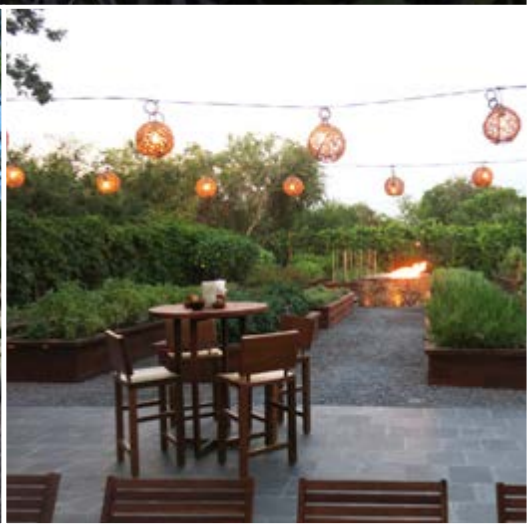
POR CAROLINA ESQUILANTE, DO MÉXICO
FOTOS CAROLINA ESQUILANTE E DIVULGAÇÃO

REINVENTANDO O LUXO!

Basta algumas horas no complexo de hotéis Mayakoba, no México, para se sentir exclusivo e perceber que será uma experiência inesquecível

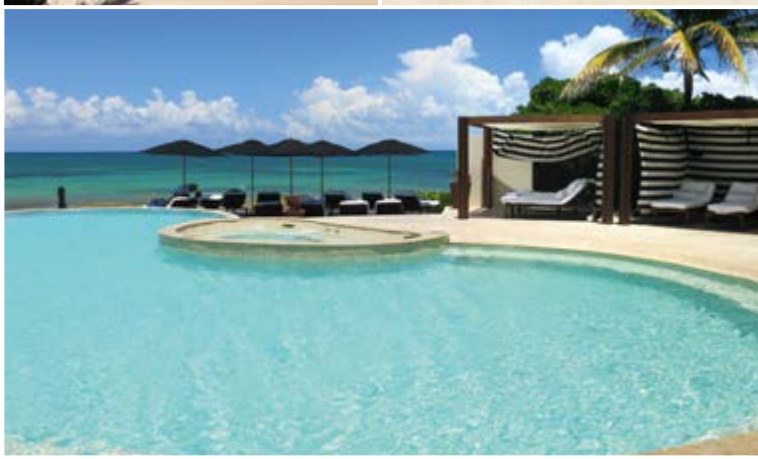


No alto, a linda praia do hotel Rosewood. Acima, à esquerda, um exemplo do uso do avocado no restaurante Las Brisas, do Fairmont, o que resulta em pratos muito saborosos. Ao centro, O El Pueblito. E, à direita, o Ceiba Garden, restaurante no jardim, com horta, do Rosewood

PRAZERES DA MESA viajou a convite do grupo Mayakoba, do México.

Esqueça tudo o que você achou que sabia sobre hospedagens cinco estrelas e deixe-se surpreender pelo complexo de hotéis Mayakoba, localizado a pouco mais de 45 quilômetros do aeroporto de Cancún, no México. São três hotéis, o Fairmont, o Banyan Tree e o Rosewood, com características diferentes, mas todos com atendimento personalizado e exclusividade, além de pontos fortes na gastronomia. Uma vez dentro do Mayakoba, sua única preocupação é relaxar e usufruir da paisagem, dos quartos incríveis, das praias, das piscinas, dos campos de golfe e da culinária local, cheia de cultura, história e sabores surpreendentes. São mais de dez restaurantes, distribuídos pelos três hotéis, e você pode almoçar ou jantar em qualquer um deles. Para se locomover pelo complexo, há uma frota de carros – só no Rosewood são 15 Cadillac, que custam cerca de 100.000 dólares cada um –, um barquinho supercharmoso, via manguezal, cujo canal liga os resorts e carrinhos de golfe. Durante nossa estada, participamos da primeira edição do festival Mayakoba Masters of Food, Wine and Golf, que reuniu um timaço da gastronomia e do golfe mundial para três dias de competições e experiências gastronômicas. O evento foi idealizado pelo *globetrotter* Carl Emberson, diretor de operações e marketing do grupo Mayakoba, que no passado foi responsável pelos melhores momentos dos hotéis Hyatt, em São Paulo, e o de Mendoza, na Argentina. Emberson sabe como poucos a importância das experiências gastronômicas para os hóspedes.

