



TOUR ITINERARY

Europa / Espanha / País Basco + Rioja

CHEF SOBRE RODAS – PAÍS BASCO BIKE TOUR

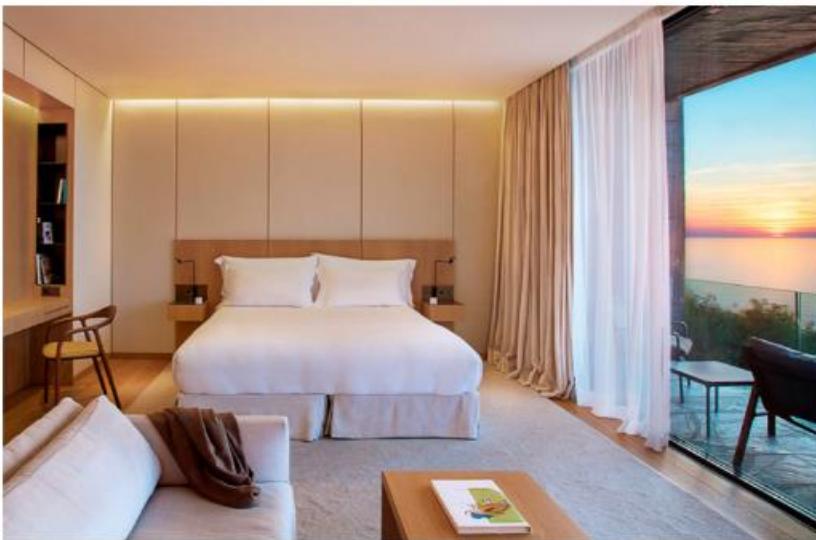
Cultura Culinária e Gastronomia no Norte da Espanha

RIDING
LEVEL

2

TOUR HIGHLIGHTS

- Experimente o País Basco como um morador local, visite um dos últimos mercados tradicionais da região, conheça a matriarca de uma lendária família de pescadores e prove queijos artesanais feitos por um renomado queijeiro.
- Procure ervas selvagens perto do hotel-fazenda do século XVI e aprenda os segredos da culinária basca durante uma aula íntima com o Chef Mikel.
- Descubra a tradição basca do txikiteo (*bar hopping*) em San Sebastián, a vibrante capital culinária da região enquanto percorre estradas costeiras épicas até um vinhedo familiar para saborear o vinho local Txakoli.
- Se hospede em um autêntico hotel do País Basco e desfrute de uma experiência gastronômica única no Akelafe, restaurante com três estrelas Michelin do Chef Pedro Subijana.



ARRIVAL + DEPARTURE

Detalhes de chegada

✈ **Cidade Aeroporto:**
Bilbao, Espanha

📍 **Local de pick-up:**
The Artist Grand Hotel of Art ou Hotel Miró Bilbao

🕒 **Horário de pick-up**
08:15 da manhã

Detalhes da partida

✈ **Cidade Aeroporto:**
Bilbao, Espanha

📍 **Local de drop-off:**
Aeroporto Internacional de Bilbao

🕒 **Horário de drop-off**
11:00 da manhã

OBSERVAÇÃO: A DuVine oferece traslado de grupo de e para o passeio a partir dos locais de embarque e desembarque indicados no itinerário. Caso sua viagem de trem, voo ou outra viagem esteja fora dos horários ou locais de chegada ou partida, você poderá ser responsável pelos custos extras incorridos na organização de um traslado separado.

Assistência emergencial

Para assistência urgente no caminho para o passeio ou durante o passeio, sempre entre em contato primeiro com seus guias. Você também pode entrar em contato com o escritório de São Paulo durante o horário comercial pelo telefone +55 11 97608 9325.

