

REVISTA

Campo & Cidade®

Ed. n° 157 | Novembro/Dezembro 2025



**VITIVINICULTURA
E SUAS HISTÓRIAS**
Itu passou a produzir vinho

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



Itu
416
anos

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
REG.P.C.R.P.J./Itu-SP.MIRC 4279
Ed. n.º 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 Limoeiro da Concórdia

Diagramação:
Roberto Gonçalves da Silva
artecampoecidade@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.campoecidade.com.br
campoecidade@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.....22
A história do vinho em Itu.....32
Vinho e o seu divino simbolismo de fé
entre os Cristãos.....40
Onde encontrar vinhos
de qualidade em Itu?.....46
O vinho e suas nuances.....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, anunciando 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 *koscher*, 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 por 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 vinho 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 Limoeiro 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



Fátima Elaine Marqui da Silva

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

Farma Ponte **DISK ENTREGA**

VENHA CONHECER!
5 LOJAS EM ITU/SP

Av. Coeteno Raggiere, 5.000 Parque das Indústrias, Itu/SP ☎ 11 93269-2541	Av. da Paz Universal, 2001 Cidade Nova I, Itu/SP ☎ 11 99985-0825	Av. Dr. Otávio Pereira Mendes, 1070 - Liberdade, Itu/SP ☎ 11 91657-0885
R. Ipeúns, 2 Cidade Nova I, Itu/SP ☎ 11 94154-9983	R. Arádisio Francisco de Araújo Centro, 1 - M. P. Moraes, Itu/SP ☎ 11 99646-4540	

*Consulte a taxa de entrega para sua região.

EDWARD SIMEIRA
ADVOGADOS ASSOCIADOS
OAB/SP 1886

CIVIL / EMPRESARIAL / TRABALHISTA
TRIBUTÁRIA / CONSUMIDOR

(11) 4023-0989
Rua Bahia, 225 - 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 trigais e canaviais deram lugar às latedas 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 Martin 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

Coleção Alberto Vieira



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 socacos 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...”.

Pintura de Max Rommer, Madeira Wine Company



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

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

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

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 MICAL
Nº 200 - PARQUE
NOSSA SENHORA
CANDELÁRIA - ITUSP

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 Jundiá, s/n - Centro - Jundiá/SP)

Traga sua família para viver a tradição e saborear a estrela da festa, a Uva Niágara Rosada de Jundiáhy, 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 Jundiá.

- 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!





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 período

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, enaltecida 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 4024-3585 | 4024-2080

2026

Ar Condicionado - Manutenção e Higienização
LINHA COMPLETA DE ACESSÓRIOS PARA VEÍCULOS

ELETRAN
MUITO MAIS ENERGIA

ELETRAN
ELETRAN

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 MAEDA

INFORMAÇÕES Acesse: WWW.PARQUEMAEDA.COM.BR

AQUI VOCÊ
ENCONTRA
O QUE
PROCURA!

TERRENOS
CASAS
APARTAMENTOS
CHÁCARAS
SÍTIOS
FAZENDAS

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



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-J

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 desembarcados 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 Lília Moritz Schwartz.

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
@yongbrasil

YONG
Importadora Brasileira Especializada

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!

Itu • São Paulo

TONILU
CERVEJARIA

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

DELIVERY ONLINE ifood onoto RI goamer GO+

(11) 93468-5223
(11) 4023-1806 | (11) 4022-5443
Rua 7 de Setembro nº 49 - Centro - Itu/SP

f TONILU DO CENTRO

COMAREI 25 ANOS

COOPERATIVA DE TRABALHO DE MATERIAIS RECICLÁVEIS DE ITU



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

Feliz
Ano
Novo



CONFIRA OS DIAS DE COLETA SELETIVA EM SEU BAIRRO:
www.itu.sp.gov.br/moio-ambiente/gestao-da-lixo/coleta-seletiva-comarel

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

Kopkegroupwineshop



Vinho do Porto

Coleção Alberto Vieira



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



Wikimedia Commons

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

GANHE UM SORRISO NOVO!

- Ortodontia
- Endodontia • Estética
- Próteses • Implantes

DR. GERALDO JOSÉ FERREIRA SAMPAIO

CROSP 34565

(11) 97471-0203

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

www.icotema.com.br

MOURÃO DE EUCALIPTO TRATADO PARA PAREIRA DE UVA.

