



Itália gastronômica com a Chef Paula Passos

Outubro 2026

ROTEIRO DETALHADO

10 de outubro de 2026: Bolonha

Chegada do grupo no aeroporto de Bolonha e traslado ao Hotel Internazionale 4* (ou similar) no centro histórico de Bolonha, capital da região da Emília-Romagna, para check-in.

Jantar de boas-vindas em tradicional trattoria.



11 de outubro de 2026: Bolonha

Passeio a pé por Bolonha com degustação de especialidades locais.

Bolonha é uma das cidades mais ricas e interessantes da Itália. Ao passear com o seu guia, você descobrirá por que ela recebeu vários apelidos: a vermelha, a erudita e a gorda. Este passeio é uma combinação de arte e tradições enogastronômicas. Durante o passeio a pé, você verá alguns dos edifícios mais importantes. Você visitará a Piazza Maggiore, o principal ponto de encontro da cidade, inaugurada no século XIII, com sua famosa estátua de Netuno, a Basílica de San Petronio, o mercado medieval, as Duas Torres e o Archiginnasio, a primeira sede permanente da Universidade com o Teatro Anatômico.



Em seguida, você fará uma parada na loja Roccati, uma tradicional chocolateria onde o chocolate sólido foi inventado. Você não vai perder a visita à pastificio Paolo Atti, que é imperdível em Bolonha, onde você ouvirá a história do tortellini, do tagliatelle e do bolo popular. O passeio terminará na famosa loja Tamburini, onde, enquanto ouve a história da mortadela, você degustará alguns deliciosos produtos locais, como mortadela, parmigiano reggiano, salame, acompanhados de vinho local.

Tarde e jantar livre.

12 de outubro de 2026: Bolonha

Excursão gastronômica de ônibus do dia inteiro, com visitas e degustações de queijos, presunto e vinagre balsâmico, oferecendo uma viagem imersiva pelos sabores autênticos da Emilia-Romagna, conhecida pela excelência da sua culinária e pelas tradições que tornam a zona rural e a cidade de Modena famosas em todo o mundo.

A experiência começa com uma visita a uma queijaria, onde você aprenderá como o mundialmente famoso Parmigiano Reggiano é produzido tradicionalmente, seguido de uma degustação de diferentes idades deste queijo icônico.



A experiência culinária continua com uma visita numa tradicional fábrica de presunto, para descobrir os segredos do Prosciutto di Modena e degustar seu incomparável sabor.

Na parte da tarde, desfrute de uma visita guiada em um dos mais renomados produtores de vinagre balsâmico de Modena. Aqui você explorará as históricas salas de envelhecimento e degustará várias variedades de vinagre balsâmico, desde o jovem até o extra-envelhecido.



O dia encerra com um jantar **OPCIONAL** em um dos restaurantes do chef mundialmente famoso Massimo Bottura. O jantar deverá ser pré-agendado na Osteria Francescana (3* michelin), no Cavallino (com toque de Ferrari) ou no Franceschette (bistrô gastronômico).

Após o jantar retorno de ônibus ao hotel em Bolonha.

13 de outubro de 2026: Bolonha

Desfrute de uma autêntica experiência culinária no coração de Bolonha, começando com um passeio guiado pelo histórico mercado de alimentos da cidade. Acompanhado por um especialista local, você explorará barracas coloridas do mercado, aprenderá sobre ingredientes sazonais e descobrirá as tradições por trás da renomada culinária de Bolonha enquanto seleciona produtos frescos e de alta qualidade.

Após a visita ao mercado, continue para uma aula prática de culinária, onde você aprenderá a preparar pratos tradicionais de Bolonha sob a orientação de um cozinheiro local experiente. De massas frescas feitas à mão a receitas regionais clássicas, você participará de todas as etapas do processo de preparação.

A experiência termina com uma refeição convivial, saboreando os pratos que prepararam juntos, acompanhados por vinho local. Este passeio pelo mercado e aula de culinária oferecem uma introdução perfeita à rica cultura gastronômica e herança culinária de Bolonha.

Tarde e jantar livre.





14 de outubro de 2026: Bolonha / Palermo

Após o check-out, saída de ônibus rumo a cidade histórica de Ferrara. O patrimônio medieval e renascentista dessa encantadora cidade é tombado pela UNESCO. Visita guiada para admirar os principais monumentos e tempo livre para um lanche rápido no Corso Ercole d'Este, considerado uma das ruas mais bonitas do mundo.

Retorno de ônibus até o aeroporto de Bolonha e embarque de tarde no voo rumo a Palermo (voo não incluído).

Chegada a Palermo e traslado até o hotel Principe de Villafranca 4* (ou similar) no centro histórico de Palermo, para check-in.

Jantar em restaurante de culinária siciliana.

15 de outubro de 2026: Palermo

Tour cultural e gastronômico por Palermo, capital da Sicília, com degustação de comidas locais.

O passeio guiado a pé pelo centro histórico de Palermo tem destaque na Catedral de Palermo, que reflete influências árabes, normandas e barrocas, e o Palácio dos Normandos, antiga residência real e sede do parlamento siciliano. Durante o passeio, o guia explicará a importância dos diferentes povos que passaram pela cidade — fenícios, romanos, árabes e normandos — e como moldaram a arquitetura e os costumes locais.



A visita segue pelos mercados tradicionais como Ballarò, Capo e Vucciria, conhecidos pelos aromas intensos, cores vibrantes e animação dos vendedores. O tour inclui a degustação de pratos típicos da comida de rua, como arancini, panelle, croccchè, sfincione e o tradicional pane con la milza, especialidade histórica da cidade. Doces icônicos, como cannoli e cassata siciliana, também fazem parte da experiência. Além das degustações, o guia explica a origem dos pratos e as influências árabes, normandas e mediterrâneas na gastronomia local. O tour permite compreender como a comida faz parte da identidade de Palermo, combinando tradição, simplicidade e sabores intensos, tornando a visita uma experiência autêntica e memorável.

