



PUGLIA

Pão, azeite e vinho: comer e beber dos deuses

Com Esther Rapoport | 25 de outubro a 4 de novembro de 2018

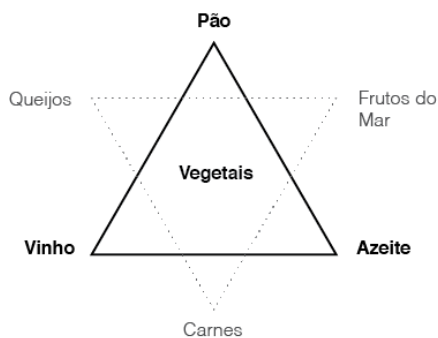
Magna Grécia italiana, a Puglia é região mais oriental da Itália. Sua marcada identidade mediterrânea está na tríade pão, azeite e vinho, consagrados à Ceres, Minerva e Baco. O pão patrimonializado de Altamura, o único de 'Denominação de Origem Protegida', os azeites das *masserie*, tradicionais propriedades rurais, e os potentes vinhos Primitivo, Nero di Troia e Negroamaro serão os narradores dessa extasiante jornada. Um percurso pelas culturas alimentares do mar e da terra também por meio da história e da arte. O homem neanderthal arcaico, os magníficos afrescos da basílica de Galatina, a arquitetura cônica dos *trulli* de Alberobello, e o peculiar barroco de Lecce se intercalam às variadas experiências sensoriais proporcionadas pelas tradições da região: da *burrata* e da *focaccia*, dos ouriços e polvos frescos, das *polpette al sugo* e carnes grelhadas, das conservas e doçaria de amêndoas, dos vinhos e licores. Com oficinas e degustações guiadas, uma verdadeira imersão na renomada 'Dieta Mediterrânea', em todas as suas modalidades: em petiscarias, restaurantes, fornos, vinícolas, osterias, açougues com grelha, *masserie*, queijarias, e diretamente do mar!

Roteiro resumido

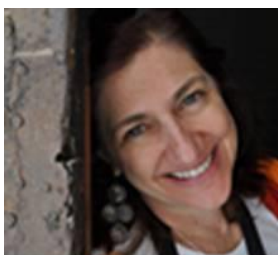
- Dia 1 - 25/10/2018 | Embarque no Brasil - Roma*
- Dia 2 - 26/10/2018 | Roma (conexão) - Bari - Fasano*
- Dia 3 - 27/10/2018 | Fasano - Trani - Castel del Monte - Fasano*
- Dia 4 - 28/10/2018 | Fasano - Alberobello - Polignano a Mare - Fasano*
- Dia 5 - 29/10/2018 | Fasano - Altamura - Fasano ('dia do pão')*
- Dia 6 - 30/10/2018 | Fasano - Matera - Fasano*
- Dia 7 - 31/10/2018 | Fasano - Conversano - Lecce ('dia do azeite')*
- Dia 8 - 01/11/2018 | Lecce - Galatina - Lecce*
- Dia 9 - 02/11/2018 | Lecce - Manduria - Lecce ('dia do vinho')*
- Dia 10 - 03/11/2018 | Lecce - Brindisi - Roma (conexão) - Embarque para o Brasil*
- Dia 11 - 04/11/2018 | Chegada ao Brasil*



Região da Puglia



Anfitriã Esther Rapoport



Graduada em História pela Universidade de São Paulo, com 40 anos de experiência na área do Turismo, trabalhou em diversas empresas do setor e fixou por 7 anos residência em Torino, na Itália, onde organizava, recebia e guiava grupos de turistas de todas as partes do mundo. Especializou-se em estudos sobre os aspectos da Gastronomia na História da Humanidade, tema que se tornou uma espinha dorsal nas viagens que conduz.



Roteiro detalhado

LEGENDA DE REFEIÇÕES INCLUSAS:

C = Café da manhã

A = Almoço

J = Jantar

Dia 1 – 25/10/2018 | Embarque no Brasil – Roma (-/-/-)

Embarque no Brasil com destino à Roma.