Conheça o Chef: Mikel Olaizola

Mikel Olaizola, chef e guia DuVine, nos mostra sua paixão pelo País Basco através de sua rica herança culinária. Nativo de San Sebastián, Mikel recebeu seu diploma de bacharel no Basque Culinary Center, onde estudou gastronomia e artes culinárias. De lá, ele trabalhou em restaurantes premiados na Espanha, Japão e Dinamarca — incluindo o Narisawa, de Tóquio, com duas estrelas Michelin.

A paixão de Mikel pela gastronomia o levou de volta ao Basque Culinary Center, desta vez como membro do corpo docente. Durante seu tempo lá, coordenou o programa de mestrado da escola enquanto lecionava, supervisionava a cozinha de teste e dirigia o Laboratório de Desenvolvimento e Tecnologia de Alimentos. Mikel também colaborou com colegas de Harvard, MIT Media Lab e UC Berkeley em vários artigos acadêmicos.

Mais recentemente, Mikel participou do lançamento do restaurante multissensorial e voltado para a ciência do chef Rasmus Munk em Copenhague: The Alchemist. Ele também atua como membro da equipe de pesquisa e desenvolvimento do restaurante, onde ajudou a criar o Spora, um novo laboratório de alimentos inovador dedicado à pesquisa de alimentos sustentáveis.

DIA A DIA

DIA 1

Do mercado às montanhas

Em Bilbao, encontremo com seus guias que farão uma breve recepção em seguida de traslado até a cidade histórica de Guernica, onde iremos conhecer Mikel Olaizola, nosso Chef on Wheels. Nossa aventura culinária começa com uma visita a um dos últimos mercados tradicionais do País Basco, onde Mikel nos apresenta uma abundância de produtos locais e demonstra a fina arte de pechinchar enquanto enchemos nossas cestas com ingredientes frescos para o jantar desta noite. Após um ajuste nas bicicletas e instruções de segurança, seguiremos por uma rota exuberante e arborizada que leva a um mirante dos lagos abaixo. Uma descida espetacular termina em um de nossos restaurantes locais favoritos, onde desfrutaremos do *menú del día* para seguirmos pedalando até o charmoso hotel do nosso amigo Jon, uma casa de fazenda do século XVI lindamente reformada. Mais tarde, junte-se a Mikel para procurar flores comestíveis e ervas selvagens enquanto ele transforma nossas descobertas de mercado em um banquete.

Refeições: almoço e jantar

Destinos: Bilbao, Guernica, Axpe

Realizado: 31 km – ganho de elevação: 758 metros

Hospedagem: [Hotel Mendi Goikoa Bekoa](#)

DIA 2

Entre as videiras

Hoje, faremos o nosso passeio mais longo da semana. A primeira parte da nossa jornada nos leva até as montanhas em estradas sombreadas antes de descer em direção à Basílica de Loyola do século XV. Descanse enquanto aprecia uma fatia de cheesecake basco cremoso e entre na van ou continue pedalando pelas colinas cobertas de videiras até uma das vinícolas familiares mais espetaculares da região. Desfrutaremos de um piquenique feito por Mikel ali mesmo no vinhedo, acompanhado de taças de Txakoli: um vinho branco fresco e efervescente com infusão da essência do mar. Uma curta pedalada e chegamos a elegante vila costeira de Zarautz, onde se localiza nosso hotel boutique a poucos passos do Golfo da Biscaia. Passe a tarde se aquecendo na praia enquanto os surfistas pegam as ondas ou faça um passeio à beira-mar ao longo de El Malecón. Hoje à noite, jantaremos no restaurante gastronômico do hotel.

