br

cidadedejundiai

@festadauvajundiai





Oficina de tanoaria da Madeira Wine Company na adega de São Francisco, Madeira

vinho para utilização em ofícios religiosos, existiam na época dificuldades para a adaptação de variedades viníferas em nossas terras, o que se tornou em empecilho para a disseminação da vitivinicultura no Brasil. Em 1742, com a chegada de sessenta casais de açorianos e madeirenses, ocorreu o renascimento da vitivinicultura rio-grandense.

A Coroa portuguesa criou mecanismos para garantir o mercado colonial para o vinho português e proibiu a produção e o comércio de vinho de mel e aguardente. Em 8 de março de 1649, um decreto do rei João IV criou a Companhia Geral do Comércio do Brasil, com o objetivo de monopolizar o comércio de escravos e açúcar, reanimar a economia e controlar o fluxo de riquezas da colônia. A criação da Companhia foi um marco importante para a organização econômica do Brasil Colonial. Segundo as suas regras,

quem produzisse, transportasse ou comercializasse os produtos dos quais a Companhia detivesse o monopólio poderia sofrer confiscos e muitas outras penalidades. Contratos asseguravam a alguns grandes comerciantes de Lisboa o privilégio do escoamento da produção reinol para o abastecimento da Colônia, onde o vinho era consumido por burgueses, fazendeiros e senhores de engenho, que “serviam-se de vinho, segundo o tradicional costume português”, conforme escreveu o historiador Lycurgo Santos Filho.

Vinhos de torna-viagem

Esses contratos de exclusividade geraram fortes oposições de produtores e comerciantes brasileiros e madeirenses. O embaixador do Brasil na França chegou a criticar fortemente a medida, por ela “empobrecer” a Madeira, que tinha no Brasil o principal mercado para seus vinhos, sujeitando-se o mais importante do seu comércio aos preços impostos pelos assentistas”, registrou Evaldo Cabral de Mello. O conflito dá a dimensão que tinha os negócios da importação de vinhos portugueses para o Brasil no período colonial. Por outro lado, foi nesse mesmo perío-

do que a produção vinícola das províncias do norte de Portugal suplantou a produção da Ilha da Madeira, e o mercado britânico tornou-se o destino de nove décimos da produção lusitana de vinhos, conforme relata o historiador inglês Kenneth Maxwell.

Nos períodos colonial e imperial, o vinho não chegou a fazer parte do cotidiano brasileiro, sendo consumido somente por setores da elite, ou por um ou outro bebedor solitário. Eram consumidos vinhos importados de Portugal, especialmente das ilhas portuguesas Madeira,

e Açores. Ao mesmo tempo, o vinho era muito apreciado por seu proverbial valor terapêutico. A bebida usual era mesmo a cachaça, oferecida aos escravizados como incentivo ao trabalho, enaltecid a como fortificante e liberada como prêmio em ocasiões tidas como meritórias.

No século 19, a maior vinha contínua do mundo situava-se na região da Península de Setúbal, em Portugal. Eram cerca de 4000 hectares de vinha, que pertenciam a apenas um produtor. Ainda hoje, essa mesma área tem cerca de 8000 hectares ocupada por vinha. Ali se produzia o famoso Moscatel de Setúbal, que teve gran-



O borracheiro deposita o mosto em barricas no armazém



Borracho ou odre foi o meio mais eficaz de transporte do mosto do lagar disseminado no meio rural, para os armazéns da cidade. Era feito de pele de cabrito, devidamente tratada e preparada para transportar o mosto. Borracheiro era o transportador do borracho

Recarregue as “baterias” para 2026 ser repleto de amor, paz e grandes conquistas.

FELIZ ANO NOVO

HIPERSOM

11 97230.6692 WhatsApp
4024-3585 | 4024-2080

ELETTRAN
MUITO MAIS ENERGIA

REPRESENTANTE EXCLUSIVO EM ITU E REGIÃO!

Rua Paulo Eduardo X. de Toledo nº 70 - São Luiz - Itu

DESEJAMOS AOS NOSSOS FREQUENTADORES, AMIGOS E FORNECEDORES.

Feliz 2026

VENHA PARA O PARQUE MAEDA!

PARQUE PISCINA-PÔRTICO-LADEIRA MAEDA

INFORMAÇÕES ACESSO: WWW.PARQUEMAEDA.COM.BR



Plínio Bernardi e Milton Pereira Júnior
proprietários da Utu-Guaçu Imóveis



AQUI VOCÊ
ENCONTRA
O QUE
PROCURA!

TERRENOS
CASAS
APARTAMENTOS
CHÁCARAS
SITIOS
FAZENDAS

O VINHO QUANTO MAIS VELHO MELHOR!

A Utu-Guaçu Imóveis tem sido
assim também nos últimos 45 anos.

Desejamos aos nossos clientes e amigos

FELIZ ANO NOVO!

utu-guaçu imóveis
CRECI 3395-I
VENDA E LOCAÇÃO DE IMÓVEIS URBANOS E RURAIS

(11) 4013-9090 Ⓜ
(11) 9 8594-3067

www.utuguacu.com.br

Rua Paula Souza nº 483 - Centro - Itu/SP

2026



de fama nacional e internacional. Um dos grandes apreciadores desse vinho foi o rei francês Luís XIV. Grande parte da produção do Moscatel tinha como destino o Brasil. O Moscatel que aqui não era vendido regressava à Portugal. O seu transporte era feito em navios, que atravessavam todo o Atlântico e por isso ficavam sujeitos a elevadas temperaturas. Quando os barris eram desembalados em Lisboa, notava-se que o vinho estava mais concentrado e suave. Esses vinhos ficaram conhecidos por "vinhos de torna-viagem".

O Código do bom-tom

A cachaça era a bebida popular, ligada ao cotidiano, o vinho era a bebida social. Acontecimentos sociais do período fazem referência ao consumo de vinho. Auguste de Saint Hilaire cita o consumo de bebidas em uma festa e, segundo ele, não se via água na mesa. Tanto as senhoras como os homens bebiam vinho puro, mas todos em pequena quantidade e não se deixou de observar um costume que tinha lugar sempre que se servia o vinho: a cada vez que se toma do copo faz-se um brinde à saúde de um assistente, que responde por um agradecimento.

O *Código do Bom-Tom*, um famoso manual de boas maneiras do século 19, de autoria do escritor português José Ignacio Roquete - J.I. Roquete - (1801-1870), publicado em Portugal em 1845 e amplamente difundido no Brasil, detalha as regras de etiqueta para jantares, bailes, higiene e distinções de gênero, essencial para a vida em sociedade da época. Ele descreve a maneira correta de servir vinhos finos durante o jantar, basicamente vinhos estrangeiros, sendo mencionados a madeira ou de xerez, e vinhos

Gravura de Krohn Brothers, Funchal - Ilha da Madeira - 1880



Armazém

Fotos: Coleção Alberto Vieira



Armazém da Blandy Brothers - Ilha da Madeira - no início do século 20



Preparação para o embarque nos armazéns de Cossart, Gordon & Co.

franceses. "Cada pessoa deve ter quatro copos: um de cálice grande, para o vinho ordinário, um dito pequeno para o vinho da Madeira, um outro para o vinho de Bordéus, e outro de forma particular para o vinho de Champanhe". O livro foi reeditado pela Companhia das Letras em 1997, com estudo de Lilia Moritz Schwarcz.

No ano de 1813, D. João VI reconheceu oficialmente a primazia de Manoel de Macedo Brum da Silveira de plantar videiras e produzir vinho no Rio Grande do Sul. Por volta de 1840, a introdução da variedade americana Isabel (*vitis labrusca*), por Thomas Master, na ilha dos Marinheiros, teve reconhecido sucesso. A resistência e rusticidade da cepa fizeram com que ela se implantasse preferencialmente na região em detrimento das cepas viníferas, bem mais frágeis. A uva Isabel disseminou-se nas áreas de colonização alemã, especialmente em São Leopoldo.

O consumo de vinhos finos tornou-se comum, em São Paulo, somente nas últimas décadas do século 19, com o crescimento da importação de vinhos de Portugal, Itália, França e outros países. Esses vinhos eram servidos em restaurantes e hotéis. Os vinhos começaram a competir com as cervejas finas de procedência alemã, que rivalizavam com as cervejas fabricadas por alemães na própria cidade. A partir da década de 1870 desponta o desenvolvimento de vinhedos em São Paulo e o grande crescimento da vitivinicultura gaúcha, com a chegada de colonos italianos, que traziam na bagagem cepas de uva europeias da região de Vêneto, o hábito do consumo do vinho como um alimento, e o ainda chamado espírito vitivinícola. ■

Jonas Soares de Souza

"Todas as flores do futuro estão nas sementes de hoje", diz o provérbio chinês.

**FELIZ 2026
AOS NOSSOS
CLIENTES,
AMIGOS E
PARCEIROS!**

• (11) 4025-4699
Alameda Barão do Rio Branco, 326 - Itu/SP
yongbrasil.com.br
@yong.brasil

**Aquele nosso tradicional
cafezinho e bom
atendimento continuarão
a fazer a diferença em
2026 em nossa casa onde
você é especial.**

**Feliz Ano Novo
repleto de prosperidade!**

De Segunda a Sábado das 8h às 23h | Domingo até às 15h

Delivery (11) 93468-5223

(11) 4023-1806 | (11) 4022-5443
Rua 7 de Setembro nº 49 - Centro - Itu/SP

DELIVERY ONLINE

COMAREI

25 ANOS

COOPERATIVA DE TRABALHO DE MATERIAIS RECICLÁVEIS DE ITU



UM 2026 REPLETO DE RECICLAGENS.
JUNTE-SE A NÓS!

Delightful
**Feliz
Ano
Novo**



CONFIRA OS DIAS DE COLETA SELETIVA EM SEU BAIRRO:
www.itu.sp.gov.br/meio-ambiente/gestao-do-lixo/coleta-seletiva-comarei

Douro, o “berço” das Regiões Demarcadas

Sistema implantado para evitar fraudes e preservar a reputação do vinho

A Região Demarcada do Douro, em Portugal, estabelecida em 1756, foi a primeira região vinícola demarcada e regulamentada em todo o mundo. Acontecimento pioneiro em nível global, a Demarcação do Douro serviu de modelo para outras regiões vinícolas regulamentadas em outros países. A iniciativa, liderada pelo Marquês de Pombal, primeiro-ministro do Rei D. José I, tinha como principal objetivo proteger a qualidade e a autenticidade do Vinho do Porto, um dos principais produtos de exportação lusitanos naquela época. Para combater fraudes e garantir a proveniência do vinho, foram definidos limites geográficos precisos, com a instalação de 335 marcos de granito, os chamados “Marcos Pombalinos”, para delimitar a área protegida. Criou-se então a Companhia Geral da



Vinho do Porto



Viticultura às margens do Douro

Agricultura das Vinhas do Alto Douro, depois chamada de Real Companhia Velha, com a missão de regulamentar a produção e o comércio do vinho, detendo o monopólio da exportação para a Inglaterra e o Brasil.

O sistema de regiões demarcadas, ou denominações de origem, protegia a reputação dos vinhos produzidos em áreas específicas com características únicas (terroir). Embora sem regras oficiais sancionadas, a proteção de origem já era uma ideia antiga.

Por exemplo, a área de Chianti, na Itália, teve suas fronteiras definidas em 1716, sendo pioneira na criação de zona vinícola exclusiva. Na década de 1730, um sistema de classificação de vinhedos também foi estabelecido em Tokaj-Hegyalja, na Hungria. No entanto, ao criar a Região Demarcada do Douro, o Marquês de Pombal sancionou regras oficiais para definir fisicamente a região produtora, tornando-a assim a primeira região demarcada legalmente no mundo.

Mais tarde, a iniciativa seria imitada por outros países. A França, que tinha leis de denominação de origem desde 1905, estabeleceu o sistema abrangente de *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC) em 1935, após a crise da filoxera, para proteger a reputação dos seus vinhos. Em 1908, a região do Dão, também em Portugal, tornou-se a primeira região de vinho não licoroso a ser formalmente demarcada no país. Essas iniciativas pioneiras formaram a base para os



Tokaj-Hegyalja, na Hungria, região vinícola histórica e Patrimônio Mundial da UNESCO, famosa pelo vinho Tokaji

Wikimedia Commons

GANHE UM SORRISO NOVO!

- Ortodontia
- Endodontia • Estética
- Próteses • Implantes

DR. GERALDO JOSÉ FERREIRA SAMPAIO

CROSP 34565



(11) 97471-0203

Consultório: Rua Maria Spinelli Bruni, 16 - cj 02
Vila Leis - Itu/SP - Tel.: 4024-1348
e-mail: geraldosampaiod@uol.com.br



MOURÃO DE EUCALIPTO TRATADO PARA PAREIRA DE UVA.

www.icotema.com.br

MADEIRA DE REFORRESTAMENTO TRATADA EM AUTOCLAVE PARA CONSTRUÇÃO CIVIL

icotema®
MADEIRAS TRATADAS E CONCRETO LTDA

PABX: (11) 4024.8433 | (11) 99931.3242

Avenida Engenheiro Geral Palmeira Parque das Indústrias - Itu/SP

RECICLAR

Vamos conjugar no presente esse verbo **todos os dias de 2026**, literalmente:

Eu reciclo
Tu reciclas
Ele recicla
Nós reciclamos
Vós recicrais
Eles reciclam

Feliz Ano Novo a todos os cidadãos conscientes que ajudam a preservar o meio ambiente com essa simples e importante atitude de cidadania. O Planeta Terra agradece!



f e l i z
2026





Marquês de Pombal

sistemas modernos de denominação de origem protegida (DOP) e indicação geográfica protegida (IGP) utilizados em toda a Europa e no mundo atualmente.

Um vinho do gosto inglês

O Porto, licoroso e fortificado, ganhou fama sobretudo na Inglaterra. Seu sabor adocicado e teor alcoólico elevado (19–22%) agradavam mais aos britânicos do que os tintos portugueses tradicionais. O Tratado de Methuen, assinado em 1703, reduziu impostos sobre vinhos portugueses em território inglês e impulsionou o comércio. Ainda assim, os lucros foram desiguais: os ingleses prosperaram com os tecidos, enquanto Portugal acumulou dívidas e precisou recorrer ao ouro do Brasil para equilibrar contas.

Após o ato de demarcação, já em 1757 fez-se a primeira classificação abrangente das vinhas do vinho do Porto. Os produtores dos melhores vinhos, conhecidos por “vinhos de feitoria”, ficavam autorizados a

vender os seus vinhos para exportação e a exigir um preço mais elevado, enquanto os que faziam vinhos de qualidade mais modesta, chamados “vinhos de ramo”, ficavam restritos ao mercado interno. Ao estabelecer os limites geográficos das vinhas do vinho do Porto, classificando-as de acordo com a qualidade e estabelecendo normas para a produção do vinho, o Marquês de Pombal foi um precursor visionário do moderno conceito de DOC (Denominação de Origem Controlada). Estas medidas pioneiras lançaram as bases para a legislação de hoje que é uma das mais sofisticadas de qualquer das clássicas regiões vitivinícolas mundiais. Hoje, a Região Vinhateira do Alto Douro é reconhecida pela UNESCO como Patrimônio Mundial da Humanidade devido à sua paisagem deslumbrante e história vitivinícola.

Origens nebulosas

Se é conhecida a data da criação da primeira região demarcada para vinhos, as ori-

gens do vinho são tão nebulosas quanto a realização das primeiras safras de uvas viníferas. Dificilmente saberemos quem primeiro descobriu que o sumo da uva fermentado poderia se tornar vinho, bem como nunca saberemos quem colheu os grãos de trigo e assou o primeiro pão. No entanto, esses segredos não afastaram historiadores e arqueólogos da curiosidade de procurar os mais antigos vestígios do vinho. Essa busca incessante os levou a embarcar em uma viagem de mais de 7.000 anos. Logicamente, não é mistério que um vinho tão antigo não sobreviveria na forma líquida. O máximo que os cientistas encontraram foram jarras de barro e outros tipos de vasos, que retiveram algumas evidências de que eles foram usados para guardar vinho, ou restos de uva, sementes, galhos, cascas ou mesmo resíduos de vinho. E esses vestígios foram encontrados em vários lugares do Oriente Médio.

Em sítios arqueológicos da Cordilheira



Transporte de barricas de vinho pelo Douro

No “cardápio” de 2026,
que você tenha todas as
opções de felicidade,
sucesso e prosperidade.

Feliz
2026

Aos nossos
clientes e amigos!



RESTAURANTE &
CONVENIÊNCIA

*Dona
Catarina*



▪ BUFFET
SELF-SERVICE
POR QUILO E
POR PESSOA

▪ PRATOS A
LA CARTE

- Lanches
- Porções
- Empório
- Padaria

Rod. Waldomiro
Corrêa de Camargo
km 58 - Itu/SP

(11) 94754-1706

AGORA
COM
CHURRASCO



Feliz
Ano Novo
Bom Festival!

Ascenda em seu coração a “chama”
do amor, paz e esperança.

