Argentina – Do Fogo ao Gelo: Buenos Aires, Ushuaia e Patagónia – 2ª edição

Patagónia Argentina

Destino	Datas	Duração	Grupo	Preço por pessoa
Patagónia Argentina	3 de Fev 2027 a 18 de Fev 2027	16 dias	10 pessoas	9.445 €

Reserva confirmada com sinal de 4.722,50 €.

Do Fogo ao Gelo até ao Fim do Mundo

É uma experiência verdadeiramente exclusiva. Um regresso às origens do Chef Chakall, que nos leva pela sua terra natal num roteiro pensado ao detalhe e limitado a apenas **10 viajantes**.

A aventura começa em **Buenos Aires**, cidade de luz, charme e ritmo próprio. Aqui visitamos os locais mais emblemáticos, provamos os sabores tradicionais e sentamo-nos à mesa em espaços escolhidos pelo próprio Chakall, onde, claro, ele fará questão de meter as mãos na massa e participar na confeção de alguns pratos. Teremos ainda a oportunidade rara de visitar uma **estância com milhares de cabeças de gado**, conhecer o dia a dia rural argentino e participar numa autêntica **festa gaúcha**. E porque esta cidade vive ao compasso da música, teremos **aulas de milonga e de tango**, para entrar por completo na alma portenha.

Seguimos depois para **Ushuaia**, na mítica Terra do Fogo, a cidade mais a sul do planeta, onde a sensação de estar no "fim do mundo" se torna real. Exploramos o **Parque Nacional Tierra del Fuego**, viajamos no histórico **Tren del Fin del Mundo**, e admiramos a serenidade do **Lago Acigami**, rodeado por montanhas e bosques austrais.

A viagem prossegue para **El Calafate**, porta de entrada para a majestosa Patagónia glaciar. Visitamos o imponente **Glaciar Perito Moreno**, onde temos a oportunidade única de **caminhar sobre o gelo milenar**, e navegamos até às gigantescas paredes de gelo do **Glaciar Upsala**, um dos maiores glaciares terrestres do planeta. E porque a Patagónia também se descobre à mesa, o Chef Chakall prepara-nos o tradicional **cordero patagónico**, num momento gastronómico que será, por si só, uma viagem dentro da viagem.

Uma expedição rara, intensa e autêntica, onde a Argentina se revela em toda a sua dimensão: do fogo das parrillas ao gelo dos glaciares, sempre guiados pelo olhar, pela alma e pelos sabores do Chef Chakall.

> "A carne é só o começo. Esta viagem é sobre o que nos alimenta de verdade: as histórias, os afetos, a terra, o tempo." – Chef" Chakall

ITINERÁRIO DIA A DIA

Dia 1 - 26 de novembro | Porto ou Lisboa → Buenos Aires

Porto/Madrid – 20:40/23:00

Madrid/Buenos Aires – 23:59/08:40

Comparência no aeroporto do seu local de partida 120 minutos antes do voo indicado. Formalidades de embarque e partida em voo com destino a Buenos Aires, via Madrid. Noite a bordo. Chegada a Buenos Aires.

Dia 2 - 27 de novembro | Buenos Aires – City Tour (Zona Sul) - Aula de Empanadas

Neste percurso, fazemos uma verdadeira viagem no tempo, recuando ao início do século XX através dos cenários mais emblemáticos da capital argentina. Começamos na histórica **Praça de Mayo**, coração político do país, onde se destacam a imponente **Casa Rosada**, o **Cabildo** colonial e a solenidade da **Catedral Metropolitana**. Ao longo da elegante **Avenida de Mayo**, admiramos alguns dos edifícios mais marcantes da arquitetura portenha, como o simbólico **Palácio Barolo**, o conjunto **La Inmobiliaria**, o clássico **La Prensa** e o icónico **Café Tortoni**, um dos cafés mais antigos e célebres da cidade.

