

Portugal – Raízes, Sabores e Emoção

Do Brasil para Portugal

Destino Do Brasil para Portugal	Datas 17 de Jun 2026 a 30 de Jun 2026	Duração 14 dias	Grupo 12 pessoas	Preço por pessoa 7.430 €
------------------------------------	--	--------------------	---------------------	-----------------------------

Reserva confirmada com sinal de 2.229 €.



Uma viagem de autor entre sabores, memória e descoberta

Portugal é mais do que um destino.
É raiz, afeto, história e, ao mesmo tempo, descoberta.

Nesta viagem de autor, a Altiora convida você a viver Portugal **pelos sabores e pelo olhar da Chef Josie Franke Gessner**, numa experiência que une gastronomia, cultura e emoção, do norte ao sul do país.

Uma viagem que se vive à mesa

O percurso começa no **Douro**, Património Mundial da Humanidade. Entre vinhedos e paisagens moldadas pelo rio, visitamos **adegas centenárias de Vinho do Porto**, provamos a cozinha regional e descobrimos o tempo lento que define esta região.

Seguimos pelo Douro até à cidade do **Porto**, também Património da Humanidade. Aqui, a história ganha corpo, é a cidade onde está guardado o coração de **Dom Pedro**, elo simbólico entre Portugal e o Brasil.

Vivemos um dos momentos mais especiais da viagem: o **São João**, a maior festa popular portuguesa. Jantamos a bordo de um barco no rio e assistimos, do meio das águas, a um dos mais impressionantes espetáculos de fogo de artifício do país.

Sabores que contam histórias

A viagem continua pelo **Alentejo**, com passagem por **Évora**, Património Mundial. Uma região de planícies abertas, sabores intensos e uma gastronomia onde o pão, o azeite e o tempo são protagonistas.

Terminamos em **Lisboa**, entre os **Pastéis de Belém**, o **Mosteiro dos Jerónimos**, o Bairro Alto e as casas de fado, onde a música traduz aquilo que muitas vezes não se diz em palavras.

Cozinhar como forma de encontro

Ao longo da viagem, participamos em **experiências gastronómicas exclusivas**, com aulas de culinária conduzidas pela Chef Josie, e momentos especiais com o **Chef Chakall**. A cozinha torna-se linguagem comum, ponto de encontro entre Portugal e o Brasil.

Tudo foi pensado com intenção: o ritmo, os lugares, os encontros e o tempo à mesa.

Esta viagem é para quem quer viajar com significado, acompanhado por quem conhece, respeita e sente os lugares.

“Viajar, tal como cozinhar, é uma forma de cuidar. Esta viagem é um convite para sentar à mesa da história, com tempo e verdade.” Josie Franke Gessner

ITINERÁRIO DIA A DIA

Dia 1 | 17 de junho – Brasil → Portugal

Ao fim do dia, partimos de **Florianópolis** rumo a Portugal.

Uma travessia noturna sobre o Atlântico, com jantar e pequeno-almoço a bordo. O tempo começa a abrandar ainda antes de chegarmos.

Dia 2 | 18 de junho – Chegada ao Porto | Douro

Chegada ao **Porto** e transfer direto para o **Douro**, região demarcada do Vinho do Porto e **Património Mundial da Humanidade**.

Entre vinhas em socalcos e curvas do rio, chegamos ao hotel, onde o Douro se apresenta em silêncio e luz dourada. O resto do dia é para descansar, respirar fundo e começar a sentir o ritmo desta viagem.

Dia 3 | 19 de junho – Douro: paisagem, vinho e tempo

Um dia dedicado a conhecer o **Douro clássico**.

Percorremos alguns dos **miradouros mais emblemáticos da região**, onde o rio se desenha em curvas perfeitas entre vinhas centenárias.

Visitamos **duas das mais antigas quintas produtoras de Vinho do Porto**, conhecendo histórias, caves e modos de produção que atravessam gerações. O dia é pontuado por **provas vínicas** e momentos à mesa, onde a gastronomia duriense acompanha o vinho com autenticidade.

Dia 4 | 20 de junho – Douro interior e sabores

Seguimos mais para o **Douro interior**, menos conhecido e ainda mais genuíno.

