

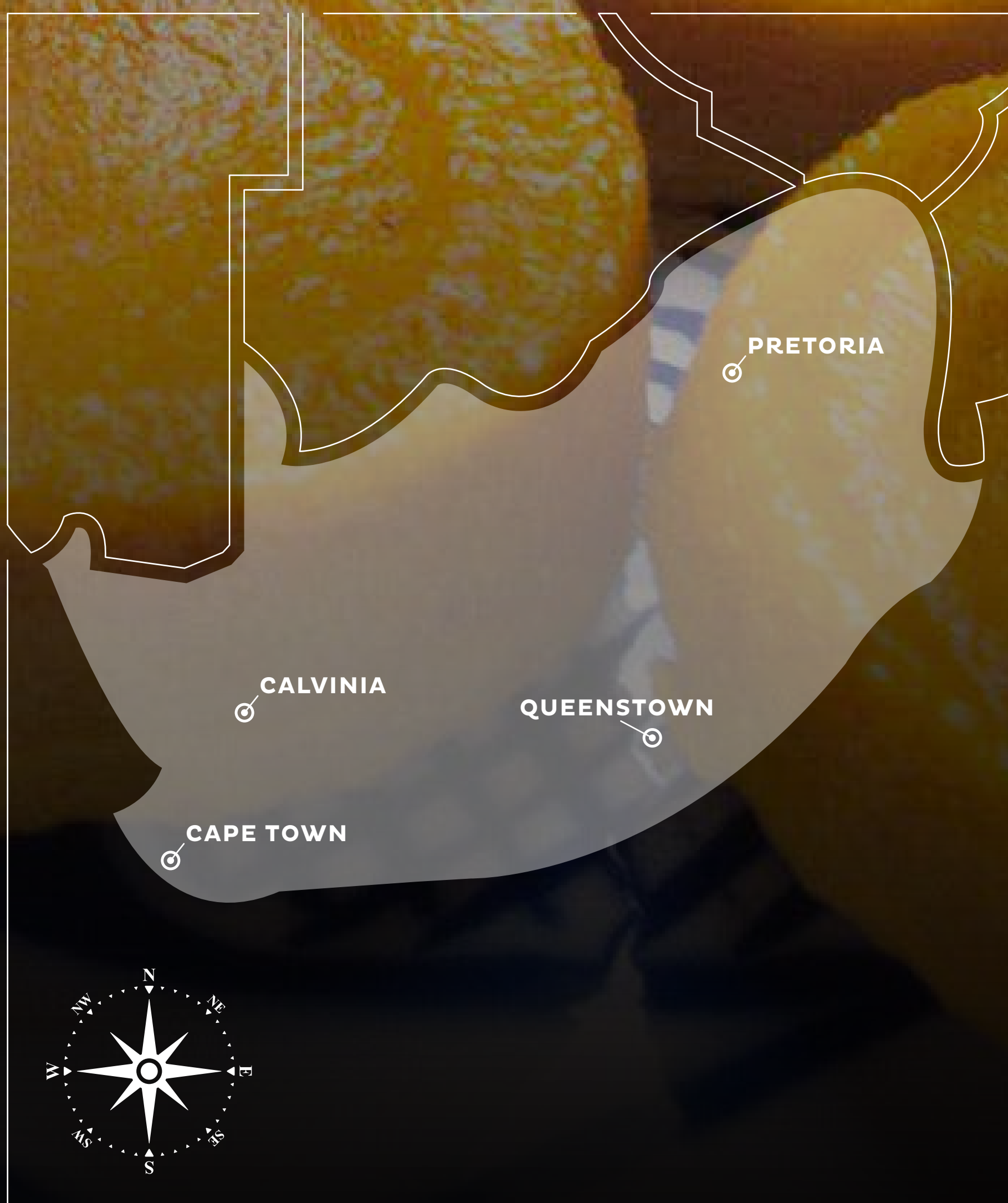
COÖKING IN

SOUTH AFRICA



1ª EDIÇÃO	•	18-24/SETEMBRO	•	2022
2ª EDIÇÃO	•	23-29/ABRIL	•	2023
3ª EDIÇÃO	•	17-23/SETEMBRO	•	2023

COÖKING IN SOUTH AFRICA

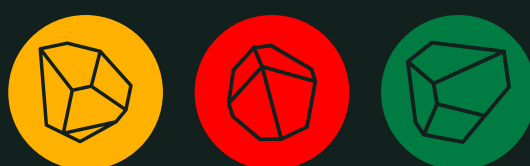


SEJA MUITO
BEM-VINDO!
ÁFRICA DO SUL:
A EXUBERANTE!





