

TOP GOURMET



A colunista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Gouté-Viagens e Vivências Gastronômicas



JORNADA CULINÁRIA NA AMAZÔNIA COM O CHEF PEDRO MIGUEL SCHIAFFINO

A culinária amazônica de Pedro Miguel Schiaffino surpreende e já conquistou o reconhecimento global: está entre “Os 50 Melhores Restaurantes do Mundo” por seus restaurantes Malabar e Amaz. Embarcamos nos sabores do mar, da montanha e da selva. Ao iniciarmos o menu degustação, entramos em um universo cheio de cores e formas

de preparo delicadas e criativas, uma característica dos chefs peruanos que sabem trabalhar os ingredientes com exatidão. Pedro trabalha ingredientes de diferentes origens e de influência dos povos indígenas, europeus e asiáticos em seu restaurante Malabar; na sua segunda casa, Amaz, ele se dedica totalmente aos ingredientes da Amazônia. “A Amazônia constantemente oferece sabores e aromas que eu nunca tinha imaginado”, afirma o chef. A Amazônia é um mundo natural



atemporal de ondulantes e enormes folhas de videiras torcidas em torno dos troncos de antigas árvores de fícus. Bromélias coloridas e brilhantes estão por todos os lados. Som de papagaios, macacos-esquilos brincando, botos-cor-de-rosa fazendo piruetas e agitando suas barbatanas por cima das águas escuras, e papafigos voando alto cruzando o céu azul compõem esse magnífico cenário. O rio Amazonas é originário da Cordilheira dos Andes e é considerado o mais longo rio do mundo, ele percorre 6.400 km, atravessando Brasil, Peru, Colômbia, Venezuela, Equador, Bolívia, Guiana, Suriname e Guiana Francesa. Um mundo abundante floresce entre as exuberantes margens cercadas de centenas de espécies da vida selvagem. Em novembro, o renomado chef Pedro Miguel convida para uma imersão nesse universo, a bordo do navio-butique Aqua Amazon. Navegando pelos rios quase inexplorados da Amazônia Peruana, serão feitas experiências gastronômicas, como aulas de culinária com os ingredientes locais e palestras. Em terra, ele

levará para visitas aos mercados. No cardápio, pratos como suflê de palmito, nhoque de banana de São Tomé e mandioca, e paiche grelhado com batatas huatia, além do ceviche peruano, com seus suculentos pedaços de peixe do rio recém-pescados, cebolas picantes, coentro e grãos de milho crocantes e carnudos. A navegação acompanhada pelo chef Pedro Miguel será dia 26 de novembro, percorrendo de Iquitos a Nauta, pelos rios Amazonas, Yarapa e Marañon. Embarque nessa jornada. Reservas goute@goute.com.br



Gouté –Viagens e Vivências Gastronômicas: goute.com.br
Contato: danihispagnol@goute.com.br