



PERU

DAVID HERTZ & PRIMETOURL

26 de outubro a 02 de novembro de 2025

Gastronomia como conexão

As grandes viagens são aquelas em que nos conectamos – com as pessoas, com o local, com a cultura. O Peru, com seu modo de vida, sua agricultura milenar e sua geografia característica, resgata sua ancestralidade, seu povo e sua cultura vibrante e, assim, dita a Nova Gastronomia. O líder desse movimento é o Chef Virgilio Martinez e sua irmã, Malena que juntos fundaram a fundação Mater e o restaurante Central. Essa é uma viagem em que os melhores restaurantes são apenas uma das partes do nosso inesquecível percurso. A experiência proporciona acesso direto a restaurantes de excelência, visitas às comunidades locais que vivem da produção e diversidade dos alimentos, permitindo uma imersão autêntica em seus saberes e desafios. Durante o percurso, há espaço para conversas significativas com líderes de projetos inovadores que transformam o país, revelando histórias potentes de impacto.



DAVID HERTZ – O IDEALIZADOR DA VIAGEM

David Hertz é um empreendedor social que transforma realidades por meio da gastronomia. Com alma de peregrino, viajou por sete anos em sua juventude e levou esse espírito explorador e empreendedor para sua organização social, a Gastromotiva. Em 2013, esteve pela primeira vez no Peru, a convite do chef Gaston Acurio, para palestrar no Mistura — o maior evento gastronômico do país, que refletia a ambição peruana de se consolidar como destino gastronômico e catalisador do desenvolvimento local. Esse encontro o inspirou a criar um movimento global de gastronomia social, conectando-se com projetos de impacto transformador em mais de 30 países, sempre com um olhar atento, humano e carismático voltado às comunidades locais. Agora, David deseja inspirar mais pessoas a viajar com ele e desenvolver um olhar sensível por meio da linguagem da gastronomia — promovendo um turismo de experiência que estimule a transformação pessoal e crie conexões genuínas com líderes e agentes locais que impulsionam esse movimento no Peru.





O PROGRAMA

IMERSÕES CULTURAIS E GASTRONÔMICAS

PRINCIPAL OBJETIVO:

Oferecer uma experiência autêntica que conecta cultura e propósito por meio da culinária peruana, unindo tradição, inovação e impacto social positivo.

DATA PREVISTA:

26 de outubro a 02 de novembro de 2025.

PARTICIPANTES:

10 convidados + 02 staffs David Hertz

PROGRAMAÇÃO

26 de outubro

Domingo | Lima

- Chegada pela manhã em Lima
- Transfer para o hotel e check-in
- Almoço no Almacén Cevichería (organizado por David Hertz)
- Happy hour de boas vindas no hotel Belmond Miraflores Park
- Jantar livre

27 de outubro

Segunda-feira | Lima

- Café da manhã no hotel
- Visita privativa ao Museu de Osma e Experiência Sensorial de Café e Chocolate no El Cacaotal
- Almoço livre
- Jantar no restaurante Central (organizado por David Hertz)

28 de outubro

Terça-feira | Lima

- Café da manhã no hotel
- Visita e almoço no INIA (organizado por David Hertz)
- Jantar no restaurante Kjolle (organizado por David Hertz)

PROGRAMAÇÃO

29 de outubro

Quarta-feira |
Lima / Vale Sagrado

- Café da manhã no hotel
- Check-out e transfer para o aeroporto
- Voo para Cusco, chegada prevista as 09hrs.
- Transfer para o hotel Tambo Del Inka e check-in
- Visita privativa ao sítio arqueológico de Pisac, Awanacancha e Ollantaytambo
- Almoço na Casa Hacienda Orihuela
- Jantar livre

30 de outubro

Quinta-feira |
Vale Sagrado

- Café da manhã no hotel
- Visita privativa a Moray
- Almoço no Mil Centro (organizado por David Hertz)
- Jantar no hotel Tambo del Inka

31 de outubro

Sexta-feira |
Valle Sagrado / Cusco

- Café da manhã no hotel
- Trem para Machu Picchu (trem Vistadome)
- Visita privativa a Machu Picchu
- Almoço no restaurante Sumaq
- Retorno para Cusco (trem Vistadome)
- Jantar no restaurante do hotel Belmond Monasterio

