

# La cuina i la gastronomia catalanes es presenten a Argentina en el ?CATenBA 2013?.

Internacional | 17-09-2013 | 16:37



La cuina catalana estarà representada per Marc Gascons (Rest. Els Tinars, guardonat amb 1 estrella Michelin), la cuinera catalana-argentina Jimera Pérez Apellániz (Rest. Las Riera de Sant matí Vell), el cuiner Jordi Rollan (Rest. La Rectoria d'Espinavessa), i el mestre pastisser Jordi Sans (Patisserie Sans de La Bisbal). Per la seva banda, el sumiller Josep Roca, del restaurant El Celler de Can Roca, assisteix també a l'esdeveniment per participar activament en el acte inaugural amb la sessió magistral que versarà sobre el ?El Celler de Can Roca, una història de la cuina catalana?.

Per la seva banda, la cuina i la gastronomia argentines estan encapçalades per la prestigiosa i popular cuinera Soledad Nardelli, i pels cuiners Diego Gera, Manuel Ausejo, Luciano Nanni i la mestra pastissera Regina Baena.

Paral·lelament, l'artista Javier Mariscal també participa en el CATenBA 2013 amb l'exposició dels seus dibuixos, titulada ?Catalunya: sabors amb història? que, sobre el guió de la Catedràtica de Història María Ángeles Pérez Samper ha estat creada especialment per aquest esdeveniment, i que s'inaugurarà a la Usina del Arte de Buenos Aires el mateix dia del inici del ?CATenBA?.

?CATenBA 2013?, es la primera edició del programa d'activitats culinàries, gastronòmiques i culturals, que propicia la interacció i la sinèrgia entre reconeguts i prestigiosos professionals catalans i argentins, ideat i dirigit per l'empresària gastronòmica catalano-argentina Llum Garcia Elorrio, organitzat amb la col·laboració i suports del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, la Diputació de Girona, l'Agència Catalana de Turisme, i pel Ministerio de Cultura y Turismo de la Ciudad de Buenos Aires.