



Privatizada, Sabesp terá reajuste de 6,11% na tarifa a partir de janeiro do próximo ano

Confira como fica o valor da conta após o aumento. Página A4

O Extra.net

SEU JORNAL DIÁRIO



Utilize o QR Code para ter acesso gratuitamente à versão digitalizada de nossa edição impressa.

Site: OExtra.net
Facebook: [Jornal O Extra.net](#)
Instagram: [jornaloextra.netoficial](#)
Whatsapp: (17) 99709-5785
E-mail: [contato@oextra.net](mailto: contato@oextra.net)

Sexta-feira, 05 de Dezembro de 2025 - Ano 27 - Edição 5.079 - Preço do exemplar: R\$ 2,00



Novas regras acabam com exigência de autoescola para tirar habilitação

Custo para tirar CNH deve cair até 80%, avalia Contran

O Conselho Nacional de Trânsito (Contran) aprovou a resolução que muda o processo de obtenção da Carteira Nacional de Habilitação (CNH). Página A2



Chef Viko Tangoda encerra evento de capacitação em Fernandópolis

Aula-show, nesta sexta-feira (05/12), é destinada a profissionais do turismo da região

Página A3

Secretário e contadores debatem nota fiscal nacional

Fazenda e contabilistas de Fernandópolis se organizam; adoção obrigatória a partir de janeiro

Em reunião na Prefeitura de Fernandópolis, o Secretário Municipal da Fazenda, José Carlos Roda, se reuniu com os contabilistas representantes dos escritórios contábeis do município, para tratar de assuntos referentes à Reforma Tributária em curso, e especialmente quanto à adoção da nota fiscal eletrônica nacional. Página A3



Supremo Tribunal Federal suspende leis de loterias municipais e paralisa projeto de Votuporanga

Decisão afeta mais de 50 cidades e impõe multas pesadas

O ministro Kassio Nunes Marques, do STF, suspendeu todas as leis municipais que autorizavam o funcionamento de loterias pró-

prias ou apostas esportivas online, além de congelar licitações e contratos já em andamento. A medida atinge 55 municípios,

que neste ano aprovaram legislações destinadas a operar loterias locais e atrair empresas do setor. Página A2



CriArte celebra 10 anos em Fernandópolis com Feira de Natal

CriArte acontece nos dias 05, 06 e 07 de dezembro no Buffet Casa e Jardim. Página A6



MPB e viola caipira animam Festival 'Sabor de São Paulo'

No sábado, 06, Fernandópolis recebe duas atrações musicais em evento turístico. Página A6



Supremo Tribunal Federal suspende leis de loterias municipais e paralisa projeto de Votuporanga

Decisão afeta mais de 50 cidades e impõe multas pesadas a prefeituras e empresas

→ Da REDAÇÃO
 contato@oextra.net

O ministro Kassio Nunes Marques, do Supremo Tribunal Federal (STF), suspendeu na quarta-feira (3) todas as leis municipais que autorizavam o funcionamento de loterias próprias ou apostas esportivas online, além de congelar licitações e contratos já em andamento.

A medida atinge 55 municípios, espalhados por 17 estados, que neste ano aprovaram legis-

lações destinadas a operar loterias locais e atrair empresas do setor.

STF APONTA RISCO AO PACTO FEDERATIVO

Na decisão, Kassio afirmou que a proliferação de normas municipais criava "pulverização regulatória", insegurança jurídica e desigualdade entre cidades, além de comprometer padrões nacionais de:

- proteção ao consumidor,
- publicidade,
- segurança dos usuários.

O magistrado também destacou que alguns municípios flexibilizavam regras para atrair empresas, o que poderia afetar o equilíbrio no setor.

MULTAS PESADAS

A suspensão é imediata e prevê punições rigorosas:

- R\$ 500 mil por dia para prefeituras ou empresas que mantiverem serviços ativos;
- R\$ 50 mil por dia para prefeitos ou dirigentes que descumprirem a ordem.

Órgãos federais como Secretaria de Prêmios e Apostas do Ministério da Fazenda, Anatel e ANJL foram intimados a atuar conjuntamente para garantir o cumprimento da decisão.

O caso será analisado pelo plenário do STF em julgamento virtual ainda neste mês.

VOTUPORANGA DISCUSSÃO CRIAÇÃO DE LOTERIA MUNICIPAL

A Câmara Municipal de Votuporanga havia iniciado nesta última segunda-



Ministro Nunes Marques durante sessão da 2ª turma do STF

feira (24) a análise do projeto que criaria a Loteria Municipal da cidade.

O texto, enviado pelo Executivo, foi lido durante a sessão ordinária e seguiu agora para as Comissões Permanentes.

O projeto menciona justamente o entendimento anterior do STF de que

estados e municípios podem criar suas próprias loterias, desde que respeitem diretrizes gerais.

Contudo, com a decisão de Nunes Marques desta quarta-feira, as leis locais — incluindo projetos em tramitação — ficam suspenso até decisão final da Corte.

LEGISLAÇÃO

Novas regras acabam com exigência de autoescola para tirar habilitação

Custo para tirar CNH deve cair até 80%, avalia Contran

o objetivo das mudanças é modernizar o processo de obtenção da CNH e tornar o documento mais acessível e barato para a população, especialmente nas categorias A (motoциклistas) e B (veículos de passeio). Segundo dados da Secretaria Nacional de Trânsito, 20 milhões de brasileiros já dirigem sem habilitação e mais 30 milhões têm idade para ter a CNH mas não possuem o documento.

