

Viagem gourmet

Roteiros gastronômicos têm experts e chefs de cozinha badalados como guias



Marukami (à esq.), na cidade de Kushiro: "Vamos explorar a autêntica culinária japonesa"

Hotéis confortáveis, paisagens cinematográficas e vida cultural intensa. Para muitos, essa é a fórmula da viagem perfeita. Agora, imagine se a gastronomia fosse o foco da jornada e todos os outros programas, meros adereços? Para atender a um público cada vez mais exigente à mesa, algumas empresas estão se especializando em turismo gourmet. A ideia é apetitosa: percorrer uma cidade ou região para desvendar sua culinária. Degustações sob medida, caça às trufas e visitas a vinícolas são algumas das atividades que diferenciam esses roteiros temáticos dos pacotes oferecidos por agências convencionais.

Com experiência no ramo hoteleiro, a paulistana Daniela Hispagnol foi uma das primeiras a se dedicar exclusivamente a esse conceito. "Quando era dona do restaurante Toro, no Jardim Paulista, muitos fregueses me pediam dicas de passeios, que eu costumava anotar no verso de um guardanapo", lembra a empresária. Depois de fechar o estabelecimento espanhol em 2009, ela decidiu criar uma empresa



Bel Coelho: passeio pela Bretanha de bicicleta

especializada no assunto, a Gouté. No escritório montado em sua casa, ela elabora roteiros personalizados e pacotes para grupos de até quinze pessoas. Para incrementar os tours que organiza, ela convida renomados chefs de cozinha e especialistas no tema para guiar os passeios.

Uma das cinco excursões que Daniela programou para este ano será liderada por Bel Coelho, responsável pelos fogões do Dul, nos Jardins. Em setembro, ela conduzirá aventureiros bons de garfo a incursões de bicicleta pela Bretanha, na França. "É também minha primeira visita à região", conta Bel. Ao longo de seis dias, ela e sua turma pedalarão 191 quilômetros, com paradas estratégicas para desbravar a cozinha local. "Vamos conhecer uma fazenda de ostras e faremos um piquenique", adianta. Para integrar o grupo, cada interessado desembolsará cerca de 4.600 dólares. O valor inclui a estadia, cafés da manhã, três almoços e quatro jantares gourmets com vinho incluído. As passagens aéreas são pagas à parte.