

BRASIL

O Brasil para ser redescoberto em jornadas repletas de emoção por belezas naturais quase intocadas. Uma seleção de experiências e destinos pensados para um retorno ao que há de mais autêntico em cada região do país



ESTRADA PARA AREQUIPA

No altiplano peruano, Arequipa é dona de excepcional arquitetura com pedras vulcânicas e uma rica história colonial

Por Juliana A. Saad



Adormecido, o Misti é um dos três vulcões que cercam Arequipa

O Peru não é só Machu Picchu, Cusco, Lima e sua explosão gastronômica dos últimos anos. Ao sul do país, uma linda cidade colonial e seu entorno de paisagens lunares, moldadas por vulcões, merece estar no seu horizonte de viagens: Arequipa. A arquitetura personalíssima, com pedras brancas e rosadas que se compactaram há milhões de anos a partir das espumas e vapores das erupções vulcânicas, fez dela a Cidade Branca – com direito a uma lenda local idealizando que em épocas passadas a Lua se separou da Terra, mas felizmente se esqueceu de levar Arequipa.

Cidade natal do escritor Mario Vargas Llosa e Patrimônio da Humanidade pela Unesco, Arequipa foi fundada pelos índios aimaras procedentes do Lago Titicaca e se desenvolveu com a presença dos conquistadores espanhóis a partir do início do século 16, que a consideravam uma escala ideal em sua rota ligando as minas de prata de Potosí (na atual Bolívia) ao Oceano Pacífico. Hoje, com cerca de 1 milhão de habitantes, é a segunda maior cidade peruana após Lima e já passou por diversos terremotos e erupções de seus vulcões mais próximos: Misti, Chachani e Pichu Pichu, todos perto dos 6 mil metros de altitude. Atualmente adormecidos, são considerados guardiões de Arequipa.

A primeira impressão, e também um resumo da cidade, está na Plaza de Armas, com seus jardins do século 18 e vastas construções coloniais ornadas com balcões e arcos que ocupam três lados da praça. É ali que pulsa a vida social da cidade. A imensa Catedral de Arequipa, equipada com o maior órgão musical da América do Sul, é um exemplo perfeito do

(cidade) Lepretre Pierre/Getty Images, (monastério) Vito Fusco/Getty Images

A cidade colonial entre montanhas, deserto e vulcões andinos no sul do Peru é uma grande descoberta



Monasterio de Santa Catalina



Plaza de Armas: vida social, jardins do século 18 e construções coloniais do porte da imponente Catedral de Arequipa

barroco andino: uma mistura de plantas, animais e desenhos bordam as paredes de pedra branca, que adquirem um tom dourado ao pôr do sol. A praça é cercada por galerias e lojinhas que vendem o melhor do artesanato arequipenho, como joias de prata, pashminas e peças feitas com a finíssima lã de vicunha e tecidos andinos. E bem ao lado, fica mais um

exemplo da arquitetura religiosa da cidade, a Iglesia de la Compania, dos jesuítas, com sua grandiosa fachada esculpida e seu altar-mor coberto com folhas de ouro.

Outro espetáculo arquitetônico está a sete minutos a pé da Plaza de Armas: o Monasterio de Santa Catalina, convento erguido em 1579, que ocupa 20 mil metros quadrados dentro da cidade e tem vida própria. Conta-se que os nobres costumavam seguir a tradição de dedicar suas segundas filhas ao ofício religioso católico e

faziam isso de forma peculiar para os padrões de um convento: construíam casas para elas, inclusive com direito a levar servas, dentro do imenso complexo com muros de até quatro metros de altura.

Hoje aberto ao público, é uma forte atração turística de Arequipa, com um labirinto de ruas, ruelas, jardins e capelas, além de claustros com suas cozinhas rústicas. Pomares e até mesmo uma fonte de água cercam as construções, tudo nas cores branca, ocre e azul-índigo.