A experiência em Palermo fica completa assistindo ao tradicional teatro de marionetes da Sicília: a Opera dei Pupi, reconhecido como patrimônio mundial imaterial da UNESCO.

Restante da tarde e jantar livre em Palermo.

16 de outubro de 2026: Palermo / Taormina

Após o check-out, saída de ônibus rumo a Taormina com paradas panorâmicas, culturais e gastronômica ao longo do caminho.

A viagem inclui uma parada na charmosa cidade costeira de Cefalù com visita guiada do centro histórico e da Catedral arabo-normanda, passeio nas ruas pitorescas e na praia cenário do filme Cinema Paradiso.

O passeio continua até Castelbuono, situada na zona rural da Sicília, onde você poderá desfrutar de uma degustação de vinhos guiada e aprender sobre a produção local de vinhos, em uma antiga abadia medieval transformada em uma renomada propriedade vinícola.



Após a experiência de degustação, o traslado continua em direção a Taormina, oferecendo uma maneira confortável e enriquecedora de viajar pela Sicília, combinando cultura, paisagens e sabores.

Chegada em Taormina no final da tarde e check-in no Hotel Caparena 4* (ou similar) na beira da praia, a 4 km do centro histórico (OBS: o hotel oferece transporte free até o centro histórico)

Jantar livre.



17 de outubro de 2026: Taormina

Dia para descobrir os vinhos e a culinária em área vulcânica, a uma experiência única que a Sicília proporciona na base do vulcão Etna.

Saída de ônibus até a encosta do Monte Etna, para descobrir vinhos produzidos em solo vulcânico e uma gastronomia diferenciada. Visita a pequena e exclusiva vinícola para realizar uma aula prática de culinária, a partir dos ingredientes do campo e uma degustação de vinhos. Almoço incluído, saboreando os pratos que

foram preparados.

No final da tarde, traslado de volta a Taormina, para uma visita guiada no centro histórico de Taormina. As ruas estreitas de pedra conduzem a praças animadas, igrejas antigas e edifícios que revelam a herança grega, romana e medieval da cidade. Do famoso Teatro Antigo, a vista do mar Jônico e do vulcão Etna completam a experiência.

Após a visita retorno ao hotel e jantar livre.



18 de outubro de 2026: Taormina

Saída de manhã pelo litoral Jônico até a cidade de Siracusa e a ilha de Ortigia, onde acontece o encontro fascinante da história e do mar.

Em Siracusa, o passeio permite descobrir a riqueza cultural da antiga cidade com uma visita ao parque arqueológico de Neapolis, onde se encontram o teatro grego, o anfiteatro romano e a famosa “orelha” de Dionísio.

Em Ortigia, o típico mercado público com os sabores da Sicília, as ruas charmosas, a Fonte Aretusa e a vista do Mediterrâneo criam uma atmosfera única, onde o

passado e a vida cotidiana se misturam de forma encantadora.

Vamos realizar um inesquecível passeio de barco em volta da ilha para admirar os monumentos antigos que margeiam a costa e visitar as cavernas marinhas, com possibilidade de banho - se o clima permitir!

O passeio termina com um jantar à beira mar no restaurante Area M, na ilha de Ortigia. Após o jantar, retorno ao hotel em Taormina.



19 de outubro de 2026: Taormina / Catânia

Após o check-out, traslado até o aeroporto de Catânia para embarque com destino a Roma, para continuação da viagem ou conexão rumo ao Brasil.

Curadoria e acompanhamento

Chef Paula Passos – La Cuisine des Amis



Investimento para a parte terrestre: € 5.000,00

Preço por pessoa em apto duplo incluindo:

- 9 noites de hotel com café da manhã diário, taxa de estadia e serviço de bagageiro para 1 mala até 25 kg por pessoa
 - 4 noites no Hotel Internazionale 4* em Bolonha
 - 2 noites no Hotel Principe de Villafranca 4* em Palermo
 - 3 noites no Hotel Caparena 4* em Taormina
- 3 jantares em Bolonha, Palermo e Ortigia com menus prefixados e bebidas incluídas
- Degustações em Bolonha, Modena, Palermo e Castelbuono conforme roteiro detalhado
- 2 aulas práticas de culinária seguida de almoço com vinho incluído em Bolonha e no Monte Etna
- Guia local falando português para as visitas a pé de Bolonha, Ferrara, Palermo, Cefalù, Taormina e Siracusa
- Passeio de barco na ilha de Ortigia
- Traslados e transporte em ônibus privativo com guia acompanhante falando português
- Seguro de viagem por 12 dias de 09 a 20 de outubro de 2026 com cobertura mínima exigida pela Europa
- Acompanhamento exclusivo da Chef Paula Passos



Acréscimo em apto single: € 900,00

Saída garantida para um grupo mínimo de 15 pessoas e máximo de 18 pessoas

Forma de pagamento: Pagamentos via PIX, em reais, ao câmbio do dia da Biarritz Turismo

Sinal de reserva de € 1.500,00 para garantir a vaga e saldo de € 3.500,00 a pagar até 10 de julho de 2026

ou Pagamento em 7 parcelas de € 715,00 de fevereiro a agosto

Reservas com a Biarritz Turismo:

Falar com a Vanessa por Whatsapp: +55 51 3026 2233 ou mandar e-mail: turismo@biarritz.com.br

