



SECCIÓN ARTE Y CULTURA / GASTRONOMÍA / SOCIEDAD

Nota de prensa

El Instituto Cervantes de Pekín abre sus puertas a la Cultura gastronómica con la Fundación Arte y Gastronomía. Septiembre 2007.

HISTORIA, IMAGINACIÓN y TECNOLOGÍA EN LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

La **Fundación Arte y Gastronomía**, pionera en promover los potenciales específicos de ambas disciplinas, anuncia la apertura, en el mes de septiembre, del Ciclo "**Historia e Imaginación en la Gastronomía Española**", que tendrá lugar en el **Instituto Cervantes de Pekín**. La presentación tratará, las diversas temáticas de las características y áreas de producción de los productos de calidad y, de la cultura vinícola de origen español, junto con el análisis del desarrollo de las tendencias vanguardistas de gran repercusión mundial de la nueva cocina española: una de nuestras principales tarjetas de visita.

Desglose de Actividades

1º VINO Tradición y Terruños

Análisis Global de los vinos del territorio Español desde una perspectiva geográfica antropológica. El nacimiento de la cultura del vino. Cata de vinos a cargo de **Isabel Mijares**, sumiller, quien abordará la influencia del cierzo norteño, el viento salino y los vientos del atlántico en la producción vitivinícola de nuestro territorio.

2º Productos Selectos de nuestra Tierra

Exposición de **José Manuel Vilabella** sobre la evolución de la cocina española desde sus orígenes. ¿Existe la cocina Española?. De la cocina barroca, la cocina picaresca de Cervantes y Don Quijote de la Mancha, hasta el actual posicionamiento a nivel mundial de la cocina Española. Un cocinero de época, María-Antoine Carême, y un cocinero contemporáneo, Ferrán Adriá.

Nuestros Productos selectos, el jamón, diamante en bruto que se codea con los símbolos del lujo mundial: el champagne, la trufa blanca y el caviar. Diferencias entre el totémico cerdo ibérico y el cerdo Blanco de los gallegos.

El Profesor **Jorge Ruiz**, por su parte explicará los requisitos básicos para la obtención de los exquisitos jamones de las tierras extremeñas (Consejo Regulador D.O Dehesa de Extremadura).

3º Sopa de Letras. Los Secretos de las Nuevas Cocinas Españolas

España como punto de referencia en la innovación tecnológica culinaria.

El Grupo INDAGA, quiénes son y cuáles son sus objetivos: Calidad, Características y Cualidades de la Cocina Española

Nuevas técnicas y tendencias de vanguardia a la hora de preparar un plato. Cómo reinterpretar la elaboración culinaria. Exposición a cargo de **Purificación García** y **Jorge Ruiz**, investigadores del grupo INDAGA.

Preparación de recetas clásicas de la tradicional cultura culinaria Española con la aplicación de las nuevas técnicas a cargo del cocinero **Raúl Ruiz**.

Todas estas actividades irán acompañadas por una exposición fotográfica sobre el jamón ibérico realizadas por Klaus Dillenberger y Mireia Muñoz.

Colabora:



LUGAR:

Sede del Instituto Cervantes en Pekín

FECHA

Del 11 de septiembre

HORA:

18:30 Horas

Para más información

FUNDACIÓN ARTE Y GASTRONOMIA

Rodrigo Pérez Safont

Teléfono: 976 09 99 35

Móvil : 655 976 545

Correo electrónico: gema@fundacionartegastronomia.com

Mª Luisa Safont, Directora de la Fundación Arte y Gastronomía, señala: "Con este ciclo de Pekín, en el Instituto Cervantes, queremos crear un hito inigualable que sirva de estímulo para el resto de la itinerancia mundial y ganar el reconocimiento implícito del valor de la gastronomía como seña de identidad cultural".

Fundación Arte y Gastronomía es una institución sin ánimo de lucro que tiene por objeto promocionar el arte y la gastronomía, aprovechando para ello los potenciales específicos

de ambas disciplinas. La Fundación acoge un total de ocho muestras de arte anuales y organiza treinta y dos eventos de naturaleza gastronómica. Cada año la Fundación hace entrega de diez premios a personas, instituciones y empresas destacadas del mundo del arte y la gastronomía.