



PESCA DE ARRASTO COM A COMUNIDADE DE

Enxu Queimado



Essa experiência leva você a descobrir a comunidade de Enxu Queimado, a vivenciar um dia de pesca e diversão nas praias da região, conhecer a cultura local, ouvir boas histórias de pescadores, e desfrutar de um delicioso almoço à base de peixes e frutos do mar.



DESTAQUES:



Vivencie a arte da pesca de arrasto



Interaja com membros da colônia de pescadores



Faça uma imersão na cultura e na natureza do lugar



Se delicie com a culinária local



Tempo médio da experiência: 5 horas

Permita-se novas descobertas. Interaja com mulheres pescadoras e pescadores e com a ajuda deles descubra a pesca de arrasto, prática comum no dia a dia da comunidade e região. Você será recepcionado na colônia de pescadores, localizada no centro do povoado, e por meio do grupo de anfitriões aprenderá sobre a realidade e a vida das pessoas que vivem no lugar. Também poderá apreciar uma boa contação de história sobre a origem de Enxu Queimado.

Após a acolhida, o grupo conduzirá você em uma caminhada de 10 minutos pela praia. A partir de instruções básicas você aprenderá sobre o manejo da rede para a pesca de arrasto, e terá a oportunidade de vivenciar a atividade na prática. Trata-se de um trabalho coletivo e sincronizado que ocorre na praia junto às ondas, momento propício para também desfrutar de um banho nas águas quentes do Nordeste.

Esse momento se torna único, pois será “regado” de histórias e estórias de pescadores. A experiência de vida dos anfitriões e a autenticidade de cada um torna a vivência ainda mais especial.

Após experimentar a pesca de arrasto e interagir com os anfitriões o grupo volta ao povoado para tomar uma ducha de água doce e saborear uma deliciosa refeição à base de peixe e frutos do mar, sempre acompanhado de boa prosa e mais alguns “causos” de pescador.

Isso tudo, em meio ao sossego e a tranquilidade da vida na comunidade e da natureza incrível da região.



O QUE INCLUI:

- Atividade de pesca de arrasto nas praias de Enxu Queimado.
- Anfitriões locais especializados, membros da colônia de pescadores.
- Equipamento de pesca para a prática.
- Uma água mineral
- Refeição ao final da experiência com suco natural

O QUE NÃO INCLUI:

- Transporte.
- Outros itens não especificados.

PREÇO:

Para 2 pessoas: R\$ 215,00 por pessoa

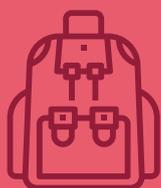
A partir de 4 pessoas: R\$ 150,00 por pessoa

Solicite nosso orçamento para grupos.



CONDIÇÕES

- De segunda a domingo.
- O horário da pesca será determinado pela Tábua de Marés. Portanto, o almoço pode acontecer antes ou após a atividade, da maneira que melhor convier ao grupo. Entre em contato para mais informações.
- Mínimo 2 pessoas - Máximo 10 pessoas
- Atendimento somente mediante reserva. Necessário agendar com no mínimo 48 horas de antecedência.
- Crianças a partir de 8 anos poderão participar, desde que acompanhadas dos pais ou responsável legal.



FORMA DE PAGAMENTO:

Transferência, Pix ou dinheiro. **50% no momento da reserva e 50% no dia da experiência.**

Caso seja necessário o cancelamento, com até 48h de antecedência a atividade será remarcada ou o valor reembolsado.

INFORMAÇÕES GERAIS

Não é necessária experiência prévia para participar das atividades.

Recomendamos vestir roupas leves, se possível com proteção UV. Trazer chapéu ou boné, protetor solar e repelente.

Traga também uma roupa extra para troca após a pesca de arrasto.

Menores de 18 anos devem estar acompanhados dos pais ou responsáveis legais.

