



## THE CHEF'S TOUR COLLECTION

### Apresentamos o conceito THE CHEF'S TOUR COLLECTION.

Um projeto de viagens gastronómicas que proporcionarão as melhores experiências e degustações com Chefs, os seus produtos, os produtores e suas regiões. Uma coleção de viagens com os Chefs mais conceituados que não vão querer perder.



## ILHA DA MADEIRA



A primeira viagem "The Chef's Tour Collection" começa na Ilha da Madeira, uma região que prima pelo tradicional e pelo contemporâneo, onde os diversos produtos regionais, de grande qualidade, permitem a elaboração de um variado menu de especialidades gastronómicas que vão desde a cozinha regional até à cozinha internacional, passando ainda pelo gourmet. Desde a tradição gastronómica secular aos novos produtos, trabalhados por grandes Chefs, esta é uma viagem que mostra a Gastronomia da Ilha da Madeira em todo o seu esplendor.

*Isabel Faria, The Chef's Tour Collection*

## PROGRAMA DA VIAGEM

### 1º Dia - 16 de julho – Sexta-Feira – LISBOA ou PORTO / FUNCHAL

Comparência no aeroporto escolhido para encontro com representante The Chef's Tour Collection, para formalidades de check in e embarque em voo direto com destino ao Funchal.

Chegada e assistência local no Aeroporto do Funchal. Deixando o aeroporto internacional de Cristiano Ronaldo, o madeirense mais famoso do mundo, e já de autocarro iniciamos a 1ª Viagem Gastronómica do "THE TOUR CHEF'S TOUR COLLECTION", com destino à capital da ilha, com um breve desvio para a antiga estrada do aeroporto, para desfrutar da 1ª grande panorâmica da Baía do Funchal. O Miradouro das Neves, a 283 metros acima do nível do mar, estende-se desde a baía até às Ilhas Desertas e é um "amor à primeira vista" para todos os viajantes que chegam à Madeira. Continuação da viagem até ao centro do Funchal, para subida até à Estrada Monumental e à zona hoteleira, onde se encontra o Belmond REID'S PALACE Hotel, a casa dos viajantes gastrónomos nos próximos dias.

Formalidades de pre-check in e entrega de bagagem aos serviço do hotel para subida aos quartos.

Depois do avião e do autocarro irá seguramente saber bem uma breve e agradável caminhada até ao RESTAURANTE TERREIRO, onde o Chef Carlos Gonçalves nos espera para almoço. Após o almoço, passeio pedestre guiado na cidade do Funchal visitando a Sé, percorrendo a zona velha da cidade, para terminar junto ao teleférico do Funchal. A cidade do Funchal é reconhecida por Cidade Jardim, fruto da convivência dos espaços verdes com o casario, com grande riqueza florística, numa simbiose entre o meio rural e a urbe. Esta harmonia paisagística e ambiental proporciona agradabilidade à experiência do passeio. Do teleférico, pairando sobre a cidade, veja a cidade a afastar-se e subindo as encostas, aproxime-se de uma natureza íngreme, enquadrada pelo azul atlântico. Da cidade ao alto da freguesia do Monte esta viagem é uma experiência que não vai querer perder e que só fica completa com a descida no "carro do Cesto", os toboggans madeirenses, produzidos artesanalmente com vimes e madeira. Esta descida é uma das atrações mais descontraídas que se pode experimentar na Madeira. Regresso ao hotel para breve pausa antes do Jantar no restaurante KAMPO do Chef Júlio Pereira. No Kampo, teremos oportunidade de conhecer a história do Chef Julio Pereira que, trouxe as carnes e os produtos de campo que o acompanharam desde os tempos de infância na aldeia do oeste português. O Kampo é um restaurante pequeno,, acolhedor, onde se juntam experiências e vivências destes anos todos, acompanhado por uma equipa de jovens promessas. Regresso ao Hotel. Alojamento.