QUALIDADE

DURABILIDADE

BOM PREÇO

MADEIRA DE REFLORRESTAMENTO TRATADA EM AUTOCLAVE PARA CONSTRUÇÃO CIVIL

icotema

MÁQUINAS TRATADAS E CONCRETOS LTDA

FAX: (11) 4024.8433 | (11) 99931.3242

Avenida Engenheiro Gost Pelegrini Parque das Indústrias - Ituí/SP

RECICLAR

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

Eu reciclo

Tu reciclas

Ele recicla

Nós reciclamos

Vós reciclais

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



Transporte de barricas de vinho pelo Douro

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 Património 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

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

donacatarina restaurante

• BUFFET SELF-SERVICE POR QUILO E POR PESSOA
• PRATOS A LA CARTE

• Lanches
• Porções
• Empório
• Padaria

AGORA COM CHURRASCO

Rod. Waldomiro Corrêa de Camargo km 58 - Itui/SP
(11) 94754-1706

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

Feliz
Ano Novo
Bevo Feliz!

Gás e Água Convenção

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

Ou retire em nossa loja Avenida Gomes nº 55, Jardim Alberto Gomes - Itui/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 



Vinicola 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 monta-



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

Dominio Público

meçaram 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



Vinhas na Grécia

nas 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 Nº 206
agroemporio.itu@gmail.com
www.agroemporio.com

Comercial Agroempório
(11) 9 9890-0545

Feliz ANO NOVO

EMPÓRIO AGROPECUARIO
4023-4117 (TV - SP) 4023-4172

AGRO EMPÓRIO

DISK RAÇÃO
4023-4117 / 4023-4172

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

DELIXE **BOSCH**

Telefone: (11) **4023-0511**

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

CENTER PEÇAS
ELETROHERRERIAS
(11) 4023-0851

Churrascaria Paineiras

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

(11) 96382-3211

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

www.movitu.com.br



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 direito.

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



Vinhedos em Piemonte, Itália



Vinhedos 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 agricul-

tura 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, obívio 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)



BAIXE NOSSO APLICATIVO





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

<p>LOJA 1 - CONCEITO/ITU Av. Da Saudade, nº 294 - Vila Padre Bento (11) 4013-8787</p>	<p>LOJA 2 - ITU Av. Tiradentes, nº 271 - Vila Nova (11) 4013-9500</p>	<p>LOJA 3 - ITU Rua Parque do Varvito, nº 100 - Gleba A - Alto (11) 4013-7000</p>	<p>LOJA 4 - INDAIATUBA Av. Francisco de Paula Leite, 3057 - Recreio Campestre Jóia (19) 3936-8850</p>	<p>LOJA 5 - SOROCABA Av. Dr. Armando Pannunzio, 882 - Jardim Vera Cruz (15) 3229-0555</p>	<p>LOJA 6 - SOROCABA Av. Itavuvu, 3140 Jardim Santa Cecília (15) 3226-9250</p>
--	--	--	--	--	---



feliz
2026

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



GRUPO
INDEMETAL

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 impulsionam 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 movimentou 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.

Álvaro Sbrissa Imóveis

AS CRED: 41.6031

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

FELIZ ANO NOVO!

PÃO E VINHO SÃO ALIMENTOS DE HISTÓRIA MILENAR.

Feliz

2026

MEMÓRIA DESDE 1972

pedariaserviço.official

R. Joaquim Bernardes Borges nº 628 - Vila Nova

(11) 4024-3129 - (11) 94170-0690

Botica Lirio D'água

FARMÁCIA DE MANIPULAÇÃO E HOMEOPATIA

Lirio Vet

MANIPULAÇÃO VETERINÁRIA

FELIZ ANO NOVO!

11 4022-7655

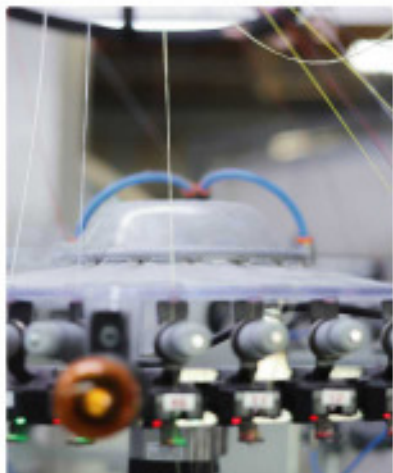
Rua Santa Rita nº 1471 - Itu

Hobby

FELIZ ANO NOVO!