UMA EXPERIÊNCIA
TURÍSTICA
ENOGASTRONÔMICA E
CULTURAL EXCLUSIVA,
MEMORÁVEL E
INCOMPARÁVEL NA
ÁFRICA DO SUL!



O CHARME
O ENCANTO
OS SABORES
A MAGIA DA
ÁFRICA DO SUL



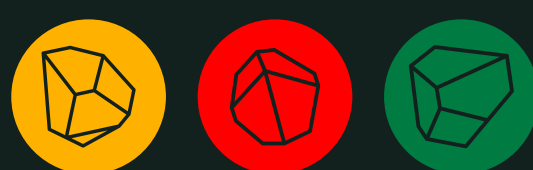
CONVITE

O **Cooking in South Africa** foi elaborado para quem é apaixonado por gastronomia e busca uma imersão sensorial única pela culinária local.

São sete memoráveis dias repletos de experiências gastronômicas e culturais memoráveis em que iremos proporcionar uma intensidade de prazer inesquecível ao seu paladar, com uma fusão de conhecimento e sabores.

Todos os seus sentidos serão desafiados! Do tato ao olfato, desde a manipulação de ingredientes típicos da culinária regional sul africana, até os mais diferentes aromas que a gastronomia pode alcançar.

Tudo isto potencializado com experiências culturais incríveis em um dos mais belos cenários da África do Sul, harmonizado sempre com bons vinhos, boas companhias, boas histórias e muitos sorrisos!





CAPE TOWN

Gastronomic Experience
THE POT LUCK CLUB
Chef Jason Kosmas



Cultural Activity
TABLE MOUNTAIN
AERIAL CABLEWAY



Gastronomic Experience
BELLY OF THE BEAST
Chef Anouchka Horn
& Chef Neil Swart

01 CAPE TOWN

O ELEVAR DA
GASTRONOMIA SUL
AFRICANA PELAS MÃOS DOS
CHEFS: UMA COZINHA
GENUÍNA ENVOLVENDO A
SIMPLICIDADE DOS
PRODUTOS COM TÉCNICAS
INTERNACIONAIS.



DIA

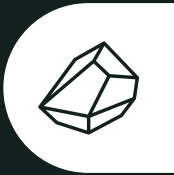
02

FRANSCHHOECK

Na Cozinha com o Chef
REUBEN'S RESTAURANT
Chef Reuben Riffel



Cultural Activity
FRANSCHHOECK CITY TOUR



Gastronomic Experience
CARNE S.A.
Chef Giorgio Nava

ENCANTOS, SABORES E
ARTE DA ÁFRICA DO SUL:
VISLUMBRE A PAISAGEM
DA REGIÃO VÍNICA MAIS
ACLAMADA DO PAÍS



Technical Visit & Wine Tasting
HAUTE CABRIERE
Chef Jason Kosmas



Cooking Class Experience
HAUTE CABRIERE
Chef Nic van Wyk
& Chef Westley Muller

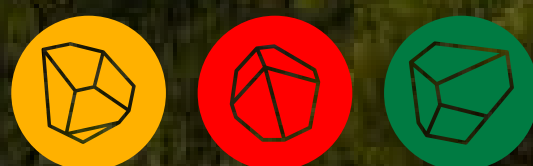


Cultural Activity
STELLENBOSCH CITY TOUR



Gastronomic Experience
KARIBU
Chef Jamie Rountree

RAIZES CULTURAIS: SEGREDOS, HISTÓRIAS E SENTIMENTOS



A DESCOBERTA DOS
SABORES, DO PREPARO
E DOS DESEJOS...

DIA

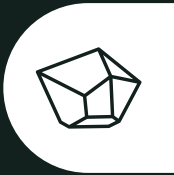
04

CAPE TOWN

Cultural Activity
CHAPMANS PEAK



Na Cozinha com o Chef
THE FOODBARN
NOORDHOEK FARM VILLAGE
Chef Franck Dangereux



Gastronomic Experience
LA COLOMBE
Chef James Gaag & Chef Scot Kirton

TERRA DE ENCANTOS E PAISAGENS MARCANTES



UM DIA DE HISTÓRIAS,
TRADIÇÕES E
GASTRONOMIA...