Além de tornar o trânsito mais seguro, o ministro dos Transportes, Renan Filho, argumenta que a proposta também busca promover a inclusão produtiva.

"O Brasil tem milhões de pessoas que querem dirigir, mas não conseguem pagar. Baratear e desburocratizar a obtenção da CNH é uma polí-



tica pública de inclusão produtiva, porque habilitação significa trabalho, renda e autonomia. Estamos modernizando o sistema, ampliando o acesso e mantendo toda a segurança necessária", afirmou, em comunicado.

A resolução prevê que o candidato possa escolher diferentes formas de se preparar para os exames teórico e prático, que continuarão obrigatórios

para a emissão da CNH. Ainda segundo Renan Filho, são esses exames que atestam se o condutor está devidamente capacitado para dirigir.

"O novo modelo segue padrões internacionais adotados por países como Estados Unidos, Reino Unido e Canadá, onde o foco é a avaliação, não a quantidade de aulas", explicou.

O QUE MUDA

A abertura do processo

para tirar a CNH poderá ser feita diretamente pelo site do Ministério dos Transportes ou por meio da Carteira Digital de Trânsito (CDT). O cidadão ainda precisará comparecer presencialmente a etapas como coleta biométrica e exame médico.

A resolução prevê curso teórico gratuito e digital. O ministério disponibilizará o conteúdo online sem custos para o candidato mas, quem preferir, poderá estudar presencialmente em autoescolas ou instituições credenciadas.

Também haverá flexibilização das aulas práticas e abertura para instrutores credenciados pelos Detrans, aumentando as opções para o cidadão. O novo modelo retira a exigência de 20 horas-aula práticas. Agora, a carga

horária mínima será de duas horas.

O candidato poderá escolher como fará sua preparação: contratando um centro de formação de condutores tradicional ou um instrutor autônomo. Nenhum profissional poderá atuar sem credenciamento oficial: todos passarão por fiscalização pelos órgãos estaduais, deverão cumprir requisitos padronizados nacionalmente e serão identificados digitalmente na CDT.

O texto também prevê a facilitação dos processos de obtenção da CNH para as categorias C (veículos de carga, como caminhões), D (transporte de passageiros, como ônibus) e E (carretas e veículos articulados) permitindo mais opções de formação, com o objetivo de tornar o processo mais ágil e menos burocrático.

Sua Vida Mais Completa

REDE GIGANTÃO

Tudo de Bom!

Fernandópolis

■ SERVIÇO

Secretário e contadores debatem nota fiscal nacional

Fazenda e contabilistas de Fernandópolis se organizam; adoção obrigatória a partir de janeiro

→ Da REDAÇÃO

contato@oextra.net

Em reunião no gabinete da Prefeitura de Fernandópolis, realizada na última terça-feira, 2, o Secretário Municipal da Fazenda, José Carlos Roda, se reuniu com os contabilistas representantes dos escritórios contábeis do município, para

tratar de assuntos referentes à Reforma Tributária em curso, e especialmente quanto à adoção da nota fiscal eletrônica nacional, cuja vigência obrigatória começa no dia 1º de janeiro de 2026.

Entre os presentes, estavam o presidente da associação de classe dos contadores, José Roberto Alvarenga, e o assessor



tributário Edilson Pereira de Godoy.

A atual Reforma Tributária em curso no Brasil começou a partir da Emenda Constitucional

nº 132 e Leis Complementares subsequentes (como a Lei Complementar nº 214/2025). Ela está promovendo a padronização nacional das no-

tas fiscais eletrônicas.

A Reforma Tributária, segundo explica o Secretário Roda, pode produzir mudanças e adequações paulatinas no sistema de

controle tributário até o ano de 2033.

Fonte: Secretaria de Comunicação de Fernandópolis

■ EVENTO

Chef Viko Tangoda encerra evento de capacitação em Fernandópolis

Aula-show, nesta sexta-feira (05/12), é destinada a profissionais do turismo da região

→ Da REDAÇÃO

contato@oextra.net

Com o objetivo de valorizar a culinária do noroeste do Estado, o chef Viko Tangoda lidera uma aula-show para profissionais ligados ao turismo gastronômico. A apresentação acontece nesta sexta-feira, dia 05/12, na Universidade Brasil e encerra um dia de palestras de capacitação com temas como turismo gastronômico, segurança alimentar, turismo rural, entre outros. A programação ocorre ao final de uma semana de atividades que integram o Sabor de São Paulo, maior programa de valorização da gastronomia paulista, promovido pela Secreta-

ria de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo (Setur-SP), em parceria com o Mundo Mesa e o Senac-SP.

Transformando ingredientes típicos em um prato saboroso, Viko, que nasceu em Fernandópolis e mora atualmente na capital paulista, conversa com o público sobre comida afetiva, relembrando histórias e mostrando que uma das melhores formas de criar destino turístico é a valorização da própria identidade. Na aula-show, enquanto bate papo com os presentes, o chef ensina a preparar uma salada de beterraba marinada e uma gremolata, que servem de acompanhamen-

to para a sua tradicional galinhada, degustada por todos no final.

Autodidata, o cozinheiro aperfeiçoou a influência culinária que recebeu na infância, em grandes festas familiares e almoços dominicais realizados pelas avós. Atualmente, o chef e banqueteiro é diretor de criação e novos negócios do grupo MOMA, que atua no Buffet Viko Gastronomia, Rotisseria Moma Deli Gourmet, Moma Food Service, Moma Restaurantes Executivos e Instituto Mesa Solidária. Viko já foi duas vezes eleito – em 2013 e 2016 – “Melhor Banqueteiro” no prêmio “Melhores da Gastronomia”, da revista Prazeres da Mesa.

