



C.I.C.L. 47-93

INDIA GASTRONOMÍA DEL SUR

16 días/14 noches

TOUR EN PRIVADO

La gastronomía de cada región de la India es tan diversa como su cultura o sus idiomas. Cada zona utiliza ingredientes propios que le dan a sus platos tradicionales un sabor y un estilo propios.

Un viaje diferente al mundo de los sentidos con el que adquirir una visión más profunda de la Gastronomía de la región de Kerala, rica en cereales, verduras, hierbas, frutas tropicales y marisco, y aderezada con aromas de pimienta, cardamomo y chile.

ITINERARIO

Día 01 España / Cochin (vuelo). Vuelo, recepción y traslado al hotel. Asistencia a una representación de la danza de Kathakali.

Día 02 Cochin. Visita de la ciudad, incluyendo la Iglesia de San Francisco (cerrado domingo tarde), el Palacio de Mattancherry o "Palacio del Holandés" (cerrado los viernes) y la Sinagoga (cierra viernes y sábado). Se podrá conocer el sistema de pesca con red chino.

Día 03 Cochin. Demostración de tres variedades diferentes de cocina sirio-cristiana a cargo de una reputada profesora de cocina. Almuerzo casero con la familia. Por la tarde, visita de los mercados locales y las zonas de compras.

Día 04 Cochin / Munnar. Traslado a Munnar. Estancia en el Club Mahindra, donde se puede disfrutar de comida tradicional.

Día 05 Munnar / Madurai. Visita del Museo de Té (cerrado lunes). Salida hacia Madurai. Por la noche, se asiste en el mismo templo Meenakshi a una ceremonia.

Día 06 Madurai. Por la mañana, visita del Templo Meenakshi. Por la tarde, visita del Palacio Nayak y Teppakulam. Charla sobre cocina Tamil (30-45 m) a cargo del chef del hotel seguido de cena Tamil.



Día 07 Madurai / Periyar. Traslado a Periyar. Por la tarde, paseo en barca in el santuario de fauna de Periyar.

Día 08 Periyar. Visita de una granja orgánica (en compañía de un naturalista y de un chef). Visita de un asentamiento tribal de la tribu Mannans para ver sus métodos de cultivo, una casa tribal y el Museo Tribal. Visita del Mercado de Especies. Cena tribal.

Día 09 Periyar. Visita de varios huertos (en compañía de un naturalista). Más tarde, charla a cargo de un naturalista y un chef sobre las Especies en la Cocina India y su uso en la Cocina de Kerala. Después, preparación de una comida en puestos de cocina individuales.

Día 10 Periyar / Kumarakom. Traslado a Kumarakom. En ruta, visita de plantaciones de té, de una fábrica de té (cerrado domingos y festivos) y de un bonito pueblo al borde de una plantación de caucho y de especias cerca de un río. Más tarde, comida tradicional y bailes folclóricos. Continuación del viaje disfrutando del paisaje.



Día 11 Kumarakom. Tiempo libre por la mañana (opcional Ayurveda). Cena especial Sadya vegetariano.

Día 12 Kumarakom / Alleppey. Traslado a Alleppey. Embarque en una casa-barco o "kettuvallom". Noche a bordo.

Día 13 Alleppey / Marari Beach. Desembarque por la mañana y traslado a la playa Marari Beach.

Día 14 Marari. Visita de Mullapanthal (a 60 Km) y de la tienda de tody (bebida tradicional). La comida que se sirve es tradicional con especias naturales cocinada con madera casera. Regreso a Marari. Demostración de cocina. La cena de despedida es de tema Malabar.

Día 15 Marari / Cochin / España (vuelo). Traslado a Cochin. Vuelo de regreso. Noche a bordo.

Día 16 Llegada a España.

FIN DE LOS SERVICIOS



040810

Ref: INDGDS16D-PR10

NAMASTE VIAJES Y AVENTURAS

www.namasteviajes.com
info@namasteviajes.com

Plz. Mayor, 8 - 3º Of. Dcha. | 47001 Valladolid (ESPAÑA)
Tfno. (34) 983 100 856 | Fax: (34) 687 890 648