Os mercados e a arquitetura religiosa de Arequipa, como a Iglesia de la Compania (abaixo), concentram a atenção dos visitantes

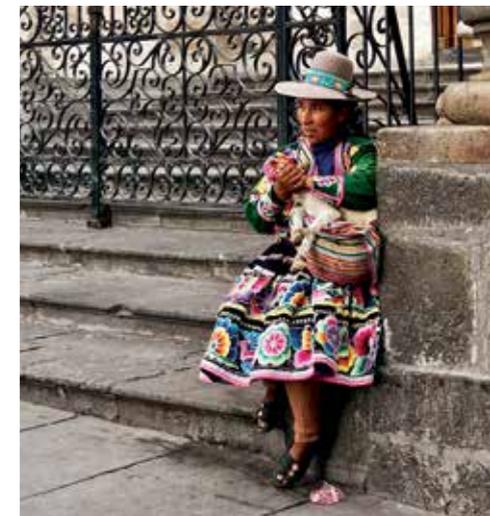
A poucas quadras do monastério, fica a Casa Museo Mario Vargas Llosa, na casa onde o escritor – prêmio Nobel de Literatura – passou o primeiro ano de vida. A visita guiada às várias salas da casa é interativa e imersiva, com uma sucessão de histórias sendo contadas através de hologramas, cenários, vídeos e reproduções de etapas de sua vida, além de livros, móveis, objetos e fotografias da família e de amigos famosos. Do lado de fora da casa, funciona um teatro com seu nome.

Mercado

E para conhecer os hábitos de uma cidade, nada melhor do que ir a um de seus mercados. O tradicional San Camilo, não longe da Plaza de Armas, é pleno de barracões que vendem de tudo: frutas como *chirimoya*, *lucuma*, *sapote*, *granadilla* e sucos feitos com elas, legumes, conservas, carnes e laticínios, além de lojinhas que vendem *pan con chicharron*, o famoso sanduíche de carne de porco peruano, além de pescados, pimentas, dezenas de variedades de milho e de batata e... os tradicionais *sombreros*, chapéus lindos de palha, feltro e outros materiais. A visita ao mercado San Camilo é um delicioso mergulho sociocultural na região.

Vida com vista

Para uma vista espetacular da cidade, da área em volta e dos vulcões, o ideal é ir ao Mirador Sachaca e, dependendo da hora, com direito a um pôr do sol impactante.



Vulcões, *terrazas* e lagunas

Um passeio para incluir nos planos da viagem aponta na direção da Reserva Nacional Salinas y Aguada Blanca, a 4.350 metros de altitude, no altiplano sul peruano. No caminho, as curvas da estrada fininha contornam vales, *terrazas* e pequenos povoados. O passeio ascendente (cerca de 3 horas de carro desde Arequipa) revela grandiosas paisagens e culmina em belas lagunas e salinas, onde se veem flamingos. As lagunas são cercadas pelos Vulcões Chachani (6.075 metros de altitude) e Pichu Pichu (5.664 metros de altitude), e no entorno os animais silvestres se alimentam nos *bofedales*, pântanos ricos em minerais. Na *road trip*, as nuvens revelam incríveis vislumbres do Vulcão

Misti (5.825 metros de altitude), com seu cume brilhante, e te fazem sentir como em um filme de aventura. Alpacas, vicunhas, lhamas e guanacos desfilam livremente, como deve ser em uma reserva natural. As *terrazas* de cultivo agrícola (milho e batata, principalmente), que estão ali desde a época pré-inca (século 12), ziguezagueiam as montanhas e são marca registrada da região. Por todo lado, veem-se montes de pedras empilhadas, são as *apachetas*. Na cultura dos povos quéchua e aimara, as *apachetas* são oferendas aos deuses incas que residem nas montanhas. Os visitantes replicam a prática de coletar as pedras encontradas pelo caminho e erguer esses pequenos monumentos.