O Sabor de São Paulo começa no 30 de novembro, apresentando para jornalistas, influenciadores e agentes de turismo os pontos de interesse da região, entre eles, queijarias, sorveterias, cervejarias e cachaçarias da Rota Gastronômica Maravilhas do Rio Grande e Entre Rios, composta pelas regiões turísticas de mesmo nome. Viko é chef padrinho dessa Rota.

O evento é voltado para produtores artesanais e rurais, empresários dos setores de gastronomia, turismo e hotelaria, donos e chefs de restaurantes ou entidades ligadas ao turismo gastronômico.



Fonte: Secretaria de Comunicação de Fernandópolis

oextra
EXPEDIENTE

“O EXTRA.NET” é uma publicação independente do Grupo SEMANÁRIO & DIÁRIO ASSOCIADOS.

Editora O Extra.net Fernandópolis Ltda - CNPJ nº: 19.885.882/0001-48

Redação e Administração:
Rua Paraíba, 1280 - Centro
Fernandópolis - SP - CEP 15600085
Contato: (17) 99709-5785
WhatsApp: (17) 99711-2445

Diretor e Editor: Admilson Garcia
Jornalista Responsável: Cesar Felisbino da Silva
Redação: Alisson Carvalho e Breno Guarnieri
Diagramação: Alisson Carvalho

E-mails:
Atendimento Público e publicações: contato@oextra.net
Redação: redacao@oextra.net

DIREÇÃO COMERCIAL
(ANÚNCIOS, PUBLICAÇÕES LEGAIS E INSTITUCIONAIS)
Agência J. AD. de Publicidade e Pesquisa LTDA ME
CNPJ 09.630.378/0001-43

REPRESENTAÇÕES:
- Nacional:
- RGD Comunicação Ltda

IMPRESSÃO
Editora 4 Cores Ltda. (17) 3632-4911

CIRCULAÇÃO AUDITADA
ADJORI-SP

Este jornal não se responsabiliza por conceitos, opiniões, pareceres e outras manifestações emitidas em artigos assinados ou encartes que são de inteira responsabilidade de seus autores.

PERSONAL TRAINER

ALEXANDRE SABADIN

Pós Graduado em Fisiologia do Exercício e Nutrição Esportiva
Exercício Funcional e Emagrecimento
Atividade Física para Idosos
#suametaemeuobjetivo

[17] 99751-0989
[17] 98128-9766
@alexandresabadin

BIMM

FERRO VELHO S. PAULO
Comércio de Sucatas em Geral

VENDE-SE PORTEIRAS PARA BRETE, MATA-BURROS, CORDOALHAS PARA CURRAL, ANDAIMES, TUBOS E METALON

TEL. (17) 3442 2708 - (17) 3442 5050
AVENIDA LUIZ BRAMBATTI, 1124
DISTRITO INDUSTRIAL - FERNANDÓPOLIS-SP

Privatizada, Sabesp terá reajuste de 6,11% na tarifa a partir de janeiro/2026

Confira como fica o valor da conta após o aumento na conta de água

→ Da REDAÇÃO

contato@oextra.net

A Arsesp(Agência Reguladora de Serviços Públicos do Estado de São Paulo) autorizou a Sabesp a aplicar um reajuste de 6,11% nas tarifas de água e esgoto a partir de 1º de janeiro de 2026. Este será o primeiro aumento após a privatização da empresa, concluída em julho de 2024.

REAJUSTE SEGUE

VARIAÇÃO DA INFLAÇÃO

O percentual corresponde à atualização inflacionária medida pelo IPCA no período de 16 meses, intervalo



previsto no contrato de desestatização da companhia.

Segundo a Arsesp, o valor autorizado ficou 15% abaixo do teto projetado contratualmente.

A Sabesp, em comunicado ao mercado, afirmou que o reajuste médio ponderado será de 6,5%, mas ainda não detalhou a diferença entre os números apresentados por

ela e pela agência reguladora.

COMO FICA O VALOR DA CONTA
O aumento impactará todas as categorias de clientes.

VEJA ALGUNS EXEMPLOS DIVULGADOS:

• Tarifa residencial (por m³)

Faixa de consumo entre 11 m³ e 20 m³:
Antes: R\$ 6,01
Depois: R\$ 6,40

• Consumo entre 21 m³ e 50 m³:

Antes: R\$ 14,98
Depois: R\$ 15,95

No total, a conta residencial pode ficar entre R\$ 0,39 e R\$ 1,07 mais cara por metro cúbico, dependendo da faixa de consumo.

PROMESSAS ANTES DA PRIVATIZAÇÃO
Antes da venda da

Sabesp, o governador Tarcísio de Freitas (Republicanos) havia declarado que a tarifa não aumentaria para a população.

Posteriormente, durante o processo de privatização, o governo revisou o discurso e afirmou que os reajustes não ultrapassariam o índice de referência estabelecido em contrato — índice este que simula como seriam as tarifas caso a empresa permanecesse estatal.

No reajuste anunciado agora, o governo afirma que os 6,11% ficaram abaixo desse índice projetado.

publicações



MUNICÍPIO DE POPULINA

Estado de São Paulo

CNPJ 51.842.177/0001-76

Rua 13 de Maio nº1211 - Centro - CEP: 15670-035 - Fone: 17-991543689

EXTRATO DE CONTRATAÇÃO

PROCESSO N° 80/2025

INEXIGIBILIDADE N° 05/2025

CONTRATO N° 42/2025

OBJETO: Contratação de show artístico da Banda "Estrela Super Som", a ser realizado na Praça Dr. Libero Luchesi, centro Populina-SP, no dia 27 de dezembro de 2025, em celebração às festividades natalinas e ao encerramento do ano no Município de Populina.