PROGRAMAÇÃO

01 de novembro

Sábado | Cusco

- Café da manhã no hotel
- Visita privativa de meio dia por Coricancha, incluindo a Catedral e Mercado San Pedro
- Almoço no MAP café
- Visita a pé, ao bairro boêmio de San Blas
- Happy hour de encerramento no hotel Belmond Monasterio
- Sugestão de jantar no restaurante Mauka* (organizado por David Hertz)

**valor do jantar e transporte não incluso na proposta*

02 de novembro

Domingo | Cusco

- Café da manhã no hotel
- Check-out
- Sugestão de almoço no restaurante Tifa* (organizado por David Hertz)
- Transfer para o aeroporto

**valor do almoço e transporte não incluso na proposta*

***Programação sujeita à alteração*

ROTEIRO

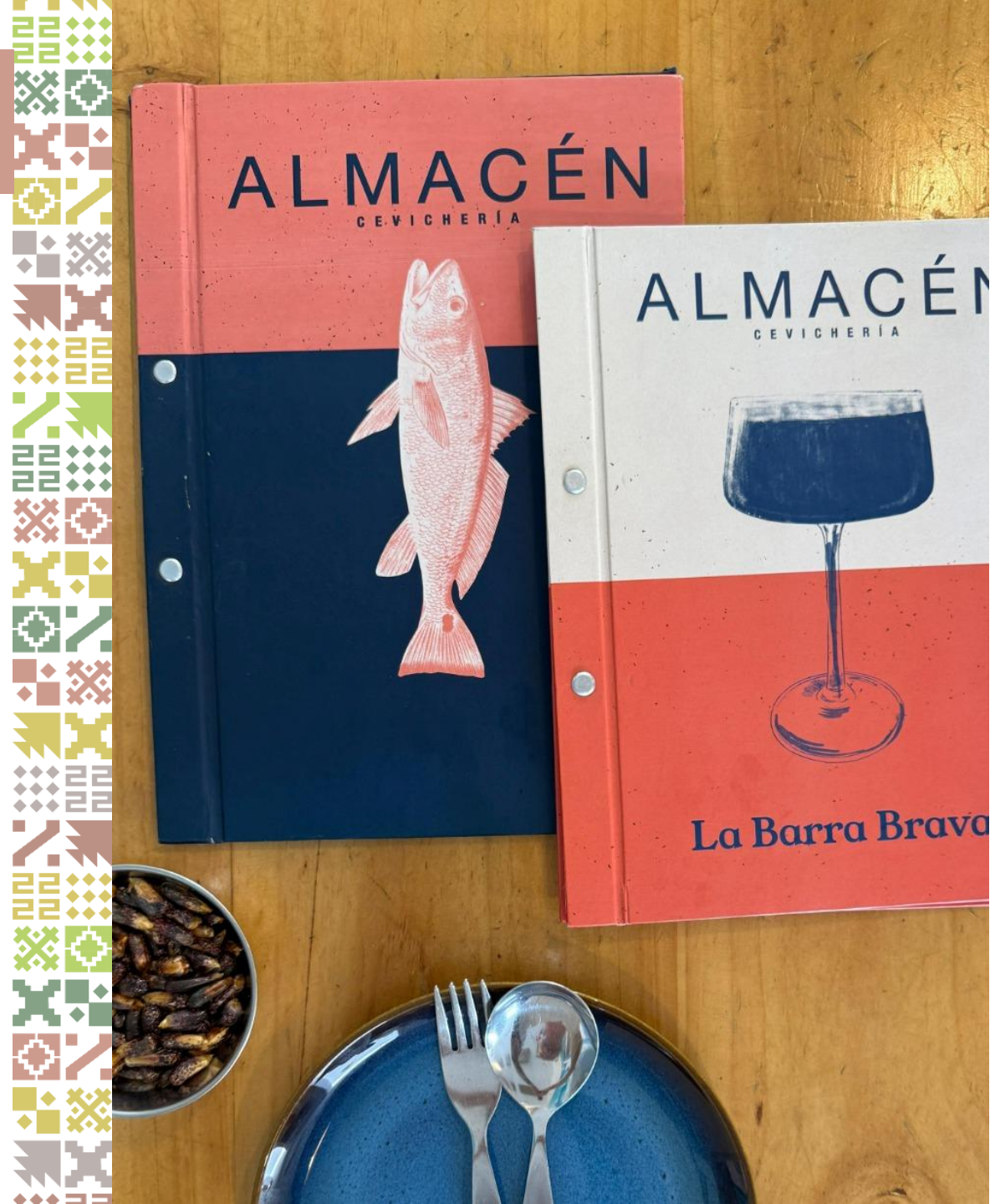
1º DIA – 26/10/2025 - LIMA

Chegada ao aeroporto de Lima, assistência no desembarque por um coordenador local e traslado privativo ao hotel Belmond Miraflores Park.

