

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



O LUXO DA SIMPLICIDADE

NO INTERIOR DE MINAS GERAIS, AS DELÍCIAS DA VIDA NO CAMPO E OS SABORES DA FAZENDA



IBITIPOCA

Na Pousada Reserva do Ibitipoca, o luxo está na simplicidade. As dependências da pousada funcionam na antiga sede da Fazenda do Engenho, um casarão reformado e cercado por área verde a 900 metros de altitude. A boa hospitalidade mineira está traduzida no aconchego das instalações que proporcionam um gostoso descanso. Amenities L'Occitane, SPA, Yoga, Cachoeiras, varandas muito agradáveis e gastronomia de primeira.



ATIVIDADES MAIS QUE GASTRONÔMICAS

Na sede há uma baia equipada com se-laria e sala de estar onde os hóspedes podem, confortavelmente, aguardar seus cavalos serem selados e, depois da cavalgada, tomar um chá natural. Os cavalos são Mangalarga e Anglo-árabe treinados para as cavalgadas pela Reserva. Um pequeno curral abriga 3 vacas Jersey que produzem o leite consumido na sede da Reserva do Ibitipoca e com o qual elaboram os queijos minas e mussarela, coalhada e doces que são servidos para os hóspedes. Para quem gosta ou tiver curiosidade de tirar leite das vacas, o curral está aberto para este momento. Ao chegar à cachoeira do engenho, a sensação é de encantamento. Lugar paradisíaco, formado por uma piscina natural com areias branquinhas e equipado com confortáveis espreguiçadeiras e uma estrutura especial de bar para deliciar aperitivos e caipirinhas. É o local ideal para recarregar as energias com um banho nas águas cor de coca-cola, resultado da decomposição natural orgânica.

CAFÉ E ALMOÇO COMO NA FAZENDA

O café da manhã é um convite para degustar merendas da terra. Dos pães aos queijos, todos os quitutes são produzidos na sede da Reserva do Ibitipoca. Alguns dos itens servidos são as broas de fubá quentinhas, pão de queijo, bolos e pães caseiros, se- quilhos, rosquinhas de nata, biscoitos de polvilho, ovos caipiras, café e leite fresquinhos do Engenho. Os almoços são feitos no fogão a lenha com deliciosos pratos caseiros, saladas, verduras e legumes da própria horta. Algumas das opções oferecidas são : leitoa assada, frango à mineira, frango ao molho pardo, costelinha de porco caipira, pernil de cordeiro, tutu de feijão, angu com linguiça, farofa de banana, purês, suflês, couve, taioba, almeirão, quiabo e espinafre. E, para completar esta gastronomia local, são



servidos variados doces, preparados na Fazenda, como goiabada com queijo, doce de leite, mousse de limão bravo, pudim de leite condensado, doces de frutas, arroz doce e saladas de frutas da região.



JANTARES DOS SONHOS

Todo jantar pode ser servido à la carte no restaurante da pousada ou organizado nos mais diferentes e exóticos locais da Reserva. Podem ser realizados tanto em lugares onde a sensação é de completo isolamento num paraíso, como debaixo de uma imensa jabuticabeira. Menus são criados especialmente para a ocasião e harmonizados com vinhos. Além de tudo Alex Atala estará lá fazendo o jantar de 05 a 07 de maio e o festival cultural com o Claude Troisgro será de 02 a 04 de junho.