Seguimos para **San Telmo**, o bairro boémio das ruas de pedra e da alma artística de Buenos Aires. Aqui, atravessamos a **Plaza Dorrego**, visitamos a **Igreja de San Pedro Telmo**, a requintada **Casa Ezeiza** e descobrimos a curiosa **Casa Mínima**, considerada a casa mais pequena da cidade.

Descemos depois ao colorido e vibrante **bairro de La Boca**, onde o tango parece nascer a cada esquina. Passamos pela mítica **Bombonera**, o estádio do Boca Juniors, e caminhamos pela famosa **Caminito**, repleta de arte, músicos e casas pintadas em cores improváveis.

O percurso termina em **Puerto Madero**, a zona mais moderna e sofisticada da cidade, hoje transformada num elegante bairro residencial e gastronómico junto ao rio.

Ao almoço (incluído), sentamo-nos numa das **pizzarias mais célebres de Buenos Aires,** famosas pelo estilo único da pizza argentina, de massa mais alta e fofa, generosamente recheada e cozida em forno forte, uma herança direta das tradicionais pizzarias italianas que se reinventaram na América do Sul. Aqui, e num ambiente descontraído, o **Chef Chakall dará uma aula prática de empanadas**, trazendo-nos o sabor autêntico da sua terra natal.

Dia 3 - 28 de novembro | Buenos Aires – City Tour (Zona Norte) – Aula de Tango e Milonga

Este dia leva-nos à Buenos Aires elegante, verde e aristocrática, onde a cidade revela a sua herança europeia e o seu lado mais sofisticado. Partimos em direção aos bairros residenciais mais emblemáticos da capital: **Retiro, Recoleta e Palermo**.

Em **Retiro**, percorremos avenidas amplas e edifícios históricos, como a **Torre Monumental**, uma oferta da comunidade britânica no início do século XX, e a charmosa **Plaza San Martín**, rodeada de palácios que outrora pertenceram à elite portenha. É também nesta zona que se encontra um dos terminais ferroviários mais importantes do país, testemunho vivo da influência inglesa na rede ferroviária argentina.

Seguimos para **Recoleta**, talvez o bairro mais aristocrático de Buenos Aires, conhecido pelas suas ruas arborizadas, cafés elegantes e arquitetura imponente. Visitamos a belíssima **Basílica de Nuestra Señora del Pilar**, uma das igrejas coloniais mais antigas da cidade, e entramos no célebre **Cemitério da Recoleta**, um autêntico museu ao ar livre, onde repousam figuras históricas do país, entre elas, **Eva Perón (Evita)**. As galerias de mausoléus, feitos de mármore e vitrais, fazem deste local um dos cemitérios mais impressionantes do mundo.

Continuamos para **Palermo**, o maior bairro de Buenos Aires, dividido entre zonas residenciais tranquilas e áreas mais criativas e vibrantes. Em **Palermo Chico**, admiramos as residências senhoriais e embaixadas rodeadas de jardins. Mais adiante, em **Palermo Soho**, descobrimos o lado boémio da cidade, repleto de arte urbana, boutiques de autor e cafés com identidade própria. Uma curiosidade: muitas das casas desta zona são antigas "casas chorizo", construções típicas argentinas com pátio interior e fachadas estreitas.

Terá **tempo livre para almoço** (não incluído), com várias opções nas imediações, desde as tradicionais parrillas a modernos bistrôs portenhos.

À noite, preparamos o paladar para um dos clássicos da gastronomia nacional: um **jantar de carnes argentinas**, onde o Chef Chakall acrescentará o seu toque pessoal a alguns pratos.

Depois, vivemos uma experiência íntima e autêntica da cultura portenha com uma **aula de Tango e Milonga,** dois ritmos que fazem parte da alma da cidade. Será o momento perfeito para sentir o compasso, a cadência e a paixão que inspiram Buenos Aires

Dia 4 - 29 de novembro | Buenos Aires - Estância Argentina e Festa Gaucha

O quarto dia é inteiramente dedicado ao coração rural da Argentina, às suas tradições, aos seus sabores e ao espírito livre das pampas. Partimos rumo a uma estância típica, uma propriedade imensa com milhares de cabeças de gado, onde o campo se estende até perder de vista e onde a cultura gaúcha permanece viva e autêntica.

