

- Última Hora
- Clasificados
- Vehículos
- Bienes raíces
- Empleos
- Shoppers
- Noticias
 - Política
 - Seguridad
 - Calidad de vida
 - Ciencia y tecnología
 - Clima
 - Caza Noticias
- Mundo Raro
- Internacionales
- Negocios
 - Actualidad
 - Tecnología
 - Autos
- Deportes
 - Béisbol
 - Boxeo
 - Baloncesto
 - Fútbol
 - Otros deportes
- Mundial España 2014
- Entretenimiento
 - Farándula
 - Música
 - Televisión
 - Cine
 - Cartelera de cine
 - Cultura
 - Restaurantes
- Estilos de vida
 - Bienestar
 - Amor y sexualidad
 - Hogar y familia
 - Moda y belleza
 - Salud al día
 - Horóscopos
- Opinión
 - Editorial
 - Columnas
 - Cartas
- Blogs
- Sondeo
- Multimedia
 - Fotogalerías
 - Videos
 - Infografías
 - Especiales
 - Reglas de concursos
- Agenda Ciudadana
- Un solo Puerto Rico
- Construcción
- Viajes
- Esquelas.pr
- Especiales
 - La deuda de Puerto Rico
 - Boleto al espacio
 - Copa Fifa 2014
 - Sueño de Navidad 2013
 - 10 aniversario Vieques
 - END Educador
 - n-punto
 - Magacín
 - Mi Pequeño Día

De Viaje



Recomendar 13 | 1 | 1

12 de febrero de 2012
De Viaje

Imprimir A A

Buena mesa entre amigos

Además de hacer el recorrido obligado por los espacios turísticos de la ciudad, lo interesante aquí es vivir la experiencia de dormir y comer en lugares que combinan las tres esencias: la indígena, europea y africana

Mira la fotogalería

Síguenos en Facebook y Twitter



Rio de Janeiro es una ciudad cara, pero manejable, con alojamientos y restaurantes más artesanales.

Por Nydia Suárez / Esp
Imposible visitar Ri subir al tope del ce donde está la inme Cristo que se inauç cinco años de obra construcción de ho que pesa unas 1,0l divisa una planifica en la que francame pensar que hubo c divina. ¿Cómo es p belleza?

Desde aquí se divisa también un espléndido panorama arqi experiencia que se remata visitando el Pan de Azúcar, lo q atardecer. Este es un pico situado en la boca de la bahía d unos 1,300 pies sobre el nivel del mar. Se llama así por la l panes de azúcar que se horneaban en los hornos criollos e moldeados con punta redondeadas.

Quien va por primera vez a Rio, debe tomar una excursión ciudad y que incluye básicamente al Corcovado y al Pan de una visita a los barrios, muchos de ellos tocados por su prc y su propia demografía socio-económica.

El más conocido es Copacabana, donde se arremolinan loc; la amplia orilla de arenas blancas, pero donde se ve poca ç a las aguas que son heladas.

O Ipanema, con una actitud y un ambiente más chic; o por cerca del centro. La Catedral de Rio tiene una arquitectura tradicional, y hay que ver el teatro de la ópera, así como al antiguas y bibliotecas.

Visitar favelas, los arrabales famosos de Brasil, y los estudi como Globovisión- donde se han filmado las telenovelas qu disfrutado por acá, es también una actividad obligada. Parz excursiones.

Pero donde hay que hacer punto y aparte -fue mi norte en este primer viaje a Rio- es en la aventura de adentrarse en una gastronomía que combina lo mejor del mundo indígena, europeo y africano. Algo que hace empatía con nuestro paladar. No crean que la cocina de Brasil se limita a las feijoadas. Es un mundo fascinante, complejo y con particularidades por región.

APRAZIVEL

Miércoles
29 de octubre de 2014

89°F

SI BUSCAS ESTILO Y TECNOLOGÍA NISSAN TE DA MAS

ROGUE 2014 DESDE \$25,700

Visita nissan.pr para más detalles

NO TE PIERDAS



Pistolero en escuela de Washington invitó a sus víctimas a almorzar



Mujer en cuarentena desarrolla fiebre en Nueva Jersey



Española busca a madre puertorriqueña



Más padres van a buscar las notas de sus hijos

DEOS



Andrés Jiménez recuerda las obras de Llorens Torres



"Puerto Rico debe estar dentro de las sorpresas" de Veracruz 2014

recomendado por

Relacionadas + Comentadas + Vistas

Crónicas de la gran fiesta

Historia de PR
 Lotería
 Edición impresa
 DATS
 EBill
 Alcance

Miércoles 29 de octubre de 2014



Joao y Pedro Hermeto

Desde una colina en el Barrio de Santa Teresa, la parte colonial de Rio de Janeiro, pasé toda una tarde del domingo conversando y degustando manjares artesanales de la cocina de Brasil con João y Pedro Hermeto, propietarios del Restaurante Aprazivel.

