CULINÁRIA POR VIENTO SUR



Aqui no Sol y Luna, acreditamos que as melhores lembranças são feitas por meio de nossas papilas gustativas, por isso a gastronomia sempre foi uma de nossas principais prioridades.

Durante esse passeio pelo jardim, oferecemos aos hóspedes a oportunidade de aprender sobre as origens orgânicas de nossos pratos e sua conexão com a culinária e a cultura andinas tradicionais. Nosso chef conduz esse passeio descontraído a uma fazenda próxima e ao nosso mercado local, permitindo que os hóspedes desenvolvam um verdadeiro sabor da culinária peruana e apreciem as antigas técnicas e tradições culinárias do Vale Sagrado que remontam à época dos incas.

Tomamos uma decisão consciente no Sol y Luna de não ter nossas próprias hortas, mas de apoiar as comunidades locais, treinando os agricultores locais para cultivar ingredientes excepcionais, frescos e orgânicos, incluindo quinoa, batatas, ervas, temperos e muitos outros vegetais, para uso nos pratos que servimos em nossos restaurantes Killa Wasi e Wayra. Os hóspedes verão nossos produtores locais em ação, aprendendo sobre técnicas agrícolas ancestrais, sistemas de irrigação, o calendário agrícola e a rotação de culturas. Haverá a oportunidade de entender como identificar produtos nativos e aprender mais sobre suas propriedades nutricionais e usos em pratos locais.

Horário: Das 8:00 às 12:00 (mediante solicitação) Duração: 3h

Local: Terrenos, campos e fazendas nas comunidades vizinhas, bem como mercados de produtores em Urubamba ou outros, dependendo das preferências dos participantes.

Os passeios em jardins orgânicos podem ser realizados mediante solicitação, para um mínimo de 2 pessoas e um máximo de 15.