Cultural Activity
KIRSTENBOSCH GARDENS

Cooking Class Experience
ALBERGINE RESTAURANT
Chef Harald Bresselschmidt

Cultural Workshop & Gastronomic
CLAY CAFE

Gastronomic Experience
FOXCROFT RESTAURANT
Chef Glen Foxcroft Williams



VIVER A MAGIA,
OS SABORES E
OS SEGREDOS
DA ÁFRICA DO SUL

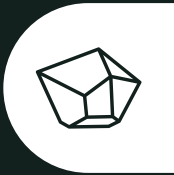


REGIÕES ÚNICAS,
PAISAGENS EXUBERANTES,
VINHOS EXCEPCIONAIS.

Technical Visit & Wine Tasting
KLEIN CONSTANTIA



Cooking Class Experience
GREENHOUSE RESTAURANT
Chef Farrel Hirsch



Technical Visit & Wine Tasting
BEAU CONSTANTIA



Gastronomic Experience
SALSIFY AT
THE ROUNDHOUSE
Chef Ryan Cole

UMA VIAGEM IMERSIVA NA CULTURA SUL AFRICANA



SABORES, SEGREGOS,
ARTE & CULTURA DE
UM PAÍS ÚNICO!

BO-KAAP

Cultural Activity
BO-KAAP TOUR



Cultural & Gastronomic Traditions
BO-KAAP COOKING



Cultural Activity
GOLD RESTAURANT



Gastronomic Experience
GOLD RESTAURANT

SOBRE NÓS



SOBRE NÓS

SONIA FREIRE

GUIA LOCAL CERTIFICADA



Brasileira, de São Paulo, ex-agente de viagens e atualmente é guia na Cidade do Cabo, na África do Sul. Ama muito o seu trabalho pois, segundo ela mesmo diz, tem a oportunidade de mostrar toda a história, a cultura e os encantos da África do Sul, que é um País com belezas exuberantes, pessoas simpáticas, acolhedoras e felizes. Com todo seu conhecimento no País, **Sonia Freire, aconselha sempre o que existe de melhor:** hotéis super requintados, pousadas lindíssimas, restaurantes diversos, desde os mais tradicionais, com a culinária local até a alta gastronomia, com Chefs premiados e de reconhecimento internacional, além é claro, das magníficas praias, montanhas, vinhedos, safaris, e muito mais.



SOBRE NÓS

VICTOR BARROS

IDEALIZADOR / CURADOR



Um apaixonado pela vida! Adora viajar, conhecer lugares e tem um fascínio em coletar experiências gastronômicas memoráveis ao redor do mundo. Ao longo dos anos, sempre apreciou restaurantes e pratos pelo Brasil e pelo mundo, e, hoje, contribui para a divulgação da culinária com empreendimentos a partir dessa temática.

Fundou a Plataforma Digital **Cook.In** que compila um conjunto de experiências gastronômicas pelo mundo por diversos países como **Portugal, África do Sul, Turquia, Líbano, França, Espanha, Itália, e muito mais**. Victor Barros é Chevalier da mais antiga confraria gastronômica do mundo - **Chaîne des Rôtisseurs**, Membro da Ordem da Cabidela, conteúdista convidado de várias colunas de gastronomia em revistas e blogs especializados, bem como conteudista/avaliador no Google Travel e no TripAdvisor, chegando a mais de 2 milhões de visualizações.



COOKINGIN | SOUTH AFRICA



CONTATO



+351 912 888 139

Victor Barros

info@worldcookingexperience.com

fb.me/cookingexperience.world

[@cookingexperience.world](https://www.instagram.com/cookingexperience.world)

WWW.COOKINGEXPERIENCE.WORLD



COÖKINGIN

SOUTH AFRICA



1ª EDIÇÃO	.	18-24/SETEMBRO	.	2022
2ª EDIÇÃO	.	23-29/ABRIL	.	2023
3ª EDIÇÃO	.	17-23/SETEMBRO	.	2023

DEVIDO AO GRAU DE
PERSONALIZAÇÃO DE CADA
EDIÇÃO, O ROTEIRO
DESCRITIVO PODERÁ SOFRER
MODIFICAÇÕES DIVERSAS
SEM QUE OCORRA NENHUM
COMPROMETIMENTO COM A
QUALIDADE, AUTENTICIDADE
E EXCLUSIVIDADE DA EDIÇÃO.

