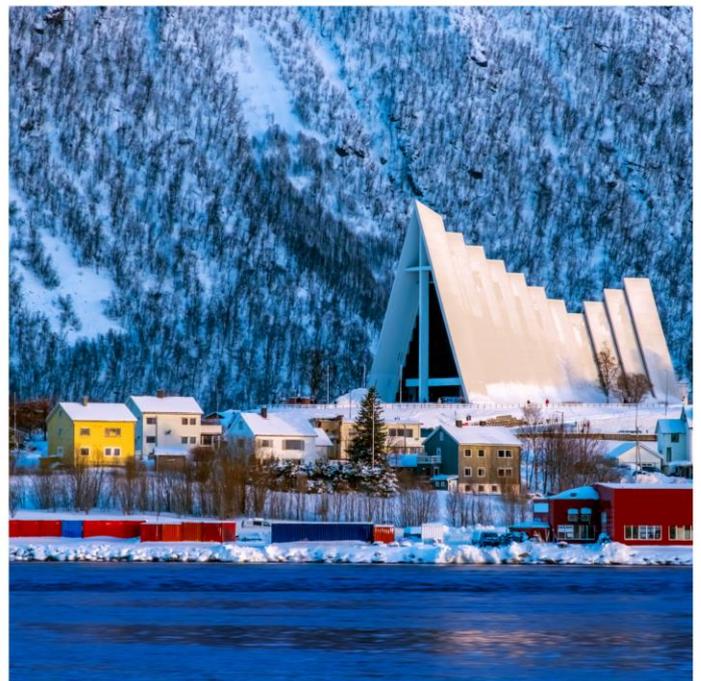


Noruega à Mesa

Aventura Gastronômica com o cruzeiro Hurtigruten

ORION



Período:

03/Out – 15/Out

Passageiros:

HURTIGRUTEN

Uma experiência única de navegação pela costa norueguesa que combina paisagens de tirar o fôlego, cultura local e gastronomia excepcional a bordo de navios projetados para o conforto e a sustentabilidade.

- Itinerários exclusivos com múltiplas paradas em vilarejos e cidades históricas da Noruega
- Gastronomia regional assinada por chefs locais, com ingredientes frescos e fornecedores artesanais
- Ambientes sofisticados: lounges panorâmicos, bares temáticos e espaços para experiências culturais e degustações
- Atividades a bordo e em terra que conectam os hóspedes à tradição e à natureza norueguesa
- Compromisso com práticas sustentáveis que valorizam a comunidade e preservam o meio ambiente

Itinerário

DIA 1 – 03.10 – BERGEN

Chegada à cidade de Bergen, localizada na costa oeste da Noruega. Hospedagem no hotel Bergen Børs, uma propriedade histórica situada no centro da cidade, com fácil acesso às principais atrações culturais e gastronômicas. Este primeiro dia é livre, ideal para aclimatação após o deslocamento internacional. Sugere-se que, se o tempo permitir, seja feita uma caminhada leve pelas áreas próximas, incluindo a praça Torgallmenningen, conhecida por suas lojas, cafés e acesso à orla portuária. Recomenda-se jantar no Cornelius Sjømatrestaurant, restaurante exclusivo de frutos do mar localizado em uma ilha perto de Bergen, acessível por barco. Oferece um menu que varia conforme o clima e ingredientes frescos do dia.

DIA 2 – 04.10 – BERGEN

Dia destinado à exploração individual ou acompanhada da cidade de Bergen. As atividades podem incluir visita ao bairro histórico de Bryggen, reconhecido como Patrimônio Mundial pela UNESCO, caracterizado por construções de madeira coloridas que abrigam galerias de arte, lojas de artesanato e pequenos museus. Outra possibilidade é a visita ao Mercado de Peixes, onde é possível observar e degustar produtos típicos noruegueses, como frutos do mar e sanduíches abertos no estilo tradicional. Para vistas panorâmicas da cidade, recomenda-se a subida no funicular Fløibanen até o monte Fløyen. Recomenda-se visitar atrações culturais como o complexo de museus KODE, que abriga coleções de arte norueguesa e internacional, ou programar um passeio panorâmico de barco pelos fiordes, dependendo das condições climáticas. A noite pode ser reservada para jantar em restaurante local com culinária nórdica contemporânea. Hospedagem no Bergen Børs Hotel.

