



Tfno: +34 910 31 24 40 // +34 930 12 08 65

Email: clientes@lusoviajes.com

Web: <https://www.circuitosdeviajes.com/>

Ficha viaje



Viaje de autor- Pasión Gastronómica y Vida Salvaje en el Sur São Paulo - Pantanal - Bonito

Viaje de autor- Pasión Gastronómica y Vida Salvaje en el Sur São Paulo - Pantanal - Bonito

Tres destinos diferentes atravesados por el hilo que teje para nosotros una experiencia inolvidable. Ese hilo es la gastronomía que nos ofrece cada región visitada, representación de su cultura, sus costumbres y una oportunidad para ampliar nuestro universo sensorial y nuestro el repertorio en la cocina. Aventuras no faltan en este recorrido creado y guiado por Carol Lima, profesional en turismo y apasionada por la cocina. A su lado conoceremos como locales los encantos ciudadanos de São Paulo, descubriremos la infinita vida salvaje del Pantanal y nos dejaremos llevar por las aguas claras de Bonito. Todo esto, mientras nuestro paladar se da una fiesta de sabores y nuestra creatividad se alimenta de nuevas aventuras, experiencias transformadoras y aprendizajes para toda la vida.

AEROPUERTO:

ENTRADA: GRU/CGH

SALIDA : CGR

Resumen del viaje

AEROPUERTO:

ENTRADA: GRU/CGH

SALIDA : CGR

- **DÍA 1 - Origen - São Paulo (C)**
- **DÍA 2 - São Paulo (D, A)**
- **DÍA 3 - São Paulo - Campo Grande - Pantanal (D, A, C)**
- **DÍA 4 - Pantanal (D, A, C)**
- **DÍA 5 - Pantanal (D, A, C)**
- **DÍA 6 - Pantanal - Bonito (D)**
- **DÍA 7 - Bonito (D, A)**
- **DÍA 8 - Bonito (D, C)**
- **DÍA 9 - Bonito - Campo Grande (D)**

- **Siglas:**

- **D** = Desayuno
- **A** = Almuerzo
- **C** = Cena

Itinerario ampliado

DÍA 1 - Origen - São Paulo (C)

Llegada al aeropuerto de São Paulo. Actualmente, con un área metropolitana en la que viven unos 22 millones de personas, São Paulo es una de las ciudades más intensas y diversas del mundo. La gran variedad de inmigrantes que llegaron desde finales del siglo XIX, la transformaron en un importante centro llenos de contrastes; su variada arquitectura, su infinita gastronomía, la gran cantidad de museos, galerías de arte, tiendas, lo antiguo, lo nuevo, la moda, el diseño, hacen que la oferta cultural y de ocio de esta metrópolis sea interminable. Después de nuestra llegada, tendremos la tarde libre para descansar. Podremos almorzar en algún sitio recomendado por nuestra autora y guía, como el Restaurante Tanit del Chef Oscar Bosch, ganador a mejor chef del año. También recomendamos visitar el mercado Pinheiros, pequeño en tamaño, pero grande en variedad y el más encantador de la ciudad. Más tarde nos reunimos en el lobby para escuchar la introducción a nuestro viaje gastronómico y en seguida vamos al restaurante Tordesilhas, donde la Chef Mara Salles va a preparar una cena especial para nuestro grupo con ingredientes típicos brasileros. Mientras tanto Ivo, que es el sommelier, nos dará una pequeña clase sobre las cachaças nacionales. Disfrutaremos un delicioso menú mientras comenzamos a comprender de qué se trata la gastronomía brasileña.

DÍA 2 - São Paulo (D, A)

Después de desayunar en nuestro hotel, iremos a la Escuela de Vilma Kovesi, pionera y visionaria al abrir una escuela de cocina en São Paulo en 1985, cuando percibió que muchos adultos salían de casa sin saber cocinar. Decidió entonces crear este centro de creatividad que busca desmitificar la cocina y poner al alcance de todos técnicas simples y avanzadas para que los alumnos aprendan a seguir su intuición a la hora de cocinar. Aquí, tendremos una maravillosa clase show con el equipo de la escuela y luego almorzaremos. Con el estómago lleno y el corazón contento podremos disfrutar la tarde libremente para hacer paseos por la ciudad y explorar las ofertas culturales y gastronómicas obedeciendo a nuestra curiosidad. Carol estará disponible para ayudar con recomendaciones.