En el 1997 abrió sus puertas con la idea de acomodar la demanda que iba teniendo el concepto de servir a comensales en la casa de la chef Ana Castilho, graduada del Instituto Culinario Francés de Nueva York en 1990. Los dos hijos de Ana, Pedro y João corren el negocio en la espléndida casa donde se criaron.

El menú es tan variado como la conversación con los anfitriones. Para comenzar hay un sinnúmero de aperitivos - le llaman petiscos- Los panes son especialidad de la casa, como el tradicional pan con queso, y el pan con queso y chorizo, y es absolutamente indispensable probar unas pizzas blancas pequeñas con ceviche y berenjena. También destaca una croqueta de polenta rellena de cerdo picado.



Mesa entre amigos en Aprazivel

Entre los aperitivos figuran los hechos con ingredientes típicos de la cocina de Brasil como el palmito. Se trata de palmitos cosechados orgánicamente y asados, servidos con nueces y aceite de oliva y pesto. Hay un plato de arroz de gallina con chorizo de Minas Gerais, repollo, habichuelas blancas con plátanos asados que son típicos del lugar. Imposible obviar la amplia variedad de carnes y mariscos que abundan en la gastronomía de Brasil.

Los dulces, que son la especialidad de la madre de los Hermeto, bien pueden constituir una degustación por sí solos, e inician la sobremesa de Aprazivel que suele concluir con una degustación de cachaça.

Pedro, es abogado, y forma parte de la industria del vino artesanal de Brasil dato que apuntala es uno de sus secretos mejor guardados. Asunto que se descubre a plenitud en Aprazivel donde hay una carta de vinos de Brasil particularmente de viñedos plantados en Pernambuco y en Sierra Gaucha. Joao, por su parte, es músico profesional, carrera que combina con el manejo del restaurante, y con las bodegas de cachaça que tiene junto a su hermano.

La cachaça es una especie de aguardiente con la que se elabora una de las bebidas más famosas en Brasil: caipirinha, compuesta de limón, cachaça y azúcar. Pero la cachaça tiene su ritual de degustación, igual que el vino o el ron o el coñac, asunto que toman en serio los Hermeto en Aprazivel, donde luego de la comida, pasamos a hacer lo propio con dos de las marcas que producen y que curiosamente llevan sus nombres. (www.aprazivel.com.br)

EL ESPÍRITU AÑEJO DE PARATY

Esta ciudad está a unas tres horas de Rio de Janeiro, junto al mar, y entre dos ríos. Cuenta con un centro histórico de arquitectura colonial y 22 calles empedradas que se pueden recorrer a pie o con coches tirados por caballos.

Clasificada como Patrimonio Mundial de la Humanidad, para llegar ahí se bordea una hermosa costa en la ruta que va de Rio de Janeiro hacia dirección de Sao Paulo.

La aldea, cuenta con fachadas de casas que recuerdan como se vivió ahí en los siglos XVII y XVIII y hasta el XIX por la exportación de oro, caña y café. Fue en Paraty que se grabó parte de la novela Xica da Silva, de la cadena de televisión de Brasil Globovisión.

La naturaleza que rodea a Paraty es imán de viajeros de todas partes del mundo, muchos de ellos con alto poder adquisitivo, que acuden para disfrutar de las playas desiertas y paradisíacas y hospedarse en un ambiente donde se honra la historia. Hay varios parques nacionales cerca, como Serra de Bocaina, Serra do Mar, Saco de Mamangua, y Ponta de Joatinga, así como sembrados y destilerías que pueden visitarse.

Llegamos hasta Paraty entusiasmados con visitar dos conceptos

¿Qué buscas? **clasificados pr**
 (http://clasificadospr)

Bienes Raíces Vehículos
 Artículos Mascotas
 Comprar Alquilar

Selecciona -- área o pueblo
 Selecciona -- tipo de propiedad

BUSCA

SEDANES · SUV · TRUCKS
AL MEJOR PRECIO
 PRUEBALO FIRMA Y LLEVATELO

En Portada



La reforma está dirigida a crear empleos

No te pierdas la entrevista con el gobernador Alejandro García Padilla...



Atado Justicia a la decisión de Boston sobre matrimonio gay

El secretario César Miranda deja clara su postura



Niegan servicio de transportación pública a familia en Carolina

01:45 p.m. Tras presentar querrelas contra uno de los chóferes



Mujer finge ordenar pizza para que le salven la vida

Llamó astutamente al 9-1-1



Infructuosa búsqueda de desaparecida en Aibonito

Autoridades rastrearán finca en Salinas y sólo encontraron restos de...



Hawaianos desalojan sus casas ante avance de lava

El río fundido llegó a bosques y pastos



Hallan comerciante desaparecido en Caguas

El sujeto estaba en un centro de rehabilitación

desarrollados por mujeres de Brasil, quienes luego de vivir en Europa, regresaron y se instalaron en este lugar histórico: Tete Etrusco, y Yara Castro. La primera, cuenta con una posada boutique de clase mundial llamada Casa Turquesa, a la cual acuden viajeros procedentes de los destinos más remotos, buscando la paz y el lujo sin ostentación que allí se respira. La segunda, cuenta con un concepto gastronómico único en su clase, que ha establecido con su esposo el empresario y fotógrafo francés Richard Roberts y han denominado La Escuela de Cocina y Otros Placeres.

