

Sabor i Saber porta Catalunya a Minas Gerais

Un projecte idealitzat amb l'objectiu de valoritzar i difondre la cultura minera, Sabor i Saber neix com una proposta pionera d'intercanvi gastronòmic entre Minas Gerais (Brasil) i Catalunya (Espanya). Patrocinat per el Grup Quat i suport del Grup Cett, en la seva primera edició, Sabor i Saber porta al X Festival de Gastronomia de Tiradentes una selecció de grans xefs catalans reconeguts internacionalment per el seu talent – Alex Garés, Montse Estruch, Jordi Llobet, Ismael Alonso, Oscar Teixidó i Sergi Ferrer a més del "mineiro" André de Melo i del argentí Lucas Neri. Durant deu dies – del 17 al 26 d'agost, professionals de l'escena gastronòmica i cultural de Catalunya compliran una intensa programació que inclou entre altres activitats, ponències y festins (sopars) gastronòmics.

Pensat, creat i coordinat per Juliana Velloso, una "minera" resident a Barcelona fa sis anys, el projecte té una forta motivació personal – la voluntat d'unir dos terres tan presents en la seva vida i alhora tan poc conegudes en l'escenari internacional. "Hem molestava molt el fet de que tota la riquesa de Minas Gerais – el seu patrimoni històric, natural i cultural – passes inapercebut en tot el món. Sentia el mateix en relació a Catalunya, les persones saben tot sobre Barcelona però moltíssimes vegades no tenen ni idea de que es la capital de Catalunya", explica Juliana. D'acord amb ella, en la seva primera edició, el projecte tracta de valoritzar i fomentar la cultura i tradició de Minas Gerais i de Catalunya, i Aixa difondre i preservar les seves arrels i la seva història a través del intercanvi entre llurs cultures." El pròxim any l'he toca a Catalunya rebre Minas Gerais. Ens agradaria enfortir aquest vincle y portar Minas Gerais també a altres països".

Sabor
e saber

Evento Gastronômico
Minas Gerais / Brasil
Barcelona / Catalunha

La Gastronomia Catalana

Catalunya és el símbol de la gastronomia i del turisme en el món. Una comunitat autònoma espanyola situada al nord-est de la península ibèrica. Reconeguda com a nació en el seu Estatut de Autonomia, presenta un territori relativament reduït amb una diversitat geogràfica molt marcada - mar Mediterrani i els Pirineus catalans.

La cuina catalana enriquida per les aportacions del Orient i del Nou Món, té una tradició gastronòmica que remunta a la edat mitjana. De manera general podem dividir-la en tres grups: la cuina de muntanya y de terra endins amb la seva rellevància en la carn, els derivats de la llet i els productes del bosc, del hort i del estable. La cuina marinera on el peix ve acompanyat del arròs, els fideus o les patates, Y la gastronomia que refà plat tradicionals i adapta d'altres de la cuina internacional

La seva gastronomia esta basada en la dieta mediterrània i en la cultura de la bona taula. Aquests son els factors clan exponents de la cuina catalana on dedicar-ne temps i posar-hi cura al menjar suposen qualitat de vida i benestar. La dieta mediterrània es reconeguda internacionalment per metges i científics pels seus beneficis, a més es també reconeguda per tot el món per els seus plats saborosos. És una alimentació rica en cereals, verdures, fruites i llegums, regada amb vi i combinada amb el millor oli d'oliva i productes del mar.

La cuina catalana gosa actualment de una salut envejable. Per tot arreu del món podem admirar com els més prestigiosos xefs de la cuina catalana delecten amb els seu coneixements culinaris als seus homòlegs de les cuines internacionals en "Fòrums", Monogràfics i concursos de cuina. Figures destacades com Santi Santamaría, Sergi Arola, Carme Ruscalleda o el premiat Ferran Adrià treballen des de fa anys per a millorar el dia a dia de la cuina catalana tot i mantenint i millorant receptes centenàries i innovant amb la utilització de nous i antics ingredients per fer front a les tendències actuals de rapidesa i per satisfer la creixent cultura per la cuina, actualment més compresa i respectada per els paladars més entesos.