Almoço no restaurante **Almacén Cevichería**

Uma cevicheria com alma, que reinventa o conceito tradicional, unindo criatividade e respeito ao produto fresco do mar peruano. Cada prato, cada sabor e cada sensação convidam a se aventurar e desfrutar de uma verdadeira experiência gastronômica.

Ao final do dia, um happy hour de boas vindas no hotel.



ROTEIRO

2º DIA – 27/10/2025 - LIMA

Visita privativa ao **Museu Pedro de Osma**

Museu que abriga a maior coleção de arte do vice-reinado do Peru, revelando a riqueza artística e cultural do país em uma elegante mansão histórica.

Experiência Sensorial de Café e Chocolate no **El Cacaotal**

Espaço dedicado a celebrar dois dos grandes tesouros do Peru: o café e o chocolate Nesta experiência sensorial aromas, sabores e histórias se revelam, mostrando toda a riqueza e diversidade desses produtos emblemáticos.

Jantar no restaurante **Central** - melhor restaurante do mundo em 2023.
Menu degustação

Com um cardápio cuidadosamente elaborado para conduzir os clientes pela diversidade dos ecossistemas peruanos, o Central guia seu público por uma miríade de paisagens naturais categorizadas por altitude — das profundezas do Oceano Pacífico, abaixo do nível do mar, até os picos andinos.



RESTAURANTE CENTRAL

VIRGÍLIO MARTINEZ

Virgilio Martínez é renomado por destacar e promover a biodiversidade e as paisagens do Peru no cenário gastronômico global. Nascido em Lima, em 31 de agosto de 1977, é fundador e proprietário do restaurante Central, em Lima, do MIL, em Cusco, e do Maz, em Tóquio, além de co-criador do Mater.

Após viajar e atuar em cozinhas ao redor do mundo, Virgilio sentiu uma necessidade profunda de retornar ao Peru e se reconectar com sua terra, seu povo e sua cultura. Isso o levou à fundação do Central, em 2008, marcando o início de uma jornada transformadora. Seu lema, “Lá fora há mais”, sintetiza sua filosofia de constante exploração e aprendizado, inspirando a equipe do Mater a ultrapassar limites convencionais, físicos e mentais.

O trabalho de Virgilio está profundamente enraizado nos diversos ecossistemas e altitudes do Peru. Ao explorar e compreender essas paisagens — da costa aos Andes e à floresta amazônica —, ele reafirma seu compromisso com uma filosofia baseada na altitude, que não apenas orienta sua cozinha, mas também inspira uma relação mais profunda de apreciação e preservação do mundo natural.





EL CACAOTAL

EXPERIÊNCIA SENSORIAL DE CAFÉ E CHOCOLATE

O El Cacaotal é uma loja e centro de degustação que promove uma imersão no universo do café e do chocolate peruano, gerando um importante impacto social. Trabalha diretamente com pequenos produtores e cooperativas de várias regiões do Peru, promovendo o comércio justo e a valorização de ingredientes locais. A experiência apoia a geração de renda nas comunidades rurais, estimula o consumo ético e sustentável, fortalece cadeias produtivas responsáveis e contribui para o empoderamento feminino, especialmente de mulheres agricultoras envolvidas no cultivo de cacau e café.

ROTEIRO

3º DIA – 28/10/2025 - LIMA

Visita e almoço no **INIA - Instituto Nacional de Innovación Agraria**

Principal órgão do Peru voltado à pesquisa, inovação e desenvolvimento no setor agrícola. Sua missão é promover a competitividade e a sustentabilidade da agricultura por meio de ciência, melhoramento genético e transferência de tecnologia para produtores e comunidades rurais.

Jantar no restaurante **Kjolle** - 16º melhor restaurante do mundo.

No mesmo edifício que abriga o Central, mas em um ambiente mais intimista, o Kjolle oferece uma proposta de culinária contemporânea e autoral. A chef Pía León reinventa pratos típicos com delicadeza, explorando cores, texturas e temperaturas em criações que revelam sua identidade gastronômica.