As praias da região são encantadoras, a exemplo da que fica no hotel Rosewood e a de Tulum, nome de uma árvore que também batiza o hotel Banyan Tree, o qual oferece piscina privativa no quarto. Abaixo, a piscina principal do Rosewood



O encantador Ceiba Garden, onde o chef Juan Pablo cultiva uma horta e que serve de palco para a realização de jantares exclusivos, cerca de duas vezes por semana

os hotéis

O complexo de hotéis Mayakoba é totalmente independente. Cada unidade tem os próprios restaurantes, piscinas e serviços de praia. Ficamos hospedados no Fairmont e no Rosewood, experiências totalmente diferentes, mas que prezam por luxo, sofisticação e atendimento exclusivo. O rio que conecta os hotéis é de uma beleza ímpar e é extremamente bem cuidado. São mais de 300 espécies vivendo ali, sob a supervisão de biólogos e de órgãos responsáveis pelo bem-estar dos animais. Durante o passeio de barco, é possível ver diversos peixes, tartarugas e até crocodilos, que são levados para outro lugar quando ficam grandes. Os hóspedes podem ajudar na preservação do rio, é só se informar na recepção sobre os horários das atividades. As crianças são as que mais aproveitam esse contato mais próximo com a natureza.

Para os amantes de esportes, o resort oferece um leque de opções. Na praia, é possível praticar windsurfe, mergulho e stand up paddle. No mangue, a pedida é o passeio guiado, de 1h30, no caiaque com pedal, que passa por diversas áreas do hotel, com paisagens incríveis. A atividade terrestre fica por conta das bikes, que são uma ótima pedida para se locomover no Mayakoba.

Já o golfe é uma atração à parte e uma das prioridades dos hotéis. O clube El Camaleon conta com toda a estrutura para receber campeonatos e jogadores do mundo todo. Mas, se você não é um expert no assunto, não se preocupe, os iniciantes também têm vez. Fizemos uma aula divertidíssima com o diretor de instrução da escola, Jim McLean – ele foi o diretor de golfe em quatro dos principais clubes privados na América, tem dez escolas de golfe pelo mundo, como jogador conquistou mais de 50 títulos júnior e amador, e é professor de atletas renomados das ligas de golfe PGA e LPGA, localizada no clube, como David López Monar. Você aprende a postura correta, o movimento que o corpo deve fazer na hora da tacada, como posicionar a bola e o taco. Claro que é inevitável arrancar muita grama. É uma experiência diferente e imperdível.

O Banyan Tree oferece aulas de culinária tailandesa, ministradas pelo chef Wayu "Light" Wattanakamin, na cozinha do restaurante Saffron. Uma oportunidade para conhecer um pouco mais sobre a gastronomia e os ingredientes tailandeses e sua cultura. Aprendemos a preparar uma sopa picante com camarões e um pad thai de comer de joelhos.

fairmont

O Fairmont foi o primeiro hotel do complexo a ser construído, há 11 anos. O ambiente é mais familiar, para curtir com as crianças e em grupos maiores. São quatro opções de restaurante, com cardápios assinados pelo renomado chef Richard Sandoval, que já abriu mais de 40 casas ao redor do mundo, inclusive em Tóquio e em Nova York, tem livros lançados e uma linha de produtos voltados para a gastronomia. No dia a dia, os restaurantes ficam sob a supervisão do chef Eric de Maeyer.

Logo à entrada do hotel está o lobby lounge, que passou por reestruturação em 2016 e oferece vasta carta de drinques e aperitivos, para os hóspedes que buscam algo mais informal e descontraído. O El Puerto oferece um menu latino-asiático, com muitos frutos do mar frescos e ingredientes regionais.