A Comunidade de Enxu Queimado oferece também serviço de hospedagem, para quem quiser vivenciar um pouco mais as belezas do lugar. Entre em contato para mais informações.



QUEM SOMOS?

O Grupo de Mulheres de Enxu Queimado é um coletivo que atua em prol do respeito e valorização da cultura local e dos recursos naturais. Promove o empoderamento de mulheres, a organização comunitária, e o turismo responsável. Oferece serviços para que você interaja com as pessoas do lugar e desfrute dessa natureza incrível do nordeste brasileiro.



ONDE ESTAMOS?

A Comunidade de Enxu Queimado está localizada no litoral norte do Estado do Rio Grande do Norte. Fica a cerca de 33 km de São Miguel do Gostoso e a cerca de 10 km da cidade de Pedra Grande, município a qual pertence. Ambos os acessos são por estrada de terra.



INSTAGRAM

@MULHERES.ENXUQUEIMADO

WHATSAPP

(84) 99114-1201



REALIZAÇÃO:



RIO GRANDE DO NORTE
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO - SETUR



O Contador de CAUSOS

UM ESPETÁCULO SOBRE SÃO MIGUEL DO GOSTOSO

Conheça histórias, personagens e anedotas que são parte da cultura de São Miguel do Gostoso.

Desfrute de uma experiência teatral no espaço mágico do Circo Pé na Mala, Rua nas Costas, e saboreie produtos típicos da gastronomia regional.

GUAJIRÚ
produções

DESTAQUES:

-  Descubra a história e a cultura local
-  Divirta-se com contos e encantos do lugar
-  Desfrute dos sabores da culinária tradicional
-  Interaja com os artistas locais
-  Tempo médio da experiência: 1h20



São Miguel do Gostoso é um destino rico em cultura popular, e o espetáculo o Contador de Causos faz um resgate dessas lembranças coletivas que povoam o imaginário de quem vive no lugar.

A experiência teatral interativa, produzida por artistas locais, tem 40 minutos de duração e apresenta a curiosa origem do nome da cidade, alternando projeções, causos e anedotas.

O folclórico personagem Seu Gostoso conduz grande parte da narrativa e com sua risada gostosa conta

episódios inusitados, trazendo personagens únicos da cultura popular dessa nem tão pacata vila de pescadores.

Para enriquecer essa imersão na cultura local, antes do espetáculo aprecie uma degustação de sabores da culinária tradicional, com bolo preto, grude, bolo de macaxeira, cachaça artesanal, café, suco e água.

Conheça o destino a partir de um outro olhar, ative os seus sentidos, permita-se ir além do sol e praia e vivencie algo singular e autêntico.



O que inclui:

Espectáculo teatral
Degustação de comidas e bebidas da culinária local.

O que não inclui

Transporte
Outros itens não mencionados acima

Preço:

R\$ 50,00 por pessoa.

Condições:

Todos os Sábados, às 19:00

Forma de Pagamento:

Pix, dinheiro e cartão de crédito/débito.

A compra de ingressos deve ser feita com antecedência, diretamente nos links de venda disponíveis no perfil do Instagram. A aquisição do ingresso na hora está sujeita a disponibilidade de vagas para o espetáculo.



INFORMAÇÕES GERAIS

O local tem rampa de acesso para cadeirantes. Evite atrasos para não prejudicar o espetáculo.

QUEM SOMOS?

A Guajirú Produções é uma produtora de conteúdo audiovisual e produção cultural gostosense, que gera impacto social através da formação de jovens e da promoção da cultura local.

ONDE ESTAMOS?

Nossa sede fica na cidade de São Miguel do Gostoso, litoral norte do Estado do Rio Grande do Norte, a 108 Km de Natal. E o espetáculo acontece no Circo Casa Pé na Mala, R. Bagre Baia Coco, 140, Centro, São Miguel do Gostoso/RN.