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

Hobby Ita - Av. São João Francisco 655 - Centro - Ita
Hobby Plaza - Rua Conselheiro N.º 14 - Loja 108/109
Hobby Jardim - Rua 800 - Jardim - Ita
Hobby Sorocaba - Rua Celso de Faria 980 - Centro - Sorocaba



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

Estacionamento coberto, monitorado, com seguro e manobristas

M PARK
ESTACIONAMENTO Avulso e Mensal

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

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

Terras postos

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.

PASTEL DO VALDIR

TÁ ESPERANDO O QUE PARA PEDIR UM DELICIOSO PASTEL!!!

Saborosa até a última pedacinho

ABERTO DE SEGUNDA A SÁBADO DAS 16H ÀS 23H

PASTEL FEITO E COZIDO NA HORA

DELIVERY
(11) 4025-0166

Bem-vindo, 2026!

Que o Ano Novo venha com novos sonhos e belas viagens.

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

Há 36 anos cuidando da sua viagem com atenção e confiança.

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

tombatur VIAGENS



Feliz Ano Novo



Ótima VISÃO de futuro!

Em 2026, veja em os todos 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 MERECE

LOJA 1 - ITU/SP

Praça Padre Anchieta nº 72 - Centro
E-mail: henrique_damazio@hotmail.com
☎ (11) 97649-4863 | (11) 2715-2693

LOJA 3 - ITU/SP

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

LOJA 2 - SALTO/SP

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

LOJA 4 - INDAIATUBA/SP

Rua João Martini nº 2347
Jardim Morada do Sol
☎ (19) 99868-2288

LOJA 5 - ITU/SP

Rua Floriano Peixoto
nº 792 - Centro

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

Das colinas paulistas históricas de Jundiá 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 dali, a vitivinicultura encontrou terreno fértil no interior, especialmente nos municípios de Jundiá 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 Jundiá, a história vinícola do município é marcada pelo tempo em

que se produz vinho. “Temos relatos 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 Jundiá, destaca a tradição vitivinícola da cidade, com registros desde 1669, marcada pela atuação de pequenos produtores familiares

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 Jundiá. Somos hoje um destino consolidado de turismo rural, com reconhecimento nacional”.

Se Jundiá 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.

Dom José
COMIDA SAUDÁVEL

Desejamos aos nossos clientes e amigos que o Ano Novo seja tão especial quanto você é para nós.

Av. Antônio Gazzola, 1001
Centro Empresarial
Caplan - Itaquera

Feliz 2026

Seg à Sex das 11h30 às 14h

Um lindo 2026 para você!
Feliz ANO NOVO

Pérola Negra

Rua Modolana de Oliveira Moraes nº 138
Ita Nova Centro

(11) 98028-0516
(11) 4023-3364
@perolanegraitu

FELIZ 2026

Desejamos aos nossos clientes e amigos em 2026 repleto de grandes “reconciliações” em todos os sentidos da vida.

Rodrigo Tarossi

Feliz Ano novo

Aos nossos amigos e frequentadores!

Garage Pub

Rua Santa Rita nº 1341

Food & Whats
(11) 93030-6119

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

- Jundiá |    [divinojundiá](#)
- Itu |    [divinoitu](#)
- Cabreúva |    [divinocabreuva](#)



“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



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

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

Neste ano que se inicia, que Deus seja o “GPS” que guiará nossas vidas em todas as caminhos e rotas.

FELIZ 2026!

JUCA Transportes

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

(11) 94233-4472

el
ARQUITETURA

BOAS FESTAS E PRÓSPERO ANO NOVO

@efarquitectura

www.efarquitectura.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
OFTALMOLOGIA | (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 bênçãos 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 Ermelinda Maffei nº 453 - Itu/SP

FELIZ 2026!

GENAU
SISTEMAS DE FREIOS

FELIZ ANO NOVO!

