

Estudis i investigacions

“SABOR E SABER”, un proyecto pionero de máster hecho realidad

“Sabor e Saber”, un proyecto pionero de intercambio cultural entre Catalunya y Minas Gerais con la gastronomía como protagonista principal, se hizo realidad el pasado mes de agosto. Durante unos días, ocho aclamados chefs de cocina de Catalunya movilizaron al público del X Festival Internacional de Cultura y Gastronomía de Tiradentes, con cenas y charlas sobre la culinaria catalana. Esta iniciativa, que logró una gran repercusión en todo Brasil, era el resultado final del máster en turismo y mediación didáctica del patrimonio cursado en la EUHT CETT, destinado al desarrollo de proyectos turístico-culturales.

Ahora que el proyecto “Sabor e Saber” ya se ha hecho realidad, para mí es muy gratificante recordar el nacimiento, los primeros momentos de esta iniciativa. Fue hace aproximadamente dos años, cuando la que sería una gran aventura eran simples ideas e ilusiones de una “chica brasilera” afincada en Barcelona.

Mi deseo inicial era unir dos regiones muy presentes e importantes en mi vida: Minas Gerais, que me vio nacer y crecer, y Catalunya, que me ha ofrecido oportunidades profesionales y personales. Mis ideas y motivación personal iban en aumento, pero sentía que me faltaba una formación más específica en el campo turístico y cultural.

Desde el primer día que estuve en la EUHT CETT-UB supe que allí podría encontrar lo que estaba buscando: un máster sobre turismo y patrimonio, centrado en el desarrollo de proyectos turístico-culturales, dónde ámbitos como el mar-

keting turístico y cultural, la creación de productos turístico-culturales y el empleo de herramientas didácticas para la mediación cultural son aspectos básicos para su viabilidad.

Un máster con mucho gusto

Los primeros meses del máster me aportaron nuevos conocimientos sobre el turismo y el patrimonio pero, sobre todo, me permitieron definir mucho mejor el proyecto, tanto desde el punto de vista académico como científico. Decidimos que la gastronomía debía ser el elemento clave de mediación y unión entre Catalunya y Minas Gerais. A partir de este concepto básico iniciamos las diferentes fases del proyecto, desde el análisis de la situación hasta la concreción del producto a ofrecer, pasando, por ejemplo, por la creación de la marca o el plan de comercialización y comunicación.

Los distintos meses de esfuerzos y nervios, sumados a la ayuda inestimable de la dirección del máster y el apoyo de muchas personas, entre ellas los compañeros/as del máster, dieron como resultado “Sabor e Saber”, un proyecto pionero de intercambio cultural.

Partiendo de la idea básica de nuestra iniciativa, consideramos que lo más oportuno era que distintos profesionales de la cocina catalana viajaran a Brasil, para que pudieran presentar la gastronomía catalana y conocer la *culinaria mineira*. Mientras buscábamos la mejor vía para conseguir este propósito, tanto económicamente como a nivel de repercusión mediática entre la población brasilera, hallamos una gran oportunidad estratégica en el hecho de enmarcar “Sabor e Saber” dentro de un evento gastronómico ya consolidado en Brasil y realizado en Minas Gerais: el *Festival de Cultura e Gastronomía de Tiradentes*.



Juliana Veloso, con los chefs y camareros de “Sabor e Saber”, en Tiradentes.



De izquierda a derecha, la ponencia "Cocina Catalana: técnicas, fundamentos y bases culturales", a cargo de los chefs Óscar Teixidó y Sergi Ferrer; el equipo de camareros; y el equipo de "Sabor e Saber", degustando la típica cocina de Minas Gerais.

