

## Turismo



 Empresas  
&  
Negócios

## TIERRA PATAGONIA COM NOVIDADES EM EXPERIÊNCIAS, BEM-ESTAR, GASTRONOMIA E SUSTENTABILIDADE

O Tierra Patagonia Hotel & Spa, parte do portfólio da rede Baillie Lodges, inicia a temporada 2025/2026 – que vai de 4 de outubro a 18 de abril – celebrando novidades que reforçam sua essência: oferecer experiências autênticas e memoráveis, sempre em profunda conexão com a natureza e a cultura local.

Entre as principais novidades estão excursões voltadas à vida selvagem e às paisagens da região. Nelas, os hóspedes terão a oportunidade de vivenciar experiências exclusivas de observação de pumas, seja em saídas guiadas diretamente do hotel, em expedições de dia inteiro com rastreadores especializados ou em estâncias reconhecidas mundialmente pela prática. Também será possível explorar ecossistemas únicos, como Vega Castillo, ricos em fauna e avifauna, e desfrutar de dias típicos na Laguna Azul, com cavalgadas, churrasco tradicional e caminhadas cênicas.

O programa de bem-estar também foi ampliado e agora vai além das práticas clássicas de yoga e massagem. Há novas terapias e equipamentos, incluindo massagens com esfoliantes de calafate, tratamentos com argila especial e técnicas esportivas. Terapias alternativas como reiki, meditação e sound healing com tigelas tibetanas, de quartzo e gongs completam a proposta, enquanto as aulas de yoga foram adaptadas para diferentes níveis e incluem sessões ao ar livre em locais de rara beleza como Laguna Azul e Laguna Verde. O objetivo é permitir que cada hóspede encontre a experiência que mais se adapte às suas necessidades, sempre guiado por wellness hosts dedicados.

Na gastronomia, a proposta mantém a essência de uma cozinha caseira, calorosa e profundamente

conectada à cultura chilena e patagônica. O cardápio celebra ingredientes frescos e regionais, com pratos que transitam entre o mar e a terra, além de opções vegetarianas. Entre as novidades estão receitas que valorizam a centolla magalhânica, a truta patagônica e o congrio frito, além de preparos clássicos como cordeiro braseado, fraldinha grelhada com chimichurri e o tradicional pollo arvejado. Para os vegetarianos, pratos como curry de grão-de-bico e milanesa de berinjela trazem aconchego e sabor. Todas as refeições são harmonizadas com vinhos cuidadosamente selecionados, representando a diversidade das regiões vitivinícolas do Chile.

O conforto das acomodações também ganhou atenção especial. Elas agora contam com mais espaço de armazenamento, minibar completo, cafeteira Nespresso com cápsulas e café peruano Ciclos servido em prensa francesa. Detalhes artesanais criados por artistas chilenos, como luminárias, tapetes, trilhos de cama e louças feitas à mão, acrescentam autenticidade e calor a cada ambiente.

Além disso, a loja foi transferida para um espaço maior, ampliando sua oferta com uma curadoria especial dedicada a apoiar pequenos empresários e artesãos locais. Nomes como Alpakia, Karina Leathers, La Biota Jewelry, Conexión Nativa e Barbucho trazem

produtos que vão de ponchos artesanais e bolsas de couro a joias inspiradas na flora patagônica, cosméticos naturais e itens tradicionais da cultura gaúcha.

Outro destaque é a inauguração da Guide House, um espaço dedicado ao planejamento de itinerários, com apoio audiovisual e vistas panorâmicas, oferecendo aos hóspedes uma experiência ainda mais personalizada. Na área ambiental, o hotel dá um passo significativo ao implementar um novo programa de gestão de resíduos em parceria com a empresa Resister, garantindo a separação e reciclagem de papelão, vidro, plásticos e metais ([www.tierrahotels.com](http://www.tierrahotels.com)).

