



VIAGENS GASTRONÔMICAS:

CONHEÇA AS APETITOSAS VIAGENS, ACOMPANHADAS PELOS GRANDES NOMES DA GASTRONOMIA. UMA EXPERIÊNCIA PARA TODOS OS SENTIDOS, EM CENÁRIOS ESPETACULARES

credito: Rogério Voltan



BRETANHA, CHEF SOBRE RODAS COM BEL COELHO

A beleza natural encontrada ao longo de toda a costa da Bretanha não pode ser descrita com palavras. São caminhos menos frequentados, que ainda mantêm um pouco da

velha escola na sua forma de vida, no entender e preservar a natureza. Essa região oferece a melhor cuisine de frutos do mar que esse país tem para oferecer: lagostins, caranguejos, peixes, muitas ostras e mariscos, localmente chamados de palourdes. A cozinha local pode ser descrita como simples e fresca. Aqui eles utilizam somente ingredientes da região para fazer seus crepes famosos (finas panquecas de massa de trigo recheadas com o que você desejar, doce e delicioso). Os doces têm base de muito açúcar, caramelo e manteiga. Tudo acompanhado da melhor cidra forte e uísque da região. As casas senhoriais que nos hospedam refletem o estilo de vida que os nobres parisienses desfrutavam em seus fins de semana ou nas férias de verão. A viagem é com pedaladas em terreno plano, com o máximo possível de passeios costeiros e conforto pela região.



EXPEDIÇÃO CHOCÓLATRA, COM A DOCEIRA JULIANA MOTTER, DO MARIA BRIGADEIRO

Uma vivência única do plantio do cacau à produção de chocolate gourmet no Sul da Bahia. Por muitos anos, o Brasil foi o maior exportador de cacau do mundo – privilégio para poucos, já que o fruto só se desenvolve em uma diminuta faixa equatorial. Nossa tradição, no entanto, sempre foi a produção de um cacau para uso industrial, de baixa qualidade. Em 1989, um fungo conhecido como vassoura de bruxa devastou rapidamente os cacauais, o que acabou por rebaixar o Brasil a importador de cacau. Impedidos de produzir quantidade, os fazendeiros do sul da Bahia começaram a investir em qualidade. De olho no mercado gourmet, os produtores têm se dedicado ao cultivo de um cacau mais selecionado, com características aromáticas únicas, devido a cuidadosos processos de manejo do fruto. Faremos uma imersão no universo do cacau gourmet, acompanhando cada etapa do processo produtivo: plantio, colheita, classificação, fermentação, secagem, torra e, finalmente, a produção de um chocolate nacional diferenciado. Dentro de uma paisagem magnífica e hotéis paradisíacos como o Makenna Resort.



MONASTÉRIOS TRAPISTAS BELGAS, COM EDUARDO PASSARELLI

Os mosteiros trapistas belgas, são os produtores das melhores cervejas do mundo. As histórias nos fazem viajar no tempo. Como a da Orval, em Bruges, por exemplo; uma construção imponente ao lado das ruínas de onde antes foi o mosteiro. Tem toda a magia da fonte Mathilda, onde uma lenda conta que a viúva Mathilda Tuscany, após um dia de caça, enquanto bebia água deixou sua aliança cair. Ela ajoelhou e rezou, pedindo o anel de volta. De repente, uma truta saltou da água com sua aliança na boca e a devolveu. Mathilda exclamou que aquele era realmente um Val d'Or, Vale de Ouro em francês, daí o nome para a abadia.

Em gratidão, Mathilda ajudou com recursos na construção do mosteiro. A fonte existe até hoje e a truta com o anel na boca é o símbolo da Bruges. O passeio se alterna entre a história e a degustação de cervejas nos mosteiros trapistas da Antuérpia, Bruges, Poperinge, Poteaupre, Maillen e Bruxelas.



EXPEDIÇÃO NA AMAZÔNIA, COM A CHEF MANUELA SCALINI

A sabedoria ancestral e local da Amazônia é cheia de mitos e mistérios. Vamos experimentar desvendar alguns deles e aprender a usar essa sabedoria em nossa alimentação. Vamos visitar comunidades locais e aprender as técnicas de extração de frutos e raízes que serão usadas em nossas experiências gastronômicas, apurando nossos sentidos. Sabores e texturas exóticos para uns, alimentação e remédio para outros. Frutas exuberantes, raízes poderosas, folhas que curam. A bordo do Amazon Premium faremos uma viagem inesquecível dentro da cultura do Raw Food, uma grande tendência dentro da alta gastronomia.



CHAMPAGNE, BOURGOGNE E BORDEAUX, COM ALEXANDRA CORVO

As tradições das regiões produtoras dos vinhos mais importantes do mundo serão repassadas como na escola do vinho de Alexandra Corvo, cujo fundamento é ensinar o vinho de uma maneira onde o foco principal seja o... vinho. "Soa estranho, mas o que fazemos aqui é ensinar ao aluno a não esperar nada do vinho, e sim mergulhar e se perder em seus aromas e sabores e se deixar levar. Uma vez feito isso, aí sim. Saímos do estado "às cegas", como degustamos, e descobrimos de fato de onde vem, quais uvas, o produtor e o que fez com que o vinho fosse daquele jeito" – diz Alexandra. Entender a força do *terroir*, como e por que um vinho é como é, e tudo o que faz diferença. Vinhedos, escolas, degustações e hospedagem no Hotel Royal Champagne entre os vinhedos são algumas das atrações desse fascinante passeio.