À chegada, somos recebidos com a hospitalidade que caracteriza estas casas centenárias. Iniciamos a visita pelos diferentes espaços da estância, incluindo o museu rural, onde objetos, fotografias e utensílios antigos ajudam a contar a história dos primeiros colonos e da vida do gaúcho, figura incontornável do folclore argentino.

Segue-se um dos momentos mais aguardados do dia: o almoço preparado pelo Chef Chakall, que irá interpretar à sua maneira as famosas carnes argentinas, elaboradas em fogo lento, como dita a tradição. Será um verdadeiro encontro entre o asado clássico e o toque criativo do chef, sempre com produtos locais.

Haaverá tempo para desfrutar da estância ao nosso ritmo: Passeios a cavalo guiados pelos próprios gaúchos, atravessando as pastagens e conhecendo de perto o quotidiano da vida no campo; Contacto com as rotinas da pecuária; Momentos de descontração nos jardins, varandas e pátios típicos.

A jornada culmina com um show de tango e folclore gaúcho, onde música, dança e histórias se misturam numa celebração vibrante da identidade argentina. Um espetáculo intimista, cheio de alma, que nos transporta para o imaginário das grandes tradições do sul.

Um dia completo, profundo e genuíno, dedicado à cultura da pampa, às raízes da Argentina e ao encanto da vida rural, vivido lado a lado com quem melhor a conhece.

Jantar livre.

Dia 5 - 30 de novembro | Ushuaia - Navegação no Canal Beagle - Cervejaria Tradicional

Depois do pequeno-almoço no hotel, despedimo-nos de Buenos Aires e seguimos viagem rumo a **Ushuaia**, a capital da Terra do Fogo e a cidade mais a sul do planeta. A chegada ao "fim do mundo" é sempre um momento especial, a combinação de montanhas nevadas, mar gelado e ar puro anuncia que estamos a entrar num cenário totalmente diferente do resto da Argentina.

O **almoço será livre**, permitindo explorar ao ritmo de cada um os pequenos restaurantes do centro de Ushuaia, conhecidos pelos pratos de peixe fresco, marisco e, claro, a famosa "centolla" (caranguejo-real).

Durante a tarde realizamos uma das experiências mais marcantes da viagem: a **navegação pelo Canal Beagle**. A bordo, atravessamos as águas frias que separam a Terra do Fogo das ilhas chilenas e observamos:

- **Isla de Lobos** – habitat natural de várias colónias de lobos-marinhos, que descansam sobre as rochas e nos recebem com um verdadeiro concerto natural;
  • **Ilha dos Pássaros** – lar de cormorões, gaivotas, albatrozes e outras aves austrais que fazem deste canal um paraíso de biodiversidade;
  • **Farol Les Eclaireurs** – o ícone de Ushuaia. Erguido em 1920 sobre rochas vermelhas cercadas de mar, este farol é um dos símbolos mais fotografados da Patagónia. Não é o "Farol do Fim do Mundo" de Júlio Verne, mas muitos locais brincam dizendo que é "quase". A sua silhueta solitária, com as montanhas glaciais ao fundo, torna este momento absolutamente memorável.

Ao final do dia, visitamos uma **cervejaria tradicional de Ushuaia**, onde provaremos algumas das cervejas artesanais mais famosas da região.

Terminamos com um **jantar descontraído**, celebrando a chegada ao fim do mundo com boa mesa, boa cerveja e paisagens impossíveis de esquecer.

Dia 6 - 1 de dezembro | Ushuaia - Parque Nacional Terra do Fogo - Trem do Fim do Mundo

Partimos rumo a um dos cenários mais emblemáticos da Patagónia austral: o **Parque Nacional Terra do Fogo**, uma vasta área de montanhas, lagos glaciais e florestas subantárticas que marca o limite sul da Argentina.