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 Convenção - 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 TADEI Nº 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 30 anos cuidando da sua saúde



**Drogeria
Santo Exposito**

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

TEMOS
CONVÊNIO



40 anos à frente,
sempre ao seu lado!

Botica
Lirio D'água
FARMÁCIA DE MANIPULAÇÃO E HOMEOPATIA

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

Droga Rei **disk-entregas**
(11) 4013-0402
(11) 97489-2040
(11) 97489-1232

ENTREGAS EM DOMICÍLIO

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

CRM 26.273

Dra. Norma Noriko Yamamura Honda
PEDIATRIA - HOMEOPATIA

Rua Santa Rita, 1145 - Centro
(11) 4022-4472
email: normahonda@uol.com.br

Acqua MARINHA
Farmácia 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 Fioravanti
Romano, representa
todos os demais
desse importante
setor da saúde

Tucano



A ÓTICA MAIS
RÁPIDA DO MERCADO!



**Ótica
Damazio**

Sua visão é a nossa missão!

LOJA 1 ITU/SP	Praça Padre Archetto nº 72 - Centro E-mail: henrique_damazio@bocmail.com (11) 97649-4863 (11) 2715-2693
LOJA 2 SALTO/SP	Av. Dom Pedro II nº 394 - Centro E-mail: oticadamaziosalto@gmail.com (11) 97442-6333 (11) 4021-0439
LOJA 3 ITU/SP	Rua Santo Rita nº 1460 - Centro E-mail: oticadamazioitu1460@gmail.com (11) 91281-0108 (11) 2715-2752
LOJA 4 INDAÍATUBA/SP	Rua João Martini nº 2347 Jardim Morada do Sol (19) 99868-2288
LOJA 5 ITU/SP	Rua Floriano Peixoto nº 792 - Centro @oticadamazio

COM A PRECISÃO QUE A SUA VISÃO MERECE

Farma Sto. Cruz



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



FAÇA 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 da Região

11 2715-7215 | 11 98817-5923

Rua Euclides Marins e Dias Nº 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 secretária municipal de Agronegócio, Abastecimento e Turismo de Jundiá, Marcela Moro, afirma que para Jundiá 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 do governo do Estado é fundamental para ampliar

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 Jundiá 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 autorais 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 aposta 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

Arquivo pessoal



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



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

A melhor impressão é a que fica!
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

@fcentitu f FisioCenteritu

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

FisioCenter
CENTRO DE FISIOTERAPIA INTEGRADA

Fones: ☎ 9 4540-1905 Rua Marechal Deodoro
(11) 4022-3779 | 4013-2098 nº 135 - Centro - Itu/SP

DISK Queremos
estar nas suas
festas em 2026.

MESA 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) 4022-6668 | (11) 9 3262-6626
www.bonikbl.com.br

Automóvel | Vida | Residencial | Empresarial | Aeronáutico

FELIZ ANO NOVO!

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

MARCNARIA PURGATO
MÓVEIS PLANEJADOS SOB MEDIDA

Rodrigo Purgato Bertello ☎ (11) 98433-8191 Antonio Cláudio Banzi ☎ (11) 99221-4138

Rua Domingos Franchinelli nº 77 - Parque Nossa Senhora da Candelária - Itu/SP
marcnariapurgato
contato@marcnariapurgato.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**

**FELIZ
2026**

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

**CASA de CARNES
Convenção**
☎ (11) 95323-1339

4025-5527 Rua Prof. Acácio de
4025-0121 Vazconcelos Camargo
nº 481 - Bairro São Luiz

TEMOS ASSADOS E
ACOMPANHAMENTOS!