No restaurante Las Brisas, o cardápio é mais refrescante, descolado, e atende aos pedidos da praia e da piscina principal, além de ter uma vista deslumbrante para o mar da Riviera Maya. Ali, os carros-chefes são ingredientes frescos e muitos frutos do mar. Destaque para o ceviche de polvo, vieiras, camarão, com pepino e tomate, muito bem temperado e picante, e para as quesadillas de camarão, acompanhadas de guacamole, pico de gallo e salsa de habanero. O ponto dos frutos do mar é perfeito e é quase impossível parar de comer as quesadilhas. Do bar também saem drinques deliciosos e locais. Para Prazeres da

Acima, as delícias do café da manhã do hotel Rosewood. À direita, o chef Juan Pablo, responsável pelos restaurantes do Rosewood, com seu assistente. Abaixo, o diretor Carl Emberson com os chefs convidados do primeiro festival Mayakoba Masters of Food, Wine and Golf

MESA, o gerente de bares Magdaleno Rodriguez criou duas bebidas especiais. Uma à base de mescal, gengibre, um toque de bitter de chocolate e uma mistura secreta, com pimenta. O copo é decorado com sal e pimenta; o drinque, servido bem gelado. A outra, um pouco mais suave, é com suco de limão, tequila repousada, cubinhos de pepino, bitter de chocolate e muito gelo.

La Laguna é o maior restaurante do hotel, onde o café da manhã é servido. A vista para o rio é de tirar o fôlego – o lugar perfeito para desfrutar boas refeições com a família. No café, é possível pedir opções locais, como tortillas e quesadillas, além de uma enorme variedade de frutas, pães e sucos ou bebidas alcoólicas.

rosewood

O Rosewood é mais voltado para casais que queiram curtir a dois, mas também aproveitar o agito. Mais luxuoso, é possível chegar aos quartos de barco e entrar pela piscina privativa, com vista para o mangue. Ideal para quem preza por exclusividade e busca privacidade. O quarto em que ficamos hospedados conta ainda com jacuzzi, sala de estar e terraço, localizado no andar de cima e perfeito para ver o pôr do sol, degustando um bom vinho. Na praia ou na piscina, os hóspedes são recebidos com um baldinho com água gelada e spray de água termal para se refrescar.

O responsável pelos restaurantes do Rosewood é o chef Juan Pablo, que cultiva uma horta incrível no local, ao ar livre, com muitas ervas diferentes, e procura fazer uma cozinha de raiz, respeitando as tradições maias. Nesse mesmo espaço, que se chama Ceiba Garden, o chef realiza jantares mais intimistas, apenas com reserva, cerca de duas vezes por semana. É um lugar tão agradável que passa a sensação de estar no jardim de sua

No alto, em perfeita sintonia, os chefs Juan Pablo e Montse Struch finalizando os pratos do coquetel de abertura. Os bastidores da cozinha do Ceiba Garden, com estrutura para cozinhar no chão, seguindo a cultura maia

No Fairmont, são quatro restaurantes sob a batuta do chef Richard Sandoval

casa, cercado de verde e de frescor. As mesas de madeira são compridas, para que várias pessoas compartilhem o momento.

Juan diz ser da Cidade do México e que, quando chegou ao Rosewood, há dois anos, deparou com uma cultura muito diferente. "Eu me senti em outro país. Os hábitos, a tradição, a língua, nada é igual. A cozinha maia é muito típica nessa região. É toda ela com base em vegetais, como tomate, feijão, abóbora, milho e pimenta. Esses ingredientes são encontrados em todo o México, mas aqui tem alguns cítricos, que só achamos nessa região", afirma o chef.

O Ceiba é onde Juan se sente mais à vontade para apresentar esse tipo de culinária e criar seguindo as tradições e com ingredientes maias. Do porco, por exemplo, utilizam ombros, pernas e ribs. Ele é marinado e cozido por muito tempo debaixo da terra. "Nosso porco é um misto de ibérico com asiático. Não é criado com antibióticos e tem um sabor incrível. Ele só é encontrado nessa região do México. Os maias têm uma ligação muito forte com a Mãe Terra e cozinhavam com lenha, embaixo do solo, em uma espécie de buraco, escavado e escorado com pedras e lenha. A panela vai no meio dessa cavidade, que é fechada", afirma. No Ceiba, o espaço é fechado com uma estrutura de ferro.

