

Conexões saudáveis

Projeto IBITI abre um portal para o turismo local e de possibilidades do campo à mesa

Atrações naturais, passeios personalizados, instalações artísticas, charmosos spas, projetos ambientais e circuitos de imersão na natureza são um convite a descobrir novas formas de turismo em um empreendimento que foge do óbvio, onde a proposta é vivenciar a vida no campo e o dia a dia de uma comunidade local. Acompanho o desenvolvimento do projeto IBITI há alguns anos. A primeira hospedagem inaugurada em 2008 foi o Engenho Lodge, um casarão colonial de luxo com oito suítes amplas e mesas plurais e que hoje agrega outros dois modelos bem diversos. Há um salão amplo e um pátio interno onde o almoço é servido sobre o fogão a lenha. No jantar à la carte, os pratos são de chefs como Claude Troisgros e Pablo Oazen. O casarão atende também os hóspedes da Casa Carlinhos, uma casa de fazenda típica mineira, que está preparada para receber grupos com privacidade. Já o Village é o que mais me agrada por oferecer culinária vegetarianana. Localizado no Mogol, em uma pequena vila nas montanhas, está cercado de atrações naturais, atividades com a população local e de projetos ambientais como o Muriqui's



House. Além disso, o restaurante ali localizado, o Yucca, dirigido pelo Chef Mateus Abdo, é vegetariano, com cozinha criativa, orgânica, intimista e conectada com o salão. Ali, seguem a filosofia do campo à mesa e as hospedagens são rústicas e charmosas. O Humboldt Loft é construído em pau a pique; a Wangari Maathai homenageia a líder queniana; e a casa para família Guimarães Rosa é contemporânea. Na mesma Vila está o Gaia Café Encontro, que foi construído em

uma antiga venda do Mogol. Ali encontramos o tradicional café da roça, atrações musicais e outros alimentos e produtos naturais da Gaia. A terceira e última opção de hospedagem é o Remote, localizado em áreas isoladas da fazenda, que proporcionam maior imersão nos cenários naturais. Quem estiver hospedado no Spinoza ou Epicuro pode ser servido na própria casa ou no novo restaurante, o Areião, aberto também aos outros hóspedes. O ambiente arejado, iluminado e



rústico compõe com o cardápio: comida mineira feita no fogão a lenha com ingredientes da horta. Outra proposta gastronômica interessante fica localizada ao lado da horta e do moinho. O

Gaia Terroir é um espaço para o experimentalismo gastronômico baseado em três pilares: saudável, local e sazonal. Os pratos são preparados com 90% de ingredientes locais, sendo o

de maior abundância escolhido como a estrela quinzenal. Há uso de PANCs e flores de produção local.

+infos: ibiti.com



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté - Experiências Gastronômicas.
+ infos: goute.com.br