



A colunista Dani Hispagnol comanda a agência Gouté - Gourmet Travel Experience

O LADO GOURMET DO URUGUAI

UMA VIAGEM PELOS SABORES DE JOSÉ IGNACIO E PUEBLO GARZÓN INCLUI DEGUSTAÇÃO DE AZEITE DE OLIVA, VINHOS E EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS MARCANTES



Distante 20km de Punta del Este está a região de José Ignacio. Um destino a ser explorado com um novo conceito hoteleiro de um art hotel. A Estância Vik José Ignacio propõe uma experiência inovadora, segundo os donos do hotel. O hotel-fazenda em estilo colonial espanhol abriga uma área de 4.650 m2 com apenas 12 exclusivíssimas suítes, entre 50 m2 e 85m2 com amplos terraços. A decoração é impecável e aconchegante e os jardins internos

reproduzem os pátios espanhóis. O hotel é super completo e prima pelos projetos sustentáveis, por isso, tem um programa de energia ecológica sustentável em busca da autosuficiência. Junto a tudo isso, estão obras de mais de vinte renomados artistas uruguaios, entre eles, Pablo Achtugarry, Ricardo Pascale e Rodrigo Zorilla, que também foram convocados para desenvolver o design dos apartamentos. Nesse quesito, Marcelo Daglio e o curador Enrique Badaró Nadal fizeram um excelente trabalho. Além disso, o

jardim de ervas, o restaurante, a adega e as experiências gastronômicas possíveis na região fazem dessa escapada algo muito especial aos gourmets, que se rendem a passeios para degustação de azeites e vinhos e de fresquíssimos frutos do mar. Bem pertinho dali, em Punta Lobos você se depara com personagens como Mario Cohen, italiano radicado no Brasil desde o fim dos anos 50, que trocou a vida de publicitário responsável pela imagem de empresas como Telecom

Italia, TIM e Pirelli por um estilo de vida alternativo e uma nova profissão e tornou-se produtor de azeite. Cohen teve aulas com agrônomos, plantou suas mudas e semeou assim seu novo sonho. Com isso, se tornou responsável por ajudar a desenvolver uma nova economia local e foi o pioneiro na plantação das oliveiras. Algo muito inspirador é fazer a degustação dos azeites com pão caseiro, à beira do forno a lenha, no fundo do quintal da propriedade. Na região, é imperdível fazer os passeios de canoa e cavalgadas no fim de tarde em uma paisagem que enriquece a alma. Já Pueblo Garzón é um vilarejo escondido nas planícies do sudeste



do Uruguai de natureza encantadora. O lugar foi fundado pelo sr. Fermin de León, mas ficou praticamente abandonado depois que a estação de trem foi desativada 50 anos atrás. Mais o famoso chef argentino Francis Mallmann e outros artistas se encantaram com a região por sua tranquilidade, e foi quando resolveu abrir um restaurante com algumas suítes para quem quisesse se hospedar. Inicialmente as pessoas estranharam, mas logo seus amigos europeus e norte-americanos passaram a frequentar o local e o charme da cidadezinha começou a seduzir os viajantes. A gastronomia de Mallmann é rústica e intensa e marcada por parrilla com muito fogo e fogão a lenha. Um belo menu acompanhado pelos vinhos de produção local como o Finca Anita. Para completar a experiência, que tal passear pelos vinhedos e degustar os outros rótulos? A experiência é uma celebração para os sentidos. A Rota Uruguai Gourmet é oferecida pela Gouté.