A cultura maia acreditava que apenas as mulheres podiam cozinhar, porque elas criam a vida. Os homens ficavam responsáveis pela caça e por marinar as carnes que levavam para casa. "Esse era um pensamento dos anciãos maias, e essa conexão com o que plantam e com a natureza ainda permanece. Obviamente, hoje, homens e mulheres cozinham, tendo consciência dessa base de insumos frescos fornecidos pela natureza", diz Juan.

O chef garante que há seis anos, quando se mudou para a região da Playa del Carmen, não conhecia nada sobre a cultura local. "Comecei a perceber que as pessoas consumiam coisas em casa que ninguém conhecia e que nem sequer têm nome. Uma delas é das melhores coisas que já comi na vida. Um preparo feito com carne picadinha, rabanete, pepino, cebola e pimenta, com temperos cítricos. Tudo é enrolado como se fosse um taco, mas a carne é marinada como um ceviche quente. Acho incrível o fato de que todos os ingredientes que compõem esses pratos são encontrados no jardim de casa e são sempre saborosos", afirma. Para Juan, criar receitas com base na cultura maia é bem tranquilo. "Você simplesmente

Acima, o prato de beterraba do chef Bruno Oteiza. E Juan Pablo, do Rosewood, com Eric de Maeyer, do Fairmont

sente vontade de compartilhar esses sabores com o resto do mundo. E as pessoas que já estão acostumadas com esse tipo de comida ficam chocadas por eu querer reproduzi-la. Mas não é porque você cresceu familiarizado com determinada gastronomia que ela não tem importância. É preciso entender que isso causa um impacto muito grande em quem vem de fora, todos acham incrível. Tenho muito orgulho desses sabores e de poder representar essa cultura tão rica. É meu trabalho lembrar a meus cozinheiros de como a mãe deles preparava a comida, para que eles valorizem o que temos, que é muito especial."

Juan conta que ser responsável por todos os restaurantes do Rosewood é um trabalho de 24 horas, pois é preciso planejar desde o café da manhã – servido no restaurante Casa del Lago, e uma das melhores mesas de café que já vi: frutas saborosas, queijos diversos, sucos geladinhos servidos em garrafinhas individuais e ainda um menu com opções locais e temperos típicos, com molhos picantes – até o almoço, o lanche da tarde, o jantar, os snacks para os bares e piscinas. "É muito divertido trabalhar desse jeito. Como o hotel preza pelo atendimento exclusivo, tenho um contato mais próximo com os hóspedes, o que me permite conversar com eles, saber do que gostam e até criar coisas na hora. Tratamos todos pelo nome, pois, para nós não é só mais um hóspede, mas uma pessoa especial, que está fazendo parte de nosso convívio."

mayakoba masters of food, wine and golf

Com todo esse luxo, requinte e boa comida à disposição, nada melhor do que realizar um evento que consiga unir tudo isso em um fim de semana. Assim surgiu o Mayakoba Masters of Food, Wine and Golf, para que as pessoas possam desfrutar desse lugar paradisíaco, aproveitando as atividades que mais lhe agradam, de aulas e campeonato de golfe a provas de vinhos, cervejas e tequilas, aulas de culinária, almoços e jantares imperdíveis com chefs renomados do mundo inteiro. "A ideia é proporcionar aos hóspedes um ambiente luxuoso, no qual seja possível um contato próximo com a natureza, além de unir os melhores profissionais da gastronomia e do golfe mundial", afirma Emberson, diretor de operações e marketing do grupo Mayakoba no México.

Ao lado, os chefs Richard Sandoval e Felipe Donelly

CRUZÍLIA

Desde 1948

Reserva

Excelência queijeira em terroir brasileiro.

Nova linha Cruzilia Reserva. Comprove o que cada pedaço te reserva!