CARLOS GONÇALVES. O Chef Carlos Gonçalves é o famoso Chef Executivo do Terreiro no Savoy Palace desde 2019. Com 38 anos, cedo percebeu que a cozinha era algo especial. Aos sete anos já cozinhava lá em casa. E acabou por perceber que também podia ganhar algum dinheiro a cozinhar, já eram uns docinhos que ele próprio fazia e vendia que lhe permitiam ganhar uns trocos para comprar uns gelados ou uns sumos. A arte, o engenho e a paixão pela cozinha levaram-no a procurar uma escola para se formar. Da Moita foi para o Estoril, onde se formou como pasteleiro, a sua segunda paixão. "A pastelaria tem que ser precisa. A cozinha é mais aquilo que nos vai na alma", diz. Primeiro no Ritz, em Lisboa. Depois na Bica do Sapato (a trabalhar com o chef Fausto Airoidi e onde foi colega do chef João Rodrigues) e depois novamente, já como sous-chef no Ritz. Em 2014 assumiu, pela primeira vez, o posto de chefe executivo: no Praia D'El Rey Marriot Beach Resort. Em 2019 assumiu o posto de Chefe Executivo do Savoy Palace, resort de 5 estrelas localizado no Funchal.



CHEF CARLOS  
GONÇALVES





## PROGRAMA DA VIAGEM



CHEF JÚLIO PEREIRA

*O Chef Júlio Pereira é um dos Chefs estrela que nos acompanha nesta viagem pela rica gastronomia da Madeira. Nasceu em 1978 na Carvoeira, pequena aldeia do litoral oeste de Portugal. Foi nos talhos do pai, nas hortas do avô e na cozinha da mãe que tudo começou. Na sua gene está gravada a essência do produto e da sua temporada. Nos seus costumes e vivências a sua paixão pela cozinha o viriam a conduzi-lo à Escola de Hotelaria do Estoril em 1993. De jaleca na mão correu e “comeu” o mundo, passando por Itália onde trabalhou no Hotel Principe di Piemonte em Torino; Espanha com o Chef Sergi Arola; Brasil; Angola na abertura do 1º hotel de 5 Estrelas do país e em São Tomé e Príncipe, no Hotel BomBom na ilha do Príncipe. Em 2013, com o nascimento da sua filha Maria, veio até à Ilha da Madeira, a qualidade de vida e o excelente ambiente já o tinham conquistado na viragem do milénio.*

### 2º Dia - 17 de julho – Sábado – FUNCHAL / PICO DO AREIRO / SANTANA / PORTO DA CRUZ / FUNCHAL

Cedo pela manhã visita ao Mercado dos Lavradores com a presença do Chef Júlio Pereira que nos acompanhará e indicará a melhor forma de selecionar os ingredientes. O Mercado dos Lavradores é um dos marcos que a capital da Madeira tem para oferecer a quem a visita, onde as cores, os aromas e a tradição se juntam para brindar e maravilhar quem o procura. O Chef Julio Pereira é um profundo conhecedor das gentes da ilha e dos ingredientes que dão sabor e cor aos melhores pratos madeirenses.

Terminada a visita , continuação do passeio , subindo encostas e picos até ao Pico do Areeiro, o terceiro ponto mais alto da ilha da Madeira, com uma altitude máxima de 1818 metros, rodeado pelo Pico Ruivo a 1861 metros de altitude, e o Pico das Torres a 1851 metros de altitude. Daqui tem-se um panorama privilegiado sobre a “pérola do Atlântico”. A paisagem alberga realidades tão diferentes como a vegetação luxuriante, quase selvagem, da Ilha da Madeira, com panoramas áridos de grandes altitudes, bem como cenários muito humanizados como as localidades que daqui se avistam. Na descida do Pico atravessamos o Parque Natural de Ribeiro Frio , localizado num vale profundo , já no lado norte da ilha rodeado de montanhas. É uma paragem popular entre locais e turistas devido às piscinas de cultura de truta e fascinantes trilhos na natureza, ideais para quem gosta dum passeio tranquilo.

Já em Santana , um dos maiores símbolos do arquipélago da Madeira. com as suas famosas casas típicas, que fazem parte do roteiro obrigatório para quem visita a Madeira, o grupo de gastrónomos chega então à QUINTA DO FURÃO, no topo de uma falésia na Achada do Gramacho. Inserida numa paisagem deslumbrante de onde se destacam as vinhas, A Quinta do Furão está integrada numa área de cerca de 5 hectares, constituída por zonas de cultivo em regime de agricultura biológica, para além de jardins coloridos com inúmeras plantas características da flora madeirense. A paisagem é repleta de vinhas que dão a conhecer as diferentes castas típicas de produção do vinho Madeira. Na Quinta do Furão faz-se a vindima à moda antiga e quem chega em Setembro é convidado a participar na tradicional apanha e pisa da uva. Com uma vista deslumbrante sobre a costa leste da ilha, é aqui , na casa principal que o grupo de gastrónomos vai almoçar.