RESERVAS

-  (84) 99145-6159 (somente WhatsApp)
-  @guajiruproducoes
-  guajiru.producoes@gmail.com

Realização:



CONFORTO, ARTE E GASTRONOMIA À BEIRA MAR

Jangadeiro Gastrolar



Se você está procurando uma experiência gastronômica exclusiva, que vai muito além do menu, conheça o Restaurante Jangadeiro. Um verdadeiro convite a se permitir novas sensações e transformar uma refeição à beira mar em memórias inesquecíveis.

Destaques:



Menu secreto à base de peixes e frutos do mar



Bangalôs exclusivos de frente para a praia



Local único para celebrar as coisas boas da vida



Gastronomia, arte e belezas naturais em um só espaço



Tempo médio da experiência: Até 5 horas

Se você quer provar o melhor da culinária, com privacidade e conforto, ao som das ondas do mar, conheça o Jangadeiro Gastrolar. O Restaurante funciona na casa dos anfitriões, localizado em frente às piscinas naturais da Praia de São José de Touros.

Todo o serviço é realizado por uma família, que irá lhe receber e apresentar sua história, arte e gastronomia. O objetivo é que você se sinta na casa de amigos, onde a conversa e a troca de experiências tornam esse ambiente um lugar único.



É oferecido uma releitura da cozinha regional nordestina à base de peixes e frutos do mar, onde todos os pratos são preparados com ingredientes frescos e orgânicos e quase todos são comprados no povoado local. O menu é servido em quatro etapas, a partir das 13 horas, com intervalos entre elas para que você possa experimentar tudo com tranquilidade, aguçando os cinco sentidos.

Também será possível desfrutar da carta de vinhos com mais de 80 rótulos de 18 países do novo e do velho mundo, além de excelentes espumantes, cervejas artesanais e cachaça nordestina da melhor qualidade.

Durante todo o período, você pode aproveitar o banho de mar com a possibilidade de avistar algum ninho de tartaruga sinalizado pela parceira do Jangadeiro com a ONG Numar. Uma experiência única e emocionante.

O Jangadeiro apresenta uma exposição permanente de fotografias de Alberto Ferreira que é um dos mais premiados artistas brasileiros e pai do Carlos Ferreira, idealizador do espaço. Suas fotografias foram expostas nos principais museus do mundo, sendo mais famosa a "Bicicleta do Pelé" que já foi símbolo de 3 Copas do Mundo e é considerada a fotografia de esporte mais conhecida de todos os tempos.

A família Jangadeiros cuida de todos os detalhes com amor e carinho para que além da qualidade dos serviços, e de um espaço aconchegante, você desfrute de um dia agradável e surpreendente.

Venha conhecer nosso lar, nossa história e vivenciar essa experiência aconchegante e singular.



O QUE INCLUI:

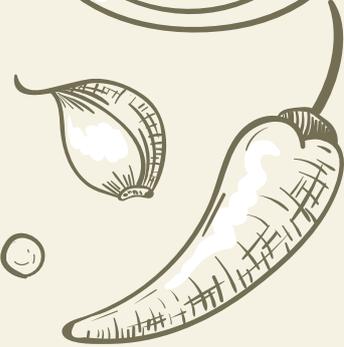
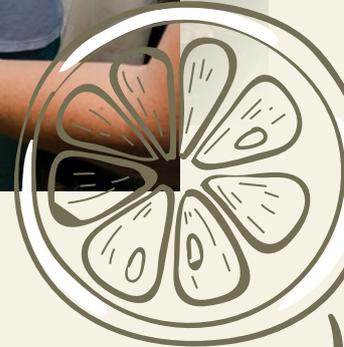
Menu confiante com duas entradas, um prato principal e uma sobremesa.

Bangalô exclusivo de frente para o mar.

O QUE NÃO INCLUI:

Bebidas em geral.

Outros itens não especificados.





PREÇO:

R\$250,00 por pessoa.

O menu infantil é servido em 3 passos e custa R\$110,00.