Sabor
e saber

Evento Gastronômico
Minas Gerais / Brasil
Barcelona / Catalunya

Programació

Festins:

Es realitzaran quatre sopars temàtics de degustació de la gastronomia catalana, conduïdes per xefs de renom internacional: Montse Estruch, Jordi Llobet, Ales Garés, Ismael Alonso, André de Melo i Lucas Neri.

17 d'agost – Festí Harmonitzat Sabor i Saber

Xef: André de Melo (Restaurant Loidi - Barcelona) i Lucas Neri (Restaurant Dry Martini - Barcelona).

Local: Pousada Pequena Tiradentes – Av. Governador Israel Pinheiro, 670 – Várzea de Baixo.

Horari: 21:30 h

Preu: R\$ 175,00

Begudes harmonitzades incloses

Capacitat: 150 persones

18 d'agost – Festí Harmonitzat Sabor i Saber

Xef: Alex Gares (Restaurant Lasarte - Barcelona)

Local: Pousada Pequena Tiradentes – Av. Governador Israel Pinheiro, 670 – Várzea de Baixo.

Horari: 21:30 h

Preu: R\$ 175,00

Begudes harmonitzades incloses

Capacitat: 150 persones

24 d'agost – Festí Harmonitzat Sabor i Saber

Xef: Ismael Alonso (Restaurant Arola de l'hotel ARTS / Ritz Carlton / Barcelona)

Local: Pousada Pequena Tiradentes – Av. Governador Israel Pinheiro, 670 – Várzea de Baixo.

Horari: 21:30 h

Preu: R\$ 175,00

Begudes harmonitzades incloses

Capacitat: 150 persones

25 d'agost – Festí Harmonitzat Sabor i Saber

Xef: Montse Estruch (Restaurant El Cingle, Vacarisses - Barcelona)

Local: Pousada Pequena Tiradentes – Av. Governador Israel Pinheiro, 670 – Várzea de Baixo.

Horari: 21:30 h

Preu: R\$ 175,00

Begudes harmonitzades incloses

Capacitat: 150 persones

Sabor
e saber

Evento Gastronômico
Minas Gerais / Brasil
Barcelona / Catalunha

Ponències:

Les ponències i classes seran realitzades per els xefs Montse Estruch, Ismael Alonso, Alex Gares i Oscar Teixidó, professor de la Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme de la Universitat de Barcelona (Cett/UB). Dirigides a professionals del sector, les ponències tindran com a focus les tendències i tècniques de la alta gastronomia mundial.

Ponència SABOR I SABER

Dirigida per: Alex Gares (Restaurant Lasarte – Barcelona)
Local: Escola do Sabor
Data: 18 d'agost
Horari: 15 h.

Ponència SABOR I SABER

Dirigida per: Oscar Teixidó i Sergi Ferrer (CETT – Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme – Universitat de Barcelona)
Local: Escola do Sabor
Data: 25 d'agost
Horari: 11 h.

Ponència SABOR I SABER

La meva visió a la cuina a través dels indrets i productes del món

Dirigida per: Montse Estruch (Restaurant El Cingle, Vacarisses - Barcelona)
Local: Escola do Sabor
Data: 25 d'agost
Horari: 13 h.

Ponència SABOR I SABER

Tapes d'ahir i d'avui

Dirigida per: Ismael Alonso (Restaurant Arola de l'hotel ARTS / Ritz Carlton / Barcelona)
Local: Escola do Sabor
Data: 25 d'agost
Horari: 15 h.

Ponència SABOR I SABER

cuina catalana: tecniques, fonaments i bases culturals

Dirigida per: Oscar Teixidó i Sergi Ferrer (CETT – Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme – Universitat de Barcelona)
Local: Escola do Sabor
Data: 25 d'agost
Horari: 17 h.

Més informacions a la pàgina web www.saboresaber.com
o per e-mail info@saboresaber.com

Sabor
e saber

Evento Gastronômico
Minas Gerais / Brasil
Barcelona / Catalunha