DIA 3 – 05.10 – BERGEN

Check-out do hotel. A aventura continua na vibrante cidade de Bergen, conhecida como a “porta dos fiordes” e declarada Patrimônio da Humanidade pela UNESCO. Antes do embarque, seus clientes podem visitar lojas artesanais e o famoso mercado de peixes, onde é possível provar o tradicional smørrebrød, o sanduíche aberto de pão de centeio com salmão selvagem, endro e ovos pochê. A bordo, um brinde especial marca o início da viagem com uma bandeja de frutos do mar fresquíssimos dos fiordes que cercam a cidade. Durante o embarque, o cenário natural das montanhas e águas norueguesas já promete uma jornada inesquecível.

DIA 4 – 06.10 - ÅLESUND

Após um café da manhã refinado no restaurante Kysten, o destaque é o bacalhau norueguês, conhecido localmente como klipfish, uma especialidade tradicionalmente seca nas rochas da costa. A parada em Ålesund revela uma cidade com arquitetura Art Nouveau única, vibrante e cheia de vida estudantil. A bordo, haverá uma degustação exclusiva dos licores da destilaria Freddie Ocean, uma empresa fundada e dirigida exclusivamente por mulheres, que produz whiskies, gins botânicos e aquavit, com ingredientes orgânicos e regionais. O jantar é um menu de cinco pratos cuidadosamente elaborado, com ingredientes cultivados nos fiordes e harmonizado com vinhos, sidras e cervejas artesanais locais.

DIA 5 - 07.10 - TRONDHEIM

Navegando pela fértil região de Trøndelag, os hóspedes descobrem uma área famosa por carnes, frutos do mar, queijos e vegetais orgânicos. Esta região, reconhecida pela sua herança culinária desde a era viking, é um dos melhores destinos gastronômicos do mundo. O almoço é inspirado nessa riqueza local, seguido por uma imersão na culinária sami, o povo seminômade do norte da Escandinávia, com um chef especialista. A experiência inclui um jantar de quatro pratos com

receitas tradicionais. Para complementar, serve-se o exclusivo “Havets Bobler”, um vinho espumante criado especialmente para a Hurtigruten e envelhecido no fundo do Ártico norueguês, oferecendo um sabor único.

DIA 6 - 08.10 - BODØ E ILHAS LOFOTEN

Ao desembarcar em Bodø, começa a etapa terrestre da viagem nas Ilhas Lofoten, onde os hóspedes se hospedam na fazenda biodinâmica Myklevik Gård. A fazenda é um exemplo de agricultura sustentável, com manejo manual e compostagem que reaproveita os resíduos gerados a bordo. Os hóspedes são convidados a um tour pela fazenda para conhecer a horticultura próxima à natureza e depois desfrutar de um jantar familiar preparado com ingredientes cultivados localmente. Essa experiência valoriza o conceito de desperdício zero e conecta os viajantes diretamente à origem dos alimentos.

DIA 7 - 09.10 - LOFOTEN

O foco do dia é a sustentabilidade e a riqueza das algas marinhas, com cerca de 500 espécies presentes na costa norueguesa. Os fundadores da Lofoten Seaweed, Angelita e Tamara, apresentam a história e as técnicas ancestrais de extração do umami das algas, ensinadas por gerações. Os hóspedes podem participar da coleta das algas ou de oficinas culinárias na fazenda Kvitnes Gård, onde passarão a noite. O almoço é especialmente inspirado nos sabores das algas, celebrando sua versatilidade e valor nutricional. À noite, desfrutem de uma requintada gastronomia nórdica com harmonização de bebidas.