FUNDAMENTO DA CONTRATAÇÃO: Art. 74, II, da Lei Federal nº 14.133/2021, JUNTAMENTE COM O DECRETO MUNICIPAL N°2.487, DE 25 DE AGOSTO DE 2025.

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE POPULINA

CONTRATADOS:

- BANDA ESTRELA SUPER SOM LTDA
- CNPJ: 48.093.420/0001-96

VALOR TOTAL: R\$ 30.000,00 (trinta mil reais).

VIGÊNCIA: 04/12/2025 A 03/01/2026

DATA ASSINATURA: 04/12/2025

Rua 13 de Maio, 1211 – Populina – SP – CEP: 15670-035, Populina-SP, Telefone: 17991543689, E-mail: compras@populina.sp.gov.br

Uma publicação: Sexta-feira, dia 05 de Dezembro de 2025.
O EXTRA.NET - Edição Nº 5.079.



Venda, Instalação, Manutenção, Pré Instalação e Projetos

Revendedor Autorizado de todas as marcas!



Av. da Saudade, 282 - Higienópolis - CEP 15603-370 - Fernandópolis-SP

E-mail: climacold.arcond@gmail.com

(17) 3442-7088 (17) 99628-6060

Dr. Ronaldo Malacarne de Oliveira
OAB/SP 79141

Dra. Elith Darc de Oliveira
OAB/SP 79134

Dra. Lais Malacarne de Oliveira
OAB/SP 326251

ronoliadv@terra.com.br - activtrabalista_malacarne@hotmail.com

Fone: (17) 3442-4760 / 3442-5131

Av. José Camargo Arruda, 559 - Centro - Fernandópolis

PINATO ADVOGADOS

17 99736-7979

17 99659-7071

Já atendendo em novo endereço:

Av. Américo Messias dos Santos,

nº 280, Centro.

Fernandópolis - SP

(Próximo ao Angus Beef.)

OAB/SP 104.559, 169.021 e 453.404

MUNICÍPIO DE POPULINA

Estado de São Paulo

CNPJ 51.842.177/0001-76

Rua 13 de Maio nº1211 - Centro - CEP: 15670-035 - Fone: 17-991543689

TERMO DE RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE

O Prefeito do Município de Populina, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com a legislação vigente, **RATIFICA** o Processo n.º 80/25 – Inexigibilidade 05/25, Modalidade inexigibilidade – Lei Federal N. 14.133/21 e demais legislações aplicáveis, conforme segue: **RATIFICO E RECONHEÇO A INEXIGIBILIDADE**, para Contratação da empresa: **BANDA ESTRELA SUPER SOM LTDA**, inscrita no CNPJ. 48.093.420/0001-96, destinado a **Contratação de show artístico da Banda "Estrela Super Som", a ser realizado na Praça Dr. Libero Luchesi, centro Populina-SP, no dia 27 de dezembro de 2025, em celebração às festividades natalinas e ao encerramento do ano no Município de Populina.**, no valor de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais).

Populina/SP, 04 de dezembro de 2025.

JOAO CEZAR ROBLES BRANDINI
BRANDINI:26446328
893

Assinado de forma digital por JOAO CEZAR ROBLES BRANDINI. Data: 04/12/2025. Local: Populina-SP. Padrão: Certificado Digital PF A3, ou-Videoconferencia, ou-Videopresença, ou-Email, ou-Protocolo Regular, ou-Multiplo, cn-JOAO CEZAR ROBLES BRANDINI. Dados: 2025-12-04 09:09:24 -03'00'

João Cézar Robles Brandini
Prefeito Municipal

Rua 13 de Maio, 1211 – Populina – SP – CEP: 15670-035, Populina-SP, Telefone: 17991543689, E-mail: compras@populina.sp.gov.br

Uma publicação: Sexta-feira, dia 05 de Dezembro de 2025.
O EXTRA.NET - Edição Nº 5.079.

CÂMARA MUNICIPAL DE OUROESTE

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO N° 003/2025

A Câmara Municipal de Ouroeste torna público que fará realizar a licitação na modalidade CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA, tipo menor preço, modo de disputa aberto, na forma prevista na Lei nº 14.133/2021. Objeto: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de 01 (um) veículo zero quilômetro, tipo SUV híbrido, destinado ao uso administrativo e institucional da Câmara Municipal de Ouroeste/SP, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos. Processo nº 019/2025. Concorrência nº 003/2025. Início do acolhimento das propostas se dará em 05/12/2025 às 8hs00min. Limite para Impugnação ou Pedido de Esclarecimentos: 15/12/2025 às 23hs59min. Data Final para apresentação de Propostas: 18/12/2025 às 8hs00min. Abertura da sessão e início da disputa: 18/12/2025 às 9:00hs. Local de realização da sessão pública eletrônica: <http://pm.ouroeste.sp.gov.br:8079/comprasedital/>. O Edital e documentação anexa estarão disponíveis nos sites: www.camaraouroeste.sp.gov.br aba licitação e <http://pm.ouroeste.sp.gov.br:8079/comprasedital/>. Informações, pedidos de esclarecimentos e recursos devem ser formalizados no site <http://pm.ouroeste.sp.gov.br:8079/comprasedital/> ou através do e-mail compras@camaraouroeste.sp.gov.br.

