



Lord Byron, o último dos românticos

Banquete

Lord Byron, o último dos românticos

Com Joana Bosak

Dia 30 de novembro, sábado, às 20h

StudioClio – Instituto de Arte e Humanismo

Rua José do Patrocínio, 698 – Cidade Baixa – (51) 3254-7200

www.studioclio.com.br

Passional, devasso, militante da liberdade, viajante incansável, soldado violento. Sob o signo da instabilidade desde a tenra infância, George Byron, Lord poeta e sôfrego, é o tema do Banquete Clio do dia 30 de novembro. Ícone de mais de uma geração de malditos, Byron teve a vida ceifada aos 36 anos, idolatrado como literato e desejado pelas mulheres. Quem desbrava seu universo no Banquete “Lord Byron, o último dos românticos” é a prof^a Dr^a **Joana Bosak**.

Os Banquetes Clio reúnem docentes das mais variadas áreas, tratando de assuntos relevantes para a literatura, música, ciências e cultura em geral. As edições contêm duas etapas: conferência audiovisual, apresentação artística e banquete, produzido a partir de receitas históricas adaptadas, acompanhadas de bebidas harmonizadas. Este banquete terá gastronomia temática preparada pelos chefs Leonardo Magni e Liliana Andriola e Camile Louruz.

O Banquete inicia às 20h. Os ingressos podem ser adquiridos pelos valores de R\$ 135,00 para pagamento até o dia 27 de novembro, e R\$ 150, a partir do dia seguinte. Lugares na plateia (apenas palestra) podem ser adquiridos pelo valor de R\$ 60,00. As reservas podem ser feitas até a véspera do banquete, às 18h, pelo telefone (51) 3254-7200. Mais informações pela página www.studioclio.com.br.

Joana Bosak de Figueiredo

Mestre em História e Doutora em Literatura Comparada (UFRGS). Foi professora no departamento de História da UFRGS em 2000-2001. Realizou estágio na Universitat de Barcelona e defendeu tese em abril de 2006 sobre o gaúcho como fenômeno reposto do regionalismo, partindo de dois autores: Barbosa Lessa e Ricardo Güiraldes. No StudioClio, integra o grupo Voga - moda e cultura, realizando agenda transdisciplinar em História cultural da moda.

Leonardo Magni

Graduado em Gastronomia pela Universidade do Rio dos Sinos – UNISINOS e pós-graduado em Arte Culinária pelo Instituto Argentino de Gastronomia, Leonardo Magni complementou a sua formação com especialização em desosse e carne suína no Brooklyn kitchen – Nova Iorque. Já passou por experiências em estabelecimentos de gastronomia em Porto Alegre como La Piedra, Bier Garten com Marcelo Chaparro e Dado Bier. Estagiou no Hotel Pestana do Rio de Janeiro, com Sabrina Mahler. Desde 2009 é chef e sócio-proprietário do Mandarinier Gastronomia em Porto Alegre.

Liliana Andriola

Graduada em Gastronomia pela Universidade do Rio dos Sinos – UNISINOS e pós-graduada em Arte Culinária pelo Instituto Argentino de Gastronomia, Liliana Andriola complementou a sua formação com especialização em sorvete e sobremesas geladas no Brooklyn kitchen – Nova Iorque. Já passou por experiências nas cozinhas e na organização de eventos de empresas como Le Bistrot, Pâtissier, com Marcelo Gonçalves, Carême Bistrot (Rio de Janeiro), com Flávia Quaresma, e Sapore di Pasta (Santa Catarina). Desde 2009 é chef e sócia-proprietária do Mandarinier Gastronomia em Porto Alegre.