

Sabor e Saber leva Catalunha a Minas Gerais

Idealizado com o objetivo de valorizar e difundir a cultura mineira, o Projeto Sabor e Saber nasce com uma proposta pioneira de intercâmbio gastronômico entre Minas Gerais e Catalunha. Patrocinada pelo Grupo Quat e apoiada pelo Grupo CETT, a primeira edição do projeto leva ao X Festival de Gastronomia de Tiradentes uma seleção de grandes chefs catalães reconhecidos internacionalmente por seu talento – Alex Gares, Montse Estruch, Jordi Llobet, Oscar Teixidó, Sergi Ferrer e Ismael Alonso, além do mineiro André de Melo e do argentino Lucas Neri. Durante dez dias – de 17 a 26 de agosto, profissionais do cenário gastronômico e cultural da Catalunha vão integrar uma intensa programação que incluirá, entre outras atividades, palestras e festins gastronômicos.

Pensado e viabilizado por Juliana Velloso, uma mineira residente em Barcelona há seis anos, o projeto tem uma forte motivação pessoal – a vontade Juliana de unir duas terras tão presentes em sua vida e ao mesmo tempo tão desconhecidas no cenário internacional. “Me incomodava muito o fato de toda a riqueza de Minas Gerais - seu patrimônio histórico, natural e cultural – passar despercebida no mundo inteiro. Eu sentia o mesmo em relação à Catalunha, as pessoas sabiam tudo de Barcelona, mas muitas vezes não tinham idéia nem de que a cidade era a capital da Catalunha”, conta Juliana. De acordo com ela, em sua primeira edição, o projeto pretende valorizar e fomentar a cultura e a tradição de Minas Gerais e da Catalunha, difundindo e preservando suas raízes e sua história através do intercâmbio de culturas. “No próximo ano, será a vez da Catalunha receber Minas Gerais. Queremos fortalecer essa parceria e levar Minas Gerais também a outros países”.

Sabor
e saber

Evento Gastronômico
Minas Gerais / Brasil
Barcelona / Catalunha

A gastronomia catalã

Catalunha é o símbolo da gastronomia e do turismo no mundo. Uma comunidade autônoma espanhola situada ao noroeste da Península Ibérica e reconhecida como nação em seu Estatuto de Autonomia. A região da Catalunha tem um território relativamente reduzido e uma diversidade geográfica muito marcada – Mar Mediterrâneo e Pirineus Catalães.

Sua cozinha, enriquecida por produtos do Oriente e do Mundo Novo, tem uma tradição gastronômica que remete à idade média. De maneira geral podemos dividi-la em três grupos: a cozinha de montanha e do interior, com sua relevância na carne, nos derivados lácteos e nos produtos do bosque, da horta e do curral; a cozinha marítima, de onde vem o peixe acompanhado de arroz, pasta ou batatas; e a gastronomia que reinventa pratos tradicionais e adapta outros da cozinha internacional.

Baseada na dieta mediterrânea, é reconhecida internacionalmente por médicos e cientistas pelos seus benefícios à saúde e famosa por seus saborosos pratos. Uma alimentação rica em cereais, legumes, frutas e hortaliças, regada a vinho e combinada com o melhor azeite de oliva e frutos do mar.

A cozinha catalã está em alta em todos os cantos do mundo. Os chefes mais prestigiados da Catalunha deleitam seus conhecimentos culinários em fóruns, debates e concursos de gastronomia internacionais. Figuras de destaque como Santi Santamaría, Sergi Arola, Carme Ruscalleda e o consagrado Ferran Adrià recriam receitas centenárias e inovam ao utilizar ingredientes modernos e tradicionais, sempre em sintonia com as últimas tendências da gastronomia.

O reconhecimento mundial da cozinha catalã transformou Barcelona em um pólo de novos talentos. A cada dia, um número maior de jovens chefes de vários países é atraído pelas inovadoras técnicas culinárias e requintadas criações dos melhores profissionais do setor. O resultado desse intenso intercâmbio foi a internacionalização da cozinha catalã dentro mesmo da Catalunha, ou seja, a gastronomia catalã já não domínio exclusivo dos catalães - uma nova geração de chefes provenientes de diferentes regiões se destaca pela criatividade e o domínio das técnicas da culinária local

Sabor
e saber

Evento Gastronômico
Minas Gerais / Brasil
Barcelona / Catalunha

Programação

Festins:

Serão realizados quatro jantares temáticos de degustação da cozinha catalã, conduzidos pelos chefs de renome internacional Montse Estruch, Alex Gares, Ismael Alonso, André de Melo e Lucas Neri.

17 de agosto – Chefs: André de Melo – Restaurante Loidi (Barcelona) e Lucas Neri – Restaurante Dry Martini (Barcelona).

Local: Pousada Pequena Tiradentes

Horário: 21:30 horas

18 de agosto – Chef: Alex Gares (Restaurant Lasarte, Barcelona)

Local: Pousada Pequena Tiradentes

Horário: 21:30 horas

24 de agosto – Chef: Ismael Alonso (Restaurant Arola de l'hotel ARTS /Ritz Carton/ Barcelona)

Local: Pousada Pequena Tiradentes

Horário: 21:30 horas

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

Local: Pousada Pequena Tiradentes

Horário: 21:30 horas

Sabor
e saber

Evento Gastronômico
Minas Gerais / Brasil
Barcelona / Catalunha

Palestras:

As palestras e aulas serão ministradas pelos chefs Montse Estruch, Ismael Alonso, Alex Gares e Oscar Teixidó, professor da Escola Universitària d'Hosteleria i Turisme da Universidade de Barcelona (Cett/UB). Direcionadas a profissionais do setor, as conferências terão como foco as tendências e técnicas da alta gastronomia mundial.

18 de agosto -

Ministrado por: Alex Gares / Restaurante Lasarte -Barcelona
Local: Escola do Sabor
Horário: 15 horas

25 de agosto - Cozinha Catalã: técnicas, fundamentos e bases culinárias

Ministrado por: Oscar Teixidó e Sergi Ferrer / CETT-Escola Universitaria d'Hoteleria i Turisme - Universitat de Barcelona
Local: Escola do Sabor
Horário: 11 horas

25 de agosto - Minha visão da cozinha através dos lugares e produtos

Ministrado por: Montse Estruch – Restaurante El Cingle – Vacarisses /Barcelona
Local: Escola do Sabor
Horário: 13 horas

25 de agosto - Tapas de hoje e antigamente

Ministrado por: Ismael Alonso/ Restaurant Arola de l'hotel ARTS /Ritz Carton/ Barcelona)
Local: Escola do Sabor
Horário: 15 horas

25 de agosto - Cozinha Catalã: técnicas, fundamentos e bases culturais

Ministrado por: Oscar Teixidó e Sergi Ferrer / CETT-Escola Universitaria d'Hoteleria i Turisme - Universitat de Barcelona
Local: Escola do Sabor
Horário: 17 horas

Mais informações no site ou pelo email info@saboresaber.com

Sabor
e saber

Evento Gastronômico
Minas Gerais / Brasil
Barcelona / Catalunha