Ouroeste, 04 de dezembro de 2025.

José Fábio da Silva

Presidente Câmara Municipal

Uma publicação: Sexta-feira, dia 05 de Dezembro de 2025.

O EXTRA.NET - Edição Nº 5.079.



Maurílio Saves
ADVOGADO - OAB/SP 73.691

Patricia Eunice dos Santos

ADVOGADA - AOB/SP 324.971

Fone: 17-3442 3403 - 99784 1208

Rua Rio de Janeiro, 1.282 - Vila Nova

email: mauriliosaves@yahoo.com.br

■ EVENTO

'Sabor de SP' chega à Fernandópolis e passa por cidades da região

Programa inclui Rota Gastronômica Maravilhas do Rio Grande e Entre Rios

→ Da REDAÇÃO

contato@oextra.net

O maior programa de valorização da gastronomia paulista, liderado pela Setur-SP, em parceria com o Mundo Mesa e o Senac-SP, entra na terceira temporada e apresenta para jornalistas, influenciadores e agentes de turismo uma seleção de produtores artesanais, restaurantes e atrativos da região.

Desde o dia 30 de novembro, o Sabor de São Paulo, maior programa de valorização da gastronomia paulista, está passando por sete cidades do interior do Estado – Votuporanga, Valentim Gentil, Santa Fé do Sul, Pedranópolis, Jales, Ouroeste e Fernandópolis – para capacitar produtores artesanais e apresentar a Rota Gastronômica Maravilhas do Rio Grande

e Entre Rios, composta pelas regiões turísticas de mesmo nome.

Com realização da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo (Setur-SP), junto com o Mundo Mesa e o Senac-SP, a ação se estende até o dia 6 de dezembro, quando é realizado na Universidade Brasil – Campus Fernandópolis/SP, parceira nesta edição, um festival gastronômico aberto ao público, destacando o melhor da culinária regional. Diferentes roteiros do Estado estão sendo visitados ao longo dos meses pelo Sabor de São Paulo. Esta é a estreia de sua terceira temporada e, pela primeira vez, vai para esses municípios.

Durante a semana, um grupo de jornalistas, influenciadores digitais e agentes de turismo convidados visita 15 atrativos, entre produtores de quei-

jos, cogumelos, cervejas e cachaças, sorveterias, cafeterias e restaurantes a fim de ver de perto o trabalho artesanal, além de ter contato com chefs e outros profissionais da área por meio de workshops. Na sexta, 05/12, todos conhecem pontos turísticos de Fernandópolis pela manhã e, à tarde, assistem a uma série de palestras na Universidade Brasil – Campus Fernandópolis/SP, com aula-show do padrinho da rota gastronômica desta região, o chef Viko Tangoda.

PROGRAMA SABOR DE SÃO PAULO

O Sabor de São Paulo é um programa do Governo do Estado de São Paulo realizado por meio da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo (Setur-SP), em parceria com o Mundo Mesa

e o Senac-SP que apresenta, em 14 diferentes rotas gastronômicas distribuídas por regiões do interior e do litoral, os caminhos percorridos por diversos produtos artesanais, da terra ou dos rios e mares, à mesa do consumidor.

O programa divulga o rico cenário gastronômico que existe fora da capital, mostrando o dedicado trabalho de produtores regionais e estabelecimentos comerciais, facilitando a compreensão da cadeia de produção do turismo paulista por meio da gastronomia. Entre julho de 2023 e setembro de 2025 foram percorridas 37 regiões turísticas que integram 14 rotas gastronômicas pelo Sabor de São Paulo.

Ao todo, 12.085 pessoas participaram dos festivais regionais e 1920 estiveram presentes em capacitações de produtores e profissio-



A SECRETARIA DE TURISMO E VIAGENS CONVIDA PARA O

SABOR DE SÃO PAULO

ETAPA Fernandópolis

05/12 (sexta) | 09h às 16h30 | Capacitação
05/12 (sexta) | 16h30 às 17h | Rodada de Negócios
06/12 (sábado) | 11h às 17h | Festival Gastronômico

Local: Universidade Brasil – Campus Fernandópolis/SP

Estrada Projetada – F1, S/N Fernandópolis/SP



SP PRA TODOS

SÃO PAULO GOVERNO DO ESTADO SÃO PAULO SÃO TODOS

nais da gastronomia e do turismo de 328 municípios mapeados. O programa também tem apoio de instituições como Senac, Sebrae, Faesp, Senar, Aprecesp, Amitesp, prefeituras locais, Secretaria de Agricultura e Abastecimento e Secretaria

da Cultura, Economia e Indústria Criativas.

Veja a programação para esta sexta-feira, 05, em Fernandópolis na página A6.

Fonte: Secom Fernandópolis

SAIBA MAIS SOBRE OS LUGARES A SEREM VISITADOS:

RESTAURANTE VOVÔ CARECA – JALES

– Rota Turística Entre Rios

Mais que oferecer comida caseira farta e boas carnes preparadas na churrasqueira, o lugar abraça histórias pessoais e as transforma em pratos concretos. Com seu formato único, o restaurante permite que o cliente leve sua receita e explique ao chef o modo de preparo, que a reproduz com fidelidade. Essa dinâmica transformou o Vovô Careca em um espaço onde memória afetiva e técnica culinária caminham juntas. A casa funciona apenas aos domingos e, após o almoço, continua aberta até as 17h, permitindo que os visitantes desfrutem de uma área ampla, que reúne lago para pesca esportiva, playground e ambiente pet friendly.