Dia 2 – 26/10/2018 | Roma (conexão) - Bari – Fasano (-/-/ J)

Chegada ao aeroporto de Roma, onde faremos conexão em voo com destino a Bari. Na chegada, traslado para o hotel de agriturismo Tenuta Monacelle, no município de Selva di Fasano, Monopoli. Sua estrutura arquitetônica é composta por “trulli”, típicos da região.

Dia 3 – sábado 27/10/2018 | Fasano – Trani – Castel del Monte - Fasano (C/A/-)

Dia de abertura da narrativa “território-paladares-história”. Nos direcionamos ao ponto mais ao norte da jornada: Trani. Localizada na costa adriática, a elegante cidade é conhecida como a “Pérola da Puglia”, famosa pela sua catedral normanda, do século X, dedicada ao santo patrono da cidade, San Nicola il Pellegrino, construída em um promontório com vista para o mar, é um dos símbolos da região. Sua marina é ideal para observar veleiros e barcos de pesca enquanto em seu centro histórico podemos contemplar igrejas medievais e passear por charmosas ruas pavimentadas ladeadas pelos “palazzi”.

Almoço de “apresentação adriática”: ouriços, lulas, polvos, mexilhões, camarões e peixes. Os pratos se apresentarão com as diversas formas e técnicas de cocção.

A tarde, visita a Castel del Monte. localizado a aproximadamente 45 minutos de Trani, onde filmaram parte do filme “O nome da Rosa”, inspirado na obra de Umberto Eco. Situado no planalto da Murgia, esse misterioso castelo fortaleza octogonal foi erguido por Federico II, no século XIII, e intriga tanto pela precisão matemática e astronômica de suas formas, quanto pela simbologia da qual foi imbuído. Único no mundo, e modelo singular da arquitetura militar medieval, a construção mescla elementos da antiguidade clássica, do oriente islâmico e do gótico do norte europeu, elementos que lhe renderam um lugar na lista de ‘Patrimônios Mundiais da UNESCO’. Retorno ao Hotel em Fasano.

Dia 4 – domingo 28/10/2018 | Fasano – Alberobello – Polignano a Mare – Fasano (C/A/-)

Neste dia, visitaremos a pitoresca cidade de Alberobello, local de milhares de “trulli”, construções a seco em pedras calcárias, de estrutura e telhados cônicos. Formam um conjunto único no mundo, razão pela qual a cidade foi declarada um Patrimônio Mundial da Humanidade pela UNESCO. Durante o almoço, descobriremos o lado “terra” da Puglia, em uma propriedade rural onde os animais são criados em liberdade e com uma dieta saudável. O restaurante de estrutura simples da propriedade serve um dos pratos mais tradicionais da região, as “bombettes”, fatias de vitelo, enroladas em pacetta e recheadas de queijo local, assadas no espeto (sua composição pode variar).

Final de tarde para relaxar e apreciar os encantos do pequeno vilarejo de origem grega, **Polignano a Mare**, cidade natal de Domenico Modugno, autor de “Volare”. Sobre um complexo de falésias calcárias de 20 metros de altura e uma vista magnífica para o Adriático, a cidade é atualmente um prestigioso polo cultural, cidade de poetas, pintores, atores e artistas do mundo todo.

Dia 5 – segunda 29/10/2018 | Fasano – Altamura – Fasano (C/A/-)

Dia dedicado ao pão! Seguiremos até Altamura, conhecida como “a cidade do pão”, por possuir o único pão com Denominação de Origem Protegida (D.O.P) da Itália. O “Pane di Altamura” é produzido com grãos da região da Murgia e segue um antigo sistema de produção, os quais lhe conferem uma fragrância característica, a casca crocante e um interior macio, além de sua considerável durabilidade, aspectos que fazem dele o mais famoso pão da Itália. Visitaremos o “panificio” e teremos o privilégio de participar desse processo de produção único, em uma oficina de pães e “focaccine”.

