Product

Flavours of Colombia

Dag 1–3: Bogotá

De reis begint in Bogotá, op 2.600 meter hoogte tussen de Andes en het kloppend culinaire hart van Colombia. Een wandeling door het historische centrum La Candelaria brengt je langs Plaza de Bolívar, het Botero Museum en het Goudmuseum, gevolgd door een proeverij van Colombiaans 'pan ice cream' op basis van exotisch fruit. Het hoogtepunt: een ochtend op de markt 7 de Agosto met chef Álvaro Clavijo, waar je samen inkopen doet en proeft van lokale vruchten zoals chontaduro, gevolgd door een diner in zijn restaurant El Chato.

Highlights Bogotá:

- Historisch centrum La Candelaria: Plaza de Bolívar, Botero Museum & Goudmuseum
- Proeverij Colombiaans fruit-ijs
- Marktbezoek & diner met chef Álvaro Clavijo (restaurant El Chato)

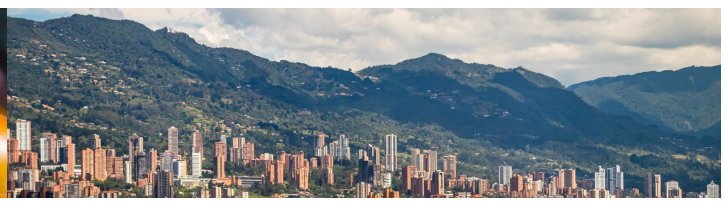



Dag 4–6: Medellín

Een vlucht brengt je naar Medellín, de stad van de eeuwige lente. De avond opent met een diner bij El Cielo, waar moleculaire technieken en neurogastronomie de Colombiaanse keuken naar een ander niveau tillen. De volgende dag verken je Comuna 9: een sociaal transformatieproject dat bewoners met lage inkomens opleidt tot kok en ondernemer, met een kookworkshop in een open patio en een rit met de tram en kabelbaan. Een dagtrip naar de bergen van Oost-Antioquia brengt je bij een door vrouwen geleide cacao-coöperatie, waar je leert over plantage, fermentatie en chocolademaken, met een afsluiter bij de Pailania-waterval.

Highlights Medellín:

- Diner bij El Cielo — moleculaire keuken & neurogastronomie
- Comuna 9: kookworkshop & sociale impact-project, tram + kabelbaan
- Ambachtelijke cacao-coöperatie in Oost-Antioquia, geleid door vrouwen
- Pailania-waterval




Dag 7–9: Koffiezone

De groene rust van de reis: een verblijf op een traditionele finca cafetera in Salento of Filandia, met een welkomstdiner van typische paisa-gerechten zoals bandeja paisa of trucha. Een volledige koffiebeleving voert je van plant tot kop — plukken, schillen, drogen, branden en cuppen, onder begeleiding van een Q-grader — gevolgd door een wandeling door de betoverende Cocora-vallei met haar iconische waxpalmen. De laatste dag staat in het teken van panela: bezoek aan een traditionele rietsuikermolen (trapiche panelero), gevolgd door een kookles bij een lokale familie waar je arepas de chócolo, sancocho en sudado de pollo leert bereiden.

Highlights Koffiezone:

- Verblijf op een traditionele finca cafetera
- Volledige koffieceremonie van plant tot kop, met Q-grader
- Wandeling door de Cocora-vallei (waxpalmen)
- Trapiche panelero & kookles: arepas, sancocho, sudado de pollo



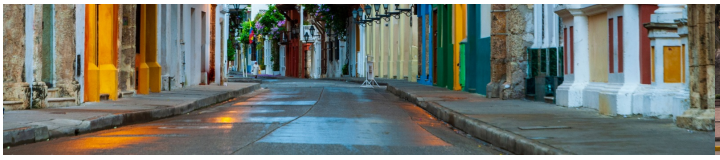

Dag 10–13: Cartagena

Een vlucht brengt je naar het Caribische Cartagena, waar de reis culinair wordt afgesloten. Een street food tour door het ommuurde centrum laat je proeven van zeven typische snacks en drankjes met Spaanse, Afrikaanse en lokale invloeden. De hippe wijk Getsemaní, met haar street art en levendige pleinen, vormt het decor voor een exclusieve rumproeverij waarin de geschiedenis en stijlen van Colombiaanse rum tot leven komen. In het vissersdorp La Boquilla ga je met een ambachtelijke visser het water op om te leren werpen met een castnet, gevolgd door een kookles op houtvuur en een tochtje door de mangroven. De laatste dag is vrij — ideaal voor een uitstap naar Islas del Rosario voor strand en seafood, of voor een laatste rondje markten en boetiekjes.

Highlights Cartagena:

- Street food tour door het ommuurde centrum (7 stops)
- Getsemaní walking tour & exclusieve rumproeverij
- La Boquilla: vissen met castnet, kookles op houtvuur & mangrovetocht
- Vrije dag — optioneel Islas del Rosario (strand & seafood-lunch)




Dag 14: Cartagena — Vertrek

Transfer naar de luchthaven voor de internationale vlucht.