JOLÔ GELATOS – SANTA FÉ DO SUL

– Rota Turística Entre Rios

A Jolô – junção dos nomes João e Eloise, respectivamente, filho e sobrinha do proprietário – nasceu em 2020, em Três Fronteiras, da vontade de Rafael Ulian de levar para sua região um espaço dedicado ao gelato artesanal, produto até então pouco conhecido no interior paulista. A marca preza pelo cuidado na escolha dos ingredientes de todos os preparos, desde a base do gelato até as caldas, geleias e o tradicional cascão, garantindo um alto padrão de qualidade em tudo o que é servido nas quatro unidades: Santa Fé do Sul, Jales, Fernandópolis e Sorocaba. Entre os sabores mais pedidos estão Romeu e Julieta, chocolate crocante, doce de leite e Ninho com Nutella, além de sazonais e edições especiais.

CACHAÇA SABOR DA ESTÂNCIA – SANTA FÉ

– Rota Turística Entre Rios

A Cachaça Sabor da Estância é reconhecida por fundir a tradição da produção artesanal com a modernidade em seus processos. Um diferencial é o uso exclusivo da cana cultivada na própria fazenda, garantindo controle total da matéria-prima, desde o plantio até a destilação. Hoje, a marca reúne mais de 70 produtos, entre cachaças tradicionais, versões envelhecidas, variedades saborizadas com frutas típicas da região e licores artesanais. Sob agendamento, o visitante pode conhecer o alambique e a adega subterrânea que há na propriedade.

RESTAURANTE PEIXÃO – OUROESTE

– Maravilhas do Rio Grande

O Peixão nasceu em 1972 como ponto de apoio para os trabalhadores que construíram a Usina de Água Vermelha e a Rodovia Percy Waldir Semeguini. Com a evolução da região, a casa também cresceu, ampliou seu salão e repensou processos, mas mantendo a base que sempre sustentou: comida bem-feita, saborosa e fiel à rotina dos viajantes e moradores locais. Hoje, além de destacar os peixes em pratos à la carte, como sempre fez, oferece um bufê completo no café da manhã, no almoço e no jantar. Entre os pratos, nenhum é tão emblemático quanto a corvina fruta, cujo tempero é mantido sob segredo.

ROBERTO PEREIRA DOCERIA – FERNANDÓPOLIS

– Maravilhas do Rio Grande

Roberto Pereira começou produzindo em casa doces e bolos sob encomenda para casamentos, aniversários e celebrações na região. Com o aumento da procura e a confiança dos clientes, surgiu a oportunidade de abrir a primeira cafeteria. Seu trabalho se ampliou, e a casa é hoje ponto de encontro para quem busca um café especial, acompanhado de pães de fermentação natural, docinhos personalizados e itens sazonais, caso dos panetones e ovos de Páscoa. Tudo oferecido com apresentação cuidadosa e feito com técnica refinada.

COGUMELOS COLONIAIS – FERNANDÓPOLIS

– Maravilhas do Rio Grande

Em uma propriedade rodeada de plantas de espécies diferentes, que colaboram para a obtenção de um microclima florestal mais fresco, fugindo da realidade climática da região, o casal de biólogos Bia Fagundes e Tales Catelani cultiva há 11 anos variedades de shimeji preto, branco e rosa. Elas são vendidas in natura e em receitas como lasanhas, quibes e hambúrguer vegano – tudo por encomenda. A marca produz em suas estufas quatro toneladas desse tipo de cogumelo ao mês, e as experiências turísticas incluem visitas à produção e colheita, que ocorre duas vezes ao dia.

CERVEJARIA MADESSA – PEDRANÓPOLIS

– Maravilhas do Rio Grande

Localizada em uma extensa propriedade rural, a Madessa detém uma pequena produção de 2.900 litros mensais. As cervejas são distribuídas na região e podem ser pedidas pelo site e pelas redes sociais. Ao todo, são quatro estilos da bebida, além do chope. As garrafas de Pilsen, Dark Lager, Red IPA e Session Ipa são apresentadas em rótulos especiais, que fazem alusão a uma foto antiga do patriarca da família, o avô de Breno Pívaro de Sá, engenheiro químico e proprietário da marca. A Madessa abriu em 2022 e recebe o público para visitas guiadas à fábrica, com reservas feitas por meio do Whatsapp e do Instagram.

SORVETERIA O SORVETÁO – VOTUPORANGA

– Maravilhas do Rio Grande

A emblemática sorveteria tem quase 50 anos de história e é um dos endereços mais tradicionais em Votuporanga. Além de chamar a atenção por seu visual vintage, com mesa e balcão preservados dos anos 1970, destaca-se pela enorme variedade de sabores e apresentações de seus produtos. No total, são 60 opções, como castanha de caju, café, morango, abacaxi e ninho com avelã, servidos em potes, taças ou picolés, todos produzidos diariamente. Há sorvetes feitos com frutas in natura e com doces (de leite, goiabada, geleias) artesanais. Chamam a atenção os bolos gelados e o Ula Ula, em que três bolas de sorvete são acompanhadas de frutas, castanhas, chantilly e cerejas sobre um abacaxi cortado ao meio.

