

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



SANTA CATARINA, PONTA DOS GANCHOS

CONFORTO, NATUREZA E EXCELENTE GASTRONOMIA, TUDO NA DOSE EXATA.



PONTA DOS GANCHOS

O Hotel Ponta dos Ganchos é um paraíso para todos os sentidos.

Luxo sem excessos, natureza exuberante, serviço impecável e alta gastronomia baseada no cultivo de orgânicos e uso de produtos locais.

O resort coleciona prêmios e colocações nas principais publicações e entrega tudo o que promete. Sonhe e programe-se para viver todo esse conforto agregado ao que mais gostamos: comer bem.

DE ONDE VEM, PARA ONDE VAI

A horta produz uma grande variedade de legumes, verduras e temperos como alho e cebola, e algumas frutas delicadas, como o morango, todos livres de agrotóxicos entregues aos cuidados de seu Nonô.

Além dos produtos utilizados na cozinha, as frutas servidas nos bangalôs também são de origem orgânica. Para suprir toda a demanda, o resort tem como parceiros fornecedores que também realizam seu cul-

tivo sem a utilização de produtos químicos na lavoura.

E terminam bem, reciclam todo seu lixo, inclusive o orgânico. Todos os resíduos de alimentos se transformam em adubo no processo de compostagem, que se dá através da decomposição dos alimentos em um processo totalmente natural. Assim, além de proporcionar uma alimentação livre de agrotóxicos, eles fazem sua parte na preservação do meio-ambiente.



CICLO DOS CHEFES EM AGOSTO

Em agosto, dentro do próprio hotel, acontecerá o Ciclo dos Chefes quando o chefe Laurent Suaudeau cozinha com grandes destaques brasileiros. A cada final de semana, um chefe diferente: Renato Carioni (Cosi) e Tsuyoshi Murakami (Kinoshita) já confirmados.



QUER AINDA MAIS?

A Gouté organiza com antecedência junto ao resort um jantar especial na magnífica ilhota anexa à praia, situada em frente ao resort. Ele é oferecido para apenas um casal por noite, em um gazebo com iluminação

feita por luzes de velas e som ambiente. Dessa forma, todos os cuidados serão ainda mais especiais exclusivamente para você em um cenário simplesmente deslumbrante.

A PROPOSTA

Além da maestria na escolha e combinação dos ingredientes, a principal motivação do chefe Laurent é proporcionar pratos dignos da alta gastronomia, mas seguindo a linha saudável. Preparados com produtos naturais, seguindo o conceito de slow food, prestigia a utilização de produtos orgânicos, o chefe traz da produção da horta orgânica cultivada no Ponta dos Ganchos as verduras e legumes que utiliza no cardápio. E do imenso 'jardim' que circunda o resort – as verdes águas claras do mar da Costa Esmeralda – ele completa sua relação com a rica biodiversidade da região ao agregar em suas criações o sabor delicado do pargo, da anchova e a grande variedade de mariscos. Tudo fresquinho, resultado do trabalho de aproximação com os pescadores da região e fornecedores de produtos da cultura local de Governador Celso Ramos.

