

# Sabor e saber

## Sabor e Saber traz a gastronomia catalã ao Brasil

*O evento, que terá uma ampla programação gastronômica e cultural, é apresentado à imprensa na terça-feira 02 de junho*

Um intercâmbio gastronômico e cultural entre Catalunha e Brasil está prestes a começar. Entre 18 e 27 de junho se realiza a segunda edição do Sabor e Saber, no Instituto Inhotim (a 60 km de Belo Horizonte), Faculdade Estácio de Sá e Instituto Cervantes, com uma programação que inclui workshops, palestras, degustações, exposições e, naturalmente, cozinha. O evento, que mais que um festival se firma como “uma experiência gastronômica e cultural”, será lançado nesta terça-feira 02 para a imprensa e convidados.

Para comandar os fogões, foram convocados quatro chefs catalães e **André de Melo**, brasileiro que coordena a parte gastronômica do evento. **Jordi Juncà** (restaurante Ca L’Enric), **Paco Pérez** (Miramar), **Joan Borràs** (Hostal de Sant Salvador) e **Xavier Franco** (Saüc) estarão a cargo dos jantares que será o ponto máximo das noites de sexta e sábado (em 19 e 20, 26 e 27 de junho). Os três primeiros são proprietários de restaurantes reconhecidos com uma estrela Michelin; Joan Borràs teve a sua e a devolveu, para cuidar da saúde depois de quase perder a vida com um tumor cerebral. Todos são reconhecidos por explorar a cultura catalã e suas influências gastronômicas para realizar uma cozinha autoral e de qualidade. E, sobretudo, os quatro são reconhecidos por gourmets e crítica especializada.

“Quisemos trazer chefs que realmente representassem a cultura catalã, tanto do mar quanto da montanha, e que fossem capazes de emocionar o comensal brasileiro. Acho que o recado será bem entendido e ninguém vai se decepcionar”, explica Juliana Velloso, diretora e criadora do evento.

### **Experiências do Sabor e do Saber**

As atividades do evento se dividem em dois grandes blocos: as chamadas “do Sabor”, realizadas no Instituto Inhotim, e as “do Saber”, realizadas na Faculdade Estácio de Sá e Instituto Cervantes. Ali, a ideia é fazer o comensal embarcar em uma viagem pelo incrível acervo de arte contemporânea do Inhotim, a refletir sobre a relação arte-gastronomia, relaxar com música e acabar na mesa para um jantar inesquecível. Ou seja, uma viagem para aguçar

# Sabor e saber

os sentidos. Para deixar o comensal mais à vontade para curtir a viagem, o evento se encarrega de um transporte VIP entre Belo Horizonte e o centro cultural.

Já as experiências do Saber começam em 18 de junho, com uma exclusiva degustação de cavas catalães no Instituto Cervantes, capitaneada pelo sommelier Márcio Pinto de Oliveira (ex-Vice Presidente da Sociedade Brasileira de Amigos do Vinho – Minas Gerais e atual Diretor de Degustação da Confraria de Sommeliers de BH) e Juliana Velloso. Para esta ação, o evento conta com o apoio do Institut del Cava, associação catalã de produtores do espumante.

Entre 22 e 24 de junho, na Estácio de Sá, estudantes, profissionais, gourmets e empresários do setor poderão escolher entre palestras e workshops ministrados pelos quatro chefs catalães e também pelo mineiro Danilo Simões, especialista nos produtos do cerrado, e por Aitor Olebagoya, um especialista em carnes e proprietário do restaurante Peixample, de Barcelona. Também se celebrará um encontro entre todos os chefs, mediado pela chef, empresária e artista plástica Agnes Farkasvölgyi.

**Patrocínio e apoio** – O principal patrocinador do Sabor e Saber 2009 é o banco **SANTANDER**. Os apoiadores são **Distribuidora Triângulo, Mapfre Seguros, Banzai e Strada**. Entre os colaboradores estão **Amipao, Estrada Real, Consulte Vendas, Prática, Instituto Ramón Llull, Institut del Cava, Hotel Liberty e Bodega Miguel Torres**. O evento conta com o apoio institucional **do Ministério da Cultura, Lei de Incentivo à Cultura e Abrasel**. O **Hotel Mercure** é o apoiador cultural. A **Zênithe Turismo** é a operadora oficial do evento. Os locais do evento são **Instituto Inhotim, Faculdade Estácio de Sá e Instituto Cervantes**. A realização é do **Instituto Velloso**.

\*\*\*\*

**O que:** Sabor e Saber, uma experiência gastronômica e cultural

**Quando:** de 18 a 27 de junho de 2009

**Onde:** No Instituto Inhotim, Faculdade Estácio de Sá e Instituto Cervantes

**Quanto:** Jantar harmonizado com transporte VIP de Belo Horizonte até o Inhotim: R\$ 395,00; Workshop/palestra: R\$ 60,00.

**Web:** [www.saboresaber.com/inhotim](http://www.saboresaber.com/inhotim)

## **PARA MAIS INFORMAÇÕES:**

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