

de lujo

Palazzo Kut
Scott Williams Villas
Vis, Croacia
97,99
US\$10.614



Villa Ginger White
Wimco Villas
Mykonos, Grecia
98,99
US\$16.865

Rocca Delle Tre Contrade
The Thinking Traveller
Sicilia, Italia
99,38
US\$9.194

The Estate Casamora
Tuscany Now & More
Toscana, Italia
98,95
US\$8.621



Eliseo Llamazares
Socio Líder de
Aviación y Turismo
para Kpmg en Latam

“En el marco de la reactivación de los viajes es importante el uso de las plataformas para realizar las reservas, pues de esta manera se pueden evitar aglomeraciones”.



Manuel Leguizamón
Docente de adm.
turística y hotelera

“Cuando se busca lujo el precio pasa a un segundo plano. Lo que más importa es la experiencia y ahora, en pandemia, el estar seguros en un espacio, lo más privado posible”.

103.000

DÓLARES CUESTA UNA SEMANA EN LA ISLA PRIVADA NECKER EN ISLAS VÍRGENES BRITÁNICAS.

GASTRONOMÍA. RESALTAN ANTIOQUIA, CHOCÓ, NARIÑO Y CARTAGENA

Breve guía para hacer turismo gastronómico en Colombia

BOGOTÁ

La agencia de viajes *Despegar* publicó su lista de los destinos nacionales perfectos para hacer turismo gastronómico, en esta resaltan los departamentos de Antioquia, Chocó y Nariño, además de la ciudad de Cartagena, como los más recomendados, gracias a su variedad de comidas y la diversidad de sabores que los caracterizan.

“Colombia tiene muchas formas para ser disfrutada, y una de ellas es por sus sabores. Por eso, es muy importante que esas tradiciones culinarias se mantengan y se continúen resaltando, para que cada vez más visitantes de todo el mundo se deleiten y hagan de su visita al país una experiencia multisensorial”, comentó **Dirk Zandee**, country manager de *Despegar* para la Región Andina.

En Antioquia afirman que todo el departamento tiene una gastronomía única que trasciende de la típica bandeja paisa, pero destacan los sabores de pueblos como Jardín, Jericó y Guatapé. Afirmar que los platos a probar por obligación son el sancocho antioqueño, la torta



Despegar

Chocó, Antioquia, Nariño son los lugares destacados de la lista por su cocina tradicional con sabores únicos.

de choclo, el muchacho sudado, los cascos de guayaba, la natilla antioqueña y el arroz de leche con queso.

Por el Chocó los imperdibles son las empanadas de jaiba, los aborrajados de pescado o la ensalada de camarón, además de los jugos de chontaduro y borojó en Nuquí y Bahía Solano.

La posta cartagenera, el cotel de camarón y sobre todo un

buen plato de arroz de coco acompañado de un pescado de mar fresco son los distintivos gastronómicos de la Heroica que además es la sede de varios restaurantes de gastronomía internacional y nacional que hacen cocina de autor.

En Nariño el plato infaltable es el quimbolito.

MARGARITA CONEO RINCÓN
@marccone98

UN DIPLOMADO EN UN SOLO CLICK



COMERCIO EDUCACIÓN HACIENDA MEDIOS BANCOS ENERGÍA AUTOMOTOR MEDIOS SALUD MINAS INDU

Luis Carlos Sarmiento
CEO - GRUPO AVAL

Sylvia Escovar
PRESIDENTE - TERPEL

Felipe Bayón
PRESIDENTE - ECOPETROL

Carlos Mario Giraldo
PRESIDENTE - GRUPO ÉXITO

Sofía Gómez Uribe
APNEÍSTA COLOMBIANA

IN SIDE

CONOZCA LAS ENSEÑANZAS DE MÁS DE 500 EMPRESARIOS EN UN SOLO LUGAR

larepublica.co