

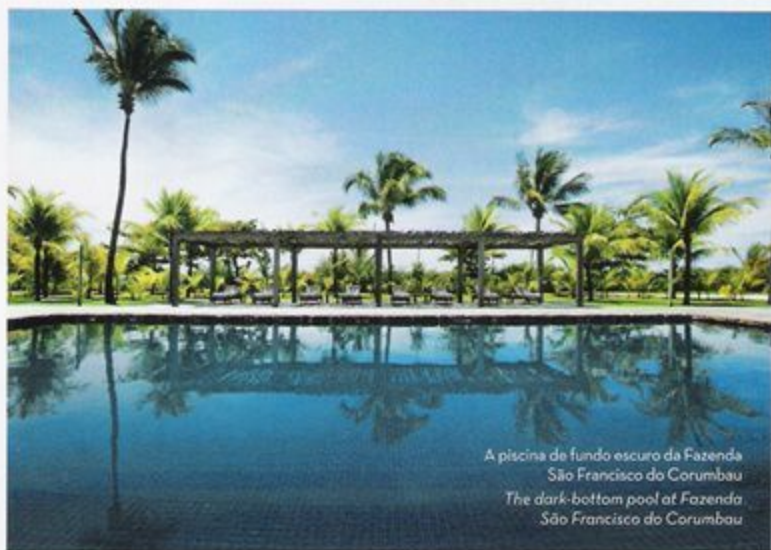
[TEST DRIVE DE HOTEL / HOTEL TESTING]

REFAZENDA

FARM RESORT

AS DELÍCIAS E PREGUIÇAS DE UM LUGAR ONDE FAZER
NADA É A MELHOR COISA A FAZERTHE DELIGHT AND LAZINESS OF A PLACE WHERE
DOING NOTHING IS THE BEST THING TO DO

POR/ BY CINDY WILK

A piscina de fundo escuro da Fazenda
São Francisco do Corumbau
The dark-bottom pool at Fazenda
São Francisco do Corumbau

Verão na Bahia é sinônimo de sombra e água fresca. Pois na Fazenda São Francisco do Corumbau (Ponta do Corumbau, s/nº, Prado, tel. 11/3078-4411, corumbau.com.br) a água é de coco – e à vontade. Convertida há pouco mais de dez anos em um dos mais charmosos hotéis da costa nordestina, essa fazenda de 167 hectares, repleta de coqueiros e com uma área de 1,5 quilômetro de praia praticamente deserta na frente, tem apenas dez habitações – das quais quatro são bangalôs de 150 metros quadrados com jardim na sala de banho.

Corumbau quer dizer “lugar distante”, em patxôhã, língua dos índios Pataxó, cuja aldeia fica ali perto, do outro lado do Rio Corumbau. Apesar de o lugar ficar a apenas 40 quilômetros de Porto Seguro pela costa, na prática é mesmo longe. A viagem por terra pode durar 3h30, já que é preciso atravessar os caminhos de areia da reserva indígena. Mas a maioria dos hóspedes chega em menos de 20 minutos, a bordo de monomotores ou helicópteros, e curte o clima de isolamento.

Descer de caiaque o Rio Corumbau, visitar a aldeia Pataxó, passear de bicicleta ou caminhar pela praia até a vilazinha de Corumbau, comunidade de poucas famílias, ou, ainda, mergulhar nos bancos de corais ali na frente. Querendo fazer algo, é isso que há. Mas chegar ali dá uma preguiça danada, e passar o dia na praia ou na bela piscina de fundo escuro, comendo frutinhas e castanhas que algum funcionário sorridente vai lhe servir, é também muito tentador.

Nada é para já. Nem mesmo as refeições – todas incluídas na diária e marcadas para a hora que o hóspede quiser. Muitas das criações do chef Teco, natural da terra, mas que já estagiou com Alex Atala, levam ingredientes orgânicos cultivados ali mesmo, na horta, e peixes fresquíssimos.

Capricho não falta: das flores que enfeitam o balde de gelo aos detalhes rústico-sofisticados do projeto assinado pelo arquiteto Roberto Migotto. Parece que você está passando férias na fazenda de amigos. E, no fim das contas, é isso mesmo.

Summer in Bahia is synonymous with shade and cool water. Well, at Fazenda São Francisco do Corumbau, water is coconut water – and you can have all you want. Converted into one of the most charming hotels on the coast of northeastern Brazil over ten years ago, this 167-hectare farm, filled with coconut trees and with a mile-long area of practically deserted beach in front of it, has only ten accommodations – four of which are bungalows, almost 500 square-feet in area, with a garden in the shower room.

Corumbau means “distant place” in Patxôhã, the language of the Pataxó indians, whose village is nearby, on the other side of the Rio Corumbau. Despite the fact that the place is just 25 miles from Porto Seguro along the coast, in practice it's much further. The trip by land can last up to 3 and a half hours, since you need to traverse the dirt paths of the indigenous reservation. But most visitors get there in less than 20 minutes, aboard a single-engine plane or a helicopter, and enjoy the isolated atmosphere.