4023-1218
4022-8396
Rua Pedro Pires nº 127
Jardim Convenção

www.unicontitu.com.br

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

unicont@terra.com.br

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, atividade 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 Zefferino 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 abasteceu 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)



Fotos: Arquivo Valter Palaia

Zefferino 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

há quase um século na região de Jundiá, 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. Nosso 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 Jundiá



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

Tels: (11) 2429-4476 / 4023-6994 / 2429-4656

(11) 9 9534-1404
(11) 9 4780-0202
vendas@camargopecas@gmail.com.br

Rua Ignácio Rodrigues D'Avila - nº 846
Pe. Bento Itu/SP

FELIZ ANO NOVO! MANGOTES PARA CONCRETO

MANGUEIRAS HIDRÁULICAS, ENGRENAGENS, ROLAMENTOS, CORRENTES INDUSTRIAIS, POLIAS EM GERAL, PARAFUSOS, TARUGOS DE NYLON, BRONZE, ALUMÍNIO, INOX, TEFLON E LATÃO, CONECTORES PNEUMÁTICOS, ADESIVOS INDUSTRIAIS E ACESSÓRIOS HIDRO E VÁCUO

www.camargopecas.com.br

60 anos SINCOMERCIO

FecomercioSP REGIONAL ITU

feliz ano novo

www.sincomercio.org.br

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

FELIZ 2026!

+Ortomais

PRODUTOS ORTOPÉDICOS, MÉDICOS E HOSPITALARES

☎ 11 94721-9726
☎ 11 2429-6240
@ortomais_itu

CONSULTE TAXA DE ENTREGA

AV. CAETANO RUGGIERI
Nº 2220 - NOSSA SENHORA
DA CANDELÁRIA - ITU/SP

VENDA E LOCAÇÃO

WL
AUTOMOVEIS
WAINE LEIS

(11) 2429-5015
(11) 94440-0259

wlautomoveis@gmail.com
www.wlautomoveis.com.br

COMPRA | VENDA
TROCA | CONSIGNAÇÃO

FELIZ 2026! FINANCIAMENTO
DE VEÍCULOS

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

Auto Mecânica
CHICO
Nacionais e Importados

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

Boas Festas

Rua Monsenhor Ezequias
Galvão nº 321
Jd. Padre Bento - Itu/SP

(11) 9-5053-7859
(11) 4023-9634

FELIZ ANO NOVO!

NOGER
Desde 1980

USINAGEM E FERRAMENTARIA

www.noger.com.br

(11) 4023-1079 | (11) 4023-5838 | RUA OSVALDO MICAI, Nº 136 | VILA GUIJO | ITU | SP

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

FELIZ ANO NOVO

J P N
assessoria contábil

CONTABILIDADE PARA VOCÊ AQUI NA REGIÃO!

Escaneie o QR Code ao lado e contate a JPN. Contabilidade para empresas aqui da sua região.

Nesse site
Nesse WhatsApp

Feliz 2026!

Seja um(a) Associado(a) do Sindicato Rural de Itu

são muitos benefícios

Saiba mais

SINDICATO RURAL DE ITU

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

REPARAÇÕES AUTOMOBILÍSTICAS

JAGUAR

11 4023-1523

feliz
ANO NOVO

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

jcaindustria@gmail.com (11) 4024-1920

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 hospitaleira. 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 (Olinho)

O sabor do queijo Bonanni com vinho é de dar água na boca.

Feliz Ano Novo!

queijariabonanni
Queijaria Bonanni

(11) 98192-4309
EMPÓRIO

www.queijariabonanni.com.br

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

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

COOPERATIVA AGRÍCOLA MISTA DE ITU

- 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 Carcez 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@bolmail.com

HÁ 18 ANOS NO MERCADO
A maior variedade de ferramentas da região

NOS SIGA NA REDE SOCIAL [marquesferramentasita](#)

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.

Tripadvisor
Travellers'
Choice Awards



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



Mídias Sociais



Reservas:

E-MAIL:
reservas@limoeirodaconcordia.com.br

WHATSAPP

11 9 1437-4217



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 Jundiá 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 Jundiá, 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 empreendimentos da rede hoteleira do empresário e os hóspedes. A exceção acontecerá se sobrares 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: ferrariirmaos@gmail.com

@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

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

AV. PAULO E. XAVIER DE TOLEDO Nº 118 - SÃO LUIZ - ITU

MICHELETTO

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 Cestarolli, 218 - Cestarolli - Louveira/SP

vinhosmicheletto



E.A. PINHEIRO
SOCIEDADE DE ADVOGADOS

Dr. Pinheiro • OAB/SP 113.825
Dra. Cidinha • OAB/SP 46.945
Dra. Anna • OAB/SP 352.023

COM AS BÊNÇÃOS
DE DEUS!

