

As colunistas Dani Hispagnol e Tati Simões comandam a agência Gouté - Gourmet Travel Experience



Gouté - Gourmet Travel Experience
www.goute.com.br

EQUADOR PARA DEGUSTAR

INGREDIENTES INDÍGENAS MARCAM O SABOR DE UM PAÍS EM BUSCA DE SUA IDENTIDADE GASTRONÔMICA

por **DANI HISPAGNOL E TATI SIMÕES**



EQUADOR, DESTINO GASTRONÔMICO?

Quito foi a primeira cidade a ser declarada Patrimônio Cultural da Humanidade pela Unesco e fica em um vale onde de qualquer lugar se avista os Andes. A arquitetura pitoresca da Cidade Velha merece atenção com 40 igrejas e 12 museus. Foge da rota gastronômica, mas nem tanto. Em Quito, destino de entrada e saída para Galápagos, descobri vinhos, receitas locais, loja de louças e produtos artesanais, chocolates deliciosos e mais...

MERCADO INÃ QUITO

No Mercado Inã Quito é possível encontrar uma grande quantidade de ingredientes indígenas, é fantástica a variedade de milhos, amendoins, pimentas, frutas exóticas e bananas.



OLGA FISH FOLKLORE

Essa charmosa loja de Olga Fish tem um chocolate delícia, República del Cacao, um dos principais produtos de qualidade do Equador, louças e produtos artesanais, prataria local e livros de gastronomia equatoriana.

Colon Ave. E-10-53 and Caamaño St. Tel.: (593-2) 2541 315 / 2563 085 / (593-2) 2236 870 ou www.olgafisch.com



ZAZU

O Zazu é o restaurante mais badalado e moderninho de Quito e foi o primeiro a receber o prêmio Star Diamond Award na América do Sul. A culinária é tradicional com intervenções internacionais, os vários tipos de ceviche são uma boa pedida.

Mariano Aguilera, 331 y la Pradera Quito.
Tel.: (593 2) 254 3559 ou www.zazuquito.com

TEM QUE PROVAR

O grandioso Swissotel oferece o padrão de hotelaria da rede e possui seis restaurantes. O Chef Abdon Cabezas serve uma sopa de locro, receita bem típica e confortante, com batata, queijo e acompanhamento de abacate e pão.
Av. 12 de Octubre, 1820 y Cordero Quito.
Tel.: (593 2) 2567 600 / (593 2) 2567 128 ou www.swissotel.com



QUITUTES DE JULIO AVENDAÑO OSTOLAZA

O suntuoso restaurante Theatrum fica no Teatro Nacional Sucre. O chef é de origem e formação Peruana. Oferece uma cozinha vanguardista com ingredientes locais. O que ficou na memória são as deliciosas empanadas que são feitas com um tipo de banana que substitui a batata e a exótica sobremesa feita com as frutas típicas como naranjilla, chirimoya, babaco e guanabana, é incrível.

Calle Manabi entre Guayaquil y Flores. Centro Histórico de Quito Teatro Nacional Sucre, segundo piso.
Tel.: (593 2) 257 1011 / (593 2) 228 9669 ou www.theatrum.com.ec

O VINHO

É surpreendente como é possível encontrar produção de vinho nos lugares mais inusitados hoje em dia, o Chapi Estancia Palomino fino agrada bem o paladar.



HOTEL

O Plaza Grande é um pequeno hotel em um prédio histórico. O restaurante do hotel fica em frente à praça Grande, a principal do centro histórico. O menu oferece vários pratos típicos para quem quer entender a cozinha tradicional e provar um drinque local. A banana chips, feita com uma espécie nativa, é uma delícia.

Calle García Moreno N5 – 16 y Chile esq – Quito.
Tel.: (593 2) 2510 777 ou www.plazagrandequito.com