Gás e Água Convenção

O GÁS ACABOU? DISH (11) 4013-0856 OU (11) 99829-0838

Ou retire em nossa loja Rua Dida Gomes nº 55, Jardim Alberto Gomes - Itu/SP

EM TODOS OS DIAS DE 2026, JUNTOS,
SEREMOS MAIS FORTES EM BUSCA DAS
REALIZAÇÕES, SONHOS E REIVINDICAÇÕES
DA CLASSE TRABALHADORA DO BRASIL.



O Metalúrgico
PAULO HONÓRIO é dirigente
sindical da atual diretoria
e exerceu suas funções junto
à EMICOL Eletro Eletrônica
S/A em Itu, empresa
onde se aposentou



MANOEL NERES DE SOUZA
Presidente do
Sindicato dos Metalúrgicos
de Itu e Região

Segunda: das 8h às 18h30 com plantão jurídico
Terça e Quarta-feira: das 8h às 18h15
Quinta e Sexta-Feira: das 8h às 17h

www.metalurgicosdeitu.com.br

Rua Euclides da Cunha nº 127 - Centro - Itu/SP
(11) 4022-1446 | (11) 4022-5797
(11) 98409-2459



Vinícola Bacalhôa, Península de Setúbal, Portugal

de Zagros, hoje no norte do Irã, foram encontrados jarros datados de cerca de 5.000 a.C. com resíduos de suco de uva. Muito embora o vinho pudesse ser feito a partir de uvas silvestres, geralmente o vinho é produzido com a espécie *vitis vinifera*, comumente conhecida como videira, usada na fabricação da maior parte dos vinhos do mundo moderno. Pode-se dizer que dois elementos foram de vital importância para o desenvolvimento da produção sistemática de vinho: o início do cultivo de videiras e a invenção de meios de se conservar o vinho por um longo período. Nesse sentido, os indícios mais antigos foram encontrados nas encostas do Cáucaso, entre o mar Negro e o mar Cáspio, nas montanhas Tauros, do leste da Turquia, e na parte norte das montan-



Vinhos na Grécia



Baco, de Caravaggio, 1598.
Acervo da Galeria Uffizi,
Florencia, Itália

nhas Zagros, no oeste do Irã. Em termos de políticas modernas, é a região onde se encontram hoje Irã, Geórgia e Turquia, mais próxima da Armênia e Azerbaijão.

Noé, o primeiro viticultor?

É curioso lembrar que, no Antigo Testamento, a viticultura e a produção de vinhos começaram no monte Ararat. Noé foi o primeiro viticultor e o primeiro produtor da bebida: "Noé, o primeiro cultivador da terra, plantou uma vinha. Bebeu do vinho, embriagou-se e ficou nu dentro de sua tenda". (Gênesis 9: 20-21). O monte Ararat fica próximo às montanhas Tauros do leste

da Turquia, local em que arqueólogos encontraram evidências de videiras silvestres, e onde certamente o vinho era feito em tempos antigos.

Os historiadores comprovam que no século terceiro antes de Cristo, uma verdadeira indústria vinícola já havia se desenvolvido na Grécia. Os gregos integraram perfeitamente o consumo do vinho à sua sociedade, como nenhum outro povo tinha feito até então. Por meio do comércio, eles também difundiram o hábito do consumo do vinho em muitas outras partes do norte da África e da Europa. No sul da Itália, os gregos foram tão bem sucedidos que passaram a chamar a região de *Oenotria*, que quer dizer "região das videiras guiadas ou escoradas". Por sua vez, os romanos promoveram o plantio de uvas viníferas e a produção de vinho em vastas regiões do seu império, que são hoje em dia importantes produtores: França, Alemanha e Hungria, cujas origens

**AOS NOSSOS CLIENTES E
AMIGOS DO CAMPO E DA CIDADE,
UM PRÓSPERO 2026 COM
MUITO AMOR, SAÚDE E PAZ.**

Rações em geral
Ferragens e ferramentas
Produtos para piscinas
Medicamentos veterinários
AV. DR. OCTAVIANO
PEREIRA MENDES N° 206
agroemporio.itu@gmail.com
www.agroemporio.com
Comercial Agroempório
(11) 9 9890-0545

Feliz ANO NOVO

EMPÓRIO AGROPECUÁRIO
AV. DR. OCTAVIANO PEREIRA MENDES N° 206
agroemporio.itu@gmail.com
www.agroemporio.com
DISK RACÃO
4022-4117 / 4022-4972

Gratidão a Deus e a todos os nossos clientes que acreditaram no nosso trabalho em 2025.

Boas Festas!

Solimar: (11) 94324-4792
Luis: (11) 99305-1177

CATERPEÇAS
ELETRODIESEL
100% MADE IN BRAZIL

Rua São José nº 69 -
Vila São Francisco - Itu/SP
solimarcaterpecas@gmail.com

**Churrascaria
Paineiras**

Desejamos a todos clientes e amigos Boas Festas e Feliz Ano Novo!

11 96382-3211

Ay.Dr.Ermelindo Maffei,734 - Chafariz - Itu/SP

www.movitu.com.br

MbV

*feliz
ano
novo*



EMBARQUE FELIZ NESTA “VIAGEM”!

Deixe no “ponto final” de 2025 tudo o que foi negativo para que a bagagem fique mais leve e, assim, você possa **iniciar bem 2026** com o pé direto.

Desejamos aos nossos clientes uma boa, alegre e feliz viagem em **todos os dias do Ano Novo!**



Para informações, rotas e horários • ligue (11) 4813-8850



Vinhas em Piemonte, Itália



Vinhas na Alemanha

de suas indústrias vinícolas remontam à época do Império Romano. Em Roma, Baco era intensamente celebrado e até uma seita em sua homenagem foi fundada no centro e sul da Itália, no século terceiro antes de Cristo. Os membros do culto, na maioria mulheres, realizavam os festivais chamados *Bacchanalia*. Baco, era o deus romano do vinho, da fertilidade, das festas e do êxtase, associado à cultura hedonista e à celebração da vida. Em grego, Baco é conhecido como Dionísio.

Um relato muito abrangente da produção do vinho foi feito pelo espanhol Columela (Lúcio Júnio Moderato, de apelido Columela, escritor do Império Romano, reconhecido pelos seus tratados sobre agronomia) em 65 d.C., no qual descreve os princípios da viticultura com muita precisão. O relato de Columela, o tratado sobre agricultura

de Catão (Marco Pórcio Catão, 234 – 149 a.C.) e outros trabalhos do mundo antigo são testemunhos vigorosos de quanto a viticultura era levada a sério.

Bálsamo para o corpo

Bálsamo para o corpo, o vinho era também considerado um amparo para a alma, e rapidamente ganhou conotações religiosas. O consumo de vinho ampliou-se socialmente com o tempo. Além de ser um indicador de cultura, o vinho também tinha atribuições terapêuticas e esse debate não é nada moderno. Já se debatia isso no mundo antigo. Eurípedes (o poeta trágico grego, do século V a.C.) fez um de seus personagens dizer que Dionísio realizou um enorme bem ao inventar o vinho e dá-lo de presente ao homem: "Sumo da vinha, licor puro! O triste anima-se ao consumir a linfa da uva,

fármaco inigualável contra a dor, oblívio do diário dissabor, o sono de Hipnos" (As bacantes, 275 - 285). No Novo Testamento, o vinho é recomendado para amenizar distúrbios gástricos e urológicos. Por exemplo, o apóstolo Paulo sugere a Timóteo o uso moderado de vinho para fins medicinais: "Não bebas só água; bebe também um pouco de vinho, por causa do teu estômago e das tuas frequentes enfermidades". (1 Timóteo 5:23).

A videira é mais mencionada na Bíblia do que qualquer outra planta e ela representa os presentes prometidos por Deus aos homens. Toda vez que os profetas dizem que Deus vai punir o seu povo, citam a videira e o vinho como benefícios que poderão ser retirados ou destruídos. Com o cristianismo, o vinho tornou-se parte da teologia do ritual e da tradição. ■

Jonas Soares de Souza

Entre as três Maiores e Melhores lojas do Interior de SP

(Ranking Anamaco 2025)

MAIOR ESTOQUE DA REGIÃO

ENTREGA RÁPIDA E GRÁTIS EM TODA REGIÃO

CRÉDITO FACILITADO

TRADIÇÃO DE MAIS DE 50 ANOS



SIGA NOSSAS REDES



VISITE NOSSO SITE:

www.padovani.com.br

LOJA 1 - CONCEITORTU
Av. Da Saudade,
nº 294 - Vila Padre Bento
(11) 4013-8787

LOJA 2 - ITU
Av. Tiradentes,
nº 271 - Vila Nova
(11) 4013-9500

LOJA 3 - ITU
Rua Parque do Varvito,
nº 100 - Gleba A - Alto
(11) 4013-7000

LOJA 4 - INDAIAUTUBA
Av. Francisco de Paula Lotze,
3057 - Recreio Campestre Jóia
(19) 3936-8860

LOJA 5 - SOROCABA
Av. Dr. Armando Pannunzio,
882 - Jardim Vera Cruz
(16) 3229-0555

LOJA 6 - SOROCABA
Av. Itavuvu, 3140
Jardim Santa Cecília
(16) 3226-9250



feliz
2026

Um novo ano se anuncia e nele
inovação, ideias e parcerias
caminham juntas.



GRUPO
INDEMOTAL

Identificando seu
produto **desde 1978**

Dias de glória do vinho brasileiro

Segmento vem crescendo no panorama econômico internacional

A produção brasileira de vinho atravessa atualmente uma fase extremamente promissora. Segundo levantamento publicado este ano pela Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), o Brasil está na contramão da tendência de queda da produção mundial da bebida. O levantamento tem como referência o ano de 2023, quando o País produziu 360 milhões de litros de vinho, volume 12% maior que o ano anterior e mais de 31% superior à média dos cinco anos anteriores.

O Brasil é o 14º maior produtor mundial e o avanço do volume engarrafado tem a ver com o crescimento de 1,5% da produção de uva no País, que alcançou a marca de 83 mil hectares. Segundo a Embrapa, mais de 60% das uvas produzidas no País se concentra no Rio Grande do Sul, Estado que também lidera o ranking da vitivinicultura brasileira. Quando se leva em consideração a produção de uvas para processamento (vinho, suco e derivados), os números gaúchos são ainda mais robustos: o Estado detém mais de 90% da produção nacional dessa cultura. O Governo do Estado do Rio Grande do Sul calcula que atualmente 15 mil famílias produzem uvas numa área de 48 mil hectares, sobretudo nas regiões da Serra Gaúcha e da Campanha.

Vitivinicultura gaúcha

O cultivo da uva no Rio Grande do Sul teve seu primeiro registro em 1626, quando padres jesuítas

e imigrantes alemães introduziram as primeiras videiras oriundas da Europa. Mas a vitivinicultura gaúcha atingiu seu grande desenvolvimento a partir do século 19, com a chegada dos imigrantes italianos.

No entanto, a pesquisadora Patrícia Coelho de Souza Leão, da Embrapa, explica que as videiras europeias não tiveram boa adaptação às condições climáticas do Rio Grande do Sul. Foi somente com a introdução da cultivar Isabel (V. Labrusca L.), de origem americana, que, segundo a pesquisadora, consolidou-se a base da vitivinicultura gaúcha e paulista.

A uva do tipo Isabel apresentava maior resistência e rusticidade, se adaptando melhor ao clima, tendo suas primeiras mudas introduzidas na Ilha dos Marinheiros e depois por imigrantes alemães em São Leopoldo/RS. Com a chegada dos imigrantes italianos, esse tipo de uva se expandiu ainda mais, com destaque para a região do Vale dos Sinos.

Já no século 20, mais precisamente a partir dos Anos 1930, desponta o polo vitivinícola da Serra Gaúcha, com a criação de uma série de cooperativas do gênero que impulsionaram o setor com a reintrodução de videiras europeias, sobretudo após a chegada de grandes multinacionais nas décadas seguintes, tais como Martini & Rossi, Moët & Chandon

Fotos: César Silvestro/Fenavinho



Registro do famoso vinho encanado da Fenavinho, em Bento Gonçalves/RS, evento que atrai milhares de visitantes, produtores e expositores



A força do vinho gaúcho movimenta também a indústria do turismo. A Fenavinho (Festa Nacional do Vinho) é um dos maiores eventos do gênero e acontece anualmente em Bento Gonçalves, cidade que concentra quase uma centena de vinícolas. Sua primeira edição aconteceu em 1967

e a Heublein. Foi nessa época que a Cooperativa Aurora, por exemplo, tornou-se referência na produção de vinhos finos.

Serra Gaúcha

Na década de 1980, a cidade de Garibaldi/RS, na Serra Gaúcha, ganha destaque com a produção de vinhos finos em larga escala e com alto volume de vendas. O setor aqueceu o mercado a ponto de estimular a atividade turística, promovendo o chamado enoturismo. A Serra Gaúcha acabou se especializando na produção do vinho espumante, cujo pioneiro foi Manoel Peterlongo em 1913, com sua vinícola em Garibaldi. Os espumantes ganharam o mercado nas décadas finais do século 20, num primeiro momento por meio de multinacionais como

DESEJO A TODOS
SAÚDE, PAZ e
SUCESSO EM TODOS
OS SENTIDOS.
FELIZ ANO NOVO!

Álvaro Sbrissa Imóveis

AS Cód: AS.6631

HONESTIDADE +
TRANSPARÊNCIA +
PROFISSIONALISMO =
ÓTIMOS NEGÓCIOS

www.alvarosbrissa.com.br
Av. Prudente de Moraes nº 210
Sala 333 - Vila Nova - Unicenter - Itu/SP
(11) 99723-8024 ☎

PÃO E VINHO SÃO
ALIMENTOS DE
HISTÓRIA MILENAR.

Feliz 2026

Pão e Vinho Sô
desde 1972

[paoevinhosoiicial](https://www.instagram.com/paoevinhosoiicial)

R. Joaquim Bernardes Borges nº 628 - Vila Nova
(11) 4024-3129 - (11) 94170-0690 ☎

FELIZ ANO NOVO!

Botica Lírio D'água
FARMÁCIA DE MANIPULAÇÃO E HOMEOPATIA

Lírio Vet
MANIPULAÇÃO VETERINÁRIA

11 4022-7655

Rua Santa Rita nº 1471 - Itu

Hobby

FELIZ ANO NOVO!

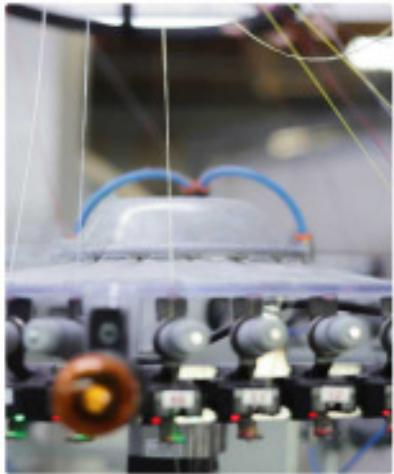
Em 2026 seguimos com os mesmos
propósitos: **qualidade, confiança**
e amor pelo que fazemos.

Hobby Itu
R. Dr. Eliezer Dantas 105
Centro Itu

Hobby Plaza
Praça Shopping Itu
Lagoa GR/100

Hobby Jundiaí
R. São João, 400
Centro Jundiaí

Hobby Americana
D. Pedro I, 1000
Centro Americana



Feliz Ano Novo

Um novo ano se inicia, trazendo novas oportunidades, caminhos e passos a serem dados.

Na Têxtil Santa Rita, seguimos firmes no propósito de oferecer qualidade, conforto e cuidado em cada detalhe, acompanhando histórias e conquistas a cada passo.

Aos clientes, parceiros e colaboradores, nossa gratidão por caminhar conosco e fazer parte da nossa trajetória.

Que o novo ano seja de crescimento, inovação e conquistas compartilhadas. Seguiremos juntos, passo a passo, construindo um futuro ainda mais sólido e confortável.

Boas festas!



SANTA RITA
TÊXTIL



Testes em laboratório de elaboração de vinho e derivados da uva na sede regional da Embrapa, na Serra Gaúcha

Moët & Chandon, e posteriormente com a iniciativa de um grupo de produtores que resolveu investir em vinhedos próprios e elaborar os chamados vinhos tradicionais de alta gama, com uvas especiais do tipo Chardonnay e Pinot Noir.

De acordo com a Embrapa, o clima da Serra Gaúcha é muito favorável para a produção dos espumantes e permite boas safras, o que alavancou os espumantes como produtos genuinamente brasileiros com reconhecimento internacional. Outro ponto importante para alavancar a Serra Gaúcha no segmento, segundo a Embrapa, foi a criação das indicações geográficas referentes à produção do vinho. Classificadas por IP (Indicação de Procedência) e DO (Denominação de Origem), essas indicações atestam a qualidade do vinho engarrafado por meio de sua procedência, tendo como pioneira a IP do Vale dos Vinhedos, em 2012, que abrange as cidades gaúchas de Garibaldi, Monte Belo do Sul e Bento Gonçalves, esta última considerada a capital brasileira do vinho.

Esse grau de desenvolvimento levou a Serra Gaúcha a fomentar a atividade turística. "O enoturismo e a enogastronomia foram impulsionados, tendo havido um desenvolvimento rural sustentável (e mesmo urbano) de dimensões grandiosas nos últimos 20 anos", revela a Embrapa, órgão do Ministério

da Agricultura e Pecuária que possui sede específica do setor em Bento Gonçalves, denominada Embrapa Uva e Vinho.