CASA TURQUESA



Teté Etrusco te espera en Rio

La propietaria y directora general de Casa Turquesa, Tete Etrusco, nació en Brasil, se fue a vivir a París y allí se casó. Con su esposo venía de vacaciones a Paraty donde ambos decidieron comprar un barco de turismo y operarlo como negocio. Luego se divorció y se quedó con el negocio del barco y comenzó a fraguar el sueño de construir una posada en Paraty con todas las exigencias de los viajeros que procuran una experiencia de lujo, sin ostentación pero con detalles de máxima calidad.

Un ejemplo es que el último día que el huésped está en la hospedería, encuentra un regalo como detalles de la propietaria. Mi experiencia fue una hermosa turquesa en un cordón de cuero.

Cuando se entra por primera vez a Casa Turquesa, se dejan los zapatos en una canasta junto a la puerta y se recogen unas sandalias que serán las que siempre se usen en el interior. La estructura es pequeña y reina el silencio. Tiene una piscina, un bar, una biblioteca con computadora e internet, una sala de estar y un comedor donde se toma el desayuno que está incluido en la estadía.



Desayuno y suite de Casa Turquesa

No se trata de un desayuno común. Todo es elaborado fresco, desde los panes y panecillos dulces, las mermeladas, los jugos, los huevos y hasta los quesos provienen de manos artesanales. Los huéspedes provienen de diversas partes del mundo.

Desde que Tete lo abrió en mayo de 2008 su misión constante ha sido mantenerla impecable, con el ojo pendiente al más mínimo detalle. El concepto de ambiente de tranquilidad hace que una de las reglas sea que no se aceptan menores de 14 años. Hay pocas habitaciones que casi siempre están llenas por lo que es conveniente reservar con tiempo. Aunque el concepto es de Bed & Breakfast, los alrededores cuentan con un sinnúmero de restaurantes.

Paraty tiene muchas posadas, pero ésta es clase aparte y aunque no se hospeden vale la pena que pasen a ver esta antigua casa del siglo XVII cuya remodelación diseñó la propia Tete mano a mano con el arquitecto Renato Tavolaro. (<http://www.casaturquesa.com.br/>)

[Atrás](#)

No te pierdas...



Empleado de Familia atropella a niño

Auspiciados



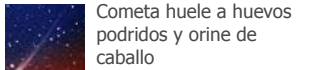
Oferta millonaria para dejar de ser lesbiana
Bumbia



L'Osteria
Italiana

¡Disfruta refrescante prosecco Gratis!

[VER RESTAURANTE](#)



Cometa huele a huevos podridos y orine de caballo



Reportan tres asesinatos en menos de 12 horas



Un muerto y varios detenidos durante protestas en Dominicana



Isis Casaldue se compromete



Jennifer López quiere relajarse con su exnovio



Dicen todo lo de Víctor Alicea



50 años de un clásico
Magacín - Fotogalerías



BETA NOTUS360 30 de enero de 2013
NOTUS360 - Bumbia.com



NOTUS360 Internacional 1ero de abril de 2013
NOTUS360 - Bumbia.com



Notus360 Noticias de la tarde 25 de abril de 2013
NOTUS360 - Bumbia.com



NOTUS360 Noticias 25 de abril de 2013
NOTUS360 - Bumbia.com



Estudiantes reaccionan a Junte Electoral 2012
Primera Hora - Bumbia.com

[?]

0 Comentarios Comentar Enviar

Recomendar 13 personas recomiendan esto. Sé el primero de tus amigos.

0 Comentarios

Usuario

Ver comentarios

Normas de publicación

Para poder comentar usted debe registrarse con su nombre verdadero e indicar un e-mail de contacto. Queda prohibido cualquier insulto o agravio, amenazas de cualquier índole o insinuaciones hacia o contra cualquier persona. No se permite lenguaje libeloso, difamatorio, ilegal, obsceno u ofensivo, faltas de respeto y el uso de sobrenombres de mal gusto o mensajes que violen los derechos de intimidad de terceras personas. El Nuevo Día se reserva el derecho a decidir que mensajes incumplen estas normas, las Reglas para Comentar o los Términos y Condiciones de Uso de el Nuevo Día, a eliminarlos sin previo aviso y a expulsar a un Usuario que, a su sólo juicio, incumpla las mismas. Usted es el único responsable por el contenido que usted aporte.



| Contáctanos | Noticias | Negocios | Deportes | Entretenimiento | Estilos De Vida | El Nuevo Día Móvil
| Términos Y Condiciones | Políticas De Privacidad | Sitio Corporativo | Primera Hora
| ¿Problemas Con El Servicio? | Apoyo@Elnuevodía.Com | Apex Technologies Inc. | Mapa De Sitio
| Google+