Refeições: café da manhã, almoço e jantar

Destinos: Axpe, Azpeitia, Zarautz

Realizado: 43 km – ganho de elevação: 1.020 metros

Opção mais longa: 78km – ganho de elevação: 1.970 metros

Hospedagem: [Hotel UR Bare](#)

DIA 3

A Arte do Txikiteo

O passeio desta manhã é curto e deslumbrante, nos levando por videiras e bosques de castanheiros até San Sebastián, a capital culinária do País Basco. Aqui, Mikel revela a magia da cena gastronômica da cidade e nos guia pela deliciosa tradição basca do *txikiteo* (bar-hopping). Beberemos vinhos locais e experimentaremos petiscos saborosos chamados *pintxos* preparados por alguns amigos do chef. À tarde, traslado ao sublime hotel com tempo para um tratamento no spa ou uma taça de Cava em um dos muitos terraços do hotel. Mais tarde, encontramos Gabriella, uma renomada especialista em comida e vinho na cena culinária basca e amiga de Mikel, em sua bela casa, onde ficaremos deslumbrados com um suntuoso banquete.

Refeições: café da manhã, almoço e jantar

Destinos: Zarautz, San Sebastián

Realizado: 25 km – ganho de elevação: 630 metros

Hospedagem: [Hotel Akelarre](#)

DIA 4

Patrimônio Marítimo de Getaria

Hoje, sairemos pedalando ao longo da costa passando pelo Golfo da Biscaia e os penhascos escarpados de Zumai até chegar em nosso destino: a pitoresca vila de pescadores de Getaria. Famosa por ser o antigo lar de Juan Sebastián Elcano, o primeiro marinheiro a circunavegar o globo, a vila também é conhecida por suas muitas *parillas* históricas (grelhas) onde peixes recém-pescados são cozidos ao ar livre em cestos de arame sobre brasas. Conheça um pouco mais sobre a rica história marítima da cidade com nossa amiga Manuela, a matriarca de uma das poucas famílias de pescadores restantes da cidade, antes de apreciar um delicioso almoço no restaurante Michelin, Elkano. Lá, o chef Aitor Arregui compartilha sua paixão por frutos do mar perfeitamente grelhados e pelo legado marítimo de Getaria. Depois, pedale ao longo do litoral de Urola para enfrentar a escalada conhecida localmente como Mendizorrotz, ou opte pelo traslado de volta para o hotel. Hoje à noite, vá para San Sebastián — o Chef Mikel pode sugerir vários lugares excelentes para você jantar por conta própria.

Refeições: café da manhã e almoço

Destinos: Getaria, Zumaia, Igeldo

Realizado: 37 km – ganho de elevação: 510 metros

Opção mais longa: 58km – ganho de elevação: 1.070 metros

Hospedagem: [Akelarre](#)

DIA 5

A Nova Cozinha Basca

Nosso último dia de pedalada nos levará pelo Parque Natural de Pagoetako até Aia, uma pitoresca cidade montanhosa onde encontraremos o amigo de Mikel, Iker, em sua *quesería* artesanal. Lá, o renomado queijeiro explicará o processo que ele usa para produzir seus queijos de leite de vaca, ovelha e cabra e faremos uma deliciosa degustação. De volta às nossas bicicletas, retornaremos à costa para um piquenique à beira-mar preparado por Mikel. Refresque-se com um mergulho no Atlântico seguido de um traslado para o hotel — ou desafie-se com outra oportunidade de visitar Mendizorrotz. Ao pôr do sol, faremos um brinde em comemoração a linda semana e depois iremos jantar em Akelafe, restaurante espetacular do chef Pedro Subijana, com três estrelas Michelin, um dos célebres fundadores da Nova Cozinha Basca.

Refeições: Café da manhã / Almoço / Jantar

Destinos: Igeldo, Aia, Orio

Realizado: 32 km - ganho de elevação: 756 metros

Opção mais longa: 43km – ganho de elevação: 994 metros

Acomodações: [Akelarre](#)

DIA 6

Agur!

Aprecie as vistas do Golfo da Biscaia enquanto desfruta de seu último café da manhã antes de nos despedirmos do País Basco. Retorne para Bilbao e visite o magnífico Museu Guggenheim de Frank Gehry ou retorne a San Sebastián para um ou dois dias de descoberta solo.

Refeições: café da manhã

Os itinerários da DuVine podem estar sujeitos a pequenas alterações de rota, substituições de hotéis e outras modificações.