



## **Sabor e Saber lleva la gastronomía Catalana a Brasil**

*El evento, que tendrá una amplia oferta gastronómica y cultural, ha sido presentado a prensa el martes 02 de junio en Belo Horizonte (BR)*

Un intercambio gastronómico y cultural entre Cataluña y Brasil está para empezar. Del 18 al 27 de junio se realiza la segunda edición de Sabor e Saber, en Belo Horizonte, Minas Gerais, la tercera provincia más importante de Brasil. El evento, que ocupará tres espacios (Instituto Inhotim, un gran centro de arte contemporáneo en medio de una reserva natural a 60 km de la ciudad; la Facultad Estácio de Sá; y el Instituto Cervantes) tendrá talleres, ponencias, degustaciones, exposiciones artísticas y, naturalmente, cocina. Más que un festival se trata de una experiencia gastronómica y cultural que ha sido presentada el martes 02 de junio a la prensa e invitados.

Para manejar los fogones se ha invitado a cuatro chefs catalanes y al brasileño **André de Melo**, quien coordina la parte gastronómica del evento. **Jordi Juncà** (restaurante Ca L'Enric), **Paco Pérez** (Miramar), **Joan Borràs** (Hostal de Sant Salvador) y **Xavier Franco** (Saüc) se encargarán de las cenas que serán el punto álgido de las noches de viernes y sábado (19 y 20, 26 y 27 de junio). Los tres primeros son propietarios de restaurantes reconocidos con una estrella Michelin; Joan Borràs, por su lado, tuvo la suya y se la devolvió, para cuidar su salud después de casi perder la vida a raíz de un tumor cerebral. Todos son conocidos por explorar la cultura catalana y sus influencias gastronómicas para realizar una cocina autoral y de calidad. Y, sobretodo, los cuatro son reconocidos por gourmets y crítica especializada.

“Quisimos traer a chefs que realmente representaran la cultura catalana, tanto mar como montaña, y que fuesen capaces de emocionar al comensal brasileño. Creo que el mensaje será comprendido y nadie se decepcionará”, directora y creadora del evento.

### **Experiencias del Sabor y del Saber**

Las actividades del evento se dividen en dos grandes bloques: las “Experiencias del Sabor”, realizadas en el Instituto Inhotim, y las “del Saber”, realizadas en la Facultad Estácio de Sá e Instituto Cervantes. La idea es hacer con que el comensal embarque en un viaje por el increíble acervo de arte contemporáneo del Inhotim y acabe en la mesa para disfrutar de una

# Sabor e saber

inolvidable cena. Para dejar al comensal más relajado, se le proporcionará el traslado entre Belo Horizonte y el centro cultural.

Por otro lado, las experiencias del Saber empiezan, extraordinariamente, el 18 de junio con una degustación de cavas catalanes en el Instituto Cervantes, comandada por el sommelier Márcio Pinto de Oliveira (ex-Vice Presidente da Sociedade Brasileira de Amigos do Vinho – Minas Gerais y director de degustación de la Confraria de Sommeliers de Belo Horizonte) y Juliana Velloso. Para esta acción el evento tiene el apoyo del Institut del Cava, asociación catalana de productores del espumante.

Entre el 22 y 24 de junio, en la Facultad Estácio de Sá, estudiantes, profesionales, gourmets y empresários del sector podrán elegir entre ponencias y talleres dados por los cuatro chefs catalanes y también por el “mineiro” Danilo Simões, especialista en los productos del cerrado (un tipo de vegetación un especialista en carnes y propietario del restaurante Peixample, en Barcelona. También se celebrará un encuentro entre todos los chefs, mediado por la chef, empresaria y artista plástica Agnes Farkasvölgyi.

**Patrocinio y apoyo** – El principal patrocinador del Sabor e Saber 2009 es el banco **SANTANDER**. Los apoyadores son **Distribuidora Triângulo, Mapfre Seguros, Banzai y Strada**. Entre los colaboradores están **Amipao, Estrada Real, Consulte Vendas, Prática, Instituto Ramón Llull, Institut del Cava, Hotel Liberty y Bodega Miguel Torres**. El evento cuenta con el apoyo institucional del **Ministério da Cultura de Brasil, Lei de Incentivo à Cultura y Abrasel**. El **Hotel Mercure** es el apoyador cultural. **Zênithe Travelclub** es la operadora oficial de turismo. Los sitios donde se realizarán las actividades son **Instituto Inhotim, Facultad Estácio de Sá e Instituto Cervantes**. El realizador es el **Instituto Velloso**.

## **PARA AMPLIAR INFORMACIÓN:**

**Patu Antunes** – [pantunes@saboresaber.com](mailto:pantunes@saboresaber.com) - +34 662 180 129 // skype: patuantunes // web: [www.saboresaber.com](http://www.saboresaber.com)