



23/08/2007 - 07h42

Festival gastronômico de Tiradentes recomeça hoje e recebe chefs catalães

JANAINA FIDALGO
da **Folha de S.Paulo**

A décima edição do Festival Internacional de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, dedicada neste ano à cozinha catalã, prossegue neste final de semana com chefs convidados, que vão preparar jantares e participar de palestras.

No sábado, como parte do projeto "Sabor e Saber", a chef catalã Montse Estruch, do restaurante El Cingle, falará sobre a cozinha através dos lugares e dos produtos. Gratuito, o encontro acontecerá a partir das 13h. A seguir, às 14h, o espanhol Ismael Alonso, do Arola, falará sobre as tapas de hoje e de antigamente.

Já os chefs Oscar Teixidó e Sergi Ferrer farão duas palestras demonstrativas, às 11h e às 17h, sobre a cozinha catalã, suas bases e fundamentos. Vão demonstrar, na prática, as técnicas usadas na cozinha catalã.

Os jantares especiais preparados pelos chefs convidados terão início nesta quinta (23). No "Festim Especial - Uma Lembrança dos 10 Anos", os chefs brasileiros Juarez Campos, Paulo Pinho, César Santos e Beth Beltrão cozinharão juntos na pousada Villa Paolucci, no centro de Tiradentes, a partir das 21h30 (R\$ 125).

Na sexta (24), é a vez de Ismael Alonso mostrar um pouco da cozinha catalã ao público do festival. O encontro será às 21h30 na pousada Pequena Tiradentes (R\$ 175 com bebidas incluídas). Quem assume a cozinha do espaço no sábado (25) é a chef Montse Estruch.

Outro destaque do festival é o "Comida di Buteco", cujo "Botequim Oficial" foi montado no Largo das Forras, bem no centro de Tiradentes. Lá, é possível provar neste final de semana os petiscos de quatro bares de Belo Horizonte que ficaram entre os oito melhores colocados na última edição do evento.