Macrorregiões do vinho

A qualidade da pesquisa científica trouxe grandes conquistas tanto para o cultivo da uva quanto para a produção vinícola no País. Segundo a Embrapa, a pesquisa agrícola permitiu avanços em campos como melhoramento genético, nutrição, fisiologia vegetal e enologia, entre outros aspectos. Esses avanços, somados à evolução da qualificação profissional dos produtores e à criatividade dos mesmos, permitiram que o setor conseguisse se expandir geograficamente.

A Embrapa classifica três macrorregiões produtoras de vinho no Brasil. A primeira compreende os chamados vinhos da viticultura tradicional, produzidos em áreas de clima temperado e subtropical, caracterizadas pela umidade e cujas videiras são podadas uma vez por ano, com uma colheita anual. Dessa macrorregião fazem parte polos vitivinícolas como o Rio Grande do Sul, Santa Catarina, regiões sudeste e central do Paraná (sobretudo a Região Metropolitana de Curitiba/PR), a região leste de São Paulo e a Serra Capixaba, no Espírito Santo.

Já os chamados vinhos de inverno contemplam a região norte do Paraná, parte do interior paulista, o sul e sudoeste de Minas Gerais e a região da Chapada Diamantina, na Bahia. Nesta macrorregião o cultivo da uva acontece em dois ciclos, um de formação e

outro de produção, com duas podas anuais e apenas uma colheita. Os vinhos de inverno são produzidos em áreas de clima subtropical e tropical de altitude.

Vinho nordestino

A terceira macrorregião compreende os chamados vinhos tropicais, que possuem dois ciclos de produção, duas podas das videiras no ano e duas colheitas anuais. Esse fenômeno acontece em regiões de clima tropical semiárido, em especial na região do Vale do Rio São Francisco, no Nordeste.

Até a década de 1950, a produção de uva no Nordeste era considerada modesta, o que passou a mudar nos anos seguintes com o trabalho de técnicos europeus junto da Codevasf (Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba), com a adoção de novas práticas de cultivo, controles de pragas e uso de fertilizantes. Desta forma surgiram polos produtores no interior de Pernambuco e da Bahia.

O segmento atingiu grande evolução no final do século passado no Nordeste com a introdução de novos tipos de uvas, expansão das técnicas de cultivo e grande investimento tecnológico, o que inclui vasta infraestrutura em galpões climatizados e unidades de refrigeração.

A partir dos anos 2000, grupos brasileiros e portugueses passaram a produzir espumantes no Nordeste, o que impulsionou ainda mais a força do vinho naquela região, que tem como maiores polos produtores as cidades de Juazeiro/BA e Petrolina/PE. ■

Antonio Rafael Júnior



André Carlos Cau dos Santos/Embrapa

Cultivo da uva do tipo BRS Melodia, em Petrolina/PE, em meio ao clima típico do semiárido nordestino. Região vem ganhando mercado cada vez maior na produção de vinhos

Desejamos que somente coisas positivas e felizes "estacionem" em sua vida em 2026.

Feliz Ano Novo

M PARK
ESTACIONAMENTO Avulso e Mensal

Fone: (11) 2429-9256 Rua 7 de Setembro nº 283 (antigo Ven-Ká)

Estacionamento coberto, monitorado, com seguro e manobristas

QUE TODOS OS CAMINHOS SEJAM APLAINADOS
POR DEUS PARA QUE O NOSSO TRAJETO
EM 2026 SEJA TRANQUIL, REPLETO DE AMOR
PAZ E PROSPERIDADE. FELIZ ANO NOVO!

TERRAS

PETRÓLEO
GÁS
COMBUSTÍVEL
LAVA-JATO
TROCA DE ÓLEO
CONVENIÊNCIA

RUA MERCEDES SBRISSA FRANCISCHINELLI Nº 201 - PARQUE INDUSTRIAL - ITU/SP - (11) 4024-6047

Como um bom PASTEL, que a vida seja saborosa em 2026.

Feliz Ano novo:

PASTEL DO VALDIR
Saborosa ate o último pedaço

ABERTO DE SEGUNDA A SÁBADO DAS 16H AS 23H
DELIVERY (11) 4025-0166

PASTEL FEITO E FROST NA MÔXA

Bem-vindo, 2026!

Que o Ano Novo venha com novas sonhas e belas viagens.

A Tombatur deseja a você e à sua família um Ano Novo com saúde e momentos especiais.

Há 56 anos cuidando da sua viagem com atenção e confiança.

@tombatur.viagens (11) 4022-0001
Rua Santa Rita, nº 1589 - Centro, Itu

tombatur VIAGENS

A ÓTICA MAIS RÁPIDA DO MERCADO!



@oticadamazio

Feliz Ano Novo



Ótima VISÃO de futuro!

Em 2026, veja em todos os acontecimentos do dia a dia imperdíveis possibilidades de aprendizado, crescimento e evolução como ser humano.

Desejamos grandes conquistas aos nossos clientes, amigos e fornecedores.

ótica
Damazio
Sua visão é a nossa missão!

COM A PRECISÃO QUE A SUA VISÃO MERCE

LOJA 1 - ITU/SP

Praca Padre Anchieto nº 72 - Centro
E-mail: henrique_damazio@hotmail.com
S (11) 97649-4863 / (11) 2715-2693

LOJA 3 - ITU/SP

Rua Santa Rita nº 1460 - Centro
E-mail: oticadamazioitu1460@gmail.com
S (11) 91281-0108 | (11) 2715-2753

LOJA 2 - SALTO/SP

Av. Dom Pedro II nº 394 - Centro
E-mail: oticadamaziosalto@gmail.com
S (11) 97442-6333 - (11) 4021-0439

LOJA 4 - INDAIATUBA/SP

Rua João Martini nº 2347
Jardim Maracá da Sol
S (19) 99868-2288

LOJA 5 - ITU/SP

Rua Floriano Peixoto
nº 792 - Centro

Entre “terroirs” e histórias nascem as Rotas do Vinho paulista

Das colinas paulistas históricas de Jundiaí e São Roque às paisagens emergentes de Indaiatuba e Porto Feliz

O vinho paulista nasce antes mesmo de São Paulo existir como a conhecemos. Em 1532, Martim Afonso de Sousa trouxe as primeiras mudas de uva de Portugal, mas foi Brás Cubas - fundador do município de Santos - quem efetivamente plantou videiras em solo paulista, na região onde hoje está localizada a cidade litorânea. O clima úmido do litoral, porém, não favoreceu o cultivo. A solução foi subir a Serra do Mar. No caminho, no atual Bairro do Tatuapé, na atual capital paulista, seria produzido o primeiro vinho brasileiro. A partir daí, a vitivinicultura encontrou terreno fértil no interior, especialmente nos municípios de Jundiaí e São Roque, onde a história, a cultura e o trabalho das famílias de imigrantes, principalmente de italianos, moldaram o maior e mais tradicional polo vitivinícola do Estado de São Paulo.

Essa trajetória secular é hoje celebrada e ressignificada nas rotas turísticas do vinho, a qual une tradição, inovação e experiência. Segundo Marcela Moro, secretária municipal de Agronegócio, Abastecimento e Turismo de Jundiaí, a história vinícola do município é marcada pelo tempo em

que se produz vinho. “Temos registros desde 1669, de acordo com o primeiro cartório de registros da cidade.”, afirma.

Segundo ela, outro diferencial está na origem dessa produção. “É uma história marcada por pequenos produtores, muitas vezes familiares”. A chegada dos imigrantes italianos, no final do século 19, ampliou a escala e consolidou a identidade vitivinícola da região. Essa herança ainda permanece viva. A cidade abriga hoje mais de 20 adegas produtoras, muitas delas com mais de 120 anos de atividade ininterrupta. Tintos, brancos, rosés, secos, suaves, finos e frisantes compõem um portfólio que ultrapassa 40 variedades.

A preservação dessa tradição passa por políticas públicas e planejamento turístico. “A criação da Rota da Uva, em 2014, e da Rota do Vinho, em 2018, foi um marco”, afirma Marcela Moro. Foi a partir disso que o município desenvolveu ações de incentivo, promoção e valorização, como a Indicação Geográfica da Niágara

Arquivo pessoal



Marcela Moro, secretária municipal de Agronegócio, Abastecimento e Turismo

de Jundiaí, destaca a tradição vitivinícola da cidade, com registros desde 1669, marcada pela atuação de pequenos produtores familiares

degustações orientadas atraem um público cada vez mais jovem e urbano. O desafio é modernizar as experiências sem perder a identidade.

A cadeia produtiva, que envolve agricultura, gastronomia, eventos, transporte e serviços, se consolida como eixo central do desenvolvimento turístico, gerando emprego e renda. “O vinho é, sem dúvida, um dos carros-chefe da atração turística de Jundiaí. Somos hoje um destino consolidado de turismo rural, com reconhecimento nacional”.

Se Jundiaí se destaca pela longevidade e pela organização institucional, São Roque vive um momento de virada histórica. Tradicional produtora de vinhos de mesa, a cidade se reposiciona como referência em qualidade, inovação e vinhos premium.



Rosada, o principal volume de produção local. “Agora avançamos no registro da produção de vinhos junto ao INPI”, detalha a Secretária. Eventos como a Festa da Uva, que em 2026 chega à sua 41ª edição, e a Expo Vinhos, que realizará a 12ª edição entre 15 de janeiro e 8 de fevereiro, no Parque da Uva, integram um calendário estratégico de valorização da vitivinicultura.

Segundo Marcela Moro, cada vinícola tem uma história e um tipo de produção diferente, e essa diversidade é um fator de fidelização. Esse fluxo crescente impulsiona experiências que vão além da degustação: vindimas (colheita das uvas), piqueniques nos vinhedos, almoços harmonizados e

degustações orientadas atraem um público cada vez mais jovem e urbano. O desafio é modernizar as experiências sem perder a identidade.

A cadeia produtiva, que envolve agricultura, gastronomia, eventos, transporte e serviços, se consolida como eixo central do desenvolvimento turístico, gerando emprego e renda. “O vinho é, sem dúvida, um dos carros-chefe da atração turística de Jundiaí. Somos hoje um destino consolidado de turismo rural, com reconhecimento nacional”.

Se Jundiaí se destaca pela longevidade e pela organização institucional, São Roque vive um momento de virada histórica. Tradicional produtora de vinhos de mesa, a cidade se reposiciona como referência em qualidade, inovação e vinhos premium.

Obrigado

*por confiarem em nós para cuidar
do que vocês têm de mais precioso.*



*Desejamos um Ano Novo de paz, saúde
e muito aprendizado para toda a família.*



Matrículas abertas

- Jundiaí | [@fdivinojundiai](#)
- Itu | [@fdivinouitu](#)
- Cabreúva | [@fdivinocabreuva](#)



"Temos muita tradição, e foi ela que manteve a chama acesa. Somada à dupla poda, às novas tecnologias e ao acesso ao conhecimento, chegamos a um momento de produtos premium, reconhecimento e prestígio", afirma Alex Santiago de Moraes, presidente do Sindusvinho de São Roque.

A técnica da dupla poda, que possibilita a produção do chamado "vinho de inverno", revolucionou a viticultura paulista. Ao inverter o ciclo da videira, as uvas *vitis vinifera* são colhidas em períodos de clima mais seco e ameno, elevando significativamente a qualidade da matéria-prima. "Hoje temos microvinificações, pequenos lotes de 300 mil ou 2 mil garrafas, extremamente bem trabalhados. São Roque virou a página para uma nova história de qualidade", comemora Alex.

Os números ajudam a dimensionar o impacto positivo. De acordo com o presidente do Sindusvinho o Roteiro do Vinho de São Roque recebe cerca de 1,2 milhão turistas por ano, com ticket médio entre R\$ 120 e R\$ 130. Entre 2022 e 2023, estima-se que cerca de R\$ 130 milhões tenham sido investidos em novos ou remodelados negócios na região. "É o olhar do investidor que en-

xerga o potencial da cidade", resume. Só em 2025 o município recebeu visitantes de mais de 23 países. Um dos gargalos, porém, ainda é a hospedagem.

Essa identidade, no entanto, não rompe com o passado. Para Leodir Ribeiro, presidente do Roteiro do Vinho de São Roque e à frente da Vinícola Alma Galiza, São Roque carrega uma singularidade histórica. Segundo ele, a produção em São Roque tem forte influência portuguesa desde os bandeirantes. Ao longo do tempo, fomos nos adaptando, observando o que era feito em outras regiões e trazendo para a nossa realidade", explica. A força dessa cultura se mantém, sobretudo, pela iniciativa privada. "O Roteiro do Vinho existe há 28 anos, e o Sindusvinho caminha para 90 anos em 2026. Mais do que plantar uva e fazer vinho, estamos falando de preservar uma cultura que precisa ser transmitida às próximas gerações", afirma Leodir.

Em São Roque, a profissionalização é o eixo central do desenvolvimento do setor. "Estamos ressignificando o Roteiro do Vinho, revendo identidade visual, divulgação, capacitação das equipes e qualidade do atendimento", afirma Leodir Ribeiro. A presença do Instituto Federal de São Paulo e a ampliação dos cursos na área fortalecem a vitivinicultura e o turismo rural no interior paulista.

Em Jundiaí, a ETEC Benedito Storani é referência na formação técnica em Viticultura e Enologia. O curso gratuito e pioneiro ganhou, em 2024, o Centro de Viticultura e Enologia, fruto de investimento de cerca de R\$ 16 milhões, com laboratórios e estrutura voltados ao ensino e à qualificação de produtores, fortalecendo a agricultura familiar e a cadeia do vinho.

Sindusvinho



Alex Santiago de Moraes, presidente do Sindusvinho de São Roque, destaca a técnica da dupla poda, que viabiliza o "vinho de inverno" e marcou uma nova fase da viticultura paulista

Sindusvinho



A Vinícola XV de Novembro integra o tradicional Roteiro do Vinho de São Roque, preservando a herança vitivinícola da região e contribuindo para a identidade e a diversidade dos vinhos locais

Rotas do Vinho do Estado de São Paulo

Nesse contexto, iniciativas do governo estadual do Estado de São Paulo ganham relevância. Lançado oficialmente em 2024, o projeto Rotas do Vinho do Estado de São Paulo passou a integrar e a promover os diferentes polos vitivinícolas paulistas. O projeto, segundo o Governo do Estado, foi criado para impulsionar o turismo enológico, valorizando as regiões produtoras e fortalecendo o turismo ligado ao vinho. A iniciativa busca estruturar a atividade de forma sustentável, estimulando a economia local, a geração de emprego e renda e a cultura

**FELIZ
2026!**

**JUCA
Transportes**

Neste ano que se inicia, que Deus seja o "GPS" que guiará nossas vidas em todas os caminhos e rotas.

Executamos transportes com veículos de pequeno e médio portes para São Paulo todos os dias em sistema fracionado ou exclusivo.

(11) 94233-4472

Decorative elements include a champagne cork, glasses, and stars.

e
ARQUITETURA

BOAS
FESTAS E
PRÓSPERO
ANO NOVO

@efarquitetura
www.efarquitetura.com.br

É preciso ver a vida em todos os dias de 2026 com bons olhos, amor e esperança.

FELIZ ANO NOVO

CRM: 54.134

Dr. Claudionor Barbato
OFITALMOLOGIA | (11) 9 9185-6108

Rua 24 de Fevereiro nº 286 - Vila Nova - Itu/SP
Fones: (11) 4024-3403 | (11) 4024-2429

• VENDA • LOCAÇÃO • ADMINISTRAÇÃO

Creci 35603-J

PROIMÓVEL
NEGÓCIOS IMOBILIÁRIOS

(11) 97120-1852
(11) 97321-4401
(11) 99958-0946

Rua Santa Rita nº 1445
Centro - Itu/SP

(11) 2429-2526
(11) 2429-2527

Feliz Ano Novo!

www.proimovel-itu.com.br

Com as bençãos de Deus, que sua família comemore grandes conquistas, em todos os sentidos, em 2026.

FELIZ ANO NOVO!

Valdinar Gonçalves
de Carvalho

feliz 2026



Nesta nova aventura da vida em busca de seus sonhos e realizações, PEDALE forte em 2026!
Feliz Ano Novo!

MARTINI BIKE SHOP
A Loja que pedala com você

94229-6057
Av. Doutor Ermelindo Maffei nº 453 - Itu/SP

FELIZ 2026!

GENAU
SISTEMAS DE FREIOS

Tel: (11) 4013-6633 Ademir o Previde

Avenida Caetano Ruggieri nº 3400
Vila São José - Itu/SP

Para contabilizar somente coisas positivas na vida em 2026, tenha fé em Deus e em suas próprias potencialidades.

Feliz Ano Novo!

PROCONTÁBIL

www.procontabilitu.com.br

Soluções de Valor, Segurança e Credibilidade™
Rua Cuiabá nº 21 - Bairro Brasil - (11) 4013-7210

FELIZ ANO NOVO! FELIZ 2026!

Acolhimento e benefícios para você e sua família

Plano de vantagens e assistência funeral com a confiança de + de 50 anos de tradição.

Alameda Alice, 09
Jardim Convivência - Itu/São Paulo

BARBIERI COM+ 58

*benefícios exclusivos através de parcerias com médicos, laboratórios e muito mais.