A seguir à refeição, visita guiada aos Engenhos do Norte em Porto da Cruz para conhecer o processo do rum e da poncha, seguida de prova de harmonização. A poncha é a bebida tradicional e emblemática da Madeira , feita de aguardente de cana-de-açúcar, açúcar e sumo de limão. Durante o século XIX a poncha foi uma bebida muito consumida no seio das famílias madeirenses um pouco por todo o lado da ilha. No regresso ao Funchal, e com o tempo a permitir , passeio de barco para observação dos Cetáceos. É quase um ponto de visita obrigatório para quem nos visita, fazer este passeio marítimo . A excelente localização da ilha proporciona que se avistem estas espécies durante todo o ano. Ao longo de um passeio de barco, é muito frequente encontrar exemplares de várias espécies. Jantar no RESTAURANTE AKUA do Chef Júlio Pereira, um espaço que prima pela arte de confeccionar peixe e marisco. Regresso ao hotel. Alojamento.





## PROGRAMA DA VIAGEM

### 3º Dia - 18 de julho – Domingo – FUNCHAL / SÃO VICENTE /

Dia dedicado á costa norte da ilha : São Vicente ,é uma vila agradável que fica num dos vales mais bonitos da Madeira e que é sede de um dos melhores vinhos de mesa da ilha : Vinhos BARBUSANO.

É quase uma tarefa épica, a produção de vinhos de mesa na Madeira, e por isso mesmo esta é uma atividade muito recente mas em grande crescimento. Só há cerca de 20 anos é que este tipo de vinhos começou a ser engarrafado, uma produção que se restringe praticamente à zona Norte da ilha e que começa a dar frutos com a casta Verdelho, a que melhor se dá com as características de solo e clima locais daí que seja normalmente designada como Verdelho da Madeira, uma classificação que muitos recusam por redundante, já que consideram que este é o único e verdadeiro Verdelho, correspondendo todos os outros plantados no território do continente a clones das castas Gouveio ou da espanhola Verdejo. Denominações à parte, o certo é que é pelas temperaturas mais amenas que os vinhos produzidos nas encostas Norte da Madeira têm características que permitem o seu engarrafamento como vinhos de mesa. Além do clima e da humidade, as condições de cultivo adquirem contornos quase épicos, dada a diminuta dimensão das parcelas e a dificuldade no amanho, como vão comprovar durante esta visita guiada ás caves do Barbusano , seguida de prova de vinhos.

O almoço será no RESTAURANTE TEODORICO, na Quinta do Barbusano, dedicado a especialidades gastronómicas madeirenses incluindo a famosa espetada de carne de vaca de tenra , succulenta em pau de loureiro da Floresta Laurissilva da Madeira ; este é o prato típico da Madeira por excelência!

Para disfrutar das belezas paisagísticas da Madeira e da costa norte não podia faltar a caminhada numa Levada na zona de São Vicente. As primeiras levadas foram construídas nos tempos da colonização, no século XV tendo a sua origem na necessidade de trazer grandes quantidades de água das vertentes orientadas a norte para o lado sul da ilha. As mais recentes datadas de 1940 serviram para fornecer água para as centrais hidroelétricas, entretanto construídas por toda a ilha.

Retorno ao hotel.



Jantar no RESTAURANTE AVISTA, do Chef João Luz , que combina criatividade com a paixão pelas tradições , numa reinterpretação da cozinha regional com a cozinha atlântica . Uma experiência gastronómica diferente a não perder.

Localizado num promontório junto à baía dos Piratas, no Funchal, o Avista Restaurant & Lounges é um espaço exclusivo que entrega uma paisagem de sonho, onde o céu e o oceano atlântico têm destaque.

Retorno ao hotel. Alojamento.

O Chef João Luz é o conceituado Chef do Restaurante Avista by Porto Bay que emprega no menu o conceito de comfort food, aliando a frescura dos ingredientes locais a um estilo de culinária mediterrânico mais descontraído – os grelhados. Legumes da horta PortoBay, peixe da costa, mariscos e diferentes cortes de carne são preparados em forno Jospier, um tipo de grelhador fechado que permite uma confeção a alta temperatura, conferindo aos alimentos o sabor único da brasa e uma textura succulenta. A carta mediterrânica do Avista valoriza produtos locais como as frutas tropicais da Madeira, as lapas, o bolo do caco e os peixes da costa.