DIA 8 - 10.10 - LYNGEN FJORD

A jornada segue rumo ao norte, até a região dos Alpes de Lyngen, onde está localizada a destilaria mais setentrional do mundo, Aurora Spirit. O tour guiado revela as técnicas de produção de whiskies, vodkas, gins e aguardentes feitos com ingredientes árticos, como bagas selvagens e ervas locais. Os hóspedes aprendem sobre tradições vikings relacionadas ao consumo de bebidas espirituosas, complementado por uma degustação premium. A surpresa do dia inclui uma experiência gastronômica única, ainda guardada em segredo, seguida de um jantar de três pratos harmonizado com whiskies envelhecidos em barris. O pernoite é em cabanas costeiras de estilo escandinavo, imersas em um cenário natural deslumbrante.

DIA 9 - 11.10 - TROMSØ

No último dia, visita à cervejaria Mack, a mais setentrional do mundo, com mais de 140 anos de história. A água pura dos Alpes de Lyngen é parte fundamental da qualidade das cervejas produzidas, incluindo a exclusiva Iconic IPA servida a bordo. O tour inclui uma degustação das principais variedades da cervejaria, seguida por um almoço com sanduíches feitos com pães artesanais especiais. Este é o encerramento perfeito para a jornada, combinando história, tradição e sabores que representam a verdadeira essência do Ártico norueguês, em um ambiente de confraternização e celebração. Voo para a capital, Oslo.

DIA 10 - 12.10 - OSLO

Deslocamento para Oslo, capital da Noruega, via voo doméstico ou trem (a depender da logística definida). Hospedagem no hotel Amerikalinjen, localizado próximo à estação central. O restante do dia é livre para ambientação e atividades leves. Sugere-se caminhada nas proximidades da Karl Johans Gate ou visita à fachada do Opera House.

DIA 11 - 13.10 - OSLO

Dia dedicado à exploração de pontos culturais e históricos de Oslo. Recomenda-se visita ao Museu do Navio Viking, ao Museu Munch e ao Parque de Esculturas Vigeland, que abriga mais de 200 obras do artista norueguês Gustav Vigeland. A região portuária de Aker Brygge também pode ser explorada para refeições e compras. Caso necessário, pode-se agendar visita técnica a restaurantes com estrela Michelin ou centros gastronômicos da cidade.

DIA 12 - 14.10 - OSLO

Dia livre para atividades finais na cidade de Oslo. É possível utilizar este tempo para compras de produtos típicos, visitas a livrarias, design stores ou explorar a região de Grünerløkka, bairro conhecido por sua cena criativa e espaços alternativos. Check-out no Hotel Amerikalinjen ao final do dia ou conforme horários de voo.

O roteiro inclui:

- 02 Noites de hospedagem no Bergen Børs Hotel (Deluxe Double Room City View) com café da manhã;
- 03 Noites de hospedagem no Amerikalinjen (Superior Room) com café da manhã;

O Hurtigruten MS Polarys inclui:

- Cruzeiro Bergen a Stamsund (3 noites) em cabine Arctic Superior (CUB) com pensão completa e refeições/tastings especiais

- Todos os traslados (exceto para o aeroporto), com almoço incluído
- Guias para o programa em Lofoten
- 1 pernoite com meia-pensão em Stamsund (Myklevik Farm)
- 1 pernoite com meia-pensão em Kvitnes (Kvitnes Gård) com o projeto Zero Food Waste
- 1 pernoite com meia-pensão em Lyngen Fjord (Aurora Spirit Distillery)
- Visitas: Lofoten Seaweed; Cervejaria Mack Brewery; Experiência com especialista em vinhos a bordo
- Crédito de NOK 2.500 por cabine a bordo

Datas de Partida:

- 21 de setembro (MS Nordlys)
- 05 de outubro (MS Polarlys)
- 19 de outubro (MS Nordnorge)
- 02 de novembro (MS Midnatsol)

Duração: 7 dias

Valores por Passageiro

A partir de EUR 13.858