**Feliz
ano
novo**

www.eapinheiro.adv.br

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



**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



**JÚLIA
MARQUI**
ADVOCACIA
OAB 461.968

• CÍVEL • FAMÍLIA • SUCESSÕES

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



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

ADVOCACIA
**TRABALHISTA
EMPRESARIAL**



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.carneiro
(11) 97576-4466
atendimento@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

• 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



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 vinicultor 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, Jundiá e Louveira, batizada de Rota do Cristalino Paulista.

A percepção de que iniciativas vizinhas vinham 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 Tadel, 412 - Bairro Alto

Unicenter
Av. Prudente de Moraes, box 406
Vila Nova - Unicenter

2025

Venha conhecer DESDE 2005

CONFEITARIA PADARIA ARTESANAL
Delicias DA VOVO

(11) 9 8892.1216
(11) 4013.5248

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

2026

Savioli
RESTAURANTE

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

Rua Marcia Pierroni nº 3 - Itu Novo Centro

centralhd.dedetrabara@gmail.com



HD+

- Desinsetização
- Desratização
- Descupinização
- Desentupimento

Controle de Pragas

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



Feliz 2026

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
- FINANCIA

(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

GALVANOBRAS

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

Tratamento de Superfície

DESDE 1984

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



EMPÓRIO DOS PÃES

DISTRIBUIDORA DE PÃES

(11) 97601-3709

Fornecemos todos os equipamentos necessários para ASSAMENTO 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 Profª. Maria Salete de Castro Marmo nº 441 - São Luiz - Itu



Termo Gal

FELIZ 2026

Tratamento de Superfícies

Galvanoplastia para terceiros

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

5005

IMÓVEIS

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

2026

FELIZ ANO NOVO

5005IMOVEIS.COM.BR (11) 9 9900-5005 5005IMOVEIS 5005_IMOVEIS

ligados à produção de uvas *vitis vinífera* 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.

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

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

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

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*

Delivery à partir das 19h

DISK LANCHES

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

4023-5716
4023-1518
97466-0330

FELIZ ANO NOVO! FELIZ 2026!

Feliz Ano Novo E BOAS FESTAS Novo

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

GS IMÓVEIS

TEMOS OS MELHORES NEGÓCIOS!

11 94320-6283

www.gsimoveisitu.com.br imobiliária_gsimoveisitu

feliz ano novo

A "chave" das grandes realizações em 2026 está nas suas mãos. Basta acreditar e ir à luta com coragem e fé em Deus.

CHAVEIRO CARLÃO

Atendimento em Domicílio

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

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

FELIZ ANO NOVO!

Carnes Delivery

ENTREGA GRÁTIS* (11) 4023.0120

Sheike CASA DE CARNES

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

*Verifique a disponibilidade e tempo de entrega para seu endereço

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

COLOMBINO'S BAR MERCERIA

Feliz ano novo

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

DR. MARCOS A. SANTANA Médico Veterinário CRMV-SP-2518

FELIZ ANO NOVO

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

- Clínica e Cirurgia de Bovinos, Equinos, Mucosas e Acaninos
- Exames Anatómicos em Bovinos, Equinos, Ovinos e Caprinos
- Exames de Brucelose e Tuberculose em Bovinos
- Transferência de Embriões e IATF em Bovinos
- Congelamento do 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

LUIZ CAVACHINI (11) 99902-7152

Bebedouros de água e filtros IBBL e também de outras marcas.

SERVIÇO AUTORIZADO ELGIN YORK General

CONSERTO EM GERAL DE APARELHOS E EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO, FREEZER, BALCÕES FRIGORÍFICOS, ETC.

(11) 4022-3103

LACQUA REFRIGERAÇÃO

Rua São João nº 415 - 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 Jundiá/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 *Sl (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 Jundiá 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.

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 instituiu 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 Jundiá. Um mês antes, uma comissão de padres foi conhecer e provar a bebida, fabricada pela Adega Maziero. Descontentes de italianos, os Maziero vieram de Vêneto para o Brasil em 1888 e atuaram no cultivo de café. Paralelamente, faziam vinho

Feliz Ano Novo

Um novo ano cheio de carinho, cuidado e patinhos felizes.

