



Programação geral

Lançamento para imprensa

02 de junho de 2009 terça-feira, às 11h, no Instituto Cervantes

O lançamento presencial do Sabor e Saber – Uma experiência gastronômica e cultural- será um brunch para aproximadamente 80 convidados, no Instituto Cervantes de Belo Horizonte. Neste lançamento contaremos com a presença da direção e parte da equipe do Sabor e Saber para uma coletiva de imprensa. Serão convidados todos os parceiros, chefes, e pessoas vinculadas ao mundo da hotelaria e gastronomia, como empresários, donos de restaurantes, formadores de opinião e jornalistas da área, televisão, rádio.

Degustação de cavas Sabor e Saber & Instituto Cervantes

18 de junho, quinta-feira, às 19h

Um petit comité para degustar as exclusivas cavas que vão deliciar as experiências do sabor e do saber. Neste dia amantes do vinho, da gastronomia, jornalistas e formadores de opinião estarão convidados pelo Sabor e Saber & Instituto Cervantes para um fim de tarde muito especial. Um agradável bate-papo com os chefs catalães Jordi Juncà e Paco Pérez (dois dos estrelados que vão comandar o sabor no fim de semana 19 e 20 de junho), com o sommelier Márcio Pinto de Oliveira (ex-Vice Presidente e Diretor de Degustação da SBAV-MG e atual Diretor de Degustação da Confraria de Sommeliers de BH) e com a diretora do Sabor e Saber Juliana Velloso. Todos vão conduzir os presentes a uma viagem sem igual, pelo universo do cava catalão. (Restrito para convidados)

Sabor e saber

Experiência do Sabor

19 de junho - sexta-feira

Experiência gastronômica + cultural Sabor e Saber

- Coquetel
- Visita às galerias do Inhotim
- Atração musical
- Jantar- Chef convidado Jordi Juncà (Restaurante Ca l'Enric *Michelin, La Vall de Bianya) e André de Melo (Cordenador Gastronômico do Sabor e Saber)

Jordi Juncà

O mais jovem chef do Sabor e Saber, aos 26 anos Jordi Juncà já acumula nove anos à frente da cozinha do Ca l'Enric, um acolhedor restaurante na região da Garrotxa, conhecida por seus 40 vulcões e paisagens inesquecíveis. Juncà é a quarta geração da família que começou cozinhando assados típicos do *pueblo* e acabou evoluindo e ganhando uma estrela Michelin.

André de Melo

Coordenador gastronômico do Sabor e Saber, o mineiro André de Melo vai dividir os fogões com Jordi Juncà. Radicado em Barcelona desde 2004, Melo já passou pelas cozinhas de renomados chefs como Alex Atala, Sergi Arola, Montse Estruch e Martin Berasategui. Atualmente pertence a equipe da Sibarís Catering, conhecida por realizar os eventos da família real espanhola quando por Barcelona. Juntamente com o catalão Oriol Ivern do restaurante Hisope, foi convidado pela Secretaria de Turismo de Barcelona para promover a cozinha catalã na cidade de Santa Fé, Califórnia (Estados Unidos) no hotel Four Seasons.

Sabor e saber

20 de junho - Sábado

Experiência gastronômica + cultural Sabor e Saber

- Coquetel
- Visita às galerias do Inhotim
- Atração musical
- Jantar- Chef convidado: Paco Pérez (Restaurante Miramar, *Michelin, Llançà)

Um dos melhores chefs catalães, Paco Pérez é também um dos mais discretos. Chef-proprietário do Miramar, um estrela Michelin na orla da pequena vila de Llançà, na Costa Brava, Pérez assumiu no início deste ano o restaurante Enoteca, do Hotel Arts. Em ambos ele deixa sua marca registrada: uma cozinha de vanguarda, que bebe na fonte Ferran Adrià (El Bulli), com uma preferência sem igual por frutos do mar.

26 de junho - Sexta-feira

Experiência gastronômica + cultural Sabor e Saber

- Coquetel
- Visita às galerias do Inhotim
- Atração musical
- Jantar – Chef convidado: Joan Borràs (Hostal Sant Salvador, La Vall de Bianya)

Joan Borràs

Um dos mais singulares chefs catalães, Borràs ficou célebre por abdicar ano passado de sua estrela Michelin, concedida em 2006 ao seu restaurante, o Hostal Sant Salvador, na comarca montanhosa da Garrotxa. O chef justificou sua decisão com um excelente motivo: a própria saúde. Curado de uma doença que quase lhe tira a vida, Borràs resolveu mudar tudo. E agora o Hostal Sant Salvador, antes já de altíssima qualidade, agora é ainda mais exclusivo: é o único restaurante da Europa com apenas uma mesa. O comensal tem o talento do chef à sua, literalmente, inteira disposição.

Sabor e saber

27 de junho - Sábado

Experiência gastronômica + cultural Sabor e Saber

- Cocktail
- Visita às galerias do Inhotim
- Atração musical
- Jantar – Chef convidado: Xavier Franco (Restaurante Saüc, * Michelin, Barcelona)

Xavier Franco é considerado um dos mais habilidosos em manter a tradição da cozinha catalã e, ao mesmo tempo, ser reconhecido como um mestre na gastronomia contemporânea. Seu restaurante é pequeno e acolhedor. Seus pratos, claros e substanciais. Sua principal referência, Santi Santamaría. Seu estilo, em suas próprias palavras: “afastado de excessivas sutilezas e malabarismos desnecessários”.

VENDAS: Zênithe Travelclub.

