

CORREIO BRAZILIENSE

Para além de descobrir lugares, conhecer os sabores

Conhecer a culinária, provar sabores e cheiros são experiências de novos roteiros turísticos que prometem enriquecer não só o paladar como a bagagem cultural dos viajantes

LF - [Luíza Figueiredo*](mailto:luizafigueiredo.m@gmail.com) (mailto:luizafigueiredo.m@gmail.com).

postado em 02/03/2019 10:00 / atualizado em 27/02/2019 12:14



Dani na Índia, no estudo do Ayurveda no Himalayas

(foto: Arquivo Pessoal)

O simples fato de conhecer um lugar não é mais um quesito principal para sair de casa. Muitas vezes, a companhia perfeita é dada pelo cheiro que se sente a quilômetros de distância ou o sabor que surpreende o paladar e afaga os gostos do viajante. Conhecer uma região pela cultura gastronômica tem motivado as pessoas a enxergarem o lado saboroso do turismo. Dentro ou fora do país, a diferença dos temperos é o que faz o roteiro ser rico. Mas se engana quem pensa que é só chegar e ter a comida pronta na mesa; a vivência vai além. É no plantio e na colheita que tudo começa. Em algumas ocasiões, aulas no intuito de educar sobre determinado alimento fazem parte do pacote. O conhecimento começa assim que se aterriza em novos solos.

Chef de cozinha e ex-proprietária do restaurante Toro, em São Paulo, Dani Hispagnol viu a necessidade de ter uma agência de vivências gastronômicas quando percebeu que muitos amigos e clientes próximos lhe perguntavam sobre o que comer e fazer em alguns locais. Em 2008, abriu a Gouté e, desde então, oferta roteiros. “Eu trouxe a oportunidade de fazer viagens explorando diversos temas em grupos e depois desenhei roteiros personalizados para as pessoas fazerem viagens explorando a gastronomia dentro do tema: da terra ao prato, tanto dentro do Brasil quanto em outros destinos pelo mundo. Com especialistas ou sem”, ressalta.

Dani busca desenvolver o tipo de cozinha consciente. Os ingredientes que consome são cultivados em seu próprio sítio. A forma como passa ensinamentos ao público é reflexo de uma viagem à Índia, “passei meses estudando Ayurveda — significa a ciência da vida — e caminhando nos Himalayas entre pequenos povoados aprendendo formas ancestrais de cozinha. Estudamos os alimentos, a natureza e o ser humano”.

A agência oferece 12 tipos de experiências pelo mundo. “Meu perfil é proporcionar experiências que enriqueçam, de fato, o olhar das pessoas, mais que um perfil comercial, as vivências têm sempre um propósito maior que o

lucro. Muitas vezes invisto nas viagens porque acredito que o conhecimento que ela proporciona é importante para revisão de valores sociais, para consciência alimentar e ambiental e para cultura gastronômica de uma forma geral”, pondera.





Alessandra em restaurante de Arequipa

(foto: Arquivo Pessoal)

Alessandra dos Santos, professora, 42 anos, já fez roteiros para Portugal, Pernambuco e Santa Catarina. Conhecedora sobre gastronomia e nutrição — sua formação — o ano de 2018 lhe computou mais um destino, o Peru. “Foi o lugar de que mais gostei. Primeiro porque a cozinha do lugar está em evidência no mundo, temos grandes referências de chefe e tem uma base muito diversa”. Para ela, a bagagem que se leva de uma experiência gastronômica não tem comparação. “Elas (viagens) nos trazem experiências, não é só ir e conhecer os pontos turísticos que vemos em fotos, televisão, revistas ou filmes. A gente consegue vivenciar os modos locais, o modo da comunidade viver, de se comportar e se alimentar”, completa.

Viaje no sabor



Peru

Em 2016 ganhou o prêmio pelo World Travel Awards, na categoria de melhor destino de gastronomia do mundo. O jogo de sabores fortes com o aroma indiscutível apaixonou os visitantes. Estudar os famosos pratos tradicionais da região, como o ceviche, cuy ou ají de gallina, pode fazer parte do roteiro.

Provence

Terra da lavanda, do azeite e azeitona. A palavra de ordem que compõe a gastronomia local é delicadeza. Já pensou acompanhar o preparo de um ratatouille, tapenade ou até mesmo colher as famosas uvas para saborear um vinho?

Rio Grande do Sul

Famoso por ocupar uma grande área da Serra Gaúcha, a 120km de Porto Alegre, é um dos territórios mais famosos do Brasil. São mais de 30 vinícolas para conhecer, degustar e aprender.

Ilhéus

Responsável por agregar a rota do chocolate ou cacau, o trajeto faz ligação ao município de Uruçuca, Bahia. Todos os anos é celebrado o Festival Internacional do Chocolate e Cacau, (<https://chocolatfestival.com/bahia-2018/> (<https://chocolatfestival.com/bahia-2018/>)). Além disso, a região oferece experiências que incluem visitas no campo, desde a colheita até a degustação.

*** Estagiária sob supervisão de Taís Braga**

(61) 9881-5688

(https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/cidades/2019/01/29/interna_cidadesdf,7338673-como-receber-noticias-do-correio-todos-os-dias-no-seu-whatsapp.shtml)

Os comentários não representam a opinião do jornal e são de responsabilidade do autor.
As mensagens estão sujeitas a moderação prévia antes da publicação

© Copyright Correio Braziliense 2000 - 2019. todos os direitos reservados.