Paisagens lunares e cânions

À noroeste de Arequipa, ficam as Canteras de Añashuayco e Culebrillas, pedreiras que desenham cânions e relevos lunares na paisagem. De lá saíram e ainda saem as pedras brancas e rosadas das construções da cidade, chamadas *ignimbritos* e compostas de cristais e fragmentos de rocha em massa (lava) vulcânica. Em 2014, a técnica de trabalho nessas pedreiras, imutável nos últimos 400 anos, foi declarada Patrimônio Cultural Imaterial do Peru. Elas nascem aos pés do Vulcão Chachani e se estendem por 18 quilômetros, sendo também conhecidas como Canteras de Sillar, nome popular das pedras.



Gastronômica e autêntica



Arequipa é um reduto *foodie*. E para conhecer os sabores locais, vale procurar cozinhas de autor, que fundem os produtos regionais com técnicas ancestrais arequipenhas e vibe contemporânea, como o Restaurante Salamanto, do chef Paul Perea. Reserve uma mesa e escolha os menus-degustação que combinam espetacularmente os quatro elementos – um vegetariano, La Sagrada Familia, e outro chamado La Monarquía Arequipeña, com peixes, aves e carnes, como o lombo de alpaca em cinzas cítricas. Vinhos regionais e drinks surpreendentes feitos com vodca de quinoa e destilados peruanos, como o *pisco sour*, acompanham. O chef Perea, graduado na Le Cordon Bleu em Lima, trabalhou em vários restaurantes antes de retornar à sua cidade natal para celebrar os produtos regionais em criações surpreendentes. Ele mantém ainda o restaurante italiano Opis Trattoria, a Cebicheria Litoral 480 km e o Kawsai Bar, em um rooftop. Bem ao lado de um dos acessos ao Monasterio Santa Catalina, na rua de mesmo nome, tem o Chicha, restaurante do celebrado chef peruano Gastón Acurio, que valoriza a comida peruana e arequipenha em particular. Se preferir um lanche rápido, a simpática cafeteria La Despensa fica na mesma Rua Santa Catalina. É ótima pedida com seus doces e pasteleria típicos. Peça um *queso helado arequipeño*, sorvete local feito de leite e especiarias. —