Visita ao “caseificio” onde se produz a “mozzarella” fresca (“de fio”). Ouviremos dos mestres queijeros sobre essa arte milenar e veremos sua produção. Degustaremos outros produtos de excelência, como a ricotta fresca, a burrata, provolas, “scamorze”, “pecorino”, “lingotto”...

O almoço será uma “tavolata” de pães, “focaccine”, queijos, antipasti, azeite e vinhos

Retorno a Fasano e final de tarde livre.

Dia 6 – terça 30/10/2018 | Fasano – Matera – Fasano (C/-/-)

Após o café da manhã, continuaremos a explorar a região da Murgia. Visitaremos o complexo pré-histórico do “Uomo di Altamura”, onde em uma gruta foi encontrado o esqueleto de um raríssimo *homo neanderthalensis* “arcaico” (entre 200 e 40 mil anos atrás), que ficou mundialmente conhecido como o “Homem de Altamura”.

À tarde, seguiremos para Matera, cidade Patrimônio da Humanidade e protegida pela UNESCO, e que carrega o título de terceira mais antiga cidade continuamente habitada do mundo,

juntamente com Aleppo e Jericó. Conhecida como cidade subterrânea, seus famosos "sassi", espécie de casas escavadas em rocha calcária, formam um ambiente bastante peculiar, transformando a cidade em cenário de grandes filmes e documentários, como "A Paixão de Cristo", de Mel Gibson. Retorno ao hotel em Fasano para pernoite.

Dia 7 – quarta 31/10/2018 | Fasano – Conversano – Lecce (C/A/-)

Dia dedicado ao azeite! Este dia será dedicado à experiência única de acompanhar o processo de colheita, seleção, processamento e produção do azeite de oliva extravirgem em um estabelecimento chamado "frantoio", tipo de estabelecimento secular na região de olivais de Conversano. Teremos uma breve introdução ao tema, seu uso inicial para ritos religiosos, cosméticos e para a iluminação de templos, culminando na culinária, em seguida uma degustação guiada. Conheceremos diversos produtos genuínos, que portam em si a essência e o sabor do mediterrâneo. Almoço tradicional no próprio local. Tarde livre. No final do dia, viagem terrestre até Lecce, onde pernoitaremos.

Dia 8 – quinta 01/11/2018 | Lecce – Galatina – Lecce (C/A/-)

Neste dia, teremos a manhã livre para explorar a importante cidade barroca de Lecce, conhecida como a "Florença do Sul". Cidade de arte, história, arqueologia, lojas e tradições culinárias salentinas. No limite entre o Adriático e o Jônico, ponto mais ao sudeste da península, a pequena cidade de Otranto, emoldurada por um mar profundamente azul que carrega em si vestígios de um passado multicultural. Visitaremos a Cattedrale di Santa Maria Annunziata, para ver as impressionantes 813 ossadas dos "mártires de Otranto", em ocasião de uma invasão turca no século XV. Após o almoço em Otranto, seguiremos para a pouco conhecida cidade de Galatina, onde descobriremos a incrível Basilica di Santa Caterina di Alessandria, fascinante construção do final do século XIV. Considerada a "Cappella Sistina" do Sul da Itália por seus excepcionais afrescos e sua arquitetura, que funde elementos dos estilos românico, gótico, normando e bizantino, essa joia foi construída com o patrocínio de Marie d'Enguien, esposa do mais rico nobre salentino, Raimondello del Balzo, em sua memória. Não se sabe quais foram os pintores contratados para a execução dos minuciosos inúmeros trabalhos que recobrem o teto e paredes. O conjunto indica que estes trouxeram inovações renascentistas para o sul da Itália. Retorno ao hotel em Lecce para pernoite.



Dia 9 – sexta 02/11/2018 | Lecce – Manduria – Lecce (C/A/-)

Dia dedicado ao vinho! Pela manhã seguiremos para os vinhedos e vinícolas da Manduria, na belíssima região de Taranto, onde é produzido o potente vinho “Primitivo di Manduria”. A variedade de uva da qual este vinho é feito, chamada Primitivo, é muito tradicional nesta parte da Itália, as origens dessas videiras ainda são incertas, porém acredita-se que tenham sido levadas para a região pelos gregos, há cerca de dois mil anos.

