

Um pedaço da Espanha em Tiradentes

EL CINGLE/DIVULGAÇÃO

O Festival Internacional de Cultura e Gastronomia de Tiradentes ganhou, na edição deste ano, um reforço de peso e, ainda por cima, com sotaque internacional. Trata-se do projeto Sabor e Saber, que, realizado pela primeira vez, já leva a ousadia de se rodear de grandes nomes da cozinha mundial. O foco para esse debate foi a cozinha espanhola, mais especificamente da Catalunha, região mundialmente aclamada pela profusão de sabores e aromas, com influências medi-



terrâneas – a cozinha catalã é, basicamente, dividida em três grupos: a cozinha de montanha e do interior, com sua relevância na carne, nos derivados lácteos e nos produtos do bosque, da horta e do curral; a cozinha marítima, de onde vem o peixe acompanhado de arroz, pasta ou batatas; e a gastronomia que reinventa pratos tradicionais e adapta outros da cozinha internacional.

O projeto nasceu da experiência de uma mineira que foi morar na Espanha e quis unir a cultura de sua terra com a de lá. "Me incomodava muito o fato de toda a riqueza de Minas Gerais – seu patrimônio histórico, natural e cultural – passar despercebida no mundo inteiro. Eu sentia o mesmo em relação à Catalunha, as pessoas sabiam tudo de Barcelona, mas muitas vezes não tinham idéia nem de que a cidade era a capital da Catalunha", conta Juliana.

O Sabor e Saber está dividido, basicamente, em duas vertentes: a primeira diz respeito aos festins, jantares requintadíssimos comandados por chefs vindos diretamente da Catalunha (cada um dos festins, com bebidas harmonizadas incluídas, sai a R\$ 225 por pessoa); já a segunda se foca em promover em Tiradentes palestras e cursos que aproximam esses grandes chefs e o conhecimento que eles têm sobre gastronomia do público interessado pelo assunto.

Hoje, às 21h30, o Sabor e Saber vai reali-

zarm na pousada Pequena Tiradentes, um festim com o chef Ismael Alonso, do restaurante Arola de l'hotel Arts, um dos pontos gastronômicos mais badalados de Barcelona. Amanhã, no mesmo horário e local, será a vez de Montse Estruch demonstrar em terras mineiras as habilidades que a fizetam um dos principais nomes da cozinha mundial, no alto dos seus 35 anos de carreira. Ela vai estar acompanhada por Jordi Llobet, seu parceiro no El Cingle, Vacarisses – Barcelona/Catalunha).

As palestras que finalizam a primeira edição do Sabor e Saber acontecem toda amanhã, sempre no espaço Escola do Sabor. Às 11h e às 17h, Oscar Teixidó e Sergi Ferrer, ambos da escola de hotelaria e turismo da Universidade de Barcelona, vão falar sobre as técnicas, fundamentos e bases da cozinha catalã. Às 13h, Montse Estruch ministra a palestra "Minha Visão da Cozinha Através de Lugares e Produtos". Às 14h, Ismael Alonso discorrerá sobre os "tapas" – que, em português claro, são os aperitivos servidos antes das refeições – de hoje e, também, aqueles mais tradicionais.

AGENDA – A programação completa do projeto Sabor e Saber dentro do 10º Festival Internacional de Cultura e Gastronomia de Tiradentes pode ser encontrada no site www.saboresaber.com.br.