Depois de cruzarmos a ponte sobre o **Rio Pipo**, chegamos à estação do histórico **Ferrocarril Austral Fueguino**, mais conhecido como o **Trem do Fim do Mundo**. Este percurso ferroviário segue parte da rota usada há mais de 100 anos pelos presos do antigo presídio de Ushuaia, que aqui extraíam madeira para abastecer a cidade.

O comboio parte da **Estação do Fim do Mundo** e entra no **Cañadón del Toro**, atravessando o Rio Pipo pela famosa **"ponte queimada"**, onde ainda se podem ver restos da antiga estrutura de madeira sob os trilhos atuais. A primeira paragem é na **Estação Cascada La Macarena**, de onde é possível subir até a um miradouro que oferece uma vista ampla sobre o vale do Rio Pipo e observar a nascente da cascata.

De volta ao trem, seguimos acompanhando o curso do rio, passando por áreas onde são visíveis as marcas deixadas pelo trabalho forçado dos prisioneiros. O percurso termina na **Estação Parque**, já dentro dos limites do Parque Nacional.

A partir daqui, o caminho leva-nos por bosques de **lengas** e zonas de **turfeiras** até ao sereno **Lago Acigami**, um lago glaciar rodeado por montanhas e florestas densas, onde é frequente avistar aves nativas.

Seguimos depois para **Bahía Lapataia**, o ponto final da mítica Estrada Nacional 3, e simbolicamente, o fim da Ruta Panamericana. Aqui, além da costa rica em moluscos e mexilhões, encontram-se vestígios arqueológicos do antigo povo **yámana**, que habitava estas terras geladas muito antes da chegada dos colonizadores.

No coração do parque, e em plena natureza, teremos um **almoço com um toque do Chef Chakall**, que irá confecionar um **ceviche fresco**, um contraste delicioso e surpreendente no meio da paisagem subantártica.

O **jantar será livre** em Ushuaia, com várias opções de gastronomia local, desde peixe fresco a pratos tradicionais da Terra do Fogo.

Dia 7 - 2 de dezembro | Ushuaia - Cabo San Pablo & Estância Rolito

Partimos para uma das jornadas mais surpreendentes da Terra do Fogo, onde a imensidão da ilha revela paisagens intactas, histórias pouco conhecidas e personagens autênticas que vivem no limite do mundo habitado.

Seguimos em direção ao **Passo Garibaldi**, atravessando a **Cordilheira dos Andes** no seu ponto mais austral. Situado a **450 metros de altitude**, este passo oferece uma das vistas mais notáveis de toda a viagem. À medida que descemos em direção ao **Lago Escondido**, o cenário transforma-se de forma dramática: paredes rochosas elevam-se de ambos os lados, criando um corredor natural de beleza crua. Pouco depois, a floresta vai dando lugar à estepe patagónica, uma zona árida e ventosa,

conhecida por produzir **alguns dos melhores cordeiros do mundo**.

Durante a manhã, entramos na **Estrada Provincial "A"**, um caminho de terra que nos leva até à charmosa **Estância Rolito**. Esta propriedade rural, ainda hoje gerida como um negócio familiar, foi pioneira ao abrir as portas ao turismo rural. Aqui, somos recebidos com a calorosa hospitalidade de **Ani, Pepe e família**, que nos contam a história da estância e do quotidiano da criação de ovinos. O ambiente é íntimo, genuíno e profundamente ligado à terra. Fazemos uma pausa para um **chá tradicional**, acompanhado de **bolos caseiros, bolachas e compotas** preparados na própria estância.

Depois de desfrutar deste refúgio pitoresco, continuamos até ao extremo leste da ilha, onde o **Oceano Atlântico** encontra um dos seus cenários mais dramáticos: o **Cabo San Pablo**. Subimos até ao cabo, coroado por um **farol abandonado**, silencioso testemunho da vida austera desta região remota. Do topo, a vista é arrebatadora: diante de nós surge o **Desdémona**, um navio mercante encalhado há quase quarenta anos. A sua estrutura enferrujada e parcialmente tomada pelo mar cria um cenário misterioso, quase cinematográfico, que nos convida a viajar no tempo.