Responsável pela vertente da cozinha mediterrânica, o chefe João Luz emprega no Avista o conhecimento e a experiência ganhos entre estágios em Portugal e Espanha e desafios profissionais em Inglaterra e na Madeira, este último enquanto chefe de cozinha no Il Gallo d'Oro (2 estrelas Michelin).



CHEF JOÃO LUZ



## PROGRAMA DA VIAGEM

**4º Dia - 19 de julho – Segunda-Feira – FUNCHAL / CÂMARA DE LOBOS / CABO GIRÃO / RIBEIRA BRAVA / PONTA DO SOL / CALHETA / FUNCHAL**

Dia dedicado a conhecer a costa sul da ilha da Madeira.

Saída do Funchal em direcção a Câmara de Lobos, o primeiro local onde habitou João Gonçalves Zarco, o navegador que descobriu a ilha, entre 1420 e 1424 e primeira povoação criada na Madeira pelo próprio João Gonçalves Zarco. Esta terra de pescadores, que têm como principal especialização a pesca do peixe-espada preto, deve a sua fama aos pescadores que pintam a baía com os seus barcos pitorescos e bem característicos - os "Xavelhas". O antigo primeiro-ministro inglês, Winston Churchill, pintou este retrato excepcional quando visitou a ilha a 8 de janeiro de 1950 e por isso deu nome ao mais recente investimento hoteleiro da cidade- Pestana Churchill Bay Hotel.

Continuando na Costa Sul da Ilha, o viajante gastrónomo chega ao Miradouro do Cabo Girão , uma atração que não deve ser desperdiçada numa viagem à Madeira. Saindo do lado de algumas das falésias mais altas da Europa (580 metros acima do nível do mar), a passarela de vidro oferece vistas incríveis da costa da Madeira, do Funchal e da cidade de Câmara de Lobos. Rapidamente se chega à Ribeira Brava , uma das mais antigas freguesias da Ilha da Madeira, criada na sequência das do Funchal e de Machico, pouco depois da morte do infante D. Henrique em 1460.

A Ribeira Brava localiza-se também num local de acessibilidades fulcral, ligando por terra ao Norte da Ilha, através da garganta da Serra de Agua e Encumeada, de onde se têm panoramas de imensa beleza. Por mar foi cedo dotada de um pequeno porto que fazia as importantes ligações de mercadorias para o Funchal.

Sempre junto á costa chega-se á Ponta do Sol ,para Visita ás bananeiras da Madeira . A cultura da bananeira localiza-se quase inteiramente ao longo da costa sul da Ilha da Madeira, entre o nível do mar e os 200 metros de altitude. A proximidade do mar, a exposição solar e o clima ameno ao longo do ano, aliados à fertilidade dos solos, a seleção cuidada das plantas e a correta rega, permitem obter frutos com características únicas.

A GESBA - Empresa de Gestão do Sector da Banana recebe atualmente a produção de mais de 2900 bananeiros, que se dedicam ao cultivo da "Banana da Madeira" e tem como missão principal a sua colheita junto do produtor, passando pela classificação, certificação, embalagem e preparação para distribuição e comercialização. Empenhada em valorizar e promover o consumo e benefícios da madeira , a GESBA é a proprietária da marca Banana da Madeira.

Terminada a visita ás plantações da melhor e mais saborosa do mundo, espera o viajante gastrónomo o Chef Octavio Freitas , na Calheta. É aqui que irá decorrer mais uma experiência de sabores; É no Socalco Nature que vamos ter oportunidade de experienciar os magníficos vinhos da região enquanto participamos num mini workshop sobre bolo do caco. Isto tudo seguido por um magnifico almoço , muito ligado à gastronomia da Ilha da Madeira.

Retorno ao hotel para repousar .

O Chef Octavio Freitas, Madeirense e formado na Escola de Hotelaria da Madeira, é um dos mais criativos chefes da sua geração, aplica uma visão epicuriana dos produtos tradicionais à cozinha de grande qualidade. Atualmente é o responsável por várias cozinhas de cadeia de hotéis na Madeira. A sua forma exuberante e emotiva de entender a cozinha e os Vinhos surpreende bastante e a paixão profunda pela gastronomia, A suas hortas especiais que cultiva pessoalmente nos 3 hotéis que gere é o símbolo da sua forte ligação com os produtos e o trabalho peculiar desenvolvido com preciosidades regionais. A formação é uma das mais valias deste Chefe tendo passado pela prestigiada Escola de Formação Alain Ducasse, este Madeirense é também autor do Livro de Receitas com Mel de Cana." Este Empreendedor Chef tem a OF Agency sua escola de Formação e Consultoria que ministra e Coordena formação e Consultoria em várias empresas do ramo. É Proprietário do Socalco Nature Hotel seu mais recente projeto Pessoal direcionado para o Agro Turismo, Agricultura e Experiencias Gastronómicas.