Aqui, o vinho cruza-se com a terra, com produtores locais e com experiências gastronómicas pensadas para saborear com tempo.

Degustações vínicas, almoços demorados e paisagens que pedem silêncio. Um dia para perceber por que razão o Douro não se visita, **vive-se**.

Dia 5 | 21 de junho – Tradição à mesa

Hoje entramos no coração das tradições portuguesas.

Participamos num **workshop de produção de amêndoas doces**, consideradas uma das **Sete Maravilhas da Gastronomia de Portugal**, aprendendo gestos que passam de geração em geração.

Seguimos com um **workshop de pão**, onde o tempo, a massa e as mãos fazem parte do processo. Um dia profundamente ligado à cozinha de raiz, aquela que a Chef Josie conhece e respeita.

Dia 6 | 22 de junho – Cruzeiro no Douro → Porto

Iniciamos um **cruzeiro pelo rio Douro**, navegando lentamente em direção à cidade do **Porto**.

A bordo, o rio conduz-nos entre vinhas, encostas e pequenas povoações ribeirinhas. Almoço servido no barco, enquanto o Douro se transforma aos poucos, aproximando-se do Atlântico.

Chegada ao Porto ao final do dia.

Dia 7 | 23 de junho – Porto e São João

De manhã, descobrimos o **Porto**: ruas, miradouros, fachadas antigas e recantos menos conhecidos. Visitamos a icónica **Livraria Lello**, um dos espaços mais belos do mundo, onde livros e arquitetura se confundem.

À noite, vivemos o ponto alto da viagem: o **São João**, a maior festa popular portuguesa.

Jantar a bordo de um barco, junto ao cais de **Vila Nova de Gaia**, para assistir, no meio do rio, ao **grandioso espetáculo de fogo de artifício**.

Depois, seguimos pelas ruas dos bairros típicos, martelinhos, música, sardinhas, alegria. A noite mais longa do ano vive-se de perto.

Dia 8 | 24 de junho – Porto com tempo

Manhã livre para descansar.

À tarde, retomamos a cidade com outro olhar. Visitamos o local onde está guardado, **a sete chaves**, o coração de **Dom Pedro IV de Portugal / Dom Pedro I do Brasil**, um símbolo profundo da ligação entre os dois países.

Tempo livre para sentir a cidade ao seu ritmo.

Dia 9 | 25 de junho – Porto → Fátima → Mira d’Aire → Évora

Partimos rumo ao **Alentejo**, com paragens marcantes pelo caminho.

Visitamos o **Santuário de Fátima**, um dos mais importantes centros de peregrinação do mundo, num momento de recolhimento e silêncio.

Seguimos para as **Grutas de Mira d’Aire**, onde descemos a um mundo subterrâneo surpreendente, de formas, luz e profundidade.

Chegada a **Évora** ao final do dia, com jantar no centro histórico.

Dia 10 | 26 de junho – Évora

Dia dedicado a **Évora**, Património Mundial da Humanidade.

Visitamos a **Sé Catedral**, a **Capela dos Ossos** e percorremos as ruas brancas da cidade, onde o tempo parece ter parado.

Évora revela-se em camadas: romana, medieval, alentejana.

Dia 11 | 27 de junho – Alentejo → Lisboa

Participamos num **workshop gastronómico** dedicado a um prato típico alentejano e num **workshop de artesanato**, ligado aos saberes da região.

Ao fim do dia, seguimos para **Lisboa**, onde chegamos para a próxima etapa da viagem.

Dia 12 | 28 de junho – Lisboa

Descobrimos Lisboa a pé: bairros, miradouros, luz e movimento.

Visitamos o **Palácio Nacional de Queluz**, exemplo máximo do barroco português, o **Castelo de São Jorge**, de onde a cidade se revela em toda a sua extensão, e o **Mosteiro dos Jerónimos**, símbolo dos Descobrimentos.

E, claro, paramos para provar os **Pastéis de Belém**.

Dia 13 | 29 de junho – Sintra e Cascais

Seguimos até **Sintra**, vila mágica e romântica. Visitamos o **Palácio Nacional de Sintra** e o colorido **Palácio da Pena**, rodeado de vegetação e neblina.

