



BELO HORIZONTE

04.05.10

UMA VIAGEM PELA GASTRONOMIA DOS QUATRO CANTOS DA ESPANHA

Sabor e Saber chega à 3ª edição com quatro chefs de prestígio internacional, estreia roda de negócios com empresas espanholas, realiza cursos, além de promover eventos culturais e sociais

Novamente, chefs estrelados. Uma vez mais, a exuberância do Instituto Inhotim. E, sim, uma ampla programação que inclui negócios e projetos sociais. Mas, em lugar da Catalunha, o diálogo desta vez é com a cultura espanhola como um todo. Em sua terceira edição, **Sabor e Saber – Uma Experiência Gastronômica e Cultural** leva a Belo Horizonte um evento único no Brasil, uma autêntica viagem pelos quatro cantos da Espanha.

A partida, na verdade, começa em 18 de maio com uma degustação de cavas espanhóis em São Paulo, e segue a partir do dia 19, já em Belo Horizonte. Ali será realizada uma agenda de negócios entre empresas espanholas e brasileiras organizada em conjunto com o Sebrae-MG.

A viagem gastronômica, aquela pelo Instituto Inhotim e que acaba com um incrível jantar pilotado por um craque da cozinha (e que é o ponto alto do evento), começa na sexta-feira 21 com o chef David Reartes. Formado nas famosas cozinhas do Reno e Can Pineda, e proprietário do novíssimo Blanc de Tófono, em Barcelona, David é considerado pela crítica uma aprazível revelação da gastronomia espanhola.

No sábado 22, a viagem gastronômica muda de rumo e vai a Valência. Ali, no restaurante Arrop, uma estrela Michelin, está Ricard Camarena, jovem chef fiel defensor das tradições gastronômicas valencianas e considerado de extremo bom gosto contemporâneo.



O segundo fim-de-semana dessa legítima experiência do sabor, na sexta 28, muda outra vez de direção e começa com Ramón Caso, do restaurante Altair, de Extremadura, com uma estrela Michelin.

Para fechar toda a programação no sábado 29 foi escalada a jovem Beatriz Sotelo, do A Estación, na Galícia, com uma estrela Michelin. Sotelo, de apenas 28 anos, também tem no currículo o invejável título de “Cozinheiro do Ano” de 2008.

Outros eixos: Saber, Negócios, Cultural e Social

Além da celebração dos sabores no Instituto Inhotim, um centro de arte contemporânea sem igual no mundo, o evento investe na ideia de transformar-se em uma plataforma de encontro de profissionais da gastronomia, empresários, artistas, educadores e, claro, amantes da boa mesa. Para isso, a programação é como a comida: farta.

As **Experiências do Saber** serão realizadas durante 24 e 25 de maio no Senac, com pelo menos 10 palestras, mesas redondas e cursos com os chefs espanhóis, com a maitre e sommelier Mari Carmen Bañuls (que administra o restaurante Arrop com o marido Ricard Camarena) e também com especialistas brasileiros.

Novidade este ano, o **Sabor e Saber Negócios** vai trazer mais de 20 empresas espanholas em rodas de negócios organizadas em conjunto com o Sebrae-MG. No dia 20 de maio adegas de cavas e vinhos representadas pelo Institut del Cava, da Catalunha, e adegas e fabricantes de azeite de oliva representados pela Junta de Castilla y León (no norte país) terão uma intensa agenda com empresários, distribuidores e representantes brasileiros.

Outros dois eixos da programação deste ano são a **mostra cultural** “Cachaça x Cava”, um diálogo entre as bebidas emblemáticas da cultura brasileira e da Espanha, que será itinerante pelas ruas de Belo Horizonte, e o **Sabor e Saber Social**, em que os chefs David Reartes, Ricard Camarena e Beatriz Sotelo irão realizar ações sociais em projetos do Governo de Minas Gerais.



Patrocínio e apoio

O principal patrocinador do Sabor e Saber 2010 é a mineradora **Magnesita**. Os apoiadores são **Tambasa, Bucyrus, Junta de Castilla y León (Espanha), Verdemar, Institut del Cava (Espanha), ICEX (Governo da Espanha), Ical e Vale Verde**. Entre os colaboradores estão **Turespaña, Iberia, Instituto Cervantes, Governo de Minas Gerais, Servas, Hotel Liberty, Sandéleh Alimentos, Nestlé Waters, Unilever, Bouquet Garni, Asa, Fábrica de Ideias, Viva Mesa**. O evento conta com o apoio institucional da **Abrasel** e utiliza produtos **Oxford** e **Tramontina**. A revista **Prazeres da Mesa** é media partner. **N&P Media Consulting** e **Noir** colaboram na comunicação. A **Zênithe Travelclub** é a operadora oficial do evento. Os locais do evento são **Instituto Inhotim, Senac-MG e Instituto Cervantes**. O parceiro para a agenda de negócios é o **Sebrae-MG** e o parceiro na Espanha é a consultoria **Gastronomic +34**. A realização é do **Instituto Velloso**.

O que: Sabor e Saber - Uma Experiência Gastronômica e Cultural

Quando e onde: Em São Paulo, dia 18, com cata de cavas do Institut del Cava; Em Belo Horizonte, de 19 a 29 de maio de 2010, com **Experiências do Sabor** dias 21, 22, 28 e 29 no Instituto Inhotim; Agendas de relacionamento dias 19 e 20 (Instituto Cervantes); **Experiências do Saber** dias 24 e 25 no Senac; **Mostra cultural** itinerante de 17 a 29 por vários espaços públicos a confirmar; **Ações sociais** em vários dias e locais a confirmar.

Quanto: Jantar harmonizado com cavas e vinhos espanhóis, incluído transporte VIP de Belo Horizonte até o Inhotim: R\$ 395,00;

Web: www.saboresaber.com/inhotim

PARA MAIS INFORMAÇÕES:



Patu Antunes patuantunes@npmediaconsulting.com // patuantunes@saboresaber.com

Tel: +34 662 180 129 // Skype: patuantunes

Nilza Barros nilzabarros@npmediaconsulting.com Tel: (973) 230-9510 / (201)-852-7829// Skype: *foreign.news*