Cruzília Reserva é uma seleção de queijos finos de estirpe europeia, produzidos no Brasil com excelência, de acordo com milenar tradição queijeira. Quer suíços ou de massa amarela, quer de mofo branco ou de mofo azul, os queijos Cruzília Reserva tem muita personalidade - são produzidos com o melhor leite da Serra da Mantiqueira e têm cuidadoso acompanhamento de produção e maturação. Não importa qual ou quando você vai saboreá-los; os queijos da linha Cruzília Reserva são um presente para o seu paladar.

QUEIJOS
CRUZÍLIA

www.cruzilia.com.br /queijoscruzilia @queijoscruzilia

A arte de fazer os melhores queijos

EL PUEBLITO
El Pueblito é uma praça encantadora, construída entre os hotéis e que simula um pequeno povoado mexicano, com igreja, restaurantes de culinária local e lojinhas. Ideal para quem quer comer um doce no meio do dia, passear ou aproveitar as festas divertidíssimas que acontecem por lá.

PLAYA DEL CARMEN
A cerca de 20 minutos do complexo Mayakoba está a Playa del Carmen, onde o agito acontece. Ótima opção para os que procuram por uma culinária tex-mex, bons drinques e compras. A 5ª Avenida é uma das mais movimentadas da Playa del Carmen, com comércio de produtos como caveiras típicas mexicanas, chapéus, camisetas e outros tipos de suvenir.

Dança típica local, que animou o coquetel de encerramento

Com a experiência de ter criado eventos semelhantes em outras partes do mundo, Emberson reuniu um time de grandes chefs nessa primeira edição. Interagindo com o chef anfitrião, Juan Pablo, que mostrou a receita do porco maia, servido com purê de avocado, pasta de feijão e cítricos, o festival recebeu o chef Montse Estruch, do restaurante El Cingle, em Barcelona, que mostrou o salmorejo mediterrâneo, com atum, camarão, azeitona e ovo de codorna, uma sopa fria com atum marinado; Felipe Donelly, do restaurante Colonia Verde, em Nova York, que apostou no peito de pato com purê de batata, pimenta-amarela e feijões-verdes; o chef Bruno Oteiza, do restaurante Biko, no México, com destaque para o ravióli de beterraba recheado de framboesa; e Richard Sandoval, que foi o responsável por um jantar memorável. O chef abriu os trabalhos com um belíssimo guacamole, feito com polvo, avocado, jalapeño, pepino, cebola em conserva, sementes de abóbora e servido com tortillas de coentro. Um prato extremamente refrescante e bem temperado, que de cara já mostrou aos comensais que guacamole tem de ser no México. A noite seguiu com tutano tostado, no qual a ideia era despejar um copinho de tequila e tomar diretamente do osso. Um prato inusitado, de sabor marcante, que foi acompanhado de tortillas com pasta de feijão, pico de galo e coentro. O ceviche de camarão continuou na linha dos sabores marcantes por causa da emulsão de pimenta-habanero. Assim como as tortillas com carne de pato desfiada, aipo, pico de galo, chipotle e jicama, uma espécie de batata. Fechando o menu, uma sobremesa composta de torrone e mousse de chocolate. O Brasil esteve muito bem representado pelo craque Flavio Federico, que adoçou o pedaço com o pudim de leite condensado com cachaça e merengue de nozes.

Ficou com água na boca? Então, corra e aproveite que a segunda edição do Mayakoba Masters of Food, Wine and Golf acontecerá de 20 a 23 de abril.

APRECIE COM MODERAÇÃO.

CABERNET SAUVIGNON

Combina com queijos de massa dura e carnes nobres.

SAUVIGNON BLANC

Perfeito com saladas e frutos do mar.

VINHOS PREM1UM WINES

BELO HORIZONTE 31 3282 1588 Rua Professor Estevão Pinto, 351 . Serra . CEP 30220 060

SÃO PAULO 11 2574 8303 Rua Apinajés, 1718 . Sumaré . CEP 01258 000

www.premiumwines.com.br

premiumwines

prem1umwines

estúdiobogotá