FIORANI CAFÉS ESPECIAIS – VOTUPORANGA

– Maravilhas do Rio Grande

Conduzido pela dupla Fábio Fiorani e Tatiana Aguiar Fiorani – ele é barista, mestre de torra e provador certificado pelo Instituto Brasileiro do Café (IBC), enquanto ela é formada em gastronomia –, o estabelecimento aberto em 2024 é referência em qualidade e um grande impulsionador da produção local. Os visitantes encontram na casa diferentes cafés da região, que podem escolhidos, moídos e preparados na hora do consumo com diferentes métodos: prensa francesa, aeropress, coado e moka. No cardápio, além da bebida, há lanches e doces caprichados, idealizados por Tatiana, como croissants, pães na chapa e bolinhos, bem como um menu especial para quem busca versões sem glúten ou lactose.

CERVEJARIA LORD LION – VOTUPORANGA

– Maravilhas do Rio Grande

Com uma produção mensal de 50 mil litros, a Lord Lion, nascida em 2019, destaca seu modelo de autoserviço de chope com a Beer Station, uma geladeira automática em que o cliente usa um aplicativo para liberar a bebida com QR Code – e que está disponível para eventos e em condomínios da região. A cervejaria oferece 16 rótulos próprios, além de edições sazonais. Sua distribuição alcança cerca de 200 estabelecimentos, entre supermercados, bares e restaurantes, em uma área que vai de Ilha Solteira até São José do Rio Preto. A Lord Lion ainda dispõe de uma ampla estrutura, onde realiza desde happy hours até eventos com apresentações de bandas.

PESQUEIRO VALEN – VALENTIM GENTIL

– Maravilhas do Rio Grande

Localizado há um ano na região rural do noroeste paulista, o pesqueiro oferece um menu que surpreende pela qualidade. Entre os destaques, estão a tilápia ao molho de maracujá e a moqueca, que é apresentada em uma versão caiçara, sem dendê e leite de coco. O espaço dispõe ainda de grandes lagos para pesca esportiva. Sua atmosfera descontraída e o atendimento próximo ajudam a consolidar o lugar como uma opção acolhedora para grupos de amigos, famílias e viajantes.

CORSINI BISTRÔ & BURGER – FERNANDÓPOLIS

– Maravilhas do Rio Grande

A marca nasceu da mudança de trajetória de Écio Corsini, que deixou a engenharia ambiental para trabalhar com gastronomia. Após uma temporada morando na Irlanda, onde foi chef em um conhecido hotel e aprendeu técnicas profissionais de cozinha, retornou ao Brasil e passou a dedicar-se à produção de marmitas e à charcutaria. Foi em 2023 que inaugurou o Corsini Bistrô & Burger, onde utiliza apenas ingredientes selecionados e sua produção de defumados, caso do pastrami, que compõe o blend da carne. O prato mais vendido da casa é o risoto de alho negro – também feito no local – com ossobuco.

Entre os sanduíches, destaque para o cheese salad, elaborado com requeijão da Queijaria Jeito De Mato, também instalada na região.

QUEIJARIA JEITO DE MATO – FERNANDÓPOLIS

– Maravilhas do Rio Grande

Em 2013, quando tinham apenas uma vaca, o jornalista Diego Trevisan e sua esposa, Débora, começaram a produzir queijos frescos conforme ele havia aprendido com o pai, para completar a renda familiar. O casal iniciou as vendas pelas redes sociais e, com o tempo, conquistou certificações, tornando-se, em 2021, a única queijaria artesanal do noroeste paulista detentora do Selo Arte, que a credencia para comercializar seus produtos para todo o país. Hoje, a Jeito de Mato possui 25 animais da raça Girolando, das quais 13 se encontram em produção de 100 litros de leite diários – eles resultam em 12 produtos do portfólio, entre eles requeijão de corte, queijo coalho, Orvalho, Ouro Negro e 2 Irmãos (meia cura). O lugar tem ainda uma pequena cozinha e um bar, sendo que ambos funcionam durante as visitas do público, oferecendo pizza de fermentação natural, pão com linguiça e sanduíches feitos com queijos locais, além de itens de produtores da região, como a cervejaria Madessa, de Pedranópolis.

CACHAÇARIA KARIKANA – FERNANDÓPOLIS

– Maravilhas do Rio Grande

A Cachaçaria Karikana, entre Fernandópolis e São João das Duas Pontes, une conhecimento e inovação. O engenho está localizado na Fazenda Jagora, com uma área industrial de 25 mil metros quadrados e suporte tecnológico de ponta para a produção de uma refinada cachaça artesanal. Por lá, o aproveitamento da cana é de 100%, com todos os resíduos sendo reutilizados como adubo, alimento para os animais ou combustível. Parte da bebida produzida envelhece por ao menos seis meses em barris de carvalho, amburana e castanheira, resultando em diferentes rótulos distribuídos pela região. A estrutura do alambique está sendo ampliada com ênfase no turismo rural, além de estar sendo construído um grande salão para eventos, chalés para hospedagem e uma capela na fazenda.

GELATERIA GUSTO GELATO – FERNANDÓPOLIS

– Maravilhas do Rio Grande

Com apenas um ano de existência, a gelateria impressiona pela qualidade de seus produtos, preparados com ingredientes selecionados e sem conservantes na composição. Os sabores são variados e incluem opções sem açúcar e lactose. Há tradicionais, regionais, como bala baiana e queijo com doce de leite, e sazonais aos finais de semana, caso do gelato de morango do amor. Outro destaque são as casquinhas artesanais de bau-nilha e chocolate, feitas diariamente. Quem preferir, pode pedir milkshakes, picolés e sobremesas para compartilhar, caso do brownie na chapa servido com uma bola de gelato à escolha do cliente.