À tarde, descemos até **Cascais**, junto ao mar.

À noite, regressamos a Lisboa para um **jantar numa casa de fados**, onde a música diz o que as palavras não conseguem.

Dia 14 | 30 de junho – Lisboa → Regresso

Ainda há tempo para percorrer mais uma vez as ruas do **Bairro Alto**, sentir a cidade acordar e despedir-se.

Transfer para o aeroporto e viagem de regresso ao Brasil.

Portugal fica para trás, mas não sai de dentro.

O QUE ESTÁ INCLUÍDO

Inclui

- **Todos os voos internacionais** Brasil → Portugal → Brasil, com refeições a bordo, de acordo com o plano de viagem;
- **Todos os transfers e transportes terrestres em Portugal**, em veículo confortável e privativo, ao longo de todo o percurso;
- **Todas as refeições incluídas**, conforme programa, desde a chegada a Portugal até ao último dia da viagem, privilegiando a gastronomia local e experiências à mesa (bebidas não incluídas);
- **Entradas em todos os monumentos, museus e visitas assinaladas no programa**, sem custos adicionais, incluindo património classificado e experiências culturais;
- **Estadia em quarto duplo**, com pequeno-almoço incluído, em hotéis cuidadosamente selecionados, de acordo com o espírito da viagem e da Altiora;
- **Cruzeiro no rio Douro**, com almoço a bordo, desde a região demarcada até à cidade do Porto;
- **Visitas e experiências gastronómicas**, incluindo:
 - provas de vinhos e degustações vínicas no Douro;
 - workshops gastronómicos e de produtos tradicionais portugueses;
 - experiências culinárias conduzidas pela **Chef Josie Franke Gessner**;
 - momentos especiais com o **Chef Chakall**, conforme programa;
- **Vivência integral das Festas de São João do Porto**, incluindo jantar a bordo de barco no rio Douro e observação privilegiada do espetáculo de fogo de artifício;
- **Acompanhamento permanente Altiora**, com coordenação e presença ao longo de toda a viagem;
- **Guia local especializado**, sempre que necessário, para contextualização cultural e histórica;
- **Seguro de viagem**, válido durante todo o período da viagem;
- **Assistência telefónica 24 horas**, antes e durante a viagem.

Não inclui

- **Bebidas** às refeições, salvo quando expressamente indicado no programa;
- **Despesas de carácter pessoal**, tais como compras, lavandaria, minibar, chamadas telefónicas, serviços de spa ou outros consumos individuais;
- **Gratificações pessoais** (guias locais, motoristas, pessoal de hotéis ou restaurantes), sempre facultativas;
- **Qualquer serviço não expressamente mencionado** no programa ou na secção “O que está incluído”.

SUPLEMENTOS OPCIONAIS

Suplento individual quarto single

1.250 €

PERFIL IDEAL DO VIAJANTE

Esta viagem é para quem gosta de viajar com tempo, curiosidade e prazer.

Para quem aprecia boa comida, histórias bem contadas, lugares autênticos e experiências que se vivem sem pressa.

É ideal para quem quer conhecer Portugal de forma próxima e acolhedora, sentar-se à mesa, conversar, caminhar pelas cidades, sentir as festas populares, provar sabores e compreender a cultura para além dos cartões-postais.

Não é preciso ter conhecimentos prévios sobre o destino nem experiência em viagens gastronómicas. Basta vontade de descobrir, de experimentar e de se deixar conduzir por quem conhece profundamente os lugares.

É uma viagem pensada para pessoas que valorizam conforto, organização e boa companhia, a solo, em casal ou entre amigos, e que acreditam que viajar é também criar memórias, vínculos e histórias para levar de volta.

Se gosta de viajar com significado, esta viagem é para si.