Após admirar este gigante adormecido, seguimos até à pequena comunidade de pescadores onde vivem **Silvia e Miguel**, que desde 1991 se dedicam à pesca artesanal nestas águas frias. Recebem-nos na sua própria casa para um **almoço caseiro** à base de peixe fresco, e é aqui que o Chef Chakall prepara a famosa **centolla fueguina**, o emblemático caranguejo-real da Terra do Fogo, num ambiente familiar e autêntico.

O **jantar será livre** em Ushuaia, com oportunidade para regressar ao centro da cidade e aproveitar a noite no fim do mundo.

Dia 8 - 3 de dezembro | El Calafate - Exploração 4x4 pela Costa do Lago Argentino

De manhã, despedimo-nos da Terra do Fogo e voamos para **El Calafate**, porta de entrada para a Patagónia glaciar. A paisagem muda por completo: extensas estepes douradas, lagos cor de turquesa e, ao fundo, a Cordilheira dos Andes a erguer-se com uma imponência silenciosa.

Após o almoço **livre**, iniciamos uma experiência que nos leva ao encontro das primeiras histórias humanas destas terras longínquas: uma **exploração de meio dia em veículos 4×4** pela **costa do Lago Argentino**. Esta atividade tem um forte enfoque **antropológico**, convidando-nos a viajar no tempo e a compreender a presença do homem na região ao longo de milhares de anos.

Entre **falésias**, formações rochosas e vistas amplas para a Cordilheira, o percurso centra-se nos relatos das primeiras expedições que chegaram até aqui, aventureiros que enfrentaram o deserto patagónico, as tempestades e o desconhecido absoluto. Observamos os locais onde ocorreram os primeiros contactos entre esses exploradores e os **povos nativos**, antes de mergulharmos no universo da cultura **Tehuelche**, uma das mais antigas e fascinantes da Patagónia.

Nas margens do lago, visitamos **grutas arqueológicas** onde, há milhares de anos, os Tehuelche deixaram as suas marcas na pedra: pinturas rupestres que revelam crenças, práticas e formas de vida que sobreviveram ao tempo. Este é um momento de silêncio e contemplação, uma ligação direta às raízes mais profundas desta terra extrema.

Depois desta viagem pela pré-história da Patagónia, regressamos a El Calafate. À noite, reunimo-nos para um **jantar de confraternização**, onde o Chef Chakall dá o seu toque pessoal a alguns pratos, celebrando o encontro do grupo, o espírito da viagem e o início da nossa descoberta dos grandes glaciares.

Dia 9 - 4 de dezembro | Glaciar Perito Moreno - Trekking no Gelo

Partimos para um dos pontos altos, literalmente e emocionalmente, de toda a viagem: a descoberta do **Glaciar Perito Moreno**, no majestoso **Parque Nacional Los Glaciares**, declarado Património Mundial pela UNESCO.

A caminho do glaciar, fazemos a primeira paragem na célebre **"Curva dos Suspiros"**, assim chamada porque é aqui que, pela primeira vez, se revela a vista panorâmica do Perito Moreno, um mar de gelo eterno que arranca sempre um suspiro a quem o contempla.

Continuamos até **Puerto Bajo las Sombras**, onde se inicia a aventura do dia: o **Minitrekking no Glaciar Perito Moreno**.

A excursão começa com uma curta **navegação de 20 minutos pelo Lago Rico**, aproximando-nos da imensa parede sul do glaciar, um momento impressionante onde se sente realmente a escala deste gigante de gelo.

Depois de desembarcar, inicia-se então uma **caminhada de cerca de 20 minutos** pela costa do lago, durante a qual nos explicam os princípios básicos da glaciologia e a história particular do Perito Moreno, um glaciar em constante movimento que, periodicamente, provoca a célebre ruptura da sua ponte de gelo.

Ao chegarmos à borda do glaciar, vamos colocar os **crampons**, perceber as técnicas de deslocação no gelo e iniciamos o trekking. Durante **aproximadamente 1h30**, caminhamos sobre a superfície

irregular mas segura do glaciar, explorando: fendas de gelo de azul intenso, pequenos seracs, sumidouros, lagoas glaciais, e formações únicas criadas pelo vento e pelo tempo.

