



JARDIN BIOLOGIQUE VISITE

Expériences_Demi-journée

Chez Sol y Luna, nous pensons que les meilleurs souvenirs se construisent grâce aux papilles gustatives, c'est pourquoi la gastronomie a toujours été l'une de nos principales priorités.

Au cours de cette visite du jardin, nous offrons à nos hôtes la possibilité de découvrir les origines biologiques de nos plats et leur lien avec la cuisine et la culture andines traditionnelles. Notre chef dirige cette sortie décontractée dans une ferme voisine et sur notre marché local, ce qui permet aux clients de développer un véritable goût pour la cuisine péruvienne et d'apprécier les anciennes techniques et traditions culinaires de la Vallée Sacrée qui remontent à l'époque inca.

À Sol y Luna, nous avons pris la décision délibérée de ne pas avoir nos propres jardins, mais de soutenir les communautés locales en formant les agriculteurs locaux à cultiver des ingrédients exceptionnels, frais et biologiques - notamment du quinoa, des pommes de terre, des herbes, des épices et de nombreux autres légumes - que nous utilisons dans les plats que nous servons dans nos restaurants Killa Wasi et Wayra.

Les visiteurs verront nos producteurs locaux à l'œuvre et découvriront les techniques agricoles ancestrales, les systèmes d'irrigation, le calendrier agricole et la rotation des cultures. Ils auront l'occasion de comprendre comment identifier les produits indigènes et d'en apprendre davantage sur leurs propriétés nutritionnelles et leur utilisation dans les plats locaux.

Horaire: De 8:00 am à 12:00 pm
(sur demande)
Durée de la visite: 3h

Lieu: Parcelles, champs et fermes dans les communautés voisines, ainsi que marchés de producteurs à Urubamba ou autres, selon les préférences des clients.

Des visites de jardins biologiques peuvent être organisées sur demande, à partir de 2 personnes et jusqu'à un maximum de 15.



VIRTUOSO.



SERANDIPIANS

Fundo Huicho lote A5 08661 Urubamba (Cusco - Peru)
T: (51_84) 60_6200 info@hotelsolyluna.com www.hotelsolyluna.com