INFORMAÇÕES PRÁTICAS

Alojamento

Hotel Delfim D'Ouro 4*

Cénica Porto Hotel, Curio Collection by Hilton 5*

Hotel M'AR De AR Muralhas 4* ou Vitória Stone Hotel 4*

Inspira Liberdade Boutique Hotel 4*

Alimentação

Regime de refeições conforme programa, com **todas as refeições incluídas**;

Menus de grupo pré-determinados, inspirados na gastronomia local, com pratos fixos (bebidas e dietas especiais não incluídas);

Logística de voos

17/06 – FLN/LIS – 22:00/12:45

18/06 – LIS/OPO- 16:00/17:00

30/06 – LIS/VCP – 13:00/19:00

30/06 – VCP/FLN – 22:40/23:55

Documentação

Para cidadãos brasileiros, **não é necessário visto** para viagens turísticas a Portugal com duração até **90 dias**.

À entrada em Portugal, será necessário apresentar:

- **Passaporte válido**, com validade mínima de **6 meses após a data prevista de regresso**;
- **Bilhete de regresso ao Brasil** ou de continuação de viagem (tratado pela Altiora);
- **Comprovativo de alojamento** durante a estadia em Portugal (tratado pela Altiora);
- **Seguro de viagem**, válido para todo o espaço Schengen (incluído nesta viagem).

Informação importante

- Não é exigida qualquer vacinação obrigatória para entrada em Portugal;
- À data da viagem, **não existem exigências sanitárias específicas** para cidadãos brasileiros;
- A Altiora fornece toda a documentação necessária relacionada com a viagem (programa, comprovativos e contactos), para facilitar o processo à chegada.

Portugal recebe brasileiros com familiaridade e proximidade.

CONDIÇÕES DE RESERVA E CANCELAMENTO

- **Preço por pessoa em quarto duplo**;
- **Suplemento single: 1.250,00 €**;

Condições de reserva

- **Reserva confirmada mediante pagamento de 30% do valor total**, no momento da inscrição;
- **Pagamentos faseados disponíveis até 30 dias antes da data de partida**, conforme plano acordado;

Condições de cancelamento

- Em caso de cancelamento por iniciativa do viajante, **será obrigatoriamente ativado o seguro de viagem incluído**;
- **As condições de cancelamento, reembolso e eventuais compensações são exclusivamente as previstas na apólice do seguro**, de acordo com os motivos apresentados e devidamente comprovados;
- A **Altiora não procede a reembolsos diretos**, uma vez que os valores pagos estão associados a serviços contratados antecipadamente (transportes, alojamentos, experiências e fornecedores locais);

- Para efeitos de cancelamento, o **passageiro deverá acionar o seguro de viagem**, seguindo os procedimentos e prazos definidos pela seguradora.

O AUTOR DA VIAGEM



Josie Franke Gessner

A Josie Franke Gessner cozinha como quem conta histórias. Com tempo, intenção e verdade.

Chef, empreendedora e criadora do **Botané**, a Josie construiu o seu percurso entre a Europa e o Brasil, vivendo mais de 15 anos fora, sobretudo na Alemanha e em Portugal, onde criou uma relação profunda com a gastronomia de base, o respeito pelos ingredientes e a cultura do fazer bem feito, sem atalhos.

Cozinha desde os 16 anos e nunca encarou a cozinha apenas como técnica. Para ela, cozinhar é linguagem, memória e identidade. A sua formação foi feita no quotidiano das cozinhas europeias, no convívio com produtores, padeiros, queijeiros e cozinheiros que trabalham com raiz, tempo e consciência.

De regresso ao Brasil, escolheu Blumenau para empreender com um olhar autoral e comprometido. No **Botané**, tudo nasce do zero: ingredientes locais, sazonalidade, processos longos e uma simplicidade que exige rigor. O seu trabalho cruza restaurante, confeitaria, catering e eventos, sempre com a mesma premissa, comida honesta, feita com intenção.

A Josie acredita no silêncio da cozinha de manhã cedo, no pão a fermentar, na manteiga boa, no café forte e nas conversas reais à mesa. Cozinhar, para ela, é uma forma de cuidar, criar vínculo e aproximar pessoas.

Como Autora de Viagem Altiora, leva para cada percurso o mesmo olhar que coloca nos seus pratos: atento, humano e profundamente ligado ao lugar. Viajar com a Josie é descobrir um país através dos sabores, das histórias e das pessoas, com tempo, presença e sentido.

Porque, tal como na cozinha, também nas viagens, o que fica não é o excesso.

É o que é verdadeiro.