É uma experiência de contacto direto com um dos últimos grandes glaciares acessíveis do planeta, uma sensação que fica gravada para sempre.

A caminhada é considerada **moderada**, adequada a pessoas com mobilidade normal e habituadas a marchas fáceis. No final, regressamos pelo **bosque magalhânico**, um contraste delicioso entre o verde profundo e o gelo branco-azulado.

Ao longo do dia, o grupo dispõe de um **box lunch**, para ser desfrutado durante a caminhada ou nas zonas de descanso.

Voltamos ao hotel no final da tarde, com a sensação de termos vivido um dos momentos mais extraordinários da Patagónia.

Jantar livre em El Calafate.

Dia 10 - 5 de dezembro | Navegação ao Glaciar Upsala, Estância Cristina e Cordeiro Patagónico

Partimos de manhã de **El Calafate** rumo a **Puerto Banderas**, porto de onde iniciaremos uma das jornadas mais marcantes da Patagónia glaciar. Embarcamos para navegar pelo **Braço Norte do Lago Argentino**, avançando por entre icebergs azulados até ao **Canal Upsala** e ao **Canal Cristina**, atravessando águas que refletem a cor inconfundível dos glaciares.

Ao chegar à **Estância Cristina**, começamos a exploração terrestre. Subimos a bordo de um veículo **4×4**, conduzido por um guia especializado, e iniciamos a ascensão pelo **cordão Feruglio**, num percurso de 9,5 km por estrada de montanha. Esta área tem enorme interesse geológico: até há poucas décadas, grande parte desta paisagem permaneceu soterrada sob o gelo, e hoje revela

formações, rochas e vales moldados pela força dos glaciares.

O trajeto termina no **Refúgio dos Gelos Continentais**, ponto de partida para uma caminhada fácil de cerca de **30 minutos** por um terreno marcado pela erosão glaciária. A chegada ao **Miradouro do Upsala** é um dos momentos mais impressionantes de toda a viagem: daqui obtêm-se vistas privilegiadas sobre a **frente oriental do Glaciar Upsala**, o **Lago Guillermo**, o imenso **Campo de Gelo Patagónico Sul** e, ao fundo, a **Cordilheira dos Andes,** um panorama tão vasto quanto silencioso, que nos recorda a força da natureza nesta região extrema.

Regressamos depois à Estância para um **almoço preparado com o toque do Chef Chakall**, combinando ingredientes patagónicos com a criatividade do autor da viagem.

À tarde, exploramos o **Museu Costumbrista**, instalado no antigo galpão de tosquia da Estância Cristina, onde somos introduzidos à história centenária da propriedade e à vida dos pioneiros que se estabeleceram nesta zona remota. Segue-se uma caminhada guiada pelo **casco histórico**, passando pelo **Rio Caterina** e pela pequena **Capela**, num percurso que revela a alma rural e íntima desta famosa estância patagónica.

Ao final do dia, terminamos com um jantar especial no **Huerta y Fuegos**, onde iremos saborear o tradicional **cordeiro patagónico**, preparado como manda a tradição e servido num ambiente acolhedor, o final perfeito para um dia absolutamente memorável.

Dia 11 - 6 de dezembro | Dia Livre em El Calafate - Voo para Buenos Aires e Conexão para Madrid

Este último dia na Patagónia é **livre**, ideal para aproveitar El Calafate ao teu ritmo: explorar lojas de artesanato patagónico, visitar o Museu Glaciarium (opcional), passear pela margem do Lago Argentino ou simplesmente descansar e absorver as emoções acumuladas ao longo da viagem.

Em horário a definir localmente, realizamos o **transporte privado do hotel para o Aeroporto de El Calafate**, onde embarcamos no voo para **Buenos Aires**. À chegada, seguimos para o terminal internacional para conexão com o voo intercontinental.

