



— O DESPERTAR DOS —

COGUMELOS SELVAGENS

DA FLORESTA À MESA:
EXPLORE, COLHA E DESCUBRA
OS SABORES DO CAMPO.



16 A 18 DE MAIO
06 A 08 DE JUNHO
/ 2025

PARADOR

HOTEL | CAMBARÁ DO SUL

PROGRAMAÇÃO



SEXTA-FEIRA

18h - 20h • STARTER JAZZ

Abrimos a programação ao som de um bom Jazz ao vivo e couvert de pizza de cogumelos frescos.

20h • COZINHA DE NATUREZA

Jantar harmonizado de boas-vindas no Restaurante Alma RS explorando as texturas e os nuances dos cogumelos comestíveis. Com a participação especial do Chef Altemir Pessali e do Sommelier Gustavo Buske.

SÁBADO

09h30 • CAÇADA

Saída para a exploração na floresta de Pinus, onde ocorre a caçada em busca dos grandiosos cogumelos Porcini escondidos no solo encoberto da mata. O Chef e especialista Altemir Pessali é quem conduz a experiência, desvendando os caminhos do habitat.

12h30 • ALMOÇO CAMPEIRO NO BOSQUE DE ARAUCÁRIAS

Almoço na beira da cachoeira em meio às araucárias (em caso de chuva, o momento acontecerá no restaurante Alma RS).

16h - 18h • TRILHA GUIADA

O grupo parte para uma trilha nas matas nativas com os biólogos João Travi e Jeferson Timm, contemplando campos, matas de araucárias, rios e banhados.

Durante o passeio observaremos a fauna e flora local, entendendo a biodiversidade destas matas e identificando os tipos, usos e famílias que compõem o Reino Fungi.

Em seguida, seguimos para a Queijaria Campo Nativo onde faremos o reconhecimento e identificação dos cogumelos coletados na caçada, harmonizando-os com queijos em uma deliciosa degustação.

20h • GRANDE FINAL

Jantar no Restaurante Alma RS: o Chef Altemir Pessali desenvolve uma trilogia de sopas e outras surpresas para encerrar o dia em grande estilo.

DOMINGO

Dia livre para curtir o Parador.

 almarsparador

 paradorcambaradosul

PARADOR
CAMBARÁ DO SUL

Alma^{RS}
COZINHA, NATUREZA & FOGO