Kjolle

RESTAURANTE KJOLLE

PIÁ LEÓN

A carreira de Pía León começou há mais de 15 anos, aos 21 anos de idade, quando ela entrou para a cozinha do restaurante Central, reconhecido várias vezes como o melhor da América Latina e, em 2023, como o melhor do mundo pela The World's 50 Best Restaurants. Lá, ela rapidamente foi promovida a chef principal e permaneceu comandando a cozinha por 10 anos.

Hoje, embora ainda co-dirija as cozinhas do Central e do MIL Centro ao lado de seu marido Virgilio Martínez, Pía é a chef-proprietária do Kjolle, seu próprio projeto.

Sua curiosidade de ir além do produto, sua sensibilidade para se conectar com as pessoas e criar comunidade, e sua apreciação pelas artes e artesanato colocaram Pía sob os holofotes do mundo.







ROTEIRO

4º DIA – 29/10/2025 – LIMA / VALE SAGRADO

Voo para Cusco, chegada e transfer ao hotel no Vale Sagrado
Sugestão: LA 2009 Lima / Cusco 07:35 09:00

Durante o percurso até o hotel, **visita a Awanakancha** - o "palácio do tecido", uma exposição de têxteis e camelídeos sul-americanos.

Visita ao sítio arqueológico de Pisac - maior complexo de terraços da região e uma obra-prima da agricultura do Império Inca e a Awanakancha, um centro de exposição de têxteis e camelídeos considerado um museu vivo.

Almoço na Casa Hacienda Orihuela - uma autêntica experiência da culinária peruana em um ambiente que reúne valioso acervo de cerâmicas, pinturas e fotografias de arte popular e colonial. Cercada por eucaliptos e espécies nativas, o local combina tradição, cultura e natureza em perfeita harmonia.

Visita ao povoado de Ollantaytambo – no vilarejo, está a Fortaleza de Ollantaytambo, conhecida como uma antiga cidade de descanso e alojamento para quem percorria longas distância

5º DIA – 30/10/2025 - VALE SAGRADO

Visita à **Moray**

impressionante sítio arqueológico situado nos Andes, conhecido por suas terraças circulares em formato de anfiteatro, revelando a engenhosidade dos incas na adaptação da agricultura às variações climáticas.

Almoço no **MIL Centro** (De 3h a 6h de experiência).
menu-degustação

Localizado no sítio arqueológico inca de Moray, o MIL une gastronomia e pesquisa em uma proposta que valoriza ingredientes nativos e técnicas locais. Antes da refeição, os visitantes embarcam em uma jornada no coração dos Andes, projetada para explorar e se conectar com a natureza, seja caminhando por uma trilha botânica, com plantas locais e participando de práticas tradicionais, até tingir com plantas locais. Cada etapa da experiência é cuidadosamente desenhada para promover o aprendizado e o contato genuíno com o modo de vida das comunidades vizinhas de Mulla'as-Misminay e K'acllaracca.

Jantar no restaurante do Hotel Tambo Del Inka.





MIL CENTRO

EXPERIÊNCIA DEGUSTAÇÃO NO MIL CENTRO

O Restaurante MIL Centro, idealizado pelo chef Virgilio Martínez, vai muito além da gastronomia: é um projeto de impacto social e ambiental, localizado no coração do Vale Sagrado dos Incas. Em parceria com comunidades andinas locais, promove a valorização de ingredientes nativos e práticas agrícolas ancestrais, gerando renda e oportunidades sustentáveis. Integrado ao centro de pesquisa Mater Iniciativa, o MIL também atua na preservação dos ecossistemas andinos, fomentando a educação, a troca de saberes e a conservação cultural e ambiental da região.



MIL CENTRO

LUIS DAVID VALDERRAMA SILVA

Luis David Valderrama Silva (Lima, Peru, 1987) estudou na Escola de Chefs da Universidade San Ignacio de Loyola (USIL), em Lima. Após concluir seus estudos, em 2015, começou a trabalhar no restaurante Central de Virgilio Martínez, em Lima (eleito o melhor do mundo em 2023 pela The World's 50 Best Restaurants). Um ano depois, após passar por todas as diferentes áreas da cozinha, Valderrama foi promovido para liderar a área criativa do restaurante.

Em 2018, Valderrama desempenhou um papel fundamental na abertura do novo projeto de Virgilio, Malena Martínez e Pía León: o restaurante e centro de pesquisa MIL, localizado em Moray, Cusco. Desde então, Valderrama lidera a cozinha como chef executivo do MIL.