Partimos de Buenos Aires rumo a Madrid às **22h45**, num voo noturno que nos leva de volta à Europa.

Dia 12 - 7 de dezembro | Chegada a Madrid - Regresso ao Porto/Lisboa

Chegada a **Madrid às 14h30**.Após passagem pela zona de trânsito, embarcamos no voo para **Porto ou Lisboa às 15h40**, com chegada prevista às **16h00** (hora local).

É o final oficial de uma viagem inesquecível, da paixão portenha ao silêncio dos glaciares, das tradições gaúchas às paisagens extremas do fim do mundo, sempre guiados pelo olhar e pelos sabores do Chef Chakall.

O QUE ESTÁ INCLUÍDO

Inclui

Acompanhamento do Chef Chakall nos momentos gastronómicos, masterclasses, aulas e jantares temáticos mencionados no programa.
Acompanhamento Altiora durante toda a viagem.
Voos internacionais em classe económica (Porto ou Lisboa ↔ Buenos Aires, via Madrid), incluindo **1 peça de bagagem de 23 kg**.
Voos internos em classe económica: Buenos Aires → Ushuaia → El Calafate → Buenos Aires, com **1 peça de 23 kg**.
Todos os transfers privados, visitas e excursões mencionadas no itinerário.
11 noites de alojamento nos hotéis indicados (ou similares), com **pequeno-almoço diário**.
Refeições incluídas conforme descritas no programa (almoços e jantares mencionados, incluindo experiências gastronómicas).
Masterclasses e atividades culinárias indicadas no programa.**Dia de estância nos pampas**, com asado tradicional preparado pelo Chef.
Experiência no Glaciar Perito Moreno, incluindo minitrekking e navegação.
Comboio do Fim do Mundo e **navegação pelo Canal Beagle**.**Guias locais em português ou espanhol** nas principais visitas.
Entradas nos parques nacionais, museus e monumentos previstos.
Taxas hoteleiras e IVA incluídos.
Seguro de Viagem Pessoal (cobertura base multiviagens).
Taxas de aeroporto e combustível incluídas — valores sujeitos a atualização até **20 dias antes da partida**, conforme legislação em vigor.

Não inclui

Bebidas às refeições (salvo quando indicado).
Refeições não mencionadas (estimar **20 €–35 € / refeição**, consoante local).
Atividades opcionais não mencionadas como incluídas.
Gratificações pessoais
Despesas de caráter pessoal.

SUPLEMENTOS OPCIONAIS

Suplemento Single:	**1.150 €**

PERFIL IDEAL DO VIAJANTE

Esta é uma viagem pensada para um viajante exigente, curioso e verdadeiramente apaixonado pelo mundo. Alguém que não procura apenas visitar um destino, mas **viver cada lugar por dentro**, guiado

por quem nasceu ali, cresceu ali ou ali encontrou parte da sua história. É a viagem ideal para quem valoriza **experiências exclusivas**, grupos pequenos, tempo de qualidade e contacto autêntico com a cultura local.

É o programa perfeito para quem aprecia:

- **Viajar com significado**, ouvindo relatos de quem conhece a terra como ninguém, neste caso, o próprio Chef Chakall.
- **Gastronomia de autor**, com experiências culinárias únicas, momentos de partilha e sabores preparados especialmente para o grupo.
- **Superação pessoal e descoberta**, seja ao caminhar sobre um glaciar, percorrer trilhos australes, ou simplesmente deixar-se surpreender pela força da natureza.
- **Viagens com conforto e acompanhamento permanente**, onde tudo está pensado ao detalhe e cada momento acrescenta valor.
- **Imersão cultural**, através do convívio com comunidades locais, visitas a estâncias históricas, tradições gaúchas, mestres artesãos, pescadores e guias que vivem e respiram estas terras.
- **Beleza extrema**, desde os glaciares gigantes aos lagos glaciais, das estepes de ovelhas à dança portenha, das montanhas a perder de vista ao silêncio absoluto do fim do mundo.