Brasil saborea la cocina catalana

Gracias a la solidez del proyecto y al patrocinio y colaboración de diversas empresas e instituciones, "Sabor e Saber" se hizo realidad el pasado mes de agosto. Del 17 al 25 de agosto, ocho aclamados chefs de cocina de Catalunya movilizaron al público del X Festival Internacional de Cultura y Gastronomía de Tridentes, en Minas Gerais, con sus cenas y charlas sobre la culinaria catalana. Cerca de mil personas, entre profesionales del sector, visitantes y comunidad local, pudieron conferir los "sabores e saberes" de Montse Estruch, Jordi Llobet, Alex Garès, Ismael Alonso, Oscar Teixidó y Sergi Ferrer, así como del minero André de Melo y del argentino Lucas Neri, ambos residentes en Barcelona.

La primera edición del "Sabor e Saber" generó repercusión en todo Brasil. Además de visitantes de varias regiones, los principales medios de comunicación del país, ubicados en Sao Paulo y en Rio de Janeiro, también invadieron Tridentes para entender las razones por las que la cocina catalana causa tanto furor en todo el mundo. Con las invitaciones agotadas, 150 comensales disfrutaron de cada una de las cuatro cenas. El resultado no podría haber sido mejor. La innovación y la creatividad, aliadas a la refinada técnica de los chefs catalanes, sorprendieron gratamente a los paladares de los participantes a los diferentes actos.

La Escola d'Hotelaria CETT estuvo representada en Brasil con la participación destacada de Óscar Teixidó y Sergi Ferrer. Estos reconocidos cocineros y profesores presentaron la ponencia "Cocina Catalana: Técnicas, fundamentos y bases culturales". Además de conocimientos teóricos, ofrecieron a los asistentes un conjunto de recetas sobre cocina catalana que fueron muy bien recibidas y valoradas por el público.

Satisfacción y consolidación futura

La valoración de la primera edición de "Sabor e Saber" es plenamente satisfactoria. El intercambio cultural gastronómico ha sido positivo para Minas Gerais y Catalunya; ahora existe un mayor conocimiento e interés entre ambas regiones. Además, se ha conseguido poner en valor el concepto básico del proyecto: situar en el eje central a la gastronomía, como patrimonio intangible a proteger y difundir. La repercusión del evento en los medios de comunicación brasileños y catalanes refuerza la idea del turismo vinculado a la gastronomía, favoreciendo el mayor conocimiento turístico de ambas regiones. Para el año 2008, el objetivo de "Sabor e Saber" es consolidar la marca e intentar introducir el proyecto en el calendario anual de eventos de Minas Gerais como una iniciativa que lleve a Brasil la cultura de otros países o zonas con identidad propia, a la vez que promocióne Minas Gerais en el exterior. La relación con Catalunya sigue vigente, a fin de reforzar el intercambio cultural y gastronómico ya iniciado. Por ejemplo, el evento se realizará en Barcelona en dos periodos diferentes del año, incorporando como novedad la música. En Brasil tendrán lugar tres eventos, siendo el más importante el que se celebrará en agosto, cuando se pretende que esté representada toda la cultura catalana. En definitiva, y gracias a la formación académica y profesional que me aportó el máster de la EUHT CETT y a la experiencia del primer evento, estoy convencida que, durante el año 2008, "Sabor e Saber" en Barcelona será aún mejor. ■

Juliana Velluso. Alumna del Máster en turismo i mediació didàctica del patrimoni 06-07
Més informació: www.saboresaber.com

L'EUHT CETT-UB i l'Institut Europeu de la Mediterrània preparen el cicle de conferències "Mediterrani: les cuines de la convivència"

L'EUHT CETT-UB i l'Institut Europeu de la Mediterrània estan dissenyant conjuntament el cicle de conferències "Mediterrani: les cuines de la convivència", que s'hauria de realitzar durant el primer trimestre del 2008. La finalitat principal d'aquest cicle és aportar reflexions interdisciplinàries i diferents propostes que permetin valorar l'existència d'una base alimentària comuna dins l'àrea mediterrània, com a instrument de comunicació, compartit, convivència i diàleg. Aquest cicle comptarà amb la participació de diferents i reconeguts especialistes internacionals relacionats amb el món de l'alimentació, la cultura i la convivència al Mediterrani, i es preveu que es pugui acreditar l'assistència com a crèdits de lliure elecció. ■