Condições especiais para grupos com mais de 12 pessoas.

CONDIÇÕES:

De segunda a domingo – a partir das 11h até às 16h

O serviço é realizado somente com reservas. Necessário agendar com no mínimo 24 horas de antecedência.

FORMA DE PAGAMENTO:

Transferência, dinheiro e cartão de crédito/débito. Para a confirmação da reserva solicitamos o depósito antecipado de 50% do valor.

Em caso de desistência comunicada com 7 dias de antecedência o seu depósito será integralmente devolvido. Com até 48hs a devolução será de 50%.

INFORMAÇÕES GERAIS

Recomenda-se vestir roupas leves. Trazer toalha de banho, óculos de sol, chapéu ou boné e protetor solar.

Pessoas com dificuldade de locomoção devem comunicar previamente.

O Jangadeiro Gastrolar também pode ser o espaço ideal para você realizar o seu evento privativo. Entre em contato para mais informações.





QUEM SOMOS?

O Restaurante Jangadeiro nasceu do sonho do casal de cariocas, Renata e Carlos, que queria uma vida mais tranquila numa vila de pescadores do nordeste. Jornalistas de profissão eles decidiram unir a paixão pela cozinha e o prazer em receber para apresentar uma gastronomia autoral e que privilegia os ingredientes locais.

Gerar renda, oportunidades de trabalho e a valorização do ambiente e da comunidade local são pilares e parte da filosofia do negócio.

ONDE ESTAMOS?

O Restaurante Jangadeiro está localizado em frente à Praia de São José de Touros, a cerca de 9 km de São Miguel do Gostoso e a 17 km da cidade de Touros, no Estado do Rio Grande do Norte.

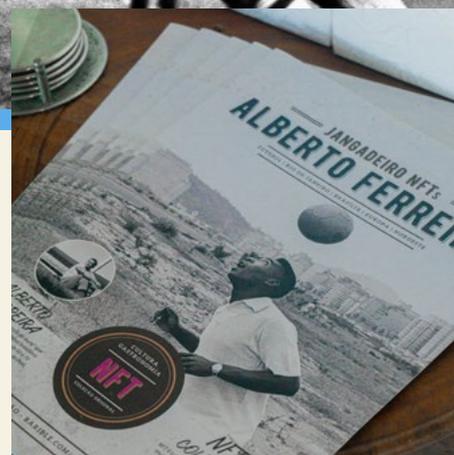
RESERVAS

 (84) 98120 9837 (somente WhatsApp)

 @jangadeirogastrolar

 www.jangadeirogastrolar.com.br

Realização:



Uma manhã no sítio

Trilha e
alimento
saudável.



TRiIBO

Faça uma imersão na natureza e conheça o primeiro sítio de São Miguel do Gostoso a implementar agricultura regenerativa usando técnicas da permacultura, agricultura sintrópica e agroecologia. Descubra a abundância de vida presente no sítio do John e da Jamile e alimente-se de maneira saudável e saborosa a partir de ingredientes frescos colhidos no quintal.



DESTAQUES:

-  Aprenda sobre a agricultura regenerativa
-  Amplie a sua percepção sobre a vida na natureza
-  Prove alimentos saudáveis e deliciosos
-  Descubra o universo da agrofloresta

 Tempo médio da experiência: 4 horas

Permita-se conhecer os conceitos e o processo produtivo de uma agrofloresta, ative os seus sentidos com cheiros, cores e sabores nessa experiência incrível, em um agradável espaço em meio a natureza. Após uma recepção acolhedora, conheça os animais que vivem no sítio, entenda como eles interagem com a produção, descubra o quintal, e prove um lanche de chegada com chá de ervas frescas e suco natural.



Em seguida, faça uma trilha pelas áreas de produção em uma visita guiada pelos anfitriões, com paradas para colher e degustar frutas, como acerola, pitanga, manga, umbu, romã, tamarindo, seriguela, entre outras, de acordo com a época do ano. Você também acompanhará a colheita de alguns alimentos que serão servidos no almoço.