Em suma, esta viagem é para quem procura **o extraordinário**.
Para quem acredita que o mundo se descobre melhor quando alguém o abre por dentro.
Para quem sabe que viajar é uma forma de se reencontrar e de se elevar.

É, acima de tudo, uma viagem para quem aceita o convite de ir **onde poucos vão**, viver **o que poucos vivem** e regressar transformado.

INFORMAÇÕES PRÁTICAS

Alojamento

Incluído: todas as noites referidas no programa.
Hotéis previstos ou similares:

Buenos Aires: 4* Kenton Palace

Ushuaia: 4* Los Acebos

Calafate: 4* Alto Calafate

Alimentação

Incluído: todos os pequenos-almoços +**refeiçoes indicadas no programa**

Não incluído: almoços e restantes jantares.

Estimativa de custos locais: 10 €–35 € por refeição.

Logística de voos

07/02 – Porto/Madrid – 20:40/23:00

07/02 – Madrid/Buenos Aires (EZE) – 23:59/08:40

11/02 – Buenos Aires (AEP)/Ushuaia – 08:50/12:30

14/02 – Ushuaia/Calafate – 15:35/16:55

17/02 – Calafate/Buenos Aires (AEP) – 11:30/14:30

17/02 – Buenos Aires (EZE)/Madrid – 22:45/14:30

18/02 – Madrid/Porto – 15:40/16:00

Documentação

Passaporte com validade mínima de **6 meses** após a data de regresso.

Recomenda-se envio de **cópia do passaporte** para a Altiora após reserva.

CONDIÇÕES DE RESERVA E CANCELAMENTO

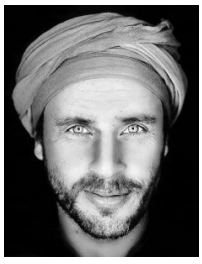
Preço por pessoa em quarto duplo.

Suplemento Single: 1.150,00 €

Reserva: (no momento da inscrição): 50% do valor

Pagamentos faseados disponíveis até 30 dias antes da viagem

O AUTOR DA VIAGEM



Chakall

O Chef Chakall não é apenas o nosso anfitrião nesta aventura, é o seu criador. É o coração desta viagem.

Nascido em Tigre, nos arredores de Buenos Aires, o Chef Chakall cresceu entre tachos, sabores e tradições do campo argentino, numa família onde a cozinha era o centro da vida. A mãe, cozinheira de origem suíço-alemã, geria um restaurante onde Chakall começou a ajudar desde muito novo, aos 14 anos, já liderava a cozinha. Apesar de inicialmente resistir à ideia de seguir a tradição familiar, optou por estudar jornalismo e trabalhou como jornalista durante sete anos, incluindo como crítico musical para a revista Rolling Stone.

As suas viagens pela América Latina, Europa e África reacenderam a paixão pela gastronomia. Herdeiro de uma rica mistura cultural, Chakall desenvolveu uma cozinha que reflete essa diversidade. Adotou o turbante como símbolo de identidade, tornando-se uma figura carismática e num chef de renome internacional. É também um comunicador nato, autor de livros, figura presente na televisão e eterno contador de histórias. Mas é na Argentina que estão as suas raízes. É de lá que vem a forma como vê o mundo, a forma como cozinha, como recebe, como vive.

Nesta Rota da Carne Argentina, Chakall não é um guia, é o Autor da Viagem: desenhou este percurso, escolheu os lugares, pensou nas mesas onde vamos sentar-nos, nas pessoas que vamos conhecer e nos sabores que vamos partilhar. Ele leva-nos ao melhor restaurante de carne do mundo, mas também às estâncias mais genuínas, onde o gado cresce em liberdade. Leva-nos ao calor das brasas, mas também ao frio mágico da Patagónia.

É uma viagem cheia de sabor, de memórias, de encontros e de autenticidade — contada e acompanhada sempre por quem a viveu desde o berço. Porque quando a viagem é preparada por quem tem alma no lugar… tudo muda.

"A carne é só o começo. Esta viagem é sobre o que nos alimenta de verdade: as histórias, os afetos, a terra, o tempo." – Chef Chakall