

Sabor e Saber Lleva Cataluña a Minas Gerais

Un proyecto ideado con el objetivo de valorar y difundir la cultura minera, Sabor e Saber nace con una propuesta pionera de intercambio gastronómico entre Minas Gerais (Brasil) y Cataluña (España). Patrocinado por el Grupo Quat y apoyo del Grupo Cett, su primera edición, Sabor e Saber Lleva al X Festival de Gastronomía de Tiradentes una selección de grandes chefs catalanes reconocidos internacionalmente por su talento - Alex Garés, Montse Estruch, Jordi Llobet, Ismael Alonso, Oscar Teixidó y Sergi Ferrer además del "mineiro" André de Melo y del argentino Lucas Neri. Durante diez días - del 17 a 26 de agosto, profesionales de la escena gastronómica y cultural de Cataluña van integrar una intensa programación que incluyó entre otras actividades, ponencias y festines (cenas) gastronómicas.

Pensado, creado y coordinado por Juliana Velloso, una "minera" residente en Barcelona a seis años, el proyecto tiene una fuerte motivación personal - la voluntad de Juliana de unir dos tierras tan presentes en su vida y al mismo tiempo tan poco conocidas en el escenario internacional. "Me incomodaba mucho el hecho de toda la riqueza de Minas Gerais - su patrimonio histórico, natural y cultural - pasar desapercibido en todo el mundo. Sentía lo mismo en relación a Cataluña, las personas saben todo a respecto de Barcelona, pero muchísimas veces no tienen ni idea de que es la capital de Cataluña", cuenta Juliana. De acuerdo con ella, en su primera edición, el proyecto trata de valorar y fomentar la cultura y tradición de Minas Gerais y de Cataluña, y así difundir y preservar sus raíces y su historia a través del intercambio entre culturas. "En el próximo año será la vez de Cataluña recibir Minas Gerais. Nos gustaría fortalecer ese vínculo y llevar Minas Gerais también a otros países."

Sabor
e saber

Evento Gastronómico
Minas Gerais / Brasil
Barcelona / Cataluña

La Gastronomía Catalana

Cataluña es símbolo de la gastronomía y del turismo en el mundo. Una comunidad autónoma española situada al noreste de la Península Ibérica. Reconocida como nación en su Estatuto de autonomía, presenta un territorio relativamente reducido con una diversidad geográfica muy marcada – mar Mediterráneo y los Pirineos catalanes.

La cocina catalana enriquecida por las aportaciones de Oriente y del Nuevo Mundo, tiene una tradición gastronómica que remonta la edad media. De manera general podemos dividirla en tres grupos: la cocina de montaña y de tierra adentro con su relevancia en la carne, los derivados lácteos y los productos del bosque, del huerto y del corral. La cocina marinera donde el pescado viene acompañado del arroz, los fideos o las patatas. Y la gastronomía que reelabora platos tradicionales y adapta otros de la cocina internacional.

Su gastronomía está basada en la dieta mediterránea y en la cultura de la buena mesa. Estos son factores claves exponentes de la cocina catalana, donde dedicarle tiempo y esmero a la comida suponen calidad de vida y bien estar. La dieta mediterránea es reconocida internacionalmente por médicos y científicos por sus beneficios, además es también reconocida por todo el mundo por sus sabrosos platos. Es una alimentación rica en cereales, verduras, frutas y hortalizas, regada con vino y combinada con el mejor aceite de oliva y productos del mar.

La cocina catalana actualmente goza de una salud envidiable. Por todos los rincones del mundo, podemos admirar como los más prestigiosos chef's de la cocina catalana deleitan con sus conocimientos culinarios a sus homólogos de las cocinas internacionales en "Fóruns", Monográficos y concursos de cocina. Figuras destacadas como Santi Santamaría, Sergi Arola, Carme Ruscalleda o el laureado Ferran Adrià trabajan desde hace años para mejorar el día a día de la cocina catalana, manteniendo y mejorando recetas centenarias e innovando con la utilización de nuevos y antiguos ingredientes para hacer frente a las tendencias actuales de rapidez y ligereza, así como en satisfacer la creciente cultura por la cocina, hoy en día, más comprendida y respetada por los paladares más entendidos.

Sabor
e saber

Evento Gastronómico
Minas Gerais / Brasil
Barcelona / Cataluña

Programación

Festines:

Serán realizados cuatro cenas temáticas de degustación de la gastronomía catalana, conducidas por chefs de renombre internacional: Montse Estruch, Jordi Llobet, Alex Garés, Ismael Alonso, André de Melo y Lucas Neri.

17 de agosto – Festin Harmonizado Sabor e Saber

Chef: André de Melo – Restaurante Loidi (Barcelona) y Lucas Neri – Restaurante Dry Martini (Barcelona).

Local: Pousada Pequena Tiradentes

Horario: 21:30 hora

18 de agosto – Festim Harmonizado Sabor e Saber

Chef: Alex Gares (Restaurante Lasarte, Barcelona)

Local: Pousada Pequena Tiradentes

Horario: 21:30 horas

24 de agosto – Festin Harmonizado Sabor e Saber

Chef: Ismael Alonso (Restaurante Arola de l'hotel ARTS /Ritz Carton/ Barcelona)

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

Horario: 21:30 horas

25 de agosto – Festin Harmonizado Sabor e Saber

Chef: Montse Estruch – Restaurant El Cingle, Vacarisses (Barcelona/Catalunya).

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

Horario: 21:30 horas

Sabor
e saber

Evento Gastronómico
Minas Gerais / Brasil
Barcelona / Cataluña

Ponencias

Las ponencias y clases serán realizadas por los chefs Montse Estruch, Ismael Alonso, Alex Gares y Oscar Teixidó, professor da Escola Universitària d'Hosteleria i Turisme da Universidad de Barcelona (Cett/UB). Dirigidas a profesionales del sector, las ponencias tendrán como foco las tendencias y técnicas de la alta gastronomía mundial.

Dirigida por: Alex Gares / Restaurante Lasarte -Barcelona

Local: Escola do Sabor

Fecha: 18 de agosto

Horario: 15 horas

Cocina Catalana: Tecnicas, fundamentos y bases culturales

Dirigida por: Oscar Teixidó y Sergi Ferrer / CETT-Escola Universitaria d'Hoteleria i Turisme - Universitat de Barcelona

Local: Escola do Sabor

Fecha: 25 de agosto

Horario: 11 horas

Mi visión en la cocina a través de los lugares y productos del mundo

Dirigida por: Montse Estruch – Restaurante El Cingle – Vacarisses /Barcelona

Local: Escola do Sabor

Fecha: 25 de agosto

Horario: 13 horas

Tapas de ayer y de hoy.

Dirigida por: Ismael Alonso/ Restaurante Arola del hotel ARTS /Ritz Carton/ Barcelona)

Local: Escola do Sabor

Fecha: 25 de agosto

Horario: 15 horas

Cocina Catalana: Tecnicas, fundamentos y bases culturales

Dirigida por: Oscar Teixidó e Sergi Ferrer / CETT-Escola Universitaria d'Hoteleria i Turisme - Universitat de Barcelona

Local: Escola do Sabor

Fecha: 25 de agosto

Horario: 17 horas

Más informaciones en la página web o por e-mail info@saboresaber.com

Sabor
e saber

Evento Gastronómico
Minas Gerais / Brasil
Barcelona / Cataluña