

TOP GOURMET



A colunista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Gouté-Gourmet Travel Experience

BABYLONSTOREN, UM RECANTO GASTRONÔMICO COM PAISAGENS INESQUECÍVEIS, PRÓXIMO A CIDADE DO CABO, NA AFRICA DO SUL.

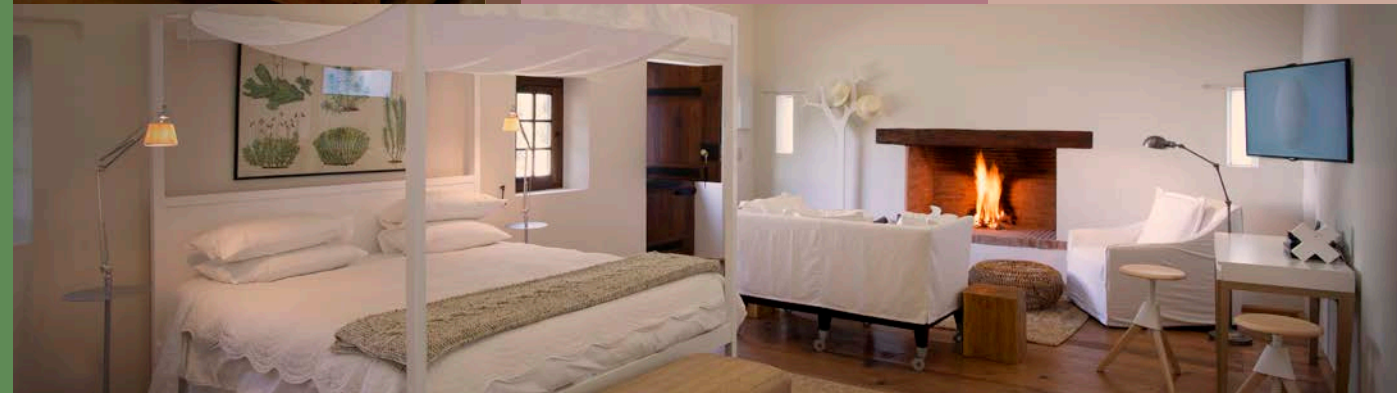
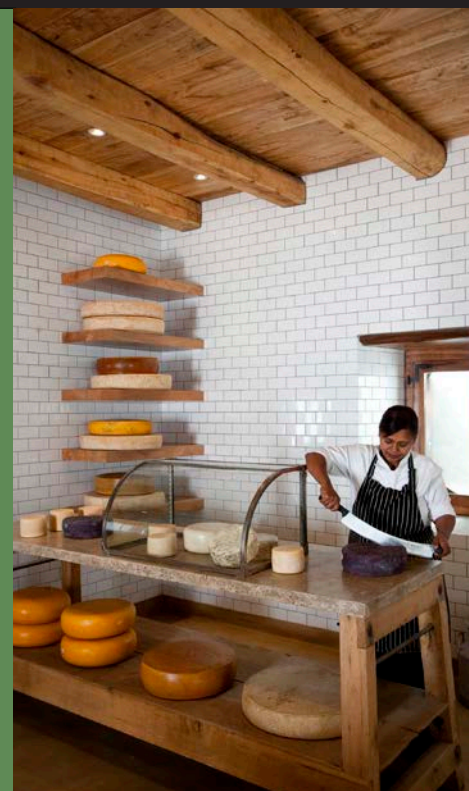
Foi -se o tempo em que o luxo estava baseado em acomodações espetaculares, restaurantes listados e passeios privados com alguém para carregar as sacolas de compras intermináveis. Luxo hoje em dia é poder ter o prazer de vivenciar momentos com essência, que construam a bagagem interna. Algo que podemos trazer para casa e não jogar fora depois. É poder conhecer, buscar, explorar e experimentar sensações, sabores e culturas de uma maneira mais próxima e real. É poder fazer algo que não temos acesso todos os dias.

Um exemplo para tais vivências são nos hotéis construídos em antigas fazendas que nos fazem voltar no tempo. Para os amantes da gastronomia são os verdadeiros pratos cheios. Isso não quer dizer que as acomodações não cumpram com os itens básicos da hotelaria de luxo, pelo contrário, todos estão lá, mas o entorno vai além.

No vale Drakenstein, entre Franschhoek e Paarl circundada pelas montanhas Simonsberg, Du Toitskloof e Franschhoek, a 60 km da Cidade do Cabo e 45 minutos de carro do aeroporto internacional, esta o Babylonstoren, uma propriedade encantadora com uma atmosfera histórica e alguns detalhes modernos caprichados que trazem leveza a todos os ambientes. Karen Roos e sua equipe transformaram uma fazenda de 200 hectares construída

foi transformado em um estúdio multiuso todo branco para fotografia, dança ou yoga. No antigo estábulo foi construído o restaurante Babel, obviamente todos os ingredientes são orgânicos, colhidos no próprio dia e obedecem a simplicidade e estética que fazem bem ao equilíbrio interno do corpo. As atividades ao ar livre como acompanhar trabalhos agrícolas, nos pomares e horta ou na criação de aves é o que de fato faz a experiência toda valer a pena. Passear pelos vinhedos, estar em contato direto com o que será servido nas refeições e entender como são os processos de cultivo e

cuidado com os animais. Aprender fazer um pão, entender como as pessoas trabalham na terra é uma experiência de resgate cultural que de tão simples traz momentos de absoluta felicidade para os viajantes. Ainda é possível aprender sobre os processos de cura de queijos e métodos de vinificação. Experimente!



originamente entre 1690 e 1777 em um hotel de luxo bem exclusivo, onde os hóspedes podem ter o prazer de escolher suas próprias frutas e produtos da horta. São 14 suítes, algumas com cozinha privada e cores bem suaves. A fazenda foi renovada conservando o mesmo espírito original. O interior de um celeiro