Loppiano
Segurança e Medicina do Trabalho
Prevenir é nossa engenharia

RUA PADRE BARTOLOMEU TADEU N° 283
CENTRO - ITU/SP - FONE (11) 4022-7615
www.loppianoseguranca.com.br

Mais um ano chega ao fim. Somos muito gratos e felizes por ter vivido mais este ano e pela oportunidade de aprender e crescer como profissionais e pessoas.
A Equipe LOPPIANO deseja a todos
UM ANO NOVO REPLETO DE REALIZAÇÕES.

20 DE JANEIRO DIA DO FARMACÊUTICO



Há mais de 50 anos cuidando da sua saúde



Drogaria
Santo Expedito

4023-0231 | 99587-6281 WhatsApp
PROMOÇÕES NO STATUS DO ZAP

TEMOS
CONVÉNIOS



40 anos à frente,
sempre ao seu lado!

Botica Lírio D'água Lírio-Vet

Rua Santa Rita nº 1471 - Centro - Itu/SP
(11) 4022-7655 boticaliriodaguad

CRM 26.273

Dra. Norma Noriko Yamamura Honda

PEDIATRIA - HOMEOPATIA

Rua Santa Rita, 1145-Centro



(11) 4022-4472

email:normahonda@uol.com.br

Droga Rei
ENTREGAS EM DOMÍCILIO



disk-entregas
(11) 4013-0402
(11) 97489-2040
(11) 97489-1232

R. Ignácio Rodrigues
D'Ávila nº 362 -
Vila Padre Bentô -
Itu/SP

Acqua MIRINHA
Farmacia de Manipulação

Manipulação de Fórmulas - Florais
Cosméticos - Produtos Naturais

Fones: 11 4013-2402 | 11 97322-1197
Rua Joaquim B. Borges nº 445 - Centro - Itu

Sem o conhecimento técnico
desse profissional,
a SAÚDE não tem remédio!

Nesta homenagem,
a farmacêutica
profissional, Thaís Cristina
de Lima Fiorauanti
Romano, representa
todos os demais
desse importante
setor da saúde

Turano



A ÓTICA MAIS
RÁPIDA DO MERCADO!

otuca
Damazio
Sua visão é a nossa missão!

LOJA 1
ITU/SP
Praça Padre Anchieta nº 72 - Centro
E-mail: henrique_damazio@hotmail.com
(11) 97649-4863 | (11) 2715-2693

LOJA 2
SALTO/SP
Av. Dom Pedro II nº 394 - Centro
E-mail: oticadamazioсалто@gmail.com
(11) 97442-6333 - (11) 4021-0439

LOJA 3
ITU/SP
Rua Santa Rita nº 1460 - Centro
E-mail: oticadamazioиту1460@gmail.com
(11) 91281-0108 | (11) 2715-2753

LOJA 4
INDAIATUBA/SP
Rua João Martini nº 2347
Jardim Moreira do Sol
(19) 99868-2288

LOJA 5
ITU/SP
Rua Floriano Peixoto
nº 792 - Centro
@oticadamazio

COM A PRECISÃO QUE A SUA VISÃO MERECE

Rua Sonocabá nº 486
DISK ENTREGA GRATUITA
(11) 4023-1289

FACUA SEU PEDIDO PELO
(11) 9 5651-9259

oncoitu.com.br

ONCO **Itu**
Oncologia com Amor

REFERÊNCIA EM TRATAMENTO
ONCOLÓGICO E IMUNOTERÁPICO
Atendemos os Melhores Planos de Saúde do Região

11 2715-7215 | 11 98817-5923
Rua Euclides Marins e Dias N° 102 - Vila Nova - Itu/SP

Itufarma

20 de Janeiro –
Dia do Farmacêutico

Nosso respeito, admiração e
agradecimento a quem cuida
da saúde todos os dias.

vitivinícola, além de promover parcerias entre vinícolas, restaurantes, segmento hoteleiro e outros agentes do setor. Para o presidente do Roteiro do Vinho de São Roque, Leodir Ribeiro, é a primeira vez que o poder público estadual investe numa campanha para mostrar as vinícolas e a qualidade dos produtos do Estado. "Mesmo que de forma discreta, é um avanço importante", avalia.

Segundo Thiago Góes Lúcio, sócio da Vinícola Palmeiras, em São Roque, o Roteiro do Vinho recebe mais de 25 mil visitantes por final de semana, e se concretizou hoje como uma das principais vitrines para as vinícolas da região. "Ele aproxima o produtor do consumidor final, fortalece marcas e impulsiona vendas diretas", afirma o produtor.

A secretaria municipal de Agronegócio, Abastecimento e Turismo de Jundiaí, Marcela Moro, afirma que para Jundiaí a inserção no projeto Rotas do Vinho do Estado de São Paulo foi estratégica. "Cadastramos cerca de 16 vinícolas na rota estadual. Esse trabalho integrado com o governo do Estado é fundamental para ampliar

Thiago Góes Lúcio, sócio da Vinícola Palmeiras, destaca o Roteiro do Vinho como uma das principais vitrines da região, atraindo mais de 25 mil visitantes por fim de semana

Marcelo Serra está à frente da Vinícola Maria Herminda e defende a conexão entre paisagem, produção e experiência. À frente de cada detalhe, é também o próprio guia da vinícola, conduzindo pessoalmente os visitantes por essa experiência enoturística



Coleção Marcelo Serra

a divulgação e fortalecer o posicionamento da cidade como produtora de uva e vinho".

O fato é que em cada taça há história, território e reinvenção; um convite para percorrer, com calma, as rotas que desenham o mapa afetivo e produtivo do vinho no Estado de São Paulo.

Novos caminhos do vinho paulista

Se Jundiaí e São Roque representam o berço histórico do vinho paulista, outras regiões do interior começam a redesenhar o mapa vitivinícola do Estado, mostrando que tradição e inovação não dependem apenas da geografia consagrada. Os municípios paulistas de Porto Feliz e Indaiatuba surgem como exemplos de um novo ciclo em que pesquisa, tecnologia e identidade regional dão origem a vinhos autoriais e experiências enoturísticas contemporâneas.

Porto Feliz, município que sempre teve a sua imagem associada à história dos bandeirantes, com as partidas das monções no desbravamento do sertão do Brasil, conta hoje com a Vinícola

Maria Herminda, empresa que constrói uma narrativa que une ciência, memória familiar e orgulho paulista. Fundada em 2016, a vinícola apostou exclusivamente em uvas próprias, cultivadas no mesmo terreno onde o vinho é vinificado. "O nosso diferencial é extrair o que está na terra", explica Marcelo Serra, à frente da vinícola. Para ele, essa relação direta entre paisagem, produção e experiência é essencial.

Mesmo jovem, a vinícola tem surpreendido o público. "Quebramos um pouco a liturgia do vinho. Trabalhamos com rótulos mais frescos, paladares mais fáceis de entender, mas sem perder estrutura. Se estou falando de Porto Feliz, tenho que mostrar Porto Feliz na taça", afirma. Para ele, essa escolha dialoga com um consumidor curioso, aberto ao novo e interessado em vinhos com identidade brasileira.

Em Indaiatuba, no Bairro das Videiras, a Vinícola Entre Mundos nasce após cinco anos de pesquisa e investimento no campo, carregando no DNA a herança de famílias que cultivam uvas



Coleção Augusto Checchinato

Augusto Checchinato, da Vinícola Entre Mundos, destaca o potencial do *terroir* de Indaiatuba e os investimentos graduais no cultivo de uvas voltadas à produção de vinhos finos



Arquivo pessoal

Desejamos ao povo ituano FELIZ ANO!

Thais Caroline PANTIFICADORA

Trabalhamos em família para servir a sua!

ACEITA-SE ENCOMENDAS DE PÃES, BOLSOS E DOCES (11) 4022-5565 Av. Caetano Ruggieri nº 1.861 Jd. Alberto Gomes - Itu/SP

Vinícola ENTRE MUNDOS

CABERNET FRANC, SYRAH, VIognier e TEMPRANILLO, QUALIDADE E EXPRESSÃO DO TERRÓIR.

Vinhos que unem tradição do Velho Mundo às técnicas contemporâneas do Novo Mundo — essência da nossa missão: criar vinhos que conectem esses dois mundos.

Bairro das Videiras, Indaiatuba. 

FELIZ 2026!

11 4025-5721
11 4025-5625
11 4024-3496

gráfica masilar

masilar@masilar.com.br www.masilar.com.br

Rua José Eduardo T. Guimarães, 262 • B. São Luiz • Itu • SP

SAL LOGÍSTICA www.sal-aduaneras.com.br Integre serviços, reduza custos!

Feliz Ano Novo! Tel: (11) 4025-3343 | (11) 4025-3423

| | |
|--|---|
| CARGA NORMAL LOTAÇÃO Frete / Iatação: carga é coletada e entregue | CARGA LIBERADA - AEROPORTO Coleta de cargas liberadas em Viracopos, Cumbica entre outros. |
| CARGA LIBERADA - PORTOS SECOS Coleta de mercadorias que estão liberadas e aguardam coleta, foco principal EADI - AURORA em Sorocaba - SP | CARGA LIBERADA - PORTO DE SANTOS Serviço de transporte de mercadorias precedentes de importação, como também entregamos cargas com destino ao exterior. |

DISTRIBUIÇÃO - SAL EXPRESS atende a mais de 200 cidades diariamente de terça a sábado.
Rua Carolina Lucca Vaz nº 469/477 - Itu Novo Centro - Itu/SP

A melhor impressão é a que fical
Por isso em 2026, entregue o
melhor de você todos os dias.

Feliz Ano Novo

Gráfica SAVELI

Rua Marcos Aparecido Mariano nº 357 - Vila Nova.
www.graficasaveli.com.br | ☎ (11) 4024-2165 | ☎ (11) 99656-5327

@fisiocenteritu Fisiocenteritu

SAÚDE!
Essa é a melhor maneira de “brindarmos” o Ano-Novo!

Feliz Ano Novo

FisioCenter
CENTRO DE FISIOTERAPIA INTEGRADO

Fones: ☎ 9 4540-1805 | Rua Marechal Deodoro nº 135 - Centro - Itu/SP
(11) 4022-3779 | 4013-2098

DISK MESA

Queremos estar nas suas festas em 2026.
FELIZ ANO NOVO!

Aluguel de Mesas e Cadeiras para Festas e eventos
COMÉRCIO DE GELO

(11) 4022-6063 | (11) 9 9842-7463 | (11) 9 9757-2583
rua Dr. José Elias nº 362 - Centro - Itu/SP

Desejamos um **Ano Novo seguro e feliz** a todos os nossos clientes e amigos.

boni & kbl
corretora de seguros

Rua Floriano Peixoto nº 371 - Sala 03 - Itu/SP

(11) 4022-6568 | (11) 9 3262-6020 |
Automóvel | Vida | Residencial | Empresarial | Aeronáutico www.boniekbl.com.br

FELIZ ANO NOVO!

Projete seus sonhos com fé em Deus e esperança para 2026!

MARCENARIA PURGATO
MÓVEIS PLANEJADOS SOB MEDIDA

Rodrigo Purgato Bertelle ☎ (11) 98433-8191 | Antonio Cleber Banzi ☎ (11) 99221-4138
Rua Domingos Francischinelli nº 77 - Parque Nossa Senhora da Candelária - Itu/SP
 [marcenariapurgato](https://www.instagram.com/marcenariapurgato/) | contato@marcenariapurgato.com.br

TRANSPORTE Berlin
 Táxi Driver Bilingue
Álvaro Raimundo (11) 94347-5852
CNPJ 53.918.310/0001-56

É hora de ajustar o GPS para a “viagem” neste novo ano que se inicia.

FELIZ 2026

FÉLIZ 2026

Que em 2026 possamos continuar a servir sua família com a mesma qualidade e bom atendimento que merece.

CASA de CARNES Convenção
Convenção ☎ (11) 95323-1339
4025-5527 | 4025-0121 | Rua Prof. Acácio de Vasconcelos Camargo nº 481 - Bairro São Luiz
4023-1218 | 4022-8396 | TEMOS ASSADOS E ACOMPANHAMENTOS! | Rua Pedro Pires nº 127 Jardim Convenção

www.unicontitu.com.br

- Assuntos Fiscais Trabalhistas e Comerciais
- Serviços em repartições públicas em geral
 - Contratos, Distritos, Alterações e Transformações de Sociedades, etc

UNICONT
Unidos para Contabilidade S/S Ltda.

FELIZ ANO NOVO

Fones: (11) 4022-0007 | 4022-1627 | 4023-2097
Rua Sorocaba nº 328 - Centro - Itu/SP

Memória, imigração italiana e o vinho saltense

No início do século 20, Salto passou a integrar o mapa da produção de vinhos, ativamente de que se tornou expressão de trabalho, cultura e identidade local. Esse capítulo foi construído principalmente pelas famílias italianas Donalísio e Milioni, que uniram técnica, persistência e forte vínculo com a terra.

Vicente Donalísio, nascido no Piemonte em 1874, estabeleceu-se em Salto em 1904 e, a partir de 1909, dedicou-se à vitivinicultura no Bairro do Buru, com mudas importadas da Europa e da Argentina. Seu trabalho pioneiro rendeu prêmios e notoriedade nacional, mantendo a vinícola ativa até o fim da década de 1980.

Já Zefferrino Milioni, natural do Lácio e radicado em Salto desde 1904, fundou a Vinícola Milioni na Chácara Roma, que viveu seu auge entre 1945 e 1980 e abasteciu toda a região até encerrar as atividades em 1991. Mais do que vinhos, Donalísio e Milioni deixaram um legado duradouro na economia, na paisagem e na memória afetiva de Salto, símbolos de imigração, trabalho familiar e pertencimento. (RT)

Zefferrino Milioni (à esquerda), com a ajuda dos filhos, fundou a Vinícola Milioni. A família descendente de italianos "escreveu" seu nome na história do vinho em Salto



Imigrante italiano, Vicente Donalísio se estabeleceu em Salto no início dos anos 1900, onde se tornou um dos pioneiros da viticultura no estado



Fotos: Arquivo Valter Praia

há quase um século na região de Jundiaí, como a família Carbonari. O projeto aposta em variedades como Syrah, Cabernet Franc, Viognier e Tempranillo, combinando tradição e técnicas contemporâneas. "O potencial do *terroir* (conjunto de fatores naturais - clima, solo, topografia e humanos - cultura, tradição, técnicas) de Indaiatuba foi uma surpresa muito positiva. Nossa solo já demonstra características importantes para vinhos finos de qualidade", afirma Augusto Checchinato, um dos sócios da Vinícola Entre Mundos. Os investimentos têm sido graduais e estratégicos. "Iniciamos com Syrah, Cabernet Franc e Viognier. Este ano começamos o plantio da Tempranillo que produzirá a partir de 2026", explica Augusto.

Para competir em um mercado cada vez mais exigente, a aposta é clara. "Qualidade em primeiro lugar. O desafio é produzir com custo viável, já que a terra aqui é cara, e mostrar ao consumidor que ele está participando de algo novo, de vinhos que estão surgindo no Estado de São Paulo", conclui. ■

Rodrigo Tomba

Fotos: Coleção Augusto Checchinato



Referência histórica da viticultura paulista, a família Carbonari construiu, ao longo do século 20, um legado decisivo para a consolidação da produção de uvas e vinhos no interior de SP



A família Carbonari é fundamental na viticultura paulista, famosa por descobrir a mutação da uva Niágara Rosada em 1933, no sítio de Antônio Carbonari em Jundiaí


Fundada em 1979, a SAL é especialista em despachos aduaneiros e oferece assessoria e consultoria para empresas que realizam operações de comércio exterior, independentemente do modelo de carga.

Rua Carolina Lucca Vaz nº 469/477
Itu Novo Centro - Itu/SP

FELIZ 2026!

Tel: (11) 4025-3343 | (11) 4025-3423
www.sal-aduaneiras.com.br

45 ANOS


Tels: (11) 2429-4476 / 4023-6994 / 2429-4656
(11) 9 9534-1404
(11) 9 4780-0202
vesdascamaropecas@gmail.com.br

Rua Ignácio Rodrigues D'Ávila - nº 846
Pb. Bento Itu/SP

FELIZ ANO NOVO! MANGOTES PARA CONCRETO

MANGUEIRAS HIDRÁULICAS, ENGENRAÇÕES, ROLAMENTOS, CORRENTES INDUSTRIALIS, POLIAS EM GERAL, PARAFUSOS, TARUCOS DE NYLON, BRONZE, ALUMINIO, INOX, TEFOLON E LATÃO, CONECTORES PNEUMÁTICOS, ADESIVOS INDUSTRIALIS E ACESSÓRIOS HIDRO E VÁCUO

www.camaropecas.com.br

60 anos SINCOMERCIO FecomercioSP REGIONAL ITU

Rua Maestro Jose Victorio nº 137 - Itu/SP - Tel. (11) 4022.9722

feliz ano novo

www.sincomercio.org.br

FELIZ 2026!