ROTEIRO

6º DIA – 31/10/2025 – VALE SAGRADO / CUSCO

Trem de Ollantaytambo a Águas Calientes, a bordo do elegante Vistadome. Trajeto: 1h30

Visita a **Machu Picchu**

Conhecida como a "cidade perdida dos Incas". Acredita-se que este sítio arqueológico tenha sido construído por volta de 1450 pelo Inca Pachacútec como uma residência de descanso. No entanto, cerca de um século depois, a cidade foi abandonada após a chegada dos espanhóis, escapando da destruição que afetou outros assentamentos incas.

Almoço no restaurante do hotel Sumaq.

Retorno de trem e transfer para o hotel em Cusco.

Jantar no restaurante do hotel Belmond Monasterio

ROTEIRO

7º DIA – 01/11/2025 - CUSCO

Visita a **Koricancha**

Um dos templos mais importantes do Império, seguido pela imponente Catedral de Cusco, com sua arte sacra e arquitetura colonial. Encerrando no Mercado de San Pedro, conhecido por sua atmosfera vibrante, produtos locais e artesanato típico.

Visita ao **Mercado de San Pedro**

Um dos mais tradicionais de Cusco, com atmosfera vibrante, produtos típicos da região e artesanato andino em um ambiente autêntico e vibrante

Almoço no **restaurante MAP Café.**

instalado no pátio interno do Museu de Arte Pré-Colombiana, o restaurante ganhou destaque por sua releitura refinada dos clássicos da culinária peruana.

Walking tour pelo bairro de **San Blas**

O grupo visitará a Igreja de San Blas, conhecida por seu impressionante púlpito de madeira.



ROTEIRO

7º DIA – 01/11/2025 – CUSCO (continuação)

Happy hour de encerramento no hotel.

Jantar opcional* no restaurante Mauka – *dirigido pela Chef Peruana Pía Leon*

Dedicado a resgatar ingredientes perdidos e preservar plantações ameaçadas de extinção, o Mauka atua em parceria com agricultores locais para oferecer uma experiência que celebra a abundância e a diversidade dos sabores de Cusco.

**valor do jantar e transporte não incluso na proposta.*

8º DIA – 02/11/2025 - CUSCO

Check-out do hotel

Sugestão de almoço no restaurante Tifa **opcional*

Transfer privativo para o aeroporto de Cusco, com assistência de um coordenador local

Retorno ao Brasil.

**valor do almoço e transporte não incluso na proposta.*

Machu Picchu



PRIMETOURL
Viagens & Experiências



HOSPEDAGEM EM LIMA

Miraflores Park, A Belmond Hotel

O Miraflores Park – A Belmond Hotel é um símbolo de elegância e exclusividade em Lima, localizado no prestigiado bairro de Miraflores, com uma vista privilegiada para o Oceano Pacífico. Cercado por parques, boutiques de luxo, galerias de arte e restaurantes de renome, o hotel oferece acomodações amplas, silenciosas e cuidadosamente decoradas, que combinam design contemporâneo com toques autênticos da cultura local.

Na gastronomia, o destaque fica por conta do Tragaluz, restaurante renomado que apresenta uma fusão sofisticada entre os sabores peruanos e influências internacionais, em um ambiente moderno e acolhedor. Complementando a experiência, o Belo Bar no rooftop oferece uma das vistas mais impressionantes de Lima, especialmente ao pôr do sol, acompanhado por uma carta exclusiva de drinks e petiscos. Para momentos de lazer e bem-estar, o hotel dispõe de uma piscina de borda infinita no último andar, com uma vista panorâmica do oceano. Além disso, o spa e a academia contam com serviços e infraestrutura de alto padrão, garantindo conforto e relaxamento aos hóspedes.

Miraflores Park, A Belmond Hotel





HOSPEDAGEM NO VALLE SAGRADO

Tambo Del Inka Resort & Spa, Valle Sagrado

O Tambo del Inka Resort & Spa – Valle Sagrado está localizado no coração do Vale Sagrado, combinando luxo, conforto e uma profunda conexão com a rica cultura e a natureza exuberante do Peru. Cercado por paisagens montanhosas impressionantes e próximo à histórica cidade de Urubamba, dispõe de acomodações que harmonizam o conforto contemporâneo com elementos tradicionais andinos. Os quartos são espaçosos, climatizados e contam com varandas que oferecem vistas panorâmicas deslumbrantes dos vales e montanhas ao redor. A gastronomia no Tambo del Inka se destaca por sua valorização dos ingredientes locais e técnicas ancestrais, proporcionando uma experiência culinária autêntica com sofisticação e refinamento. Para o lazer e bem-estar, há um spa internacional, com tratamentos inspirados na medicina tradicional andina, além de uma piscina aquecida, academia completa e áreas de relaxamento.