■ EVENTO

MPB e viola caipira animam Festival 'Sabor de São Paulo' em Fernandópolis

No sábado, 06, cidade recebe duas atrações musicais em evento turístico

→ Da REDAÇÃO
 contato@oextra.net

Acantora e compositora maranhense Manu Rofre e o músico Tito Violeiro junto com a Orquestra de Violeiros de Fernandópolis animam o Festival Sabor de São Paulo, realizado no sábado, dia 6 de dezembro, a partir das 11h, na Universidade Brasil – Campus Fernandópolis/SP. O evento tem entrada gratuita e integra o Sabor de São Paulo, maior programa de valorização da gastronomia paulista, realizado pela Secretaria de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo (Setur-SP), em parceria com o Mundo Mesa e o Senac -SP. Nesta etapa, o festival contempla atrações da Rota Gastronômica Ma-

ravilhas do Rio Grande e Entre Rios, composta pelas regiões turísticas de mesmo nome. Este é o 14º roteiro mapeado pelo programa que, pela primeira vez, vai à cidade.

Artista apaixonada por poesia, Manu Rofre canta profissionalmente desde 2017, alternando interpretações de clássicos que a influenciaram e canções de sua autoria. Natural do Maranhão, mudou-se para Fernandópolis e, em 2022, começou a desbravar a cena musical local. Atualmente, é estudante de música e, além dos shows, realiza oficinas em escolas públicas e instituições filantrópicas. Sua apresentação no Festival começa às 12h.

Por volta das 15h, é a vez de Tito Violeiro e a Orquestra de Violeiros

de Fernandópolis, composta na ocasião por oito integrantes, receberem o público em seu pocket show. Tito é músico, cantor, compositor e regente da orquestra há mais de 20 anos. Juntos, se apresentam em cidades por todo o Brasil, levando alegria e mostrando a cultura da viola caipira.

SERVIÇO:
FESTIVAL GASTRONÔMICO SABOR DE SÃO PAULO

- Data: 6 de dezembro
- Horário: das 11h às 17h
- Atrações musicais a partir das 12h.
- Local: Universidade Brasil - Campus Fernandópolis/ SP - Estrada projetada F1, S/N Fazenda Santa Rita, Ac. UniBrasil – Fernandópolis.
- Entrada gratuita

www.oextra.net

EVENTOS

MPB e viola caipira animam Festival Sabor de São Paulo em Fernandópolis



No sábado, 06, Fernandópolis recebe duas atrações musicais em evento turístico

■ FERNANDÓPOLIS

CriArte celebra 10 anos no município com Feira de Natal

CriArte acontece nos dias 05, 06 e 07 de dezembro no Buffet Casa e Jardim

→ Da REDAÇÃO
 contato@oextra.net

Um dos eventos mais aguardados do ano pelos apaixonados por artesanato e gastronomia, a CriArte – Feira de Artes Manuais e Gastronomia, celebra 10 anos de história com sua tradicional feira natalina. O evento acontece nos dias 05, 06 e 07 de dezembro no buffet Casa e Jardim, em Fernandópolis, e promete reunir 28 expositores.

Em Fernandópolis, essa será sétima edição de Natal da feira, que começou em 2019. A CriArte é pioneira da nova geração de feiras de artesanato em Fernandópolis e região. "Começamos em 2015, em Jales, com uma proposta de apresentar o artesanato como uma obra de arte, utilizando não apenas expositores, mas montando vitrines atraentes para valorizar os trabalhos e atrair a curiosidade e o

desejo dos visitantes. Hoje fico feliz em saber que temos outras feiras e que, a CriArte é vista como referência e inspiração", destaca a organizadora Giovanna Simoli.

Entre os expositores de artesanato os visitantes irão encontrar peças em cerâmica e porcelana artesanal, macramê, necessáries, artigos de cama, mesa e banho, acessórios infantis, itens para decoração, saboaria artesanal, imagens religiosas, roupas, bolsas, tapetes de teares manuais, crochê e couro e muito mais.

Na praça de alimentação da CriArte o visitante irá encontrar geleias artesanais, queijos premiados internacionalmente, charcutaria artesanal, massas italianas, cogumelos e iguarias preparadas com o ingrediente produzido na região, pães de fermentação

natural, doces e biscoitos decorados no formato de personagens e casinhas natalinas, pizzas artesanais, chopp artesanal.

De acordo com a organização da feira, o principal objetivo é apresentar o talento e a variedade de técnicas artesanais locais, apoiar produtores independentes e o fazer manual, além de fortalecer a economia criativa.

SERVIÇO:
CRARTE – Feira de Artes Manuais e Gastronomia

Programação:

- 05 de dezembro - das 18h às 22h
- 06 de dezembro - das 11 às 22h
- 07 de dezembro - das 10 às 16h
- Local: Buffet Casa e Jardim - Av. dos Expedicionários Brasileiros, 68 - Santa Helena, Fernandópolis/SP
- Entrada gratuita,



ESCRITÓRIO DE ADVOCACIA

Dr. Antonio José Pancotti
Dra. Patrícia Broim Pancotti Mauri
Dra. Márcia Broim Pancotti

e-mail: advpancotti@terra.com.br

Rua Rio de Janeiro, 1837 - Centro - Fernandópolis-SP

Fone/Fax:
(17) 3442 6103
(17) 3463 1628
(17) 3462 2155

SUA OBRA
MERECE
O MELHOR

A maior variedade de acabamentos e condições especiais você encontra aqui

SIGOTTI
MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO

Fernandópolis: (17) 3465-9399
Av. Carlos Barozzi, 982 - Brásilianda

Ouroeste: (17) 3843-1315
Av. dos Bandeirantes, 1995