Ortomais
PRODUTOS ORTOPÉDICOS, MÉDICOS E HOSPITALARES

VENDA E LOCAÇÃO

• 94721-9726
• 2429-6240
• @ortomais_itu
CONSULTE TAXA DE ENTREGA
AV. CAETANO RUGGIERI
Nº 2220 - NOSSA SENHORA
DA CANDELÁRIA - ITU/SP

(11) 2429-5015
(11) 94440-0259
wlautomoveis@gmail.com
www.wlautomoveis.com.br

COMPRA | VENDA
TROCA | CONSIGNAÇÃO

WAINE LEIS
FELIZ 2026!
**FINANCIAMENTO
DE VEÍCULOS**

Rua José Bruni nº 668 - Itu Novo Centro - Itu/SP

Auto Mecânica CHICO
Nacionais e Importados

Rua Monsenhor Ezequias
Galvão nº 321
Jd. Padre Bento - Itu/SP
(11) 9-5053-7859
(11) 4023-9634 ☎

AGORA É O
MOMENTO DE "DAR
PARTIDA E ACELERAR", COM
FÉ EM DEUS, RUMO A 2026.
Boas Festas

Noger
Desde 1980
USINAGEM E FERRAMENTARIA

www.noger.com.br

(II) 4023-1079 | (II) 4023-5838 | RUA OSVALDO MICAI, Nº 136 | VILA GUINDO | ITU | SP

**FELIZ
ANO
NOVO!**

No "balancete de 2025" da vida, apesar dos pesares, o saldo foi positivo.
Esperamos que no ano que vem seja ainda melhor.

JPN
Assessoria contábil
CONTABILIDADE PARA VOCÊ AQUI NA REGIÃO!
Escaneie o QR Code ao lado e conteça a PNF.
Contabilidade para empresas aqui da sua região.

**FELIZ
ANO
NOVO**

Feliz 2026!
Seja um(a)
Associado(a)
do Sindicato
Rural de Itu

são muitos benefícios
Saiba mais

SDI
Sindicato Rural de Itu

• (11) 4013-4448 • Av. Prudente de Moraes, nº 509
Vila Nova - Itu/SP

JAGUAR
REPARAÇÕES AUTOMOBILISTAS
• PROTEÇÃO DA PINTURA E MUITO MAIS BRILHO
• Polimento | • Recuperação de para-choque | • Vitrificação

Avenida Dr. Octaviano Pereira Mendes nº 174 - Itu/SP ☎ (11) 97960-7995

**VAGONETA
PARA
BLOCOS**

JCA
INDÚSTRIA
f@ jcaindustria

FELIZ 2026!
**EQUIPAMENTOS
PARA CERÂMICA**
• (11) 99753-4808
(11) 4024-1920

jcaindustria@gmail.com
Avenida Laroy Starret nº 820 - Rancho Grande - Itu/SP

A história do vinho em Itu

Entre tradição agrícola e novos projetos, a vitivinicultura começa a estruturar-se no município de Itu/SP, marcado por um auspicioso momento na produção local e a relação da cidade com a bebida

Durante muito tempo, no passado, Itu foi reconhecida pelo cultivo da cana-de-açúcar, com seus extensos canaviais, trapiches, e, posteriormente, com os cafezais, na época dos barões do café, e da pecuária. Essas atividades produtivas contribuíram sobremaneira para a economia local e do País. No entanto, a produção de uvas para vinhos não fazia parte desse repertório até pouco tempo atrás. Mas isso começou a mudar. Iniciativas empreendedoras consistentes vêm mostrando que a atividade da vitivinicultura encontrou espaço e “terreno” favoráveis no município.

O vinho nunca foi estranho na história do engenheiro agrônomo, pecuarista e empresário ituano Olinto Rodrigues de Arruda. Antes de virar projeto, a bebida já existia como hábito e celebração na família. A lembrança mais antiga vem da avó materna, dona Eugênia, que segundo Olinto, era uma mulher alegre, festiva e hospitalera. Ele lembra que a avó fazia da casa um lugar de encontros e, do vinho, um pretexto para reunir pessoas. O pai dela, imigrante italiano e botânico, produzia artesanalmente seu próprio vinho em Itupeva/SP há mais de um século para consumo familiar e entre amigos.

Quando a família readquiriu, há aproximadamente seis anos, a Fazenda Limoeiro da Con-

córdia, propriedade centenária localizada no Bairro Pedregulho, em Itu, o lugar parecia pedir um novo sentido. A infraestrutura estava lá: casas, armazém, capela e muitos hectares para plantação, faltava apenas o uso. Foi assim que Suzana, esposa de Olinto, conduziu um cuidadoso processo de restauração que devolveu vida ao lugar, nascendo assim o empreendimento Limoeiro da Concórdia Hotel Fazenda de Charme.

Novos caminhos

Segundo Olinto, a decisão de olhar para a uva nasceu de uma constatação simples, quase intuitiva. A Fazenda Limoeiro da Concórdia sempre teve destaque na produção de café de qualidade, resultado de uma combinação rara de clima, altitude e solo. “Tendo essas características, pensamos: quem sabe dê para fazer hoje um vinho de qualidade”, enfatizou.

Há cerca de quatro anos, o projeto começou a sair do papel. De acordo com Olinto, foram implantadas, em caráter experimental, as variedades de uvas Syrah, Cabernet Franc e Sauvignon Blanc, escolhidas justamente por apresentarem melhor adaptação às condições do sudeste brasileiro. Desde o início, segundo ele, a proposta foi trabalhar com a técnica da dupla poda, sistema que transfere a colheita do verão



O empresário Olinto Rodrigues de Arruda mostra o projeto da vinícola da Fazenda Limoeiro da Concórdia

Arquivo Fazenda Limoeiro da Concórdia



Da esquerda para direita Olinto, sua filha, Juliana Rodrigues de Arruda Baccarelli D'elia, esposa, Suzana Feriozzi Rodrigues de Arruda, e o filho, Olinto Rodrigues de Arruda Junior (Olintinho)

BONANNI
QUEIJARIA
(11) 98192-4309
EMPÓRIO

O sabor do queijo Bonanni com vinho é de dar água na boca.
Feliz Ano Novo!

@ queijariabonanni
f Queijaria Bonanni
www.queijariabonanni.com.br

Av. Caetano Ruggieri nº 2538 - Parque Nossa Sra. da Candelária, Itu/SP

UM ANO NOVO DE BOAS COLHEITAS!
SÃO OS VOTOS DA DIRETORIA E CONSELHEIROS

- Eduardo Silveira Arruda
- Olinto Rodrigues de Arruda
- Marco de Moares Scarpa
- Geraldo Cardoso Guitti
- Nahor Luiz Del Rio Gatti
- Rodolfo André Wissmann
- Humberto Ming Valente
- Francisco Bertagnoli Junior
- Laerte Garcez Meirelles
- Cássio Galvão de Toledo Filho
- Reinaldo Gatti Mical

AS FERRAMENTAS PARA SER FELIZ EM 2026:

fé em Deus, gratidão, valorizar a família e os amigos, exercitar o corpo e mente e não parar nunca de sonhar.

FELIZ ANO NOVO

MARQUES
FERRAMENTAS

e-mail: marquesferramentas@hotmail.com

NOS SIGA NA REDE SOCIAL: marquesferramentas

Avenida Prudente de Moraes nº 1205 - Jd. do Estádio - Itu/SP



Cenário deslumbrante de paisagens e natureza, a Limoeiro da Concórdia Hotel Fazenda de Charme é uma experiência de hospitalidade inesquecível.



O HOTEL FAZENDA LIMOEIRO DA CONCÓRDIA FOI PREMIADO PELO 2º ANO CONSECUTIVO

O travellers'Choice reconhece os estabelecimentos que sempre recebem avaliações excelentes e fazem parte do grupo de 10% dos melhores perfis no Tripadvisor.



www.limoeirodaconcordia.com.br

Rod. Dom Gabriel Paulino Bueno Couto,
km 84, Estrada da Concórdia, nº 5 -
Bairro Pedregulho - Itu/SP





Colheita de inverno de uva na Fazenda Limoeiro da Concórdia

para o inverno. Essa escolha responde diretamente às condições climáticas brasileiras. De acordo com o engenheiro agrônomo Daniel Micheletto, que presta assessoria técnica ao projeto, a faixa territorial entre os municípios paulistas de Jundiaí e Itu reúne características particularmente favoráveis à vitivinicultura de inverno. "Estamos falando de solos bem drenados, pedregosos e arenosos, altitudes que variam de 750 até 1.200 metros, além de um fotoperíodo amplo", detalha.

Não por acaso, observa ele, o Aeroporto Internacional de Viracopos, em Campinas/SP, é um dos que menos fecham no País por conta da neblina.

Os primeiros resultados práticos do projeto do Limoeiro da Concórdia começaram a aparecer em 2024. A colheita de inverno, realizada entre julho e agosto, deu origem ao primeiro Syrah, provado ainda jovem, no fim do mesmo ano. Este ano, uma nova colheita entrou em processo de vinificação, agora com mais segurança e ajustes finos. Parte dos vinhos foi vinificada na Vinícola Micheletto, em Louveira/SP, que pertence a Daniel. Outra parte seguiu para a vinícola-escola da Escola Técnica Estadual Martinho



Vista dos três hectares de parreiras de uva da Fazenda Limoeiro da Concórdia, no Bairro Pedregulho, em Itu

di Ciero (ETEC) de Jundiaí, estrutura considerada referência no Estado.

A escolha do nome da vinícola de Olinto carrega memória afetiva. "Resolvemos homenagear minha avó. Por isso, Vinícola Eugênia", diz. O Syrah recebeu o nome Regalo. O Sauvignon Blanc será batizado de Pietra Alta, referência aos grandes matacões de pedra que marcam a paisagem da fazenda e da região toda do Bairro Pedregulho. O Cabernet Franc, atualmente em vinificação, deve ser engarrafado no fim deste ano ou início do próximo e o nome ainda será decidido.

Hoje, a área plantada soma cerca de três hectares, com aproximadamente 12 mil plantas. "Ainda é uma área pequena por ser experimen-

tal. Deve dar em torno de 30 a 35 mil garrafas por ano", explica Olinto. Segundo ele, a proposta não é alta produção, mas qualidade. Além disso, o público será selecionado, já que a linha de comercialização deve contemplar os emprendimentos da rede hoteleira do empresário e os hóspedes. A exceção acontecerá se sobrarem garrafas. A partir daí, a ideia é abrir a venda para o mercado em canais adequados.

Com otimismo e espírito empreendedor, Olinto diz que as obras de construção da Vinícola Eugênia, Fazenda Limoeiro da Concórdia, deverão ter início em março de 2026, sendo que ele pretende fazer a sua inauguração em novembro deste mesmo ano.

25 ANOS DE EXPERIÊNCIA E QUALIDADE!



FELIZ ANO NOVO!

Irmãos Ferrari
móveis planejados

FAZEMOS ORÇAMENTO NA GRANDE SÃO PAULO, LITORAL E INTERIOR
E-mail: ferrariirmãos@gmail.com

WhatsApp: @irmaosferrariimp | 99911-0247 | 9 9764-3983

Av. José Carlos Massoco nº 329 - Pinheirinho - Itu/SP

PIZZA E VINHO É UM "CASAMENTO" PERFEITO!

FELIZ ANO NOVO!



TRADIÇÃO
Luis XV
PIZZARIA
Delivery
2005

ABERTA DE TERÇA-FEIRA A DOMINGO DAS 18H ÀS 23H
DELIVERY:
11 4403-8502
www.pizzarialexx.com.br

AV. PAULO E. XAVIER DE TOLEDO N° 118 - SÃO LUIZ - ITU



MICHELETTTO

LOUVEIRA-SP

- Produção de Uvas • Elaboração de Vinhos
- Experiências Enoturísticas
- Assessoria Técnica para Implantação de Vinhedos

www.vinhosmicheletto.com.br | (19) 3141-1150 - (19) 9 9461-5802

Estrada Tereza Bizetto Cestaroli, 218 - Cestaroli - Louveira/SP

[Facebook](#) [Instagram](#) [Vinhos Micheletto](#)



E.A. PINHEIRO
SOCIEDADE DE ADVOGADOS

Dr. Pinheiro • OAB/SP 113.825
Dra. Cidinha • OAB/SP 46.945
Dra. Anna • OAB/SP 362.023

www.eapinheiro.adv.br

(11) 4013-0455 | pinheiro@eapinheiro.adv.br
(11) 94101-0455 | Rua das Abelhas nº 56 - Centro - Itu/SP

COM AS BÊNÇÃOS
DE DEUS!
**Feliz
ano
novo**

**BENEDITO A.
BARCELLI**
OAB/SP 118320

• (11) 99685-9030
• babarcelli@yahoo.com.br
• babarcelli@adv.oabsp.org.br
• Rua Ernesto Gatti, nº 215
Vila Gatti

**J. A.
SILVA**
SOCIEDADE DE
ADVOGADOS
OAB/SP 14.470

ADVOCACIA
**TRABALHISTA
EMPRESARIAL**

• Dr. JOSÉ ANTONIO DA SILVA
OAB-SP nº 109.777 - OAB-MG 123.124
OAB-SC - 31.970 - OAB-ES 34.139

• Dr. FELIPE FONTOURA MELACHAWÇAS
OAB/SP 262.636

• Dra. MARIA DE FATIMA DA SILVA
OAB/SP nº 279.449

Praça Santa Catarina nº 11 - Bairro Brasil - Itu/SP
Tels: (11) 4022-5662 | 4013-4008



**JÚLIA
MARQUI**
ADVOCACIA
OAB 461.968

• CÍVEL • FAMÍLIA • SUCESSÕES

(11) 97145-2991
julia.marqui22@gmail.com

HÁ MAIS DE 25 ANOS
ESPECIALIZADO EM
SOLUÇÕES JURÍDICAS

- Empresariais e Contratuais
- Imobiliária e Condominial - Cíveis
- Família e Sucessões - Trabalhistas

Segunda a sexta das
9h às 12h e das 13h às 18h
• advocacia.comeiro@carneiroadvocacia.com.br

**CARNEIRO SOCIEDADE
DE ADVOGADOS**
www.carneiroadvocacia.com.br

Rua Santa Cruz nº 646 - Centro - Itu/SP | (11) 4022-7878 | (11) 4013-0709

Advogado

• CÍVEL,
• FAMÍLIA
• SUCESSÕES

Renê Paschoal Liberatore
OAB/SP 36.290

**FELIZ
ANO NOVO!**

Fone: (11) 4022-2170
Rua Santa Rita nº 592 - Centro - Itu/SP
reneliberatore@uol.com.br



O engenheiro agrônomo Daniel Micheletto (centro), assessor técnico dos projetos de vitivinicultura em Itu, nas fazendas Mariana e Limoeiro da Concórdia, em reunião com a equipe da Fazenda Mariana



Proprietário e vinícola Rafael Vettori (à esquerda) e o gerente da Fazenda Mariana, Roberto Gimenez, com garrafas do vinho Abrigo no parreiral



Uvas colhidas em julho de 2025 na Fazenda Mariana, no Bairro Pedregulho, em solo ituano

Fazenda Mariana

Assim como outras propriedades do município, a história da Fazenda Mariana (antigamente conhecida como Vila Mariana e Santa Mariana) tem origem na cafeicultura. Segundo Rafael Vettori, diretor do local, a ideia de trabalhar com uvas viníferas surgiu a partir de pesquisas sobre novas possibilidades para a terra. Daniel Micheletto é quem presta orientação e assistência técnica.

Atualmente, a fazenda cultiva três variedades de uvas viníferas — Syrah, Sauvignon Blanc e Cabernet Franc — em uma área de um hecta-

re. Após a colheita, as uvas são transportadas para uma vinícola em Jacutinga, no extremo sul de Minas Gerais, onde ocorre todo o processo de vinificação, envase e rotulagem, sob supervisão de enólogos.

O primeiro rótulo recebeu o nome Abrigo. A estreia contempla vinhos das variedades Syrah e Sauvignon Blanc. O projeto caminha agora para a quarta safra, com uma produção média de cerca de 4 mil garrafas por safra, considerando a área plantada. Sobre a comercialização, Rafael afirma que a intenção é iniciar a distribuição em Itu e região quando chegar o momento adequa-

do. O público-alvo, segundo ele, não se restringe a especialistas. Entre os planos para o futuro está a possibilidade de ingressar no turismo rural, como forma de dar vazão à produção. Nesse contexto, Vettori menciona a formação de uma rota turística que reúne produtores de Itu e de municípios paulistas vizinhos como Porto Feliz, Indaiatuba, Itupeva, Jundiaí e Louveira, batizada de Rota do Cristalino Paulista.

A percepção de que iniciativas vizinhas vinhambrem trilhando caminhos semelhantes levou um grupo de produtores a dar um passo além. Após meses de conversas e articulações, empresários



FAZENDA MARIANA

ITU • SÃO PAULO • BR

Gado Nelore **Fruticultura**

“Pelo fortalecimento do Agronegócio Ituano”

Matriz
Rua Padre Bartolomeu Tadei, 412 - Bairro Alto

Unicenter
Av. Prudente de Moraes, box 400 - Vila Nova - Unicenter

Venha conhecer
DESDE 2005

2025

CONFEITARIA PADARIA ARTESANAL
Delícias da Vovô

(11) 9 8892.1216
(11) 4013.5248

Desejamos aos nossos clientes, amigos e fornecedores um “cardápio” de amor, alegria e grandes conquistas em 2026.

