



## Um ensopado abaixo de 0°

Pela programação da viagem, ficaríamos apenas dois dias em Tromsø. A conversa dentro do grupo de jornalistas girava sempre em torno da expectativa de avistar a aurora boreal. “Será que vamos finalmente admirar a aurora?” O primeiro dia na famosa Paris do Norte foi nublado, com um vento constante e cortante, permeado por uma chuva fina que aumentava ainda mais a sensação de frio, abaixo de 0°C.

O primeiro ponto da agenda era uma rápida jornada ao topo da montanha Storsteinen (421 metros acima do nível do mar), um dos cartões-postais da cidade mais visitados pelos turistas. Em menos de 10 minutos, o teleférico Fjellheisen leva os visitantes ao topo. Que vista! Uma neve fina começa a cair, a cidade e as ilhas próximas desaparecem lá embaixo. Emocionante passear pela montanha branca e silenciosa.



Um marco que aponta cidades pelo mundo na Paris do Norte

## A BOA GASTRONOMIA NORUEGUESA

A Noruega é um país caro para o bolso dos brasileiros, uma boa refeição fica em torno de mil coroas (R\$ 500), mas vale cada centavo. Confira sites dos restaurantes visitados:

- <https://fiskekompani.no>
- <https://fjellheisen.no>
- <https://www.mathallentromso.no>
- <https://www.apotekergata5.no>
- <https://www.anno.no>
- <https://brobro.no>

Incrustado na montanha, o Fjellstua Café Og Restaurant é um convite à boa gastronomia norueguesa — o bacalhau e o salmão preparados das mais variadas formas, de pizza a um delicioso ensopado oferecido no cardápio do Fjellstua (confira receita). A culinária nórdica é famosa pela delicadeza no preparo e na simplicidade dos ingredientes. Durante essa viagem, degustei sabores variados sempre harmonizados por vinhos de toda a Europa. Que delícia também o salaminho de carne de baleia ou o assado com carne de rena...