Descubra uma infinidade de espécies e saiba como as plantas interagem entre si em um sistema de cooperação, de acordo com suas necessidades de luz, com árvores de todos os tamanhos e debaixo delas a roça, com mandioca, cenoura, alface, couve, acelga, rúcula, batata doce (cinco tipos diferentes!), e muito mais.

Ao longo da trilha, em meio a floresta de alimentos, você terá a oportunidade de entender melhor os processos da produção alimentar em sistemas agroflorestais agroecológicos e conhecer um pouco sobre permacultura, bioconstrução e seus benefícios.

Após essa leve caminhada interpretativa, por aproximadamente 500 metros e duração aproximada de 1 hora e 30 minutos, vamos celebrar a vida apreciando um saboroso e farto almoço preparado com afeto e uma diversidade de ingredientes cultivados no local.

Serão servidos alimentos frios e quentes, salgados e doces com opções sob medida para você alimentar o corpo e a alma.

Permita-se desfrutar desse momento.



O que inclui:

- Visita ao sítio e a agrofloresta
- Condução realizada por anfitrião especializado em agricultura regenerativa
- Lanche da manhã com ingredientes locais.
- Almoço incluindo bebidas, preparados com produtos frescos colhidos no quintal.

O que não inclui

- Bebidas alcoólicas
- Plantas, frutas ou hortaliças para levar para casa
- Transporte
- Outros itens não mencionados

Preço:

- Para 2 pessoas: R\$ 150,00 por pessoa.
- A partir de 3 pessoas R\$ 130,00 por pessoa.

Condições

- Quarta a domingo – das 8h às 12h
- Máximo de 8 pessoas.
- O serviço é realizado somente com reservas.

Necessário agendar com no mínimo 3 dias de antecedência.

Forma de Pagamento:

Transferência, dinheiro ou Pix.
50% no momento da reserva e 50% no dia da experiência.

Caso seja necessário o cancelamento com até 5 dias de antecedência, a atividade será remarcada ou o valor reembolsado.



Informações Gerais

Caso você esteja de passagem e não tenha tempo de realizar a experiência completa na Triibo, você pode optar apenas pelo almoço ou pela visita na agrofloresta.

Porém, se tiver disponibilidade de estender sua permanência para além das 4 horas da experiência, há opção de participar de um workshop no período da tarde e aprender mais sobre manejo, poda, beneficiamento e colheita de alimentos. Entre em contato conosco para informações.

Recomendamos vestir roupas leves e usar tênis ou sapato fechado para caminhar pelas trilhas. Trazer chapéu ou boné, protetor solar e repelente.

Baixo nível de dificuldade.

Indicado para adultos e crianças.
Pessoas com dificuldade de locomoção devem comunicar previamente.



Quem somos?

A TRiibo Agrofloresta e Permacultura é resultado do amor e do trabalho do casal, John e Jamile, e do amigo Kinho, que com respeito a natureza, plantam a vida, tratam e manejam o solo e a diversidade de espécies para gerar abundância.

No sítio, praticam a agricultura regenerativa, com técnicas da agricultura sintrópica, permacultura e agroecologia. Desde 2018 transformaram o local que inicialmente estava severamente degradado pela agricultura convencional, para que pudessem ter uma alimentação saudável cuidando de uma pequena parte do planeta.



Onde estamos?

A TRiibo Agrofloresta e Permacultura está localizado na Zona Rural, a cerca de 2 km, por estrada de terra, do centro de São Miguel do Gostoso, no Estado do Rio Grande do Norte.

Reservas

📞 (84) 98800.7777 (WhatsApp)

📷 @triibosmg

✉ triibo.smg@gmail.com

Realização:



RIO GRANDE DO NORTE
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO - SETUR