(11) 94745-9852
agropet@resende
R. Maestro Itaias S.
Beicufint. 396
Jd. Padre Bento - Itu

AGROPET
para todos os agricultores

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



Que as mãos e bênçãos do Criador estejam sobre todos nós em 2026.

FELIZ ANO NOVO!

LIVRARIA

MARANATHA!

• Bíblia • Livro • Cartão
• Imagem • Presentes e objetos litúrgicos
• Presentes fitas, para cartões especiais

E-mail: contato@livrariamaranatha.com.br

Rua Santa Rita nº 842 - Itu/SP - Fones: 4022.6341 | (11) 93056-5319

AUTO MECÂNICA ITUANA

ESPECIALIZADA EM NACIONAIS E IMPORTADOS

DESDE 1978

FELIZ 2026!

Sampaio (11) 97158-1554

Rua Maestro Gentil de Oliveira nº 86 - Jd. Padre Bento - Itu/SP

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 Jundiá

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 Jundiá. 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 jundiáense 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 (JMJ). 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 Jundiá 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 Jundiá”, 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 adição 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 Volpato, foi coroinha na Paróquia Nossa Senhora da Candelária quando tinha 10 anos, em 1954, na época em que o pároco era o Monsenhor Benigno 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 vinda 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 Moscato 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 - Jundiá/SP

[@adegamaziero](#) [fvinhalmaziero](#)

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

Itu Transportes Ltda

TRANSPORTES EM GERAL

www.tonhaoitustransportes.com.br

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

Feliz 2026!

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

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 3ª a 6ª 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 itiano João Walter Toscano.

“O Monsenhor Benigno 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 *Mashgiach* - autoridade



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 *Mashgiach* 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



Vinhos.guefen

40 anos de tradição





exclusividade vinhos kosher

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

BRECHÓ
DOS AMIGOS

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

Rua Maestro José Victório nº 221 - Centro - Itu/SP *Jesus está voltando!*

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

feliz ano novo FELIZ 2026

MECÂNICO JUNIOR (11) 2428-9010 (11) 94531-8050

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

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

TRABALHAMOS COM AS MELHORES MARCAS

www.mecanicojunior.com.br

VISA, Mastercard, American Express, etc.

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

idealitu
contabilidade

feliz 2026

- Contábil
- Fiscal
- Trabalhista

Tel.: (11) 4403-9060

www.idealitu.com.br | contato@idealitu.com.br

Travessa do Carmo nº 115 - Centro - Itu/SP

CAMARGO AGROPECUÁRIA

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

e-mail: camargo_comercial@hotmail.com

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) 3325-1002 / 3325-2061 / Fax: 3325-1012 | Fones: (11) 4246-3090 - 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

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

Fotos: Tucano



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



Na 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 DOLO C/ E S/ VISOR

www.toldosconvencao.com.br
ATENDEMOS ITU E REGIÃO. PROJETOS SOB MEDIDA
contat@toldosconvencao@hotmail.com

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

Rua João Batista Francischineli nº 106 A - Pq. M. Sra. da Candelária - Itu/SP

SEJA 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

RESIDENCIAL IMÓVEIS
CRECI - 110.8716

www.residencialimoveis.com.br
Rua Dr. José de Paula Leite de Barros nº 91 - Centro - SP.

Grand Cru. ITU

ONDE GRANDES MOMENTOS GANHAM grandes rótulos

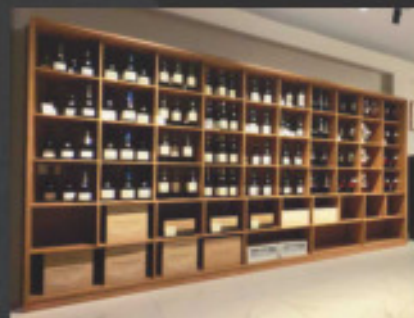
ASSOCIADO DE HONRA DO IGC E DO VILA NOVA - ENOTICIA

SEMPRE EM TI @GRANDCRUITU

**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**



**ESPAÇO ABERTO
PARA EVENTOS**

**ENTRE EM CONTATO
E FAÇA SUA RESERVA**

(11) 91572-0352

ilvinoemporio

www.ilvinoemporio.com.br

“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 VSaltón, 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 VSaltón 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 aposta 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 experimentar”, 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

Acervo Wagner Fioravanti



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.