Savioli
RESTAURANTE

f
Instagram icon

(11) 4024-0035 | (11) 4024-3366
(11) 4024-2471 | (11) 99243-6752

Rua Marcia Pierroni nº 3 - Itu Novo Centro

contatohd.dedetizadora@gmail.com

- Desinsetização
- Desratização
- Descupinização
- Desentupimento



FELIZ
2026!

Agapito: (11) 4023-1956 | (11) 97171-8520
André: (11) 96394-4271

Rua Cleto Fanchini nº 856 - Vila Cleto - Itu/SP

www.gorilascountry.com.br



Diretores, conselheiros e funcionários do Gorila's Country Club desejam a todos os associados, parentes e amigos um Ano Novo repleto de grandes conquistas e realizações.

VALDOMIRO HALTER - PRESIDENTE



QUE DEUS NOS GUIE PELAS AVENIDAS, RUAS E ESTRADAS DA VIDA EM 2026. FELIZ ANO NOVO!

- COMPRA
- VENDA
- TROCA
- FINANCIAR



(11) 9 9989-0754
(11) 4013-6620
(11) 2429-1889

www.mmveiculos.com.br

mmveiculos@terra.com.br

Avenida Tiradentes nº 650 - Alto da Vila Nova

FELIZ ANO NOVO

Rua Domingos Piunti nº 361
Progresso - Itu - Fone: (11) 2396-1890
galvanobras@galvanobras.com.br

GALVANOBRAS
Tratamento de Superfície
DESDE 1984

VEM AÍ UM NOVO ANO.
Mãos à massa com muita
fé Deus e esperança.



feliz
2026

EMPÓRIO DOS PÃES

DISTRIBUIDORA DE PÃES

WhatsApp (11) 97601-3709

Forneçemos todos os equipamentos necessários para
ASSIMENTO DE PÃES no ponto de venda.

Fone: (11) 4013-4111 - Rua Cleto Fanchini nº 970 - Vila Cleto - Itu/SP

FELIZ ANO NOVO!



Na terra da Convenção
imprimimos com qualidade e perfeição.



**Gráfica
Convenção
de Itu**

Telefone: (11) 2429-7855
grafconvencao@hotmail.com

Rua Prof. Maria Salete de Castro
Marmo nº 441 - São Luiz - Itu



Termo Gal

Termo Gal
Tratamento de Superfícies

Galvanoplastia para terceiros

Rua Dom Manoel da Silveira D'Elboux nº 340
Jardim Novo Itu - Itu/SP
Fone (11) 4022.2360 - Fax 4022.0484

**FELIZ
2026**

5005
IMÓVEIS

Desejamos aos nossos clientes e amigos um
Ano Novo Repleto de novas conquistas.

2026
Belo Ano Novo

5005IMOVEIS.COM.BR

WhatsApp (11) 99900-5015

Facebook 5005IMOVEIS

Instagram 5005_IMOVEIS

ligados à produção de uvas *vitis viníferas* e à elaboração de vinhos finos, entre eles Daniel Micheletto, idealizador do movimento, decidiram formalizar essa aproximação por meio da delimitação de uma região comum. Assim nasceu a Região Vitivinícola do Cristalino Paulista (RVCP), nome escolhido coletivamente para identificar um território que reúne empreendimentos localizados entre a capital paulista, Campinas/SP e Sorocaba/SP, potenciais mercados consumidores de vinho.

O nome é em homenagem ao Aquífero Cristalino, formado por rochas cristalinas, onde se encontram águas subterrâneas que abrangem 62 mil quilômetros quadrados de extensão, o que corresponde a 25% do território paulista.

Além de uma delimitação territorial, a proposta parte da união de forças para dar visibilidade aos vinhos, às uvas e, sobretudo, às experiências enoturísticas desenvolvidas na região. A expectativa é que o trabalho conjunto contribua para ampliar o fluxo de visitantes, fortalecer a comercialização dos produtos e posicionar o Cristalino Paulista como um novo polo dentro da recente expansão da vitivinicultura no interior paulista, dialogando com regiões que já apresentam maior grau de experiência. ■

Beatriz Pires

Primeiro evento do grupo da Região Vitivinícola do Cristalino Paulista (RVCP) na sexta edição da feira de vinhos Brasil na Taça, que aconteceu em Campinas/SP, no último mês de novembro. Participaram do encontro a Vinícola Maria Herminda, Bramasole Vinho de Boutique, Adega Beraldo di Cale, Vinhos Micheletto e Vinhos Mantovanello



Vitivinicultores integrantes do recém-fundado grupo da Região Vitivinícola do Cristalino Paulista (RVCP)



NOVA CONCESSIONÁRIA DO TRANSPORTE COLETIVO URBANO DE ITU COM OS MAIS MODERNOS CONCEITOS DE MOBILIDADE, SEGURANÇA E TECNOLOGIA.



A família de bilhetes eletrônicos MoV foi criada para atender públicos distintos:



- CARTÃO COMUM
- CARTÃO ESCOLAR
- CARTÃO SÉNIOR (60 A 64 ANOS)
- CARTÃO IDOSO (ACIMA DE 65 ANOS)
- VALE-TRANSPORTE
- GRATUIDADES

MOBILIDADE INSPIRADA EM VOCÊ!

Os ônibus da MoV Itu, nome de fantasia da West Side para o segmento urbano, são modernos, têm chassis Mercedes-Benz e carroceria Apache VIP IV. Os veículos possuem motores com gerenciamento eletrônico padrão Euro V, com baixa emissão de poluentes, e suspensão a ar, recurso para dar mais conforto durante as viagens. Além do maior conforto, os novos veículos são dotados de equipamentos como:

- (1) • acessibilidade
- (2) • wi-fi
- (3) • bilhetagem eletrônica
- (4) • câmeras internas
- (5) • localização por GPS
- (6) • ar-condicionado
- (7) • tomadas USB
- (8) • biometria facial,
- (9) • localização por APP



Para mais informações, rotas e horários acesse o site: www.movitu.com.br ou pelo telefone (11) 4813-8850

BIG SNACH'S

ABERTO DE SEGUNDA À SÁBADO
A PARTIR DAS 18h

Desde 1992 *Luciano*

Rua Sorocaba, 751 - Centro - Itu
www.bigsnachsitu.com.br

Delivery à partir das 19h

DISK LANCHES

4023-5716
4023-1518
97466-0330

FELIZ ANO NOVO! FELIZ 2026!

Feliz Ano Novo
E BOAS FESTAS

GS IMÓVEIS

Abra as portas de 2026 com alegria, esperança e fé em Deus.

TEMOS OS MELHORES NEGÓCIOS!

www.gsimoveisitu.com.br

11 94320-6283
 [imobiliaria_gsimoveisitu](#)

feliz ano novo

Atendimento em Domicílio

Rua Paulo Eduardo Xavier de Toledo nº 187
Bairro São Luiz | Itu/SP | E-mail: chaveirocarlao@bol.com.br

CHAVEIRO CARLÃO

(11) 99302-2358
(11) 97564-4498

FELIZ ANO NOVO!

Casa de Carnes Sheike
Alameda Barão do Rio Branco nº 75
Centro- Itu/SP

CARNES DELIVERY
ENTREGA GRÁTIS!
(11) 4023.0120

*Verifique a disponibilidade e tempo de entrega para seu endereço.

Desejamos que os grandes amigos continuem a se encontrar aqui em 2026.

COLONIZADORA BAR MERCARIA

Segunda a sábado, a partir das 6h30
Rua Padre Bento nº 463 - Vila Padre Bento

DR. MARCOS A. SANTANA Médico Veterinário CRM/SP-2518

FELIZ ANO NOVO

Fones: (19) 99771-5188 / (11) 99946-4605

- Clínica e Cirurgia de Bovinos, Equinos, Muçores e Asininos
- Exames Antropológicos em Bovinos, Equídeos, Ovinos e Caprinos
- Exames de Brucelose e Tuberculose em Bovinos
- Transferência de Embriões e WIF em Bovinos
- Engelamento de Sêmen de Bovinos

marsanta@terra.com.br

Aos nossos clientes, amigos e fornecedores desejamos um 2026 sem a necessidade de conserto ou reparo, literalmente. **Feliz Ano Novo!**

TRACTOR & COMPANY

- SCANIA - VOLVO - MERCEDES - IVECO - FORD - VOLKS

Mecânica Diesel em geral • Serviços de Torno e Solda em Geral

Rua Itu nº 311 - Jardim Alberto Gomes

(11) 97698-4822

Fones: (11) 4023-1144
4013-1111

Um bom vinho gelado é outra conversa. E de refrigeração nós entendemos.

FELIZ ANO NOVO
1952

LUIZ CAVACHINI
(11) 99902-7152

Bebedouros de água e filtros IBBI, e também de outras marcas.

SERVIÇO AUTORIZADO
ELGIN

CONERTO EM GERAL DE APARELHOS E EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO, FREEZER, BALCÔES FRIGORÍFICOS, ETC.

(11) 4022-3103

LACQUA • REFRIGERAÇÃO

Rua São João nº 476 - Vila São Francisco - Itu/SP

Vinho e o seu divino simbolismo de fé entre os Cristãos

Ele está presente no Velho e no Novo Testamento e é consagrado como o Sangue de Cristo nas Celebrações Eucarísticas na Igreja Católica

O vinho atravessa a história bíblica como um dos símbolos mais expressivos da relação entre Deus e a humanidade, segundo a fé cristã. O bispo emérito da Diocese de Jundiaí/SP, Dom Vicente Costa, 78 anos, explica como esse simbolismo se constrói nas escrituras e permanece vivo na tradição da Igreja Católica Apostólica Romana. No Antigo Testamento, o vinho aparece como sinal da vitalidade religiosa que sustenta a Aliança.

Para Dom Vicente, ele “é símbolo do amor e da alegria, dom de Deus e sinal de prosperidade”, sendo frequentemente associado às bênçãos concedidas ao povo eleito. A própria Bíblia apresenta o vinho como elemento que alegra e confirma a ação divina na história. O Salmos (Salmo) 104:15 afirma que “o vinho alegra o coração do homem”, enquanto o livro do Deuteronômio relaciona sua abundância à promessa de fecundidade e proteção de Deus sobre a terra e o povo de Israel.

Esse valor simbólico se expressa também na imagem da vinha, ligada à cultura agrícola da Palestina. O profeta Oséias é o primeiro a comparar Israel a uma vinha fértil, imagem retomada e aprofundada por outros profetas. Já Jeremias descreve Israel como uma vinha degenerada, que já não produz frutos, sinal da ruptura causada pelo pecado. Essa tensão entre fecundidade e esterilidade atravessa o Antigo Testamento e prepara o ca-



Fotos: Tucano

Nascido em Malta, Dom Vicente recebeu a equipe da Revista Campo&Cidade na Diocese de Jundiaí e falou sobre o simbolismo do vinho nas escrituras sagradas

minho para o Novo, quando o simbolismo da vinha é deslocado para a figura de Jesus Cristo. No Evangelho de João, Jesus se apresenta como “a videira verdadeira” e os discípulos como os ramos.

O vinho também aparece nas escrituras em contextos de alerta. A Bíblia condena a embriaguez, não como rejeição ao vinho em si, mas como crítica ao excesso. “O pecado está no excesso, na perda do controle e na falta de sobriedade”, explica Dom Vicente, associando a embriaguez ao afastamento de Deus. Para a Igreja, trata-se de uma falta grave, pois é um ato consciente que priva a pessoa do uso pleno da razão.

O vinho, segundo a tradição católica, representa o sangue de Cristo e é consagrado durante a celebração Eucarística



Mais simbolismos

No Novo Testamento, o vinho assume um significado decisivo a partir da Última Ceia. Inserida no contexto da Páscoa judaica, essa passagem recordava a libertação do povo hebreu da escravidão do Egito e incluía, tradicionalmente, o consumo de vinho como sinal de alegria e celebração. Contudo, na ceia realizada por Jesus, o vinho ganha um sentido novo e radical. Segundo Dom Vicente, “não era apenas uma bebida para acompanhar a refeição, mas carregava um profundo significado espiritual”. Ao identificar o vinho com o seu sangue, Jesus institui a Eucaristia e estabelece a Nova e Eterna Aliança, fazendo do vinho o sinal do sacrifício oferecido para redenção dos pecados de toda a humanidade.

Outro episódio fundamental para compreender esse simbolismo são as Bodas de Caná, primeiro milagre público de Jesus. A transformação da água em vinho novo, de excelente qualidade e em grande abundância, simboliza a passagem da Antiga Aliança, marcada pela Lei e pelos ritos de purificação, para a Nova Aliança em Cristo. Para Dom Vicente, esse sinal manifesta “a plenitude da nova vida em Cristo”.

Na Eucaristia, o vinho não é apenas um símbolo evocativo, mas representa de fato o Sangue de Cristo, conforme a fé da Igreja. Essa compreensão explica o cuidado com o vinho utilizado na missa, conhecido como vinho canônico ou litúrgico. O Código de Direito Canônico estabelece que ele deve ser natural, “do fruto da videira, e não corrompido”, podendo ser tinto, branco ou rosé, embora o tinto seja o mais comum no Brasil. Já na religião evangélica, o vinho é substituído pelo suco de uva durante a Santa Ceia.

Segundo Dom Vicente, o vinho ainda pode comunicar seu valor espiritual. Para ele, esse valor pode ser percebido “para além do rito religioso, como símbolo de comunhão humana, celebração e pausa para reflexão” em meio à vida acelerada contemporânea. E, fora do contexto litúrgico, o bispo emérito admite com bom humor que também aprecia um bom vinho.

Vinho do Papa

O vinho usado na missa celebrada pelo Papa Bento XVI no Campo de Marte, em São Paulo/SP, em 11 de maio de 2007, foi fabricado em Jundiaí. Um mês antes, uma comissão de padres foi conhecer e provar a bebida, fabricada pela Adega Maziero. Descendentes de italianos, os Maziero vieram de Vêneto para o Brasil em 1888 e atuaram no cultivo de café. Paralelamente, faziam vinho

SUCESSO
— DE VENDAS —

VILLAS

STO ANTONIO

EM LOTES DE 300 & 360 M²

O EQUILÍBRIO PERFEITO



PORTARIA BLINDADA • VIGILÂNCIA 24H • ENERGIZAÇÃO SUBTERRÂNEA • ECO-MALL • ACADEMIA
COZINHA SHOW • BEACH TENNIS • PICKLEBALL • QUADRA POLIESPORTIVA • QUADRAS DE TÊNIS
PLAYGROUND • CAMPO DE FUTEBOL • ESPAÇO GOURMET • PISCINAS INFANTIL E ADULTO
ESPAÇO ZEN • FIREPLACE • PET PLACE



Pedro e seu filho Clemente Maziero estão à frente da Adega Maziero, cujo vinho canônico foi escolhido para as celebrações presididas por dois papas em visitas ao Brasil



Clemente Maziero confere as uvas nas parreiras plantadas na área da propriedade da Adega Maziero

Vinho da Adega Maziero possui autorização para fins canônicos desde 2023, concedida pelo Bispo da Diocese de Jundiaí

para consumo próprio. Em 1954, Pedro Maziero começou a vender a bebida produzida artesanalmente, naquela época, pela família. Hoje, a vinícola conta com plantações de uvas e fabrica vários tipos de vinho para o mercado nacional, incluindo o vinho canônico.

Clemente Natal Maziero, filho de Pedro e responsável pela adega, explica que para esse tipo de vinho é usada a uva Niágara rosada, a mais tradicional de Jundiaí. E foi esse o vinho usado pelo papa há quase 20 anos, quando Bento XVI esteve no Brasil para a canonização de Frei Galvão. Amostras de vários vinhos pelo Brasil foram avaliadas e o vinho jundiaiense foi o escolhido. “Agora, quem pegou as amostras a gente não sabe, é um sigilo da igreja”, comenta Clemente.

A emoção de ter o vinho da família escolhido pelo papa foi muito grande. Diversas reportagens foram realizadas destacando o feito, que viria a se repetir em 2013, na vinda de um outro papa ao Brasil: a bebida foi servida ao Papa Francisco na Basílica de Aparecida/SP e no Rio de Janeiro/RJ, durante a Jornada Mundial da Juventude (JM). Até então, o vinho da Adega Maziero era distribuído apenas para algumas paróquias da região. Porém, a procura aumentou após ser servido aos papas. Em 2023 a adega obteve oficialmente o termo “canônico” para o vinho Rosé Niágara Suave.

“Com o aumento dessa procura do vinho do papa, a gente solicitou na Diocese de Jundiaí uma autorização para colocar o vinho rosé como vinho



Padre Norberto Savietto fabrica vinho para missas.

Bebida deve ser pura, sem conservantes

canônico. Foi levada uma amostra, que atendeu o critério da Igreja, e o Bispo Dom Arnaldo Carvalheiro Neto assinou essa autorização. Hoje está no verso do rótulo que o vinho é canônico, autorizado pela Diocese Jundiaí”, explica Clemente. O vinho tem 11% de teor alcoólico e a colheita da uva ocorre em janeiro. Após a fermentação, o vinho passa pelo processo de envelhecimento. Todo o processo é realizado na própria adega desde a colheita, vinificação e envasamento. Clemente afirmou que hoje a adega possui o cadastramento de cerca de 300 paróquias e igrejas do Brasil para a distribuição do vinho canônico.