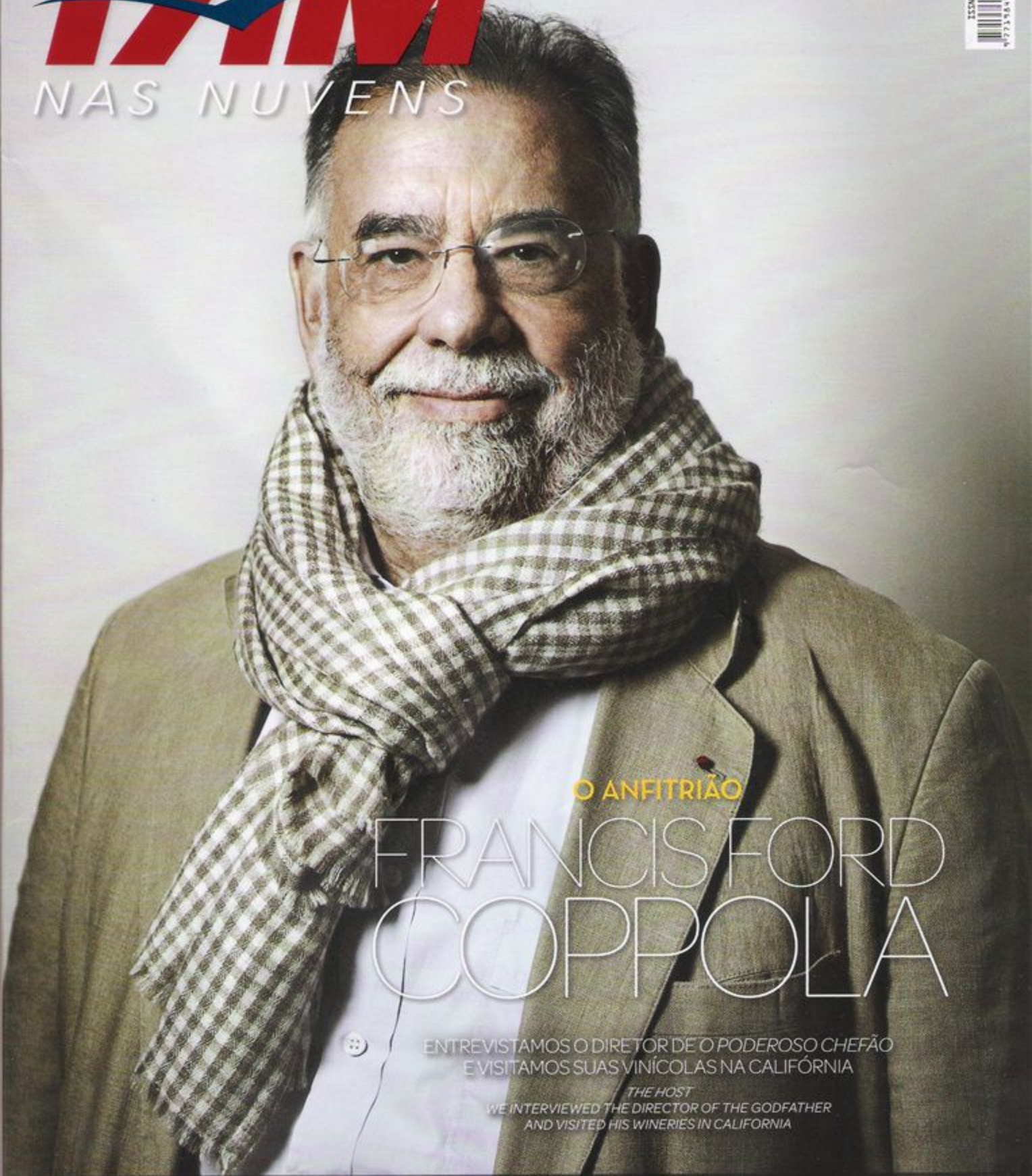
Kayak down the Rio Corumbau, visit the Pataxó village, go bike riding or walk along the beach to the little village of Corumbau, a community made up of a few families, or even do some diving at the coral reefs in front. If you want to do something, there's that. But just getting there will leave you with a case of inertia, and spending the day on the beach or in the lovely, dark-bottom swimming pool, snacking on fruits and nuts served by smiling employees is also very tempting.

Nothing is on a tight schedule. Not even the meals – all included in the daily rates and scheduled for whatever time the guest wants. Many of the creations made by chef Teco, a native of the region, but one who interned for Alex Atala, feature organic ingredients grown there in the garden and fresh seafood.

And there's no lack of attention to detail: from the flowers that adorn the ice bucket to the rustically sophisticated details of the building designed by architect Roberto Migotto. You'll feel like you're spending your vacation at a farm owned by friends. And, after all, you are.

TAM

NAS NUUVENS



O ANFITRIÃO

FRANCIS FORD COPPOLA



ENTREVISTAMOS O DIRETOR DE O PODEROSO CHEFÃO
E VISITAMOS SUAS VINÍCOLAS NA CALIFÓRNIA

THE HOST
WE INTERVIEWED THE DIRECTOR OF THE GODFATHER
AND VISITED HIS WINERIES IN CALIFORNIA

E MAIS • OS VINHOS DE NAPA VALLEY • SÃO LUÍS DO MARANHÃO, 400 ANOS • O PERFIL VIAJANTE DE NELSON MOTTA
PLUS • THE WINES OF NAPA VALLEY • SÃO LUÍS, IN MARANHÃO, 400 YEARS OLD • THE TRAVELER PROFILE OF NELSON MOTTA