

**Museu de Arte Moderna de São Paulo lança em 5 de novembro (sábado)
nova vertente curatorial com curso 4X1 Gastronomia e estreia em
SP do documentário *El Bulli – A gastronomia em progresso*,
sobre o lendário restaurante do chef Ferran Adriá**

Curso traz Amílcar Packer, Laurent Suaudeau, Felipe Chaimovich e Neka Mena Barreto para falar de diferentes aspectos da arte culinária nos quatro sábados de novembro

Com sessões gratuitas nos dias 5 e 26 de novembro (sábados), às 15h, produção alemã mostra a temporada de 2008-2009 do El Bulli, desde os seis meses de elaboração do cardápio até o atendimento ao público

O Museu de Arte Moderna de São Paulo inicia em 5 de novembro (sábado) uma nova vertente curatorial: a gastronomia. Duas iniciativas marcam a definição da arte culinária como uma linha sistemática do museu: o curso 4X1 Gastronomia, que traz quatro profissionais renomados da área para expor diferentes pontos a respeito do tema, e a estreia em SP do documentário *El Bulli – A gastronomia em progresso*, que retrata a temporada 2008 – 2009 do lendário restaurante do chef Ferran Adriá.

O MAM-SP acredita na gastronomia como uma forma de criação também artística. Pesquisas e inovações possibilitam a descoberta de novos sabores, texturas surpreendentes e utilizações inusitadas para os alimentos, que deixam o contexto cotidiano e elevam o ato da nutrição a uma experiência sensorial única. Dessa forma, o Museu de Arte Moderna de São Paulo amplia o debate sobre a arte contemporânea e sua troca constante com outras áreas de criação e da vida atual.

CURSO 4X1 GASTRONOMIA

Nessa modalidade de curso MAM, assuntos relacionados a arte, cultura e criação são abordados por quatro representantes de renome de forma a oferecer ao participante uma visão ampla e atual. Na edição de gastronomia, que acontece nos quatro sábados de novembro (dias 5, 12, 19 e 26, das 10h30 às 12h30), as aulas são capitaneadas pelo artista plástico Amílcar Packer, pelos chefs Laurent Suaudeau e Neka Mena Barreto e pelo curador do MAM-SP Felipe Chaimovich. Os temas abordados e a programação completa estão a seguir:

5 NOV – Amílcar Packer – *Carne de minha perna! Carne de minha perna! – Que foi?*

Se o manifesto antropófago, desconstruindo a ideia de identidade ao ponto de talvez não podermos mais reconhecê-la como tal, nos ensina, na lei do antropófago, que “Só me interessa o que não é

meu”, já o nosso herói brasileiro Macunaíma, na experiência de canibalismo da carne da perna do vô Currupira, nos adverte de que o “outro” é antes de mais nada um “eu”, e que, ao ser incorporado pode, e provavelmente vai, reivindicar o seu lugar no processo de assimilação.

12 NOV – Laurent Suaudeau – *Thermomix e Sous Vide, instrumento ou evolução tecnológica?*

O renomado chef francês radicado no Brasil discute a utilização da tecnologia de ponta na alta gastronomia partindo do Thermomix, equipamento capaz de realizar inúmeras funções de cozinha (desde picar e pulverizar alimentos até cozinhar, assar pães e fazer café), e da técnica do sous vide, em que os alimentos são cozidos embalados a vácuo em sacos plásticos e podem atingir texturas e temperaturas extremamente precisas.

19 NOV – Felipe Chaimovich – *Homo Coquens*

Recentes pesquisas científicas indicam que o domínio do fogo e da cocção de alimentos precedeu e possibilitou a emergência do homo sapiens. Investigaremos a hipótese do homo coquens: como a gastronomia moldou as relações sociais e como a sociedade humana pode ser compreendida a partir da transformação dos hábitos de comensalidade.

26 NOV – Neka Menna Barreto – *Comer, beber e viver*

A chef de cozinha fala da importância da experiência da fruição alimentar dentro do contexto contemporâneo e cotidiano.

ESTREIA EM SP DE *EL BULLI – A GASTRONOMIA EM PROGRESSO*

Um dos chefs mais renomados e criativos do mundo, Ferran Adriá comandou até este ano o El Bulli, um pequeno restaurante na cidade catalã de Roses, perto da fronteira com a França, fechando-o para dedicar-se à pesquisa culinária. Não apenas o espaço reduzido do local justificava a extraordinária procura por uma mesa durante os seis meses por ano em que ficava aberto (nos outros seis meses, Adriá e sua equipe faziam a pesquisa do cardápio da temporada seguinte). O chef, criador da cozinha molecular, maravilhava e surpreendia clientes e críticos a cada nova estação, com pratos que chegavam a texturas quase imateriais, como espumas e sorbets. Graças à genialidade de Adriá, o restaurante foi eleito duas vezes “o melhor do ano” pela The Restaurant Magazine e recebeu a cotação máxima do Guia Michelin, as três estrelas. *El Bulli – A gastronomia em progresso*, produção alemã dirigida por Gereon Wetzel, mostra a temporada 2008-2009, desde o período de pesquisa do cardápio até sua chegada à mesa.

Lançado mundialmente em novembro de 2010 no 23º Festival Internacional de Documentário de Amsterdã, o filme foi exibido no Festival do Rio 2011 e ganha lançamento em SP no MAM, no dia 5 de novembro (sábado), às 15h, com reprise no dia 26 de novembro (sábado), também às 15h. As sessões são gratuitas.

SERVIÇO

Curso 4x1 Gastronomia

Sábados de novembro, a partir do dia 5, das 10h30 – 12h30

Inscrições abertas no museu das 10h às 18h

Informações pelo telefone 5085-1312 ou pelo email cursos@mam.org.br

Preço: R\$ 320

Documentário *El Bulli – A gastronomia em progresso*

Dias 5 e 26 de novembro (sábados), às 15h

Entrada franca

Local: Museu de Arte Moderna de São Paulo

Endereço: Parque do Ibirapuera (av. Pedro Álvares Cabral, s/nº - Portão 3)

Site: www.mam.org.br

<http://www.facebook.com/MAMoficial>

<http://www.twitter.com/MAMoficial>

<http://www.youtube.com/MAMoficial>

Estacionamento no local (Zona Azul: R\$ 3 por 2h)

Acesso para deficientes

Restaurante/café

Ar condicionado

Mais informações para a imprensa

Conteúdo Comunicação

Luciana Pareja (luciana.pareja@conteudonet.com) 7200 4131

Tel.: (11) 5056 9823

Ariane Oliveira (Ariane.oliveira@conteudonet.com) 8287 6609

Roberta Montanari (roberta.montanari@conteudonet.com) 9967 3292

Tel.: (11) 5056 9800