Padre Norberto Savietto, pároco da Paróquia Nossa Senhora do Perpétuo Socorro em Santana de Parnaíba/SP, também produz vinho para as missas, que deve ser puro, sem nenhum tipo de mistura e conservantes. O adicionar de açúcar é permitido, já que esse tipo de bebida geralmente é mais suave. “O vinho é sempre uma surpresa, conforme o clima, o ano, o tipo da uva”, comenta.

Produção em Itu

Durante anos, as irmãs do Mosteiro Concepcionista Nossa Senhora das Mercês (Conventinho de Itu/SP), fundado em 25 de dezembro de 1824, produziam vinho para as missas. O ex-prefeito de Itu, Olavo Volpati, foi coroinha na Paróquia Nossa Senhora da Candelária quando tinha 10 anos, em 1954, na época em que o pároco era o Monsenhor Benígnio Brito Costa. O religioso in-



Com uma paleta de vinhos que inclui desde o Rosé Niágara Suave até o robusto Tannat, a Adega Maziero é um marco na história vinícola do Estado de São Paulo.

*Adega
Maziero*

Fundada há mais de 60 anos, a Adega Maziero, atualmente administrada por Pedro Maziero e seu filho Clemente Natal Maziero, foi a adega escolhida para produzir o vinho que o Papa Bento XVI celebrou a missa em sua visita ao Brasil em 2007. O vinho servido para a celebração foi o Rosé Suave. Em 2013 a Adega Maziero voltou a fornecer o vinho que foi servido no almoço do Papa Francisco em sua visita ao Brasil. O vinho servido foi o Moscatel Seco e o Bordô Seco para o almoço e Rosé para a celebração.

Estacionamento e degustação gratuitos

Horário de funcionamento:
de segunda a sábado, das 8h às 17h;
domingos e feriados, das 8h às 15h.

INFORMAÇÕES:

Telefone (11) 4584-1810
E-mail: adegamaziero@yahoo.com.br

Avenida Maria Negrini Negro
nº 2051 - Caxambu - Jundiaí/SP
adegamaziero | [vinhomaziero](https://www.facebook.com/vinhomaziero)



* Que a fé em Deus nos deixe seguros e tranquilos em todos os dias neste novo ano. *

* * * * * FELIZ 2026 * * * * *

Única corretora de seguros

Rua Thomaz Simon nº 40 - Sala 01 - Centro - Itu/SP

www.unicacorretora.com.br (11) 4025-4946

Certificados Digitais e-CPF / e-CNPJ / NF-e (11) 98727-0026






Feliz 2026!

AS CARGAS E ENCOMENDAS DE SUA EMPRESA TRANSPORTADAS COM EFICIÊNCIA E AGILIDADE.

Itu Transportes Ltda

TRANSPORTES EM GERAL

www.tonhaoitutransportes.com.br

TELEFONES: (11) 4023-0093 |  9 9944-1668

Boas Festas



RECEITA PARA SER FELIZ EM 2026!

É fundamental usar somente "ingredientes" de qualidade no dia a dia: coloque generosas porções de esperança e fé em Deus; boas doses de bom humor, amor, paz e alegria; não deixe faltar equilíbrio, confiança e determinação nesse "prato" da felicidade; "pitadas" de pensamentos positivos e confiança farão a diferença no preparo dessa receita que irá nutrir plenamente e deixar a sua vida completa com saúde para dar e vender.

FELIZ ANO NOVO!

São os desejos da direção e colaboradores aos clientes, amigos e fornecedores da



www.itudinapoli.com.br

(11) 4022-0524 ☎ (11) 9-4174-0524

Massas - Assados - Bebidas - Salgados - Carnes

ENTREGAS DE TERÇA A DOMINGO

Delivery de Marmitex de terça a Sexta

Rua Cleto Fanchini nº 291 - Itu/SP

Aberta de 3º a 6º feira, das 8h às 17h.

Sábados: 7h30 às 15h. Domingos: 7h30 às 13h30.



A auxiliar administrativa Zulmira Aparecida Rodrigues Bertelli (à esquerda), 69 anos, e a Irmã Angélica Maria, 66, atual madre superiora do Mosteiro Concepcionista Nossa Senhora da Mercês. Na loja do Conventinho, são vendidos itens religiosos e doces de figo, ovos de galinha e codorna entre outros produtos fabricados pelas seis freiras que ali residem atualmente

cumbia o jovem Olavo de buscar o vinho para consagração no convento, que ficava localizado em frente à Igreja Nossa Senhora do Patrocínio - desde 1968 está localizado atrás da Santa Casa de Misericórdia de Itu, num prédio projetado pelo arquiteto ituano João Walter Toscano.

"O Monsenhor Benígnio me dava um envelope com dinheiro para a madre Maria Gema de Cristo Rei do Conventinho, que era a madre superiora. Eu ia com muito cuidado, levava esse envelope e a madre me dava sempre hóstias para levar para o pa-

Vinho Kosher

O vinho kosher é o vinho produzido segundo as leis judaicas, com rigorosa supervisão rabínica em todas as etapas. O processo segue regras específicas de pureza e manuseio, garantindo que o produto seja apto para consumo conforme a tradição judaica, sem diferença de sabor em relação ao vinho comum. Fundada em 1986 em São Roque/SP, no Bairro Canguera, a vinícola produtora dos Vinhos Guefen reúne quase 40 anos de história dedicados à produção desse tipo de vinho no Brasil. Fundada por Marcos Israel Klejman Z'L com o objetivo de atender a comunidade judaica da capital paulista, a vinícola hoje é mantida pela segunda geração da família.

A fabricação do vinho kosher é o principal diferencial da Guefen. Todo o processo ocorre sob rigorosa supervisão rabínica, com a presença permanente de um *Mashguiach* - autoridade

Arquivo Vinhos Guefen



O vinho kosher da Vinhos Guefen é produzido sob rigorosa supervisão de um rabino em todas as etapas de fabricação

religiosa responsável por acompanhar cada etapa da produção - além de três rabinos da mesma linhagem. Somente o *Mashguiach* pode manusear, finalizar e lacrar os equipamentos, e nenhuma alteração no processo é permitida sem aprovação rabínica, garantindo total fidelidade às leis da Torá.

Reconhecida pelo elevado nível de *cashrut* (conjunto de leis da tradição judaica que determina quais alimentos podem ser consumidos e como devem ser preparados), a Guefen se consolidou como referência nacional e atende comunidades judaicas de diversos Estados no País. A vinícola é a única do Brasil a produzir vinho kosher não pasteurizado, destinado ao público mais ortodoxo, e também a única com certificação kosher *L'Mehadrin*, o mais alto grau de exigência, unindo rigor religioso, excelência técnica e tradição.

(AR)

dre. Madre Gema também fazia o vinho canônico que era usado nas celebrações", recorda Volpato.

As parreiras eram plantadas na propriedade do Conventinho, que também contava com árvores frutíferas cujos frutos eram usados para a fabricação de doces e licores. O deputado estadual saltense Archimedes Lammoglia (ARENA) levava uvas - provavelmente provenientes das vinícolas Milioni e Donalísio, em Salto/SP - para as freiras produzi-

rem vinho, prática que foi encerrada há cerca de 15 anos. Segundo o historiador Luís Roberto de Francisco, a produção de vinho é uma tradição dos conventos para sobreviverem. Atualmente, o Conventinho possui uma loja onde são vendidos artigos religiosos, inclusive xaropes e doces de figo preparados pelas próprias religiosas. Atualmente seis religiosas levam vida reclusa no Conventinho. ■

André Roedel

Guefen

exclusividade vinhos kosher

Vinhos.guefen

40 anos de tradição

11 99243-5887 ☎

Rua Benedito Moares Góes nº 405 - Bairro Canguera - São Roque/SP.

TRAJES:

- Social
- Desportivo
- Profissional

PLUS SIZE
(Homens Gordinhos)

ROUPAS BRANCAS
(Profissionais da Saúde)

CALÇADOS E ACESSÓRIOS

Roupas Masculinas
Fazemos Consignação

• 11 98401-3703
seg à sex 9h às 18h
sábados 9h às 13h

Rua Maestro José Vítorio nº 221 - Centro - Itu/SP

BRECHÓ
DOS AMIGOS

Jesus está voltando!

ENGATE PRIMEIRA NA "MARCHA DA VIDA" E BOA VIAGEM EM 2026.

MECÂNICO JÚNIOR ☎ 2428-8010
✉ 84531-8050

Rua das Hortências nº 132 Jardim das Rosas - Itu/SP

MOTOR • INJEÇÃO ELETRÔNICA • SUSPENSÃO
• EMBREAGEM • ESCAMPAIMENTOS • FREIOS
• TROCA DE ÓLEO • REVISÃO • SERVIÇOS GERAIS

TRABALHAMOS COM AS MELHORES MARCAS

junior.mecanico@yahoo.com

FELIZ 2026!

GRÁFICA UNICENTER
(11) 4023-0075

IMPRESSOS EM GERAL
graficaunicenter@gmail.com

Av. Caetano Ruggieri nº 2594
Parque N. Sra. Candelária - Itu/SP

MARCENARIA SANTA CRUZ® *Feliz Ano Novo!*

www.marcenariasantacruz.com.br

Tel. (11) 4023.0256
Rua José de Oliveira nº 206 - Jd. Oliveira - Itu/SP

solotex telhas

FELIZ 2026!

Telhas
Tijolos
Pedras

• 11 97445.7560

Rua: Antenor Faustino, 217
Jd. Santa Rosa - Itu/SP

[@solotextiles](http://solotextiles.com.br)

idealitu contabilidade

• Contábil
• Fiscal
• Trabalhista

feliz 2026

Tel.: (11) 4403-9060
www.idealitu.com.br | contato@idealitu.com.br

Travessa do Carmo nº 115 - Centro - Itu/SP

CAMARGO AGROPECUÁRIA
e-mail: camargo_comercial@hotmail.com

- RAÇÕES EM GERAL
- PRODUTOS PARA PISCINA
- CORTADORES DE GRAMA
- FERRAMENTAS AGRÍCOLAS

Feliz Ano Novo! Feliz 2026!

• ASSISTÊNCIA AGRÔNOMICA E VETERINÁRIA

Loja 1: Bairro Cajuru do Sul - Sorocaba/SP | Loja 2: Bairro Dona Catarina - Mairinque/SP
Fones: (15) 3325-1092 / 3325-2061 / Fax: 3325-1012 | Fones: (11) 4246-3998 - 4246-2244 - 4246-2245

Que a vida seja uma obra de arte, bela e resistente como uma peça feita pelas mãos habilidosas de um serralheiro.

FELIZ 2026

PANTOJO SERRALHERIA

Av. dos Esportes nº 265
Parque Industrial - Itu/SP

CHAMA NO WHATS
• 11 98596-5855

NOVEMBRO/DEZEMBRO DE 2025 • Revista Campo&Cidade 45

Onde encontrar vinhos de qualidade em Itu?

A cidade conta com diversos locais com cartas de vinhos especiais, além de eventos para apreciadores e colecionadores

Se a produção local de vinhos começa a se estruturar no campo, na cidade a bebida está presente há mais tempo nas prateleiras especializadas, nas cartas de restaurantes e nos encontros de apreciadores que formam um público cada vez mais interessado e diverso. Itu/SP oferece opções variadas para quem busca vinhos de diferentes origens, estilos e experiências de consumo.

Empórios e lojas especializadas em vinho

O que começou de forma informal, com a compra e venda de vinhos entre amigos, acabou se transformando em profissão para Milena Boff Bellon, proprietária da Grand Cru Itu, localizada na Avenida Prudente de Moraes nº 210, Vila Nova, no Unicenter. "Começamos vendendo só para amigos, fazendo reuniões nas casas para falar dos vinhos e degustar. Depois veio o curso de sommelier e, no meio dele, surgiu a oportunidade de comprar a loja", conta. Milena seguiu estudando e hoje é pós-graduada em enologia.

A proposta da unidade de Itu da rede da Grand Cru, maior importa-

dora e distribuidora varejista de vinhos na América Latina, acompanha o posicionamento da marca, mas se molda ao perfil local. "Trabalhamos com cerca de 400 rótulos, escolhidos de acordo com o gosto dos nossos clientes, as uvas mais consumidas e também novidades que surpreendam", explica. Além da venda direta, a loja promove jantares harmonizados, eventos com produtores e atua na elaboração de cartas de vinho e treinamentos para restaurantes, hotéis e empórios da região.

Para Milena, o crescimento do interesse pelo vinho na cidade é evidente. "Muitos clientes já apreciam e conhecem bastante. Eles vêm buscar dicas, mas muitas vezes trazem conhecimento também. Essa troca é muito rica e acaba criando vínculos. O cliente vira amigo". Ela também vê com bons olhos o surgimento de produtores locais. "Itu tem muito potencial. Esses produtores são importantes para o enoturismo e para divulgar o vinho feito aqui", declara.

Outro endereço que chama atenção em Itu é o IL Vino Empório, localizado na Praça Padre Anchieta nº



Rótulos de Donatella
Cinelli Colombini,
referência feminina na
produção de vinhos na
Itália, comercializados no
IL Vino Empório

Beatriz Pires



Milena Boff Bellon, proprietária da Grand Cru Itu, promete novidades para os clientes em 2026



No foto, Robert Trifiletti (à esquerda) apresenta aos seus clientes um dos rótulos exclusivos italianos do IL Vino Empório

44, Centro, que comercializa exclusivamente rótulos italianos, sendo o único importador e distribuidor desse tipo de vinho na cidade. À frente do projeto, Robert Trifiletti construiu sua curadoria a partir de uma relação afetiva com o vinho, herdada da família. Filho de italiano, cresceu em um ambiente em que a bebida fazia parte da rotina e da mesa.

Toldos Convenção

Linha comercial, residencial, chácaras e empresas.
TEMOS A SOLUÇÃO IDEAL PARA SEU IMÓVEL!

FELIZ 2026!

TOLDOS FIXOS **TOLDOS CORTINA RETO COM BRAÇO** **COBERTURAS EM POLICARBONATO** **TOLDOS CORTINA ROLÔ C/ E S/ VISOR**

www.toldosconvencao.com.br

ATENDEMOS ITU E REGIÃO. PROJETOS SOB MEDIDA
contato@toldosconvencao@hotmail.com

(11) 4025-2099 | (11) 4025-8002 | (11) 97440-9552

Rua João Batista Francischimeli nº 106 A - Pq. N. Sra. da Candelária - Itu/SP

bem-vindo 2026

Desejamos a você e sua família um ano repleto de novas chaves e grandes sonhos realizados!

Venha com novas energias, novos horizontes e um novo começo cheio de possibilidades

www.residencialimoveis.com.br

Rua Dr. José de Paula Leite de Barros nº 91 - Centro - SP.

RESIDENCIAL IMÓVEIS CREDI-ITU/SP/SC

[f](#) [g](#)

Grand Cru
Itu

ONDE GRANDES MOMENTOS
GANHAM grandes rótulos

AV PRUDENTE DE MORAES 200 LOCAIS ITU
VILA NOVA - UNICENTER

• 11 3344-3424 • www.grandcru.com.br



**CELEBRE SEUS
MOMENTOS NO**



IL VINO
—EMPÓRIO—



HAPPY HOUR



**terça-feira a sábado
18h às 22h**

 Praça Padre Anchieta, 44 - Centro, Itu

Seleção especial de rótulos
italianos inéditos no Brasil

**18 VINHOS
EXCLUSIVOS**



"Antigamente, na Itália, chuchavam pão no vinho e davam para a criança acalmar", conta. No IL Vino Empório, essa herança se traduz na escolha por pequenas vinícolas familiares, muitas delas centenárias e, entre elas, uma composta apenas por mulheres em todos os processos de produção. "Apreciar esse tipo de vinho é uma maneira de valorizar a história e a cultura", declara Robert.

E para isso, nada melhor do que um espaço cuidadosamente planejado para receber os mais diversos apreciadores. No local, tanto os ambientes internos quanto a área externa, são contemplados com uma decoração harmoniosa e que oferece conforto, pensado na filosofia conhecida como *slow food* (em português, comer devagar) criada em oposição ao *fast food* (comer rápido), e que tem por objetivo principal reconectar as pessoas com o que estão consumindo, um dos propósitos de Robert.

Outro espaço que integra esse circuito é a Casa VSalton, instalada na Rua Santa Rita nº 1808 - Centro. Vinícius Salton decidiu mudar de rumo profissional investindo em cursos de *sommelier* e passou a estruturar o próprio negócio. No início, as vendas aconteciam de maneira informal, pelo WhatsApp e no contato pessoal. Com o tempo, percebeu a demanda por um espaço físico.

Assim, a Casa VSalton abriu em maio de 2022 como loja e, depois, incorporou um espaço

gastronômico voltado para harmonizações. Hoje, a empresa trabalha com mais de 300 rótulos e apostar em uma curadoria pensada para diferentes ocasiões, sem perder o cuidado na escolha. A proposta, segundo Vinícius, é democratizar o vinho. "Não precisa ser algo distante ou complicado. O importante é experimental", diz.

A reportagem também entrou em contato com a responsável pelo La Taverna del Vino, restaurante conhecido na cidade por sua carta de vinhos, mas ela não pode participar desta edição. O estabelecimento fica na Rua Paula Souza nº 546, Centro.