Acervo Ricardo Pinto Monteiro



Membros da Confraria do Portella em reunião em 2025



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

Acervo Pedro Luiz Paulucci

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

Boas 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 Confiância 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

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 reunia 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

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,

inicialmente, 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 Jundiá, 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



Coleta Ariana Sgarioni

FONTES CONSULTADAS

AMARAL, Luis. *História geral da agricultura brasileira*. São Paulo: Editora Nacional, 1939.
 CASCIUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/Edusp, 1983.
 DION, Roger. *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*. Paris: Flammarion, 1977.
 JORNAL de Jundiá: 19 de abril de 2007.
 LEÃO, Patricia 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 Fombal: paradoxo do iluminismo*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996.
 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; TONIETTO, 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, Joelso José. *Panorama mundial da vinha e do vinho no ano de 2023*. Publicação da Embrapa. Brasília/DF, 2025.
 PROTAS, José Fernando da Silva; LAZZAROTTO, Joelso José; MACHADO, Carlos Alberto Ely. *Panorama da vitivinicultura brasileira em 2023*. Publicação da Embrapa Uva e Vinho. Bento Gonçalves/RS, 2025.
 SANTOS FILHO, Lycurgo. *Uma comunidade rural do Brasil antigo (aspectos da vida patriarcal no sertão da Bahia nos séculos XVIII e XIX)*. São Paulo: Editora Nacional, 1956.
 ROBINSON, Jancis (Org.). *The Oxford Companion to wine*. Oxford: Oxford University Press, 1994. ed. rev. 1997.
 ROQUETE, J. I. *Código do bom-tom ou regras de civilidade e de bem viver no XIXº século*. Paris: Em Casa de J.P. Aillaud, 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*

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, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. Rio de Janeiro: Tipografia Universal de Laemmert, 1851.
 TRAJANO, Vieira. *As bacantes de Eurípides*. São Paulo: Perspectiva, 2019.
 VIEIRA, Antônio Lopes (coordenador). *Enciclopédia dos vinhos de Portugal*. Lisboa: Chaves Ferreira Publicações S.A., s/d.
 VIEIRA, Alberto. *A vinha 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: Eurosign Publicações Ltda., 1991.

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

BOSCH Auto Elétrica
AVENIDA

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

FELIZ ANO NOVO

Auto Elétrica Completa
 Acessórios, Alarmas, Abanadores, Baterias, Bomba de Combustível, Elétrica Geral, Injeção Eletrônica, Sensores de Injeção, Partidas, Socorro Elétrico, Travas Elétricas e Vidro Elétrico

Auto Mecânica Completa
 Câmbio, Embreagem, Freios, Mecânica Automotiva, Socorro Mecânico, Suspensão e Troca de Óleo.

Auto Peças
 Estoque completo em peças automotivas, desde diâmetros e buíças, peças elétricas e mecânicas, acessórios, lâmpadas e iluminação, sensores e toda automotiva de peças de qualidade Bosch.

ANAUER **FAMAC** **TRAPP** **SERVIÇOS EM DESTAQUE**
 Equipamentos Agrícolas

9 Avenida Nove de Julho, 358 - 1st. Padre Bento - Itu/SP
 (11) 4023-0023
www.autoeletricaavenida.com.br
sp.central@autoeletricaavenida.com.br

SACOLA NOVO ITU

PRODUTOS DE QUALIDADE E ÓTIMO ATENDIMENTO!

FELIZ ANO NOVO!

DE SEGUNDA À SÁBADO **delivery**

VOCÊ ENCONTRA TUDO AQUI:

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

UNIDADE 1
 Rua Frei Anbrósio/Itu nº 31 - Jardim Nova Ita

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

(11) 4013-1903
(11) 97191-9468
sacolanoivoitu

SUPERMERCADOS

ALVORADA
 O supermercado da dona de casa

11 LOJAS para melhor atendê-los!

FELIZ 2026!

supermercadoalvorada

(11) 94777-4966

PIQUE POR DENTRO DE NOSSAS PROMOÇÕES
APP CLUBE ALVORADA

FELIZ ANO NOVO!

ART METAL

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

Rua Amélia A. Cristofaletti 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

KIA 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](https://www.instagram.com/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