

169

aventura | EXPEDIÇÃO GIGANTES DOS MARES NAS BAHAMAS | as pistas duras e paisagens surpreendentes em uma viagem de moto da África do Sul até a Namíbia | o explorador Mike Horn conta sobre sua jornada desafiadora no Ártico | **especial** | o visual e as cores de um ensaio de balonismo na Serra da Canastra | **roteiro** | natureza preservada e mar azul turquesa na Rota Ecológica dos Milagres | **sofisticado** | a arquitetura marcante e todos os confortos de um resort escondido em pleno deserto de Utah | **mapa da bebida** | espumantes brasileiros

MUN
-DO
TOP



top destinos



Viagem consciente

Palmaia The House of AïA é o primeiro resort plant-based no México

Nos últimos anos, o mundo vem se conscientizando em relação ao impacto no meio ambiente do nosso consumo desenfreado de recursos no dia a dia. A quantidade de pessoas que escolhem seguir uma alimentação vegetariana ou vegana, não somente por princípios que dizem respeito aos animais, mas também pela compreensão do modelo de produção da indústria alimentícia, aumenta a um passo rápido, e a oferta de estabelecimentos com esses ideais se torna mais acessível ao público. Com isso, existe uma demanda por hospedagens que sigam essas premissas, e o México já tem um hotel nestes moldes.



Inaugurado em 2020 e localizado na Playa del Carmen, na Riviera Maia do México, o Palmaia The House of AïA é o primeiro resort de bem estar que oferece uma proposta gastronômica sustentável com uma culinária baseada em plantas. Todos os menus apresentados no hotel possuem receitas livres de ingredientes de origem animal, em uma experiência única para aqueles que já estão

familiarizados com o estilo de vida vegano ou que têm interesse em conhecer.

O conceito do Palmaia foi feito com base na própria vivência do seu fundador, Alexander Ferri, que segue a crença de que o respeito pela natureza e pela comunidade é a chave para reunir as pessoas a fim de mudanças positivas no mundo. "Há mais de dez anos, aprendi que uma das decisões mais importantes que qualquer pessoa pode tomar para ser mais sustentável é seguir uma dieta baseada em plantas. Decidi mudar minha forma de comer. Uma das formas menos eficientes de usar os recursos naturais é ingerir proteína animal", conta ele. São quatro restaurantes gourmet, cada um com sua peculiaridade, misturando a sensibilidade vegana de Ferri com a expertise gastronômica do chef executivo Eugenio Villafaña. O restaurante LEK traz a comida tradicional mexicana em uma apresentação



requintada; já o Mar de Olivo oferece o melhor da culinária mediterrânea, com foco em pratos clássicos italianos. O Ume chega com os sabores diferenciados da cozinha asiática, pegando inspirações em diferentes partes do continente. Por fim, o Su Casa fica na beira do mar, pé na areia, em uma atmosfera charmosa com pratos



internacionais variados. Além dos restaurantes, você pode aproveitar também o Atlas Club e Health Café, que serve comidas mais leves e uma gama de smoothies diferentes em um ambiente descolado. O hotel oferece também serviço de quarto que funciona 24h. E o princípio *plant-based* não para na parte gastronômica: todas as acomodações do resort



foram montadas e decoradas com móveis livres de produtos de origem animal. São 234 suítes à beira-mar que garantem uma experiência imersiva em meio às selvas e praias da costa da Riviera Maia, além de quartos com piscina privativa, quatro piscinas de borda infinita, spa na selva e programas especiais para treinar a mente e o corpo.

+infos: thehouseofaia.com