CHEF OCTÁVIO FREITAS





## PROGRAMA DA VIAGEM

**4º Dia - 19 de julho – Segunda-Feira – FUNCHAL / CÂMARA DE LOBOS / CABO GIRÃO / RIBEIRA BRAVA / PONTA DO SOL/ CALHETA / FUNCHAL**

Às 17h está convidado a participar no icónico e clássico Chá das 5, nos magníficos terraços do BELMOND REID'S PALACE HOTEL. A exclusiva cerimónia do chá da tarde no REID's Palace é uma experiência única que remonta à época em que o hotel foi inaugurado e é realizado na varanda do REID's, onde personagens históricas como Churchill e a Imperatriz Sissi da Áustria estiveram inúmeras vezes.

Visita guiada ao Nini Design Centre (Nini Andrade Silva), no emblemático edifício da Fortaleza da Nossa Senhora da Conceição, que foi em tempos a casa de Gonçalves Zarco, antigo navegador português e colonizador do Arquipélago da Madeira. O Design Centre Nini Andrade Silva é um lugar de encontro e partilha dotado de serviços e valências espaciais únicas, tais como uma área de exposição permanente, loja, serviço de restauração e um restaurante com uma vista maravilhosa sobre a baía do Funchal.

Cocktail e Jantar no RESTAURANTE DC ATELIER.  
Regresso ao hotel. Alojamento



**5º Dia - 20 de julho – Terça-Feira – FUNCHAL / LISBOA ou PORTO**

Manhã parcialmente livre no hotel ou para atividades de carácter pessoal.

Transfer privado para o Aeroporto do Funchal.  
Formalidades de check in e saída com voo direto com destino a Lisboa ou Porto.

### **REID'S Palace Madeira**

O REID's Palace é um dos hotéis mais emblemáticos da Ilha da Madeira encontrando-se debruçado sob o belíssimo Porto do Funchal e rodeado por exuberantes jardins subtropicais. O Palácio de Belmont Reid abriu suas portas em 1891 por um escocês Sir William Reid tendo-se tornado um marco na indústria internacional de viagens de luxo. Um pedaço vivo da história com jardins subtropicais com mais de 500 tipos de plantas e flores raras.



### REID'S PALACE MADEIRA



## CONDIÇÕES

**PREÇO POR PESSOA EM QUARTO DUPLO: EUR 2985,00**  
**SUPLEMENTO PRA QUARTO INDIVIDUAL: EUR 575,00**

### PROGRAMA INCLUI:

- Passagens aéreas Lisboa/Funchal ou Porto I/Lisboa em classe económica com direito a 23 kg de bagagem em porão e respetivas taxas de aeroporto, segurança e combustível
- Acompanhamento permanente de Isabel Faria (THE CHEF'S TOUR COLLECTION) e Rui Nobre (MADEIRA CONNECTION) em toda a viagem e de guias locais nas visitas mencionadas;
- 4 noites de alojamento com pequeno almoço no hotel mencionado ;
- 8 refeições incluindo bebidas (4 almoços e 4 jantares);
- Visitas aos monumentos, museus e quintas mencionados;
- Transporte local como indicado no programa;
- Todos os impostos aplicáveis;
- Radioguias;
- Seguro de Viagem com cobertura Covid 19
- Gratificações;

### Documentação necessária :

Obrigatório cartão de cidadão , bilhete de identidade ou passaporte válido

\*Obrigatório Teste Covid PCR nas 72h que antecedem a viagem, custo suportado pelo Governo Regional da Madeira

( Ficam excecionados de apresentar teste PCR à COVID-19 ou de fazê-lo à chegada aos aeroportos da RAM, nos seguintes casos:

- Passageiros que estejam munidos de documento médico que certifique que o portador está recuperado da doença COVID-19 aquando do desembarque no território da Região Autónoma da Madeira, emitido nos últimos 90 dias;
- Passageiro portador de documento que certifique que foi vacinado contra a COVID-19, de acordo com o plano preconizado e respeitado o período de ativação do sistema imunitário previsto no Resumo das Características do Medicamento (RCM).

