



01

Sabores que Contam Histórias: 6º Feira Nacional da Uva e do Vinho

Caminhando Pelas Feiras
15/08/2026 (Sábado)

Planaltina é a mais antiga Região Administrativa do Distrito Federal, fundada antes da construção de Brasília, e destaca-se por seu rico patrimônio histórico e cultural. Entre seus atrativos estão a Pedra Fundamental da futura Capital Federal, a arquitetura colonial e o Circuito Rajadinha, com propriedades rurais que oferecem oficinas e comercializam plantas ornamentais. O roteiro inclui almoço no Restaurante Pepe Nero, considerado um dos oito melhores restaurantes italianos do DF. Em seguida, os visitantes participam da Feira Nacional da Uva e do Vinho, com degustação de vinhos, sucos e produtos da agricultura familiar, gastronomia regional, artesanato e atrações culturais.



02

Serviços inclusos:

- Transporte terrestre;
- Caminhada no centro histórico de Planaltina;
- Visita à 6ª Feira Nacional da Uva e do Vinho de Brasília
- Almoço no Restaurante Pepe Nero (entrada + prato principal + sobremesa)
- Seguro de viagem;
- Acompanhamento de guia de turismo credenciado pelo Ministério do Turismo.

Local de embarque:

1) Sesc Taguatinga Norte - 08h40

2) Sesc Guarã - 09h00

3) Sesc 913 Sul - 09h10

Programação:

- Saída às 08h50 do Sesc Taguatinga Norte, às 09h10 do Sesc Guará e às 09h20 do Sesc 913 Sul, com destino à Planaltina.
- Nossa primeira parada será no Morro do Centenário onde em 1922 o então Presidente da República Epitácio Pessoa mandou erguer a Pedra Fundamental da Futura Capital do Brasil. Tempo livre para fotos e para apreciar esse lindo monumento e as paisagens encantadoras do local;
- Caminhada no centro histórico, passando pelo Museu Histórico e Artístico de Planaltina, igrejinha de São Sebastião, estátua de Louis Cruls e Praça Coronel Salviano Monteiro;
- Almoço incluso (Prato principal + sobremesa / Cardápio anexo) no Restaurante Pepe Nero;
- Para encerrar o passeio, conheceremos a 6ª Feira Nacional da Uva e do Vinho de Brasília, um evento que celebra a cultura, a gastronomia e a produção vitivinícola. Os participantes terão tempo para explorar os estandes, degustar e adquirir uvas, vinhos, sucos e produtos artesanais, além de aproveitar as atrações culturais e a diversidade gastronômica oferecida pela feira
- Por volta das 17:00 encerramento das atividades e retorno para as unidades do SESC.

04

INVESTIMENTO POR PESSOA

- R\$ 131,00– Trabalhador CBST / Dependentes
- R\$ 229,00– Conveniado / Dependentes
- R\$ 239,00– Gerontologia
- R\$ 250,00– Público em Geral

Consulte condições de **parcelamento no Cartão de Crédito**



- A apresentação para o embarque deverá ser feita, conforme o horário citado no roteiro acima.
- Por exigência da ANTT e DER, o embarque de passageiros somente será permitido mediante apresentação de documento de identificação original com foto. Certidão de Nascimento Original somente será aceita para crianças até 11 anos.
- Documentos de Identificação aceitos: certidão de nascimento, carteira de identidade, carteira de motorista e carteiras profissionais com foto.
- Preços e programação estão sujeitos a alterações sem aviso. O guia poderá alterar o roteiro sem prejuízo da programação.
- Passeios, ingressos, taxas e refeições não inclusas, serão pagas a parte pelo excursionista.

**FALA AQUI
COM A GENTE!**



Sesc Fecomércio
Senac

www.sescdf.com.br



TELEFONE: 3218-9100 - Ramais:

Sesc Turismo 913 Sul: 9367
Sesc Turismo 504 Sul: 9464
Sesc Turismo Ceilândia: 9526
Sesc Turismo Gama: 9610
Sesc Turismo Guará: 9712
Sesc Turismo Taguatinga Norte: 9805

Cardápio

Menu em 3 etapas

Entrada: (Uma porção dividida para duas pessoas)

- **Mix de Entrada:** Involtini de berinjela, bruschetta, polenta mole e arancini sicilliani

Prato Principal (escolher uma opção):

- **Risotto de Filé Mignon:** Arroz arbóreo com tiras de filé mignon grelhado finalizado com molho de carne, queijo parmesão, manteiga e cebolinha verde.
- **Risotto de Camarão:** Arroz arbóreo com camarões médios, salteados no vinho branco, molho pomodoro caseiro, basilico, tomatinhos, queijo parmesão e manteiga.
- **Risotto Al Funghi:** Arroz arbóreo com cogumelos secos finalizado com parmesão e manteiga.
- **Parmegiana de Filé Mignon:** Parmegiana de filé mignon com talharim artesanal ao molho de pomodoro caseiro.
- **Tilápia Positano:** Filé de tilápia grelhado, com espeto de camarões grelhados, com arroz cremoso de parmesão e batatas rústicas.
- **Picanha Di Maiale:** Picanha suína acompanhada com massa artesanal a putanesca (molho pomodoro apimentado), azeitonas, tomatinhos e alcaparras.

Sobremesa: (escolher uma opção)

- **Tiramisú:** Clássica sobremesa italiana, com camada delicadas e equilíbrio perfeito em café e cremosidade.
- **Cheesecake:** Base crocante de biscoitos, recheio suave e aveludado com calda de frutas vermelhas.
- **Panna Cotta:** Sobremesa italiana delicada feita de panna (creme de leite fresco), de textura sedosa e sabor equilibrado.