teresa perez indica

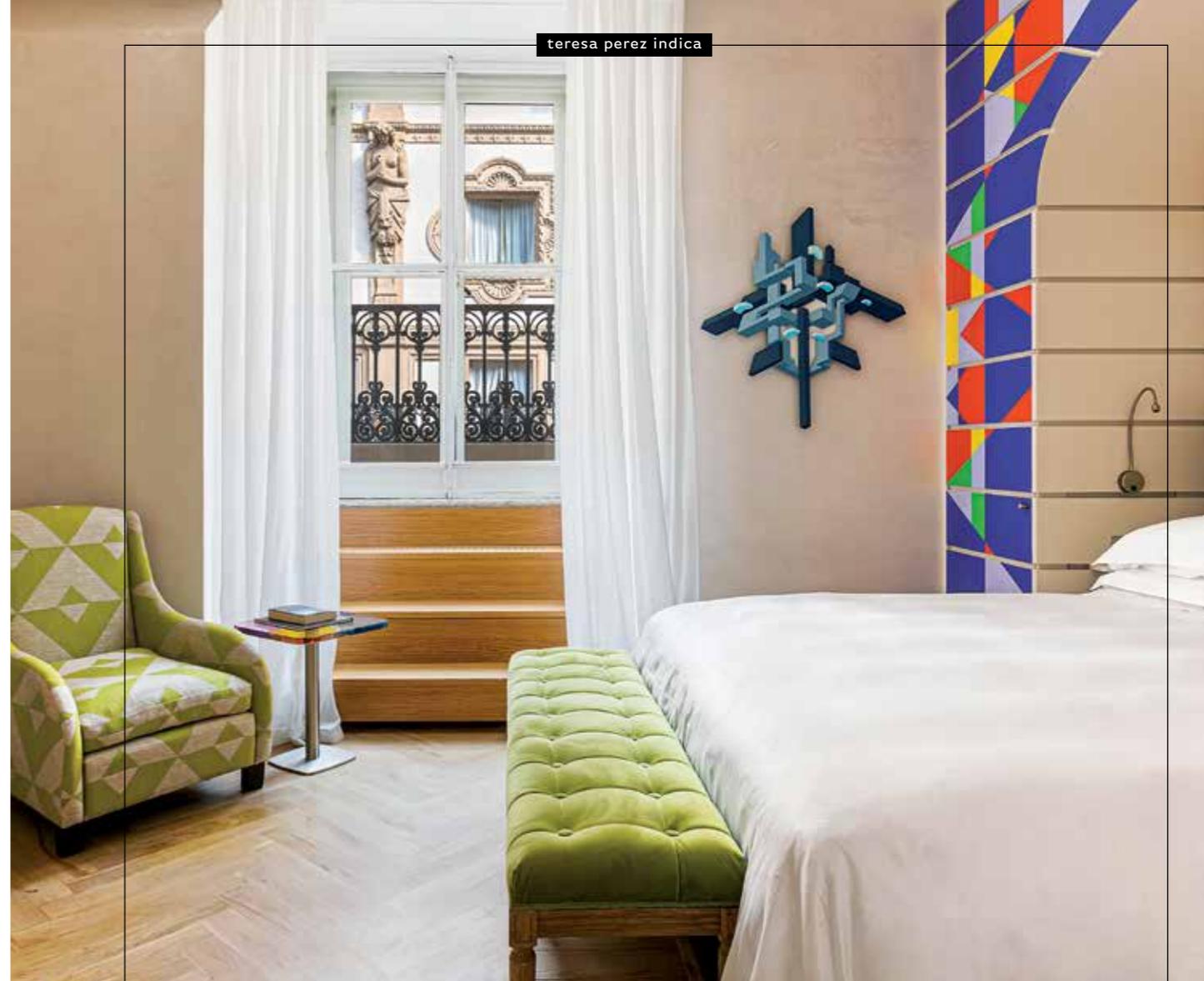
QUANDO IR

Abril a outubro

ONDE FICAR

CIRQA: conforto despreziosamente luxuoso e originalidade definem o CIRQA, que leva a selo Relais & Châteaux. Alojado em um antigo mosteiro de 1583, fica no epicentro da cidade colonial, a poucos passos de suas principais atrações. A decoração de cada um de seus 11 quartos, mobiliados com objetos e tecidos artesanais em tons suaves e acessórios contemporâneos, revela banheiras de pé e tetos abobadados. O hotel tem como ponto central um lounge-pátio, com sofás, fogueiras e peles de alpaca (onde são servidos coquetéis e refeições ao ar livre), e ao fundo o Alma, seu celebrado restaurante envidraçado. Passeios guiados imperdíveis revelam os marcos culturais da cidade colonial e as experiências naturais da área, como os vulcões e os salares da Reserva Nacional Salinas y Aguada Blanca.

Foto Juliana A. Saad



teresa perez indica

Galleria Vik Milano — Milão, Itália

◆ GALLERIA VIK MILANO ◆

Moda, design, arquitetura, História – difícil definir quais atrativos se destacam mais em Milão. A cidade italiana preserva uma herança cultural riquíssima sem deixar de olhar para o futuro. Em uma das suas áreas mais sofisticadas, o Galleria Vik Milano está instalado dentro da Galleria Vittorio Emanuele e tem como principal inspiração a arte moderna do século 20. Suas suítes com varandas particulares exibem obras de arte originais, assinadas por artistas italianos e internacionais, enquanto a gastronomia italiana, uma das mais conceituadas do mundo, está muito bem representada pelos restaurantes Vikissimo, que não abre mão de produtos orgânicos e locais no seu cardápio, e pelo I Dodici Gatti Pizzeria, que serve pizzas genuinamente napolitanas.

ISSN 2357 - 7452 **RS 19,00**



9772357745200 098

TERESAPEREZ.COM.BR