Tambo Del Inka Resort & Spa, Valle Sagrado





HOSPEDAGEM EM CUSCO

Belmond Monasterio, Cusco

O Belmond Hotel Monasterio é um marco histórico situado no coração da cidade, instalado em um antigo mosteiro do século XVI que preserva a riqueza arquitetônica colonial espanhola combinada com a herança inca. O hotel oferece uma experiência onde o luxo contemporâneo se entrelaça com a história de Cusco, proporcionando uma imersão cultural incomparável.

Localizado a poucos passos da Plaza de Armas, o Belmond Monasterio contam com quartos decorados, combinando o charme colonial com conforto, ambientes acolhedores e detalhes que remetem à cultura local. A gastronomia destaca-se por sua cozinha que valoriza ingredientes peruanos frescos e técnicas contemporâneas. Para o lazer e bem-estar, o Belmond Monasterio oferece um spa com tratamentos inspirados nas tradições andinas, além de espaços tranquilos para relaxamento e meditação.

Belmond Monasterio, Cusco



VIAGEM DE TREM

TREM VISTADOME

O Vistadome é uma das experiências ferroviárias mais emblemáticas do Peru, oferecendo uma jornada confortável e imersiva pelas paisagens deslumbrantes que conectam o Vale Sagrado a Machu Picchu. Projetado para proporcionar aos viajantes uma conexão mais íntima com a natureza, o Vistadome se destaca por seus vagões panorâmicos envidraçados, que permitem uma visão privilegiada das montanhas, rios e vilarejos andinos ao longo do trajeto.

Os assentos são espaçosos e ergonômicos, garantindo conforto durante todo o percurso. O serviço de bordo inclui lanches gourmet inspirados na culinária local, além de bebidas quentes e frias cuidadosamente selecionadas. Durante a viagem, os passageiros também têm a oportunidade de vivenciar apresentações culturais a bordo, que refletem a riqueza das tradições peruanas.



TREM VISTADOME



INVESTIMENTO

ACOMODAÇÃO + TREM VISTADOME	Em apartamento single (valor por pessoa)	Em apartamento duplo (valor por pessoa)
Belmond Miraflores Park, Lima <i>City View Club Junior Suite</i>	US\$ 13.817,61	US\$ 11.047,34
Tambo Del Inka Resort & Spa, Valle Sagrado <i>Deluxe room</i>		
Belmond Monasterio, Cusco <i>Superior room</i>		

O QUE ESTÁ INCLUSO NO PROGRAMA

INCLUI:

- Assistência no embarque em Guarulhos e no desembarque no Aeroporto Internacional de Lima;
- Traslados de chegada e saída em veículo privativo ou compartilhado com demais participantes, em caso de chegada/saída em grupo (aeroporto x hotel x aeroporto) com coordenador local;
- Hospedagem em acomodação single ou duplo com café da manhã, sendo:
 - 03 noites em Lima (de 26 a 29/10); 02 noites em Vale Sagrado (de 29 a 31/10); 02 noites em Cusco (de 31/10 a 02/11);
- Refeições: 06 almoços e 04 jantares com 2 bebidas não alcoólicas por pessoa;
- Passagem aérea de Lima para Cusco em classe econômica;
- Bilhete de trem Vistadome de Machu Picchu para Cusco (ida e volta);
- Passeios e ingressos para as atrações, conforme mencionadas na programação;
- Transportes para todos os deslocamentos conforme programação;
- Acompanhamento de guia local em todas as atividades turísticas;
- Acompanhamento de coordenador Primetour durante toda a viagem;
- Seguro viagem com cobertura de até US\$ 75.000,00 para despesas médicas e hospitalares para os participantes com voo de origem do Brasil.

O QUE NÃO ESTÁ INCLUSO NO PROGRAMA

NÃO INCLUI:

- Passagem aérea Brasil – Peru - Brasil;
- Early check-in ou late check-out nas hospedagens (mediante solicitação e custo adicional);
- Transporte ou deslocamento não citados na proposta;
- Refeições não citadas na proposta;
- Documentação para viagem (passaporte, vistos e vacinas);
- Despesas pessoais e gorjetas;
- Qualquer outro serviço não citado na proposta.

OBRIGADO!

PRIMETOURL
Viagens & Experiências