Outro componente importante do calendário vínico é a Feira de Vinhos, evento idealizado por Wagner Fioravanti, que vem se consolidando ao longo dos anos como um ponto de encontro para apreciadores, produtores, comerciantes e público em geral. A iniciativa integra degustações, harmonizações, gastronomia artesanal e a chance de experimentar rótulos brasileiros e importados no histórico Espaço Fábrica São Luiz.

Além dos empórios, lojas especializadas e restaurantes, o consumidor também encontra bons rótulos em grandes redes de supermercados e hipermercados instalados na cidade. Esses espaços ampliam o acesso ao vinho, oferecendo desde opções mais conhecidas e acessíveis até rótulos importados e nacionais de maior valor agregado. Para



Equipe da Feira de Vinhos reunida em mais uma edição. Wagner Fioravanti (à direita) foi quem idealizou esse evento enológico em Itu

quem está começando ou busca praticidade no dia a dia, são alternativas que ajudam a aproximar o público do universo do vinho, ainda que a experiência seja diferente daquela proporcionada por estabelecimentos especializados, que contam com curadoria, orientação técnica e atendimento personalizado.

A cidade conta ainda com outros estabelecimentos que comercializam vinhos, como a Fish Company, localizada na Vila Nova, Empório Casa De Vecchi e Empório Santa Ritha, que se encontram no Itu Novo Centro, Trevino Wine, no Bairro Santa Candelária e o Viero Di Vino, na Praça Lions nº 42 - A, Bairro Brasil.



Membros da Confraria do Portella em reunião em 2025



Reunião da Confraria Amigos da Casa de Belém em outubro de 2025

DEPUTADO ESTADUAL
RODRIGO MORAES
 O DEPUTADO QUE MAIS TRABALHA POR ITU!

Baas festas

Que a paz, a saúde e o amor
 estejam presentes em todos os
 dias do ano que se inicia.
 Deus abençoe.

Siga-nos nas redes sociais:

@deputadorodrigomoraes
 @missionariojoseolimpio

O circuito do vinho em Itu não se limita à comercialização. A cidade também conta com a atuação de profissionais especializados que contribuem para a formação do público e para o amadurecimento desse mercado. É o caso do sommelier Igor Oliveira, que há cerca de dois anos desenvolve seu trabalho no município, oferecendo serviços de consultoria e assessoria, além de degustações personalizadas, presenciais e virtuais. Com mais de 14 anos de experiência, o profissional construiu sua trajetória em grandes redes varejistas e estabelecimentos gastronômicos, como Grupo Pão de Açúcar, Sam's Club e Confiança Supermercados.

Confrarias

Criada em 2008, a Confraria do Portella nasceu de encontros informais entre moradores do condomínio homônimo em Itu. Segundo Ricardo Pinto Monteiro, um dos integrantes, hoje, o grupo é formado por 14 confrades, todos moradores de Itu, e mantém um calendário anual com cinco encontros temáticos, além de um almoço festivo em dezembro, que conta com a presença das esposas. O grupo também participa de feiras, degustações e visitas a regiões produtoras no Brasil e no exterior.

Já a Confraria Amigos da Casa de Belém, em Salto/SP, surgiu em 2015, com uma proposta menos formal e fortemente ligada à filantropia. Pedro Luiz Paulucci, idealizador do grupo, conta que sentia falta de reunir amigos para apreciar vinhos de maneira descontraída. O ponto de partida foi a Casa de Belém, abrigo de crianças onde ele atua como voluntário há cerca de dez anos e que, no início, cedeu o espaço para os encontros mensais. "O objetivo sempre foi a amizade. O vinho veio como pano de fundo", explica Pedro.

Com o tempo, o grupo cresceu, passou a contar com cerca de 16 integrantes das cidades de Salto e

Fotos: Tucano



Ulisses Pavani

Filho com uma das garrafas de vinho da coleção da adega construída na chaminé por seu pai



A adega tem nome personalizado:
La Buca di Pavani

Itu, muitos deles da área da saúde, profissionais e empresários, e ganhou o apoio de um sommelier e fornecedor de vinhos, o que ampliou o repertório técnico das degustações. Mesmo com a mudança dos encontros para restaurantes, devido ao uso da cozinha da instituição, a confraria manteve seu

compromisso com a Casa de Belém, por meio de contribuições mensais e apoio em eventos.

História de colecionador

Além das confrarias, que aproximam pessoas e promovem o vinho como meio de convivência e aprendizado, a cidade também guarda histórias singulares de famílias que fazem do vinho um patrimônio afetivo e cultural. É o caso de Ulisses Pavani Filho, que relata sobre a adega inusitada construída por seu pai, Ulisses Pavani, dentro da chaminé da antiga cerâmica Tijotel, na Vila Progresso, em Itu. É famosa La Buca di Pavani.

A ideia surgiu após a compra da propriedade, há 20 anos, e a adega foi montada em 2015, com capacidade para 1000 a 2000 garrafas. O pai de Ulisses aproveitou o espaço durante cerca de três anos e meio, recebendo amigos e servindo vinho, até seu falecimento em 2019. "Meu pai usufruiu bastante, mas infelizmente, por pouco tempo", conta Ulisses.

Além da adega, a família Pavani guarda viva as lembranças do pai na organização da famosa Festa do Queijo e Vinho de Itu, criada em parceria com seu ex-sócio Francisco Ribeiro (Chico), cujo objetivo é apoiar a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) de Itu. A Festa do Queijo e Vinho de Itu reuniu a sociedade ituana e era realizada, no final da década de 1970, nas dependências da empresa Ribeiro & Pavani, que ficava localizada na Rua Sorocaba nº 936, onde hoje é a Rede Saber Itu - 1. O cantor Tony Angeli era uma atração à parte na animação musical da festa. Ulisses Pavani também foi proprietário da La Buca, que funcionou na década de 1980 no prédio da Sociedade Italiana Dante Alighieri, na Rua Floriano Peixoto, próximo à Praça Conde de Parnaíba. ■

Beatriz Pires

INFINITY
Bordados e Confecções

Que você "borde" e realize todos os seus projetos, sonhos e metas em 2026

UNIFORMES PARA A SUA EMPRESA? APONTE A CÂMERA.

CAMISAS, T-SHIRTS, BABY LOOKS, POLOS E MUITOS MAIS

**QUE VOCÊ
TENHA
UM FELIZ
ANO NOVO!**

2026

UM NOVO ANO,
NOVAS CHANCES,
NOVOS SONHOS.
Boas festas!

BONI USINAGEM
USINAGEM E FABRICAÇÃO
DE PEÇAS E EQUIPAMENTOS
INDUSTRIALIS

SOLICITE SEU ORÇAMENTO POR E-MAIL OU WHATSAPP, ATRAVÉS DE DESENHOS, CROQUIS, AMOSTRAS.
 contato@boniusinagem.com.br | (11) 98356-0003

Avenida Gianni Polenghi nº 656 - Itu - SP • www.boniusinagem.com.br

**AO LONGO DE MAIS DE 50 ANOS, O SOBRENOME PAVANI
TORNOU-SE REFERÊNCIA NO MERCADO DE MÓVEIS.**

Uma imagem construída por meio de produtos sofisticados, feitos com materiais de alta durabilidade e de preços competitivos.

PAVANI
corporativo
pavani.ind.br

**FELIZ
2026**

**UM PRÓSPERO ANO
NOVO A TODOS!**

O vinho e suas nuances

A bebida que acompanha a humanidade há milênios

O vinho é uma bebida multifacetada. Do ponto de vista nutricional, foi objeto de muitos estudos que o consideraram, se consumido em doses adequadas, um aliado à saúde, em especial, cardiovascular. Devido à sua composição e aos benefícios que promove, em alguns países, não é considerado simplesmente uma bebida, mas um alimento ou complemento alimentar. Sob aspecto religioso, o vinho é consagrado nas celebrações da Santa Missa e tem significado importante em momentos singulares na história do Cristianismo.

Pela perspectiva político histórica, a implantação de vinhedos em um território era considerada marca civilizatória de povos antigos. Do ponto de vista socioeconômico, a vitivinicultura é uma atividade ligada à sustentabilidade da pequena propriedade rural, gerando produtos de bom valor agregado, tendo potencial de fixar o homem ao campo, causar transformação social e cultural e manter a paisagem e a beleza cênica de toda uma região.

As videiras foram introduzidas nas Américas,

initialmente, pelas Antilhas e depois disseminou-se pelos Estados Unidos, México e colônias espanholas. Para o Brasil, foram trazidas por Martim Afonso de Souza e plantadas por Braz Cubas inicialmente na Capitania de São Vicente, litoral do Estado de São Paulo. Anos mais tarde, foram levadas ao sul do País, onde ganharam expressividade com a chegada da imigração alemã e italiana.

O Estado de São Paulo foi o “berço” da vitivinicultura brasileira e durante as últimas décadas manteve sua produção de uvas e vinhos concentradas em cidades tradicionais no segmento como Jundiaí, São Roque, São Miguel Arcanjo e Jales.

Nos últimos 20 anos, o Estado tornou-se palco para uma nova fase vitivinícola embasada em novas técnicas e tecnologias para a produção de variedades

de uvas viníferas e a elaboração de vinhos de alta gama – que vem ganhando reconhecimento internacional de sua qualidade por meio de pontuações excelentes em concursos de grande prestígio. Essa nova fase trouxe também o surgimento de novas regiões paulistas com aptidão à produção de uvas e vinhos. Atualmente, o Estado conta com mais de 200 projetos vitivinícolas distribuídos em mais de 50 municípios.

Junto com a redescoberta dessa vocação enológica paulista, outro segmento que vem ganhando notoriedade é o enoturismo, que em terras paulistas performa como o mais poderoso instrumento de comunicação, atração e educação que o produtor de vinhos lança mão para promover seu trabalho, valorizar seu produto e apresentar à comunidade o inebriante valor que o vinho tem cultural, histórico e socialmente – e que o brasileiro ainda não descobriu!

Ariana Sgarioni

Presidente da Associação Paulista de Produtores de Uva, Vinho e Derivados – Vitis Paulista



Collecão Ariana Sgarioni

FONTES CONSULTADAS

AMARAL, Luís. *História geral da agricultura brasileira*. São Paulo: Editora Nacional, 1939.
CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/Edusp, 1983.
DUFOUR, Jean. *Histoire de la vigne et du vin en France des origines aux XIXe siècle*. Paris: Flammarion, 1981. 19. de abril de 2007.
LEÃO, Patrícia Coelho de Souza. *Breve histórico da vitivinicultura e a sua evolução na região semiárida brasileira*. Publicação da Embrapa Semiárido. Petrolina/PE, 2010.
MAXWELL, Kenneth. *Marquês de Pombal: paradoxo do iluminismo*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1985.
MELLO, Evaldo Cabral de. *Olinda restaurada: guerra e açúcar no Nordeste, 1630-1654*. Rio de Janeiro: Top Books, 1998.
PAUL, Harry H. *The Science of wine and wine in France, 1750-1990*. Nova York: Cambridge University Press, 1996.
PEREIRA, Giuliano Elias; TONETTO, Jorge; ZANUS, Mauro Celso; SANTOS, Henrique Pessoa dos; PROTAS, José Fernando da Silva; MELLO, Loiva Maria Ribeiro de. *Vinhos no*

Brasil: contrastes na geografia e no manejo das videiras nas três viticulturas do país. Publicação da Embrapa Uva e Vinho. Bento Gonçalves/RS, 2020.
PHILLIPS, Rod. *Uma breve história do vinho*. Rio de Janeiro: Editora Record, 2014.
PROTAS, José Fernando da Silva; LAZZAROTTO, José; SOUZA, Geraldo. *Guia turístico e histórico descriptivo do Brasil em 1587*. Rio de Janeiro: Tipografia da Universidade de Leiden, 1651.
TRAJANO, Vieira. *As bacantes de Eurípedes*. São Paulo: Perspectiva, 2019.
VIEIRA, Antônio Lopes (coordenador). *Enciclopédia dos vinhos de Portugal*. Lisboa: Chaves Ferreira, 2002.
VIEIRA, Alberto. *O vinho e o vinho na história da Madeira – séculos XV – XX*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico/Secretaria Regional do Turismo e Cultura, 2003.
VIEIRA, Alberto. *Breviário da vinha e do vinho na Madeira*. 2ª ed. Ponta Delgada: Eurosigno Publicações Ltda., 1991.

de São Paulo. São Paulo: Livraria Martins Editora S/A, 1976.
SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem à Província de São Paulo e resumo das viagens ao Brasil, Província Cisplatina e missões do Paraguai*. São Paulo: Livraria Martins, 1940.
SOUZA, Geraldo. *Guia turístico e histórico descriptivo do Brasil em 1587*. Rio de Janeiro: Tipografia da Universidade de Leiden, 1651.
ROQUETE, JI. *Código do bom-tom ou regras de civilidade e de bem viver no XIXº século*. Paris: Em Casa de J.P. Allaud, 1845. *Código do bom-tom*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Segunda viagem a São Paulo e quadro histórico da Província*

INTERNET
<https://conventinhodeitu.com.br/>

FELIZ ANO NOVO

Auto Elétrica Completa: Acessórios, Alarmes, Alternadores, Baterias, Bomba de Combustível, Elétrica Geral, Injeção Elétrica, Sensores de Injeção, Partidas, Socomo Elétrico, Trava Elétrica e Vídeo Elétrico

SERVIÇOS EM DESTAQUE: Equipamentos Agrícolas

9 Avenida Nove de Julho, 256 - Jd. Padre Ezequiel - Itu/SP
www.autoeletricaavenida.com.br

Confie em uma empresa credenciada Bosch Service com mais de 59 anos de tradição

Auto Elétrica Completa: Câmbio, Embreagem, Freios, Mecânica Automotiva, Socomo Mecânico, Suspensão e Troca de Óleo.

Auto Peças: Estoque completo em peças automotivas, desde diâmetros e flautas, peças elétricas e mecanicas, acessórios, bárbi e iluminação, sensores e toda automotiva de peças de qualidade Bosch.

APP CLUBE ALVORADA

(11) 4023-0023 | contato@autoeletricaavenida.com.br

PRODUTOS DE QUALIDADE E ÓTIMO ATENDIMENTO!

DE SEGUNDA À SÁBADO **delivery**

VOCÊ ENCONTRA TUDO AQUI:

- hortifruti • mercearia • higiene
- limpeza • bebidas • cárvo • pães e frios

UNIDADE 1
Rua Frio Ambrosio Vialong nº 51 - Jardim Nôo Itu

UNIDADE 2
Rua Paulo Eduardo Xavier de Toledo nº 310 - Bairro São Luiz

FELIZ ANO NOVO!

SUPERMERCADOS ALVORADA
O supermercado da dona de casa

RODE POR DENTRO DE NOSSAS PROMOÇÕES

APP CLUBE ALVORADA

FELIZ 2026!

supermercadoalvoradaitu

(11) 94777-4966

[Facebook](#) [Instagram](#) [YouTube](#)

FELIZ ANO NOVO!

ART METAL

Aço Inox - Ferros chatos - Tubos - Cantoneiras - Tees Quadrados - Redondos - Chapas - Vigas U e I

Rua Amelia A. Cristofoletti nº 50 - Bº N. Sra. Candelária
Fone/Fax (11) 4022-1153 - Itu/SP



ANS - nº 346276

Unimed 
Salto/Itu

Excelência em cuidar, tecnologia em cada detalhe.

O **Hospital Unimed Salto/Itu** oferece estrutura moderna, equipes altamente qualificadas e atendimento humanizado para garantir segurança e confiança em cada etapa do cuidado. Além do padrão de qualidade **Unimed**, o hospital também atende diversos convênios, ampliando o acesso a um serviço completo e preparado para todas as necessidades da sua saúde.

Abaixo, os convênios atendidos pelo **Hospital Unimed Salto/Itu**.



Unimed Salto/Itu
Nossa Estrutura

Kia Niro híbrido 2026.

A eficiência tem nome e número.



27,2
km/l

KM Gandini

Bônus de
R\$ 20.000,00

De
~~R\$ 214.990,00~~

Por
R\$ 194.990,00



De acordo com o teste realizado pelo Ranking Folha Mauá em 2024, o Kia Niro registrou desempenho de 27,2 km/l em consumo urbano, podendo percorrer até 1.142 km com um tanque e sem precisar ser carregado na tomada. Com a eficiência do sistema híbrido HEV, o Kia Niro oferece excelente economia de combustível e baixa emissão de poluentes. O SUV também se destaca pelo conforto e pelo maior espaço interno da categoria. Saiba mais em: kia.com.br/niro.

Desacelere. Seu bem maior é a vida.



(11) 4024-8001

gandinikiaitu

Av. Francisco Ernesto Favero, 662 - Itu, SP

Kia Niro EX código N.855.2526, 0 km, ano-modelo 25/26, com pintura sólida, preço público sugerido de R\$ 214.990,00 à vista, por R\$ 194.990,00 à vista. Kia Niro SX código N.861.2526, 0 km, ano-modelo 25/26, com pintura sólida, preço público sugerido de R\$ 239.990,00 à vista, por R\$ 219.990,00 à vista. Para pintura metálica ou perolizada, acrescentar R\$ 2.800,00. Oferta sem veículo