Tel: (31) 3225-7773

E-mail: grupos@zenithe.tur.br

www.zenithe.tur.br

MAIS INFORMAÇÕES:

www.saboresaber.com

Info@saboresaber.com

Sabor e saber

Experiência do Saber

Na Faculdade Estácio de Sá

22 de junho segunda-feira

15h

Palestra-degustação com o chef Jordi Juncà (Restaurante Ca l'Enric *Michelin, La Vall de Bianya)

“Trufas catalãs”

No coração da Catalunha, na região de Olot, rodeada pelos seus vulcões, existe um produto que merece destaque: as trufas da Garrotxa, conhecidas pelo sabor e aromas delicados.

Com degustação de croquete líquido de trufas
(Limitado para 40 pessoas. R\$ 60,00)

17h

Workshop com o chef Paco Pérez (Restaurante Miramar, *Michelin, Llançà)

“Essencialidades - Três pratos com conceito, técnica e características próprias”.

Pratos: Bombom de pomelo rosa, com a técnica de uso do nitrogênio líquido dentro da gastronomia

Cigalas ao natural: a força de um bom produto

Almôndegas kobe com lula e açafrão: mar e montanha

(Limitado para 40 pessoas. R\$ 60,00)

19h

Degustação de cavas com o sommelier Márcio Pinto de Oliveira (ex-Vice Presidente e Diretor de Degustação da SBAV-MG e atual Diretor de Degustação da Confraria de Sommeliers de BH).

Marcas: Pere Ventura, Juvé & Camps, Gramona, Freixenet, Segura Viudas, Jaume Serra, Codorniu e Pinord

(Restrito para convidados)

Sabor e saber

23 de junho terça-feira

15h

Palestra com o chef Joan Borràs (Hostal Sant Salvador, La Vall de Bianya)

“A cozinha catalã, uma gastronomia de fusão histórica”

A cozinha catalã é uma das mais destacadas hoje no cenário internacional. Vem nutrindo-se desde tempos imemoriais das influências dos povos que colonizaram a região e dos povos com que a Catalunha tem mantido relações comerciais. Esta interrelação começa há mais de 2000 anos com a chegada de gregos, romanos e árabes a nossas terras e se revitaliza a partir do descobrimento da América e a chegada de suas exóticas matérias-primas.
(Vagas limitadas. R\$ 60,00)

17h

Workshop com o chef Xavier Franco (Restaurante Saüc, * Michelin, Barcelona)
“Cozinha catalã tradicional com um toque pessoal”, onde abordará técnicas modernas trabalhando lado a lado com a cozinha tradicional.

Pratos: Trigo terno assado com ouriço do mar e seu próprio ar.

Peixe branco fresco com nabos, “bourgignone de escargot” e vinho tinto.

Foie ao sal grosso, grão de bico, cremoso de avelã com ovo de galinha caipira
(Limitado para 40 pessoas. R\$ 60,00)

18h

Encontro com os chefs Sabor e Saber

Mesa-redonda com Jordi Juncà, Paco Pérez, Joan Borràs, Xavier Franco, Aitor Olebagoya, Danilo Simões e André de Melo. Mediado por Agnes Farkasvölgyi, artista plástica, chef e sócia-proprietária do Bouquet Garni.

(Entrada livre).

Sabor e saber

24 de junho quarta-feira

15h.

Palestra com o biólogo e chef Danilo Simões (Minas Gerais)

“O cerrado e sua biodiversidade e potencial gastronômico”.

O Cerrado é a maior savana do mundo, tem uma megabiodiversidade ainda pouco explorada. Além disso, é a grande fronteira agrícola do Brasil. A exploração de produtos nativos do cerrado com potencial gastronômico pode ser uma das chaves para sua conservação. A palestra vai mostrar ingredientes do cerrado, onde achá-los e seu aproveitamento gastronômico.

(Vagas limitadas. R\$ 60,00)

17h

Palestra-degustação com o chef Aitor Olebagoya (restaurante Peixample, Barcelona)

“Wagyu, pura raça bovina”.

Trata-se do gado japonês originário da região de Kobe, no Japão. É considerada a carne mais saborosa e terna do mundo, graças a uma característica genética única. Com degustação de picanha de Wagyu.

(Limitado para 40 pessoas. R\$ 60,00)

VENDAS: Zênithe Travelclub.

Tel: (31) 3225-7773

E-mail: grupos@zenithe.tur.br

www.zenithe.tur.br

MAIS INFORMAÇÕES:

www.saboresaber.com

Info@saboresaber.com

Sabor e saber

Sabor e Saber em cena - “Paz?”

Espectáculo cênico-musical, parceria Sabor e Saber & Instituto Ramon Llull

No ODEON ESPAÇO CULTURAL

Rua Tenente Brito Melo, 254 - Barro Preto

29 de maio - Sexta-feira

21h

30 de maio – Sábado

20h.

Entradas limitadas: R\$ 20,00 // R\$ 10,00 (MEIA-ENTRADA) + DOIS KILOS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS. À venda apenas na bilheteria do teatro.

O espetáculo é indicado para maiores de 18 anos.

La Quadra Mágica é uma companhia de teatro experimental nascida em 2003. Paz? (“Pau?” em catalão) é seu quarto espetáculo, que esteve durante todo um ano em cartaz em Barcelona e participou de diversos festivais na Espanha e Portugal. A obra fala, usando a sátira e o humor ácido, sobre a impossibilidade de chegar à paz. Esta é a primeira apresentação do grupo no Brasil.