Tour Perù

PERÙ DELIZIOSO DELUXE

8 GIORNI / 7 NOTTI -

T TO

TOUR INDIVIDUALE -



GUIDE LOCALI IN ITALIANO

IL MEGLIO del tour:

- Il centro di tostatura artigianale del caffé a Lima
- Tour gastronomico e lezioni culinarie ad Arequipa
- La preparazione della pachamanca, piatto tipico
- · La maestosità di Machu Picchu

Partenze: giornaliere da Lima

minimo 2 partecipanti

Pasti: 7 colazioni, 4 pranzi, 4 cene

Assistenza 24 h su 24 in italiano



SISTEMAZIONI PREVISTE

DELUXE

Lima: Casa Andina Premium Arequipa: Hampton Cuzco: Casa Andina Premium Aguas Calientes: El Mapi



DIARIO del tour:

1° GIORNO: LIMA

Arrivo a Lima, trasferimento e sistemazione in hotel. Cena libera e pernottamento.

2° GIORNO: LIMA - AREQUIPA

Prima colazione in hotel. Partenza per il quartiere coloniale e boemo di Barranco, per visitare un piccolo centro di tostatura artigianale di caffè, dove ogni giorno vengono scelti e selezionati i migliori chicchi, dai quali si ottiene il miglior caffè organico della città. Successivamente visita ad un giardino segreto dove si degusterà un milkshake di lucuma (tipico frutto peruviano), sotto lo stesso albero da cui è stato raccolto. Si prosegue poi fino ad un mercato tradizionale nel quartiere di San Isidro per conoscere e provare i frutti locali che hanno influenzato la gastronomia mondiale. La tappa successiva è presso il ristorante Embarcadero 41, una delle migliori cevicheria della città, ubicato nel quartiere di Miraflores; qui, si avrà l'opportunità di preparare un pisco sour con un barman professionale e apprendere i segreti della realizzazione di un ceviche perfetto, preparandolo con l'aiuto dello chef. L'ultima sosta è presso il rinomato ristorante Huaca Pucllana per un pranzo gourmet. Al termine trasferimento in aeroporto per prendere il volo verso Arequipa. Arrivo, trasferimento in hotel. Cena e pernottamento.

3° GIORNO: AREQUIPA

Prima colazione in hotel. Mattinata dedicata ad un tour gastronomico: esperienza culinaria con lezioni interattive di cucina dirette dal Sig. Roger Falcón, figlio della proprietaria di una delle picanterías più tipiche di Arequipa situata nel quartiere di Characato. Roger, con grande intelligenza, ha raggiunto un mix tra le conoscenze ancestrali di sua madre e i nuovi concetti culinari. aprendo nel centro di Areguipa le picanterías La Benita de Los Claustros e Victoria nel secondo isolato della via San Francisco. Nei racconti delle storie ed aneddoti tipicamente arechipegni, Roger combina le sue conoscenze e studi sulla cucina arechipegna tradizionale e le sue abitudini in un autentico ambiente da picantería, mostrando 500 anni di storia gastronomica, architettura e ideologia. Nel pomeriggio, visita del centro storico e del convento di Santa Catalina. Rientro in hotel. Cena e pernottamento

4° GIORNO: AREQUIPA - CUZCO

Prima colazione in hotel. Trasferimento in aeroporto per prendere il volo verso Cuzco. Arrivo e trasferimento in hotel. Mattinata a disposizione. Nel pomeriggio visita pedonale del centro storico, inclusi gli ingressi alla Cattedrale e al Convento di Santo

Domingo, complesso archeologico di Coricancha. Al termine trasferimento alle rovine vicine di Sacsayhuaman, Qenqo, Puca Pucara e Tambomachay. In serata, cena nel MAP Café. Situato nel cortile centrale del Museo di Arte Precolombiana, il MAP Café serve piatti eccezionali preparati con ingredienti tipici regionali che esaltano i sapori classici della cucina peruviana, a cui si aggiunge un tocco molto personale e originale. Al termine, rientro in hotel e pernottamento.

5° GIORNO: CUZCO – VALLE SACRA – CUZCO

Prima colazione in hotel. Giornata dedicata alla pachamanca, piatto tipico dell'antico Perù a base di differenti carni, patate, mais ed erbe aromatiche andine, avvolte in foglie di banano; il tutto viene cucinato in una buca con pietre incandescenti e ricoperta di terra. Si visterà un mercato locale, per poi recarsi nel luogo dove verrà preparata la pachamanca: li uno chef insegnerà come prepararla. Mentre questa cuoce sottoterra, si assisterà ad una cerimonia in onore della Pachamama, la madre terra per ringraziarla così, degli alimenti e prodotti che offre per cibarsi. Dopo la degustazione, trasferimento in hotel e resto del pomeriggio a disposizione. Cena libera e pernottamento.

6° GIORNO: CUZCO – AGUAS CALIENTES

Prima colazione in hotel. Giornata

dedicata alla visita del mercato del paese di Pisaq ed il complesso di Ollantaytambo nella Valle Sacra, pranzo incluso presso il Wayra Restaurant. Dopo la visita, trasferimento alla stazione ferroviaria e partenza per Aguas Calientes. All'arrivo, incontro con il personale dell'hotel e trasferimento a piedi in hotel. Cena libera e pernottamento.

7° GIORNO: AGUAS CALIENTES -MACHU PICCHU - CUZCO

Prima colazione in hotel. Incontro con la guida e trasferimento a piedi alla stazione dei bus per la risalita fino al sito archeologico di Machu Picchu. Visita guidata della cittadella attraverso la Piazza principale, gli appartamenti Reali, il Tempio delle Tre Finestre, la Torre Circolare, il Sacro Orologio Solare ed il cimitero. Al termine della visita, pranzo al Sanctuary Lodge. Rientro ad Aguas Calientes a bordo del treno. Arrivo e trasferimento a Cuzco. Cena libera e pernottamento

8° GIORNO: CUZCO - LIMA

Prima colazione e trasferimento in aeroporto.