Após a visita, retornaremos até Lecce.

Dia 10 – sábado 03/11/2018 | Lecce – Brindisi – Roma (conexão) – Embarque para o Brasil (C/-/-)

Após o café da manhã, traslado para a o aeroporto de Brindisi, para embarque com destino a Roma, onde faremos conexão em voo de retorno ao Brasil.

Dia 11 – domingo 04/11/2018 | Chegada ao Brasil (-/-/-)

Hospedagem

Fasano | Tenuta Monacelle

<http://www.tenutamonacelle.com/>

Categoria 4 estrelas | Quarto standard

Lecce | Hotel La Fiermontina Urban Resort

<http://www.lafiermontina.com/>

Categoria 5 estrelas | Quarto superior

Valores

Parte terrestre | Em Euros (€) por pessoa

a. Grupo a partir de 8 pessoas:

	Valor	Pagamento	Taxas e Impostos
<i>Quarto duplo</i>	€ 6.125,00	Entrada € 2.150,00 + 5 x € 795,00	€ 280,00
<i>Quarto single</i>	€ 7.610,00	Entrada € 2.685,00 + 5 x € 985,00	€ 340,00

Desconto de 5% para pagamento à vista

Parcelamento em todos os cartões de crédito ou em cheque

Taxas e impostos serão pagos juntamente com a entrada

Para solicitar reserva | EUR 500,00 por pessoa

Enviar ficha cadastral preenchida e cópia do passaporte

+ INCLUI

Acompanhamento da anfitriã Esther Rapoport;

Acompanhamento de guia local (falando português ou espanhol) durante os passeios turísticos;

Hospedagem nos hotéis citados acima (ou similares), incluindo café da manhã;

Refeições citadas no roteiro de acordo com a informação na legenda;

Entradas nos locais especificados no roteiro;

Transporte privativo para o grupo (somente para os deslocamentos previstos no roteiro);

Traslado aeroporto/hotel/aeroporto*;

**Para horários de voos diferentes do grupo, por favor, consulte-nos sobre preço suplementar para transfer privativo.*

Assistência de viagem (Classic da Assit-Card) para pessoas com até 69 anos**.

***Acima de 69 anos, favor consulte-nos sobre condições diferenciadas*

- NÃO INCLUI

Vistos;

Voos internacionais ou domésticos;

Early check-in ou Late check-out;

Maleteiros (carregadores);

Upgrades de hotel e/ou apartamento;

Despesas pessoais tais como: lavanderia, telefonemas, internet, refeições, entre outros;

Visitas ou concertos não citados como inclusos;

Refeições não citadas como inclusas;

Bebidas nas refeições;

Gorjetas aos guias, motoristas e em restaurantes;

Qualquer item não citado acima como incluso;

Opcionais

Parte Aérea internacional (sugerida)

Cia Aérea	Voo	Origem	Destino	Saída	Hora	Chegada	Hora	Tempo
Alitalia	675	SP, Guarulhos	Roma	25/out	15:50	26/out	07:05	11h15
Alitalia	1617	Roma	Bari	26/out	09:10	26/out	10:20	01h05
Alitalia	1634	Brindisi	Roma	03/nov	19:25	03/nov	20:35	01h10
Alitalia	674	Roma	SP, Guarulhos	03/nov	22:05	04/nov	07:25	12h20

Consulte-nos para saber:

- Valores e condições de pagamento da parte aérea

- Valores adicionais de traslado privativo em caso de voos diferentes do grupo

Documentos necessários

Vistos | Brasileiros estão isentos de visto a turismo.

Vacinas | Não necessita

Passaporte | Validade mínima de 3 meses, contados a partir da data final da viagem.

Seguro | É necessário que todos os brasileiros embarquem com o comprovante de seguro viagem com cobertura mínima de € 30.000,00 englobando assistência médica/hospitalar e repatriação.

INFORMAÇÕES E RESERVAS:

11 3045-7740 | latitudes@latitudes.com.br