



DECUBRA UM MUNDO DE
SEGREDOS, SABORES E TEXTURAS.

PARADOR

HOTEL | CAMBARÁ DO SUL

DIAS 21 A 23
AGOSTO / 2026



OS QUEIJOS ARTESANAIS CARREGAM HISTÓRIA, TERRITÓRIO E TEMPO.

Cada maturação revela técnicas, saberes e tradições que atravessam gerações de produtores.

Neste fim de semana especial no Parador, o chef anfitrião, **Vladimir Paiva** recebe o chef convidado **Marcos Livi**, um dos grandes nomes da gastronomia do sul do Brasil, para explorar o universo dos queijos em diferentes preparações e experiências à mesa.

Entre degustações, vivências e uma imersão na história e cultura gaúcha, o evento convida os participantes a descobrir novas camadas de sabor desse ingrediente que é um verdadeiro patrimônio gastronômico.



SEXTA

15H • CHECK-IN

Early check-in mediante disponibilidade.
Consulte a central de reservas.

16H ÀS 17H • CHÁ DA TARDE

Um ritual diário para pausar, aquecer e aproveitar o tempo sem pressa.

18H ÀS 20H • HAPPY HOUR DE ABERTURA

O encontro que dá início à experiência, entre música ao vivo, espumantes e menu volante de queijos artesanais.

20H • BANQUETE ALMA

Jantar especial no Restaurante Alma RS conduzido pelo chef **Vladimir Paiva** e pelo chef convidado **Marcos Livi**, com menu em etapas menu em etapas que valoriza a origem do queijo serrano e explora diferentes nuances e sabores. A experiência é acompanhada por harmonização de vinhos e espumantes selecionados pelo nosso premiado sommelier **Gustavo Buske**.

SABÁDO

9H • IMERSÃO NA CULTURA DO TROPERISMO

Na Queijaria Campo Nativo, uma vivência explorando tradição e identidade gaúcha.

10H • QUEIJO FRESCO COM MEL

Elaboração de queijo serrano, seguida de degustação com mel de florada nativa e café de cambona.

13H • CHURRASCO CAMPEIRO*

Fogo de chão à beira da cachoeira, com cortes preparados na brasa e o sabor autêntico gaúcho.

18H30 • DEGUSTAÇÃO COMENTADA

Com **Danilo Gomes**, referência nacional em queijos artesanais, explorando diferentes estilos e maturações de queijos serranos

20H • FONDUE ESPECIAL

Seleção de queijos e sobremesas para encerrar o dia em uma experiência acolhedora e cheia de sabor.

DOMINGO

Dia livre para curtir o Parador.
Late check-out mediante disponibilidade.

*Bebidas não inclusas.

UMA EXPERIÊNCIA PARA QUEM ACREDITA QUE
O SABOR TAMBÉM É UMA FORMA DE VIAJAR

RESERVE AGORA

INCLUSOS NO EVENTO

Diárias com café da manhã completo
Chá da tarde
Happy hour de abertura
Jantar especial de sexta-feira com bebidas inclusas
Imersão na queijaria
Churrasco campeiro no sábado
Degustação comentada
Fondue especial
Early check-in e late check-out, conforme disponibilidade

PARADOR
CAMBARÁ DO SUL

alma^{RS}
COZINHA. NATUREZA & FOGO