

Noticia – A fuego lento 1

einforma Acceda al R.A.I.
Acceda al Registro de Aceptaciones Impagadas clic aquí

a fuego lento.com MAGAZINE GASTRONÓMICO DIGITAL
Año X Número 139

Portada | Sumario | Noticias | Club de Amigos | Recetario | Bolsa de trabajo | Contacto | créditos | aviso legal

NOTICIAS A LA CARTA/ actualidad

'Sabor e Saber' lleva Cataluña hasta Brasil

Un proyecto ideado con el objetivo de valorar y difundir la cultura minera, Sabor e Saber es un nuevo evento gastronómico que nace con una propuesta pionera de intercambio gastronómico entre Minas Gerais (Brasil) y Cataluña (España).

LA RECETA RECOMENDADA
Ensalada de Endibias con Salmón Ahumado

TEMPORADA primavera
Puding diplomático
Salsa chutney de mango y jengibre
Chazota de piñón y berenjenas
Espuma de berenjenas

DESDE CASA
envía tu receta
Huevos revueltos con tomate bo juan
por Juan Antonio Cisneros Montfort
vea más 2167 recetas enviadas por nuestros visitantes

boadas 60 cócteles magistrales
Adonis, Brooklyn, Knickerbocker, Presidente, Alaska, Claidige, estor, tentemplés y muchos más

Anuncios Google
Vueling - Ofertas Vuelos
Desde 30 € trayecto. Vuela a España y Europa. www.vueling.com

Recetas paso a paso
Cocina unas sabrosas recetas explicadas paso por paso. www.gallinablanca.es

Quiero adelgazar 5 Kilos?
Perder 5 kilos a la semana con Trimgel, no es normal. www.Trimgel.es

Gastronomía de La Rioja
La compañía perfecta para un vino insuperable www.lariojaturismo.com

Curso de Cocina Española
Conoce Todos los Secretos de la Gastronomía Española. Infórmate!

editorial
¿un Cocinero Feliz? por Koldo Royo

Firman en esta edición
José Luis Arpide Una Cata de Chocolate de Papua-nueva Guinea
Matteo Gaffoglio Cenar con Las Monjas Del Parador de Trujillo
Iñigo Zanzuz ¿Qué Ha Pasado con Las Vacas Locas?
José Oneto El auténtico espíritu de

¡Listo

NOTICIAS A LA CARTA/ actualidad

'Sabor e Saber' lleva Cataluña hasta Brasil

Un proyecto ideado con el objetivo de valorar y difundir la cultura minera, Sabor e Saber es un nuevo evento gastronómico que nace con una propuesta pionera de intercambio gastronómico entre Minas Gerais (Brasil) y Cataluña (España).



(Redacción). Patrocinado por el Grupo Quat y con el apoyo del Grupo Cett, la primera edición de Sabor e Saber lleva al **X Festival de Gastronomía de Tiradentes (Brasil)** una selección de grandes chefs catalanes reconocidos internacionalmente por su talento: **Alex Garés, Montse Estruch, Jordi Llobet, Ismael Alonso, Oscar Teixidó y Sergi Ferrer**, además del "mineiro" **André de Melo** y del argentino **Lucas Neri**. Durante diez días –del 17 a 26 de agosto–, profesionales de la escena gastronómica y cultural de Cataluña van a integrar una intensa programación que incluye, entre otras actividades, ponencias y festines (cenas) gastronómicas.

Minas Gerais y su arte culinario

Pensado, creado y coordinado por **Juliana Velloso**, una "minera" residente en Barcelona a seis años, el proyecto tiene una fuerte motivación personal, la voluntad de Juliana de **unir dos tierras** tan presentes en su vida y al mismo tiempo tan poco conocidas en el escenario internacional. "Me incomodaba mucho el hecho de toda la riqueza de Minas Gerais –su patrimonio histórico, natural y cultural– pasar desapercibido en todo el mundo. Sentía lo mismo en relación a Cataluña, las personas saben todo respecto de Barcelona, pero muchísimas veces no tienen ni idea de que es la capital de Cataluña", cuenta Juliana. De acuerdo con ella, en su primera edición, el proyecto trata de valorar y fomentar la cultura y tradición de Minas Gerais y de Cataluña, y así difundir y preservar sus raíces y su historia a través del intercambio entre culturas. "En el próximo año será la vez de Cataluña recibir Minas Gerais. Nos gustaría fortalecer ese vínculo y llevar Minas Gerais también a otros países".

Minas Gerais significa *Minas Generales*, y su nombre se debe a las minas de oro que descubrieron los Bandeirantes, hombres que penetraban en los territorios interiores de Brasil a mediados del siglo XVII.

En medio de su precioso paisaje de valles y montañas, se encuentran las ciudades barrocas, cunas de acontecimientos y procesos históricos del Brasil Colonial. Tierra de Tiradentes, héroe de la "Inconfidencia Mineira" (movimiento político que luchó por la independencia de Brasil del dominio portugués), del escultor Aleijadinho, del compositor Milton Nascimento, del escritor Guimarães Rosa y de los presidentes Juscelino Kubitschek y Tancredo Neves, entre otras personalidades. Es una región donde vive una gente cordial y hospitalaria con una manera "mineira" de vivir imposible de traducir.

Minas es conocida por su buena cocina, famosa por sus manjares como el pão-de-queijo y platos típicos como el tutu à mineira, el frango (pollo) ao molho pardo y una selecta pastelería de dulces exquisitos heredados de "recetas de la abuela" pasadas de generación en generación. Su sofisticación está en los sabores que salen de las sartenes de cobre, ollas de piedra-jabón y alquidares de hierro, sabores aún elaborados en cocinas de leña... Sin olvidar las excelentes denominaciones de origen de la "cachaça".

El arte culinario de ese cautivador estado brasileño tiene en su esencia la historia de un pueblo que **luchó contra el hambre** en el período de la explotación minera. La carencia de recursos alimentarios proporcionó el surgimiento de una rica variedad culinaria sabia, sencilla y creativa. Hoy es un puente entre el pasado de las antiguas haciendas y fogones de leña de la Minas Colonial y el potencial nacimiento de una **gastronomía minera innovadora**.