

El movimiento ven a cocinARTE toma las calles de Barcelona

"Tres líderes de la cultura gastronómica, eltenedor.es, los cocineros Sergio y Javier Torres, y el Grupo Sagardi, crean un movimiento que busca acercar a la sociedad lo más artístico y creativo de la cocina. Ven a cocinARTE comienza su andadura el 21 de octubre en tres lugares emblemáticos de la ciudad."

20
10
2011



Las estrellas de la cocina inundarán el firmamento catalán porque, como se suele decir, en el origen del arte culinario, del más moderno y cosmopolita que se conoce, están sin lugar a dudas, los genios de la cocina catalana. Chefs como Ferrán Adrià, o la nueva generación de cocineros catalanes, que suman estrellas Michelin año tras año, han pasado a formar parte de esta constelación. Para acercar este delicioso arte a la sociedad, ese que no se puede apreciar en los museos, ese que se siente, se saborea y que algunos consideran inalcanzable, nace Ven a cocinARTE (sitio web estará online a partir del 14/10) un movimiento sociocultural que democratiza el arte culinario. Ven a cocinARTE une a artistas, restauradores e innovadores en una irresistible iniciativa. "Queremos fusionar cocina, arte y sensualidad, para convertir la buena comida en un patrimonio cultural al alcance de todos", explica el cocinero Sergio Torres, reconocido creador e impulsor de experiencias culinarias de lo más innovadoras.

Arte urbano inspirado en la buena comida.

Barcelona será inundada de arte y sabor de la mano de Ven a cocinARTE, que se "extenderá a otras ciudades españolas, donde contará con reconocidos chefs y artistas", explica Marcos Alves, director y fundador de eltenedor.es. La iniciativa busca crear experiencias para los cinco sentidos, inspiradas en el mundo de la gastronomía, mediante cocina y arte urbano de autor. Exposiciones de pinturas 3D ubicadas en espacios públicos, esculturas humanas que recorrerán la ciudad, y una ruta gastronómica donde podrás disfrutar gratis de un pintxo + sidra, acercarán el arte gastronómico a cada rincón de la Ciudad Condal. Las paradas de la ruta serán: Irati (c/ Cardenal Casañas, 17), Orio (c/ Ferran, 38), Sagardi Cuiners Bascos (c/ Argentería, 62), Euskal Etxea (Placeta Montcada, 1-3), Golfo de Bizkaia (c/ Vidriera, 12) y 1881 per Sagardi, (Plaça de Pau Vila -Palau de Mar- 4ª planta).

Ven a cocinARTE comienza su andadura el 21 de octubre en sitios emblemáticos de la ciudad, como la Plaza del Mar (Barceloneta), la Plaza dels Àngels (Raval) y La Maquinista (Sant Andreu), con espacios interactivos del artista argentino Eduardo Relero, uno de los exponentes mundiales de la anamorfosis (deformación de las imágenes para producir un efecto de perspectiva). En pinturas de 20 metros cuadrados los objetos cobrarán vida cuando sean observados desde un punto determinado. Durante este día, entre 10:00 y 22:00, los barceloneses podrán integrarse en una obra de arte que vinculará los sentidos con la cocina y que les permitirá sumergirse en un universo gastronómico sin precedentes. En Facebook podrán compartir su experiencia, subiendo las fotografías de su interacción con las piezas 3D y las esculturas humanas. Las mejores fotos compartidas en www.facebook.com/eltenedor.es recibirán como premio un viaje gastronómico para dos

¡QUEREMOS OÍR TU VOZ!

¿Qué se está cocinando en el mundo de la hostelería?

octubre 2011
L M X J V S D
1 2
3 4 5 6 7 8 9
10 11 12 13 14 15 16
17 18 19 20 21 22 23
24 25 26 27 28 29 30
31
< jun

EMAIL SUBSCRIPTION

Escribe tu email para recibir notificaciones de noticias del blog en tu correo electrónico.

Join 9 other followers

¡Apuntarme!

TEMAS

Elegir categoría

LO NUEVO

El movimiento ven a cocinARTE toma las calles de Barcelona
Alumnos creativos
Tu sirves, tu decides. (2ª parte)
Tu sirves, tu decides. (1ª parte)
BONES FESTES!

LOS MÁS VISTOS

El movimiento ven a cocinARTE toma las calles de Barcelona
Revista Digital
Restaurantes
Cursos
Revista Digital ESHOB, ya tenemos la 5ª!

ETIQUETAS

Antonio Sáez Celler de Can Roca Cocina mexicana cocinarte cocktailman cocktails creativos comida española CONCURSO cuina moderna dieta mediterránea diseño interiores Dry & Tonics eltenedor estrella Michelin FEHR fripan Gerard Acereda

hostaleria Hostelerí

a Hotel Condes de Barcelona hoteleria Interiorismo Javier de las Muelas Josep Pujol Lasarte libro de

personas a París, con alojamiento en el lujoso hotel cinco estrellas Reinassance (incluye cena y desayuno), situado a sólo un paso del Arco del Triunfo. La tercera mejor imagen ganará un libro firmado por Ferrán Adrià.

El 28 de octubre, el movimiento Ven a cocinARTE invitará a 100 personas a disfrutar de la cocina más creativa. Los hermanos Sergio y Javier Torres les ofrecerán un cóctel degustación inédito en la terraza del restaurante '1881 per Sagardi', situado en el Museo de Historia de Catalunya. "Queremos impulsar un cambio de mentalidad para que la sociedad perciba la gastronomía como algo más allá que el simple hecho de comer, como una experiencia para los sentidos, con un profundo respeto por el valor natural de los ingredientes, pero utilizando las técnicas más innovadoras", explica Sergio Torres. Para ser parte del evento habrá que estar registrado en eltenedor.es antes del 21 de octubre.

"Queremos que la cocina creativa sea un derecho de todos", asegura Marcos Alves, fundador de eltenedor.es. Para Javier Torres, Ven a cocinARTE busca "potenciar el gusto por lo nuevo, para posicionar la gastronomía como un motivo para la creación artística".



Desde la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona, os invitamos a formar parte de este movimiento.

Para saber más podeis entrar a la página: <http://www.venacocinarte.es>




★ Like Be the first to like this post.

« [Alumnos creativos](#)

Acciones

-  [RSS de los Comentarios](#)
-  [Trackback](#)


Información

-  Fecha : octubre 20, 2011
-  Etiquetas: [cocinarte](#), [eltenedor](#), [hermanos Torres](#), [hoteleria](#), [restaurante 1881](#), [sagardi](#)
-  Categorías : [Noticias](#)

Deja una respuesta

Enter your comment here...

 Guest  Acceder  Acceder  Acceder

 (Not published)

Recibir siguientes comentarios por correo.

Recibir nuevas entradas por email.

Blog de WordPress.com. Theme: Freshy by Jide.

recetas Martín Berasategui Meliá Golf Vichy Catalán nuevas tecnologías postal navidad

receta recetario **recetas** recetas de cocina española reconocimiento reis mags

rentabilidad **restauración**

restaurant **restaurantes** Restaurant

L'Escola Restaurant Lasarte **Revista**

Digital Roscón de Reyes Spoon Dry

LINKS

Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona
Gremi de Hotels de Barcelona
Gremi de Restauració de Barcelona

REDES SOCIALES

Facebook ESCUELA ¡Hazte fan!
Facebook RESTAURANTES ¡Hazte fan!

COMPARTE

 SHARE    ...

TRIPADVISOR

Opina sobre L'Escola

 Follow