DÍA 3 - São Paulo - Campo Grande - Pantanal (D, A, C)

Por la mañana vamos a volar al aeropuerto de Campo Grande, capital de Mato Grosso do Sul. Aquí nos espera una van que nos llevará a nuestro próximo destino en el Pantanal: la mayor planicie inundada del planeta y una extraordinaria reserva de vida salvaje. La variedad de aves es enorme, los peces son abundantes y hay una gran cantidad de especies como caimanes, ciervos, capibaras, osos hormigueros y hasta jaguares. Todo al alcance de la vista. Haremos una parada en el mercado municipal de Campo Grande para conocer los productos locales y del Cerrado que la comunidad indígena trae para vender; y quien ya esté con hambre, es el lugar perfecto para un snack. Después de la visita seguimos en la van hasta la Fazenda Corixão, propiedad de una familia típica pantanera que nos estará aguardando para un succulento almuerzo con ingredientes producidos allí mismo. Continuamos hasta la fazenda que nos alojará, donde nos recibirán Rita y Doio con un jugo refrescante. Hacemos check in, descansamos y en la tarde salimos a caminar hasta Vazante do Castelo para observar el atardecer y la vida salvaje a nuestro alrededor; aves y yacarés son frequentadores asiduos de las bahías, que también atraen mamíferos al principio y al final del día. ¡Cenamos a la moda pantanera y nos vamos a dormir!

DÍA 4 - Pantanal (D, A, C)

Justo después del desayuno vamos a comenzar a preparar queso fresco; lo dejaremos 2 horas en

remojo. Más tarde retornamos para terminar de preparar nuestro queso fresco y comenzamos también el queso Nicola. Seguramente nuestro apetito estará bien abierto, de manera que procedemos a almorzar en la fazenda y quizás hacer una pequeña siesta. Por la tarde vamos a salir en safari alrededor de la propiedad en un vehículo 4x4; esta es la oportunidad perfecta para observar la vida salvaje y los paisajes deslumbrantes que nos sirven de escenario en esta experiencia sensorial. Cena y alojamiento.

DÍA 5 - Pantanal (D, A, C)

Comenzamos el día bien temprano con una caminata por la zona, para conectar con la magia de la naturaleza en su despertar. Regresamos a tiempo para el desayuno y comenzar nuestras actividades. Lo primero que vamos a hacer es terminar nuestro queso Nicola, que dejamos toda la noche en remojo. Después de una mañana muy agitada con todas las preparaciones, haremos una salida de unas dos horas a caballo al margen de las aguas de la Vazante do Castelo. ¡Aquí almorzaremos una deliciosa barbacoa al campo, oportunidad perfecta para contemplar el paisaje y relajarnos! Regresamos a la fazenda en carro para hacer una pequeña pausa y descansar, pues al final de la tarde haremos una actividad de pesca de pirañas disfrutando el atardecer. Las pirañas pescadas serán usadas para cocinar un delicioso caldo a la hora de la cena, que será acompañado por otros platos.

DÍA 6 - Pantanal - Bonito (D)

Desayunamos y procedemos a hacer check out, ya que hoy nos espera un nuevo destino. Dejamos la pista de aterrizaje para volar hacia la ciudad de Aquidauana. Este sobrevuelo es uno de los puntos más emocionantes del viaje, ipues es la perfecta oportunidad para ver desde las alturas y comprender el maravilloso fenómeno geográfico del Pantanal! En Aquidauana haremos una breve parada antes de continuar en carro hasta Bonito, un municipio en el estado de Mato Grosso do Sul, famoso por su ecoturismo y sus magníficos paisajes naturales, especialmente los acuáticos en cuyos ríos de aguas cristalinas se puede descender flotando o buceando mientras se aprecia su variada vida salvaje. Llegamos directo a la posada y tendremos la tarde libre para acomodarnos en esta nueva locación y asimilar todo lo que hemos visto y sentido hasta el momento.

DÍA 7 - Bonito (D, A)

Dejamos la posada con destino a un recorrido fascinante que se llevará a cabo en medio de muchos bancos de peces en el Recanto Ecológico do Rio da Prata. Al llegar recibimos orientación y equipo. Estaremos rodeados por piraputangas, dourados, curimatás, piaus, matogrossinhos y otros peces de la zona. En el camino nos detendremos en el Vulcão Olho d'Água, un lugar en el que se puede bucear para sentir el agua que brota desde el fondo del río hasta encontrarnos con el Río da Prata; seguiremos el último tramo flotando en el agua o en un barco de apoyo (es nuestra elección ir flotando en la corriente o ir en el barco). Después del almuerzo vamos a visitar la Cachaçaria Taboa, donde haremos degustación de veinte variedades de cachaza Taboa y una visita a la tienda donde podemos comprar botellas únicas de Taboa con tamaños (50ml a 700ml) y precios variados, además de artesanías únicas hechas en la fábrica. Regresamos a la posada para descansar.

DÍA 8 - Bonito (D, C)

Este último día de aventura lo tendremos libre para disfrutar de la manera que mejor se acomode a nuestro estado de ánimo. Podremos escoger entre actividades opcionales o simplemente descansar en la belleza del paisaje y el alojamiento. Salir a caminar por los alrededores ya es una actividad llena de detalles interesantes. Y por la noche nos alistamos para nuestra gran cena de despedida en

el mejor restaurante de Bonito, la Casa do João. Aquí nos reuniremos a disfrutar de la deliciosa comida en el mejor ambiente, y junto con nuestra guía y acompañante Carol Lima podremos hacer un recuento de las experiencias que vivimos, lo que aprendimos, y lo mejor de esta inmersión gastronómica en Brasil.

