



GASTRONOMIA D'ALTA VOLADA

Una expedició de xefs catalans presenta la seva oferta culinària al Brasil

La cuina catalana es convertirà demà en protagonista d'unes jornades gastronòmiques que se celebraran, del 17 al 26 d'agost, a l'estat brasiler de Minas Gerais. Fins allà han viatjat reconeguts xefs catalans, entre els quals hi ha **Alex Garés**, del restaurant Lasarte, a l'Hotel Condes de Barcelona; **Montse Estruch** i **Jordi Llobet**, d'El Cingle (Vacarisses); **Ismael Alonso**, del restaurant Arola, a l'Hotel Arts de Barcelona; **Sergi Ferrer**, i **Oscar Teixidó**, cap de cuina de l'Escola d'Hostaleria.

Les jornades culinàries, que tenen com a lema *Sabor e Saber*, neixen com una proposta d'intercanvi gastronòmic entre Minas Gerais i Catalunya. Patrocinat pel Grup Quat i

Una expedició de cuiners participarà en ponències i prepararà degustacions a l'estat de Minas Gerais

amb el suport del Grupo Cerr, els xefs catalans participaran en conferències i prepararan degustacions gastronòmiques.

La impulsora del projecte és **Juliana Velloso**, una nativa de Minas Gerais que resideix a Barcelona des de fa sis anys. «M'incomodava molt el fet que tota la riquesa de Minas Gerais, el seu patrimoni històric, natural i cultural passés desapercbut a tot el món. Sentia el mateix amb relació a Catalunya. Les persones ho coneixen tot de Barcelona, però moltíssimes vegades no tenen ni idea que és la capital de Catalunya», explica **Juliana**.

Els xefs catalans exposaran la seva visió de l'art culinari en diferents



HEFE BATLLE

►► Montse Estruch, alma mater del restaurant El Cingle, de Vacarisses.

ponències. **Alex Garés** dissertarà sobre *¿Filosofia de la cuina?*, mentre que **Oscar Teixidó** i **Sergi Ferrer** abordaran el tema *Cuina catalana: tècniques, fonaments i bases culturals*.

Montse Estruch donarà la seva visió a *La cuina a través dels floes i productes del món*, i **Ismael Alonso** descobrirà els trucs culinàris a *Tapes d'ahir i d'avui*. ≡