DÍA 9 - Bonito - Campo Grande (D)

Salimos por la mañana hasta Campo Grande donde partiremos al próximo destino.

Siglas:

D = Desayuno

A = Almuerzo

C = Cena

AEROPUERTO:

ENTRADA: GRU/CGH

SALIDA : CGR

NOTA: Los menús y recetas pueden ser ajustados y adaptados de acuerdo con las necesidades de los viajeros, las cuales deben ser informadas con anticipación.

Incluido

- 8 noches de alojamiento y comidas:
 - São Paulo: 2N Hotel Nobile Paulista Prime con desayuno (<http://nobilehoteis.com.br/hoteis/nobile-paulista-prime/>)
 - Pantanal: 3N Fazenda Baia das Pedras FB (<http://www.baiadaspedras.com.br/>)
 - Bonito: 3N Pousada Águas de Bonito con desayuno (www.aguasdebonito.com.br)

- Traslados y tours con guía en español e inglés (excepto cuando indicado de otra manera a continuación):
 - PVT TRF IN GRU/CGH a Hotel solo conductor
 - PVT TRF hotel a restaurante
 - Cena de bienvenida Restaurante Tordesilhas
 - PVT HD Aula show Betty Kovesi con almuerzo 4h
 - PVT TRF OUT Hotel a GRU/CGH solo conductor
 - PVT TRF CGR a Fazenda Corixão (Pantanal de Nhecolândia)
 - Almuerzo en Fazenda Corixão
 - PVT TRF Fazenda Corixão a Fazenda Baia das Pedras em 4x4
 - HD AM Actividad Amanecer

- HD AM Aula Preparación de Queso

 - HD PM Salida en 4X4

 - HD AM Aula Preparación de Queso Parte 2

 - HD PM Actividades fazenda

 - PVT AIR TRF Pantanal Nhecolandia a Aquidauana

 - PVT TRF Aquidauana a Bonito

 - SIB HD AM Snorkel Rio da Prata con almuerzo 4h

 - SIB HD PM Fábrica Taboa 1h

 - Cena de despedida en Casa do João

 - PVT TRF Bonito a CGR solo conductor
- Guiado por la especialista Carol Lima desde el día 1 hasta el día 9 de viaje.

 - Soporte 24h de emergencia por Teléfono y WhatsApp en español e inglés.

No Incluido

- Transporte aéreo y tasas de aeropuerto

- Excursiones opcionales

- Las comidas no especificadas en el apartado "Incluye"

- Las bebidas, propinas y extras personales

- Cualquier concepto no mencionado como incluido

Condiciones

CONDICIONES DE RESERVA

- 1) Salida garantizada con mínimo 6 pax.
- 2) La confirmación del grupo se dará 90 días antes de la salida.
- 3) Grupo internacional con Guía Experto en Inglés, Español.
- 4) Será requerido el pago completo por los servicios 30 días antes de la salida.
- 5) Serán requeridos todos los detalles de los participantes (incluyendo seguro) 30 días antes de la salida.
- 6) Costos por Cancelación:
 - a. Hasta 90 días antes de la salida - 10% del precio total
 - b. Menos de 90 días antes de la salida - 100% del precio total
- 7) Lusoviajes exige obligatoriamente que todos los participantes estén cubiertos por un seguro de viaje apropiado. Este seguro debe incluir los siguientes requisitos mínimos: gastos médicos de emergencia y servicio de asistencia, repatriación médica y transporte, así como entierro, cremación o devolución de restos médicos. Lusoviajes recomienda extender el seguro para incluir beneficios adicionales como cancelación o reducción, seguro de accidentes personales, pérdida de equipaje, retrasos, etc.

Hoteles

Biografía

Biografía Carol Lima

Con más de 15 años de experiencia en turismo en Brasil y España, Carolina Lima combina su profesionalismo con una curiosidad insaciable por nuevos descubrimientos - especialmente en el área de comidas y bebidas. Pantanera de origen, su familia trabaja con ganado de corte hace décadas. Su interés por los sabores fue iniciado con las recetas típicas del Pantanal, como el arroz carretero, caribéu, farofa de paçoca, pasando por otras delicias regionales.

Vive en Barcelona hace 8 años, allí su pasión por la gastronomía encontró un hogar. Carol busca descubrir siempre nuevos sabores, lugares y personas, y todo esto se lo ofrece Cataluña. Aquí se especializó en pequeños productores de aceite de oliva, vinos y "cocina de terroir".

¡Compartir experiencias gastronómicas con las personas es el objetivo de la empresa que creó: Hola Olive! ¡Bienvenido a Barcelona!