

Arte Bizantina é tema de banquete no StudioClio

Banquete Clio

Arte Bizantina

Com José Augusto Avancini e Cesar Sperotto

Dia 26 de agosto, sexta-feira, às 20h

StudioClio – Instituto de Arte e Humanismo

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

www.studioclio.com.br

A arte bizantina, em sua riqueza e diversidade, oferece caminhos de leitura para a história e a memória do Império Bizantino. O professor Dr. José Augusto Avancini, historiador e filósofo, conduzirá estas leituras no Banquete Clio do dia 26 de agosto, sexta-feira, que começa às 20h.

Serão apresentadas as obras-primas desenvolvidas em Constantinopla, a capital do Império Romano do Oriente, antiga Bizâncio. Os diversos gêneros artísticos, desde os mosaicos até as pinturas, serão abordados, assim como as temáticas predominantes.

A gastronomia é do *chef* Cesar Sperotto. Para as boas-vindas, ele prepara “Bósforo”: coquetel de damasco e *tesserae* – endívias recheadas com creme de queijo branco, peras e nozes com caviar de morango. Para a entrada, “Constantino”: salada de baby vegetais, mortadela e creme de pistaches. “Pato bizantino” é o prato principal, com mostarda de frutas, gold smooth de batatas com açafrão e ravioli de especiarias. A sobremesa vem na “Rota da Seda”: *tartare* de melancia com gema de manga e pó de Nutella.

Cesar Sperotto lançou recentemente a Organic Baby (www.organicbaby.com.br), empresa focada na alimentação infantil saudável e segura. Ele vem desenvolvendo papinhas através de métodos de cozimento que preservam ao máximo os nutrientes, as cores e os sabores originais de cada ingrediente.

A harmonização de vinhos fica a cargo de Fernando Quimbay, da Vinhos do Mundo. Até o dia 24 de agosto os ingressos podem ser adquiridos por R\$ 120. A partir do dia 25, o valor passa para R\$ 130. Reservas e cancelamentos podem ser feitos até a véspera do banquete, às 18h, pelo telefone (51) 3254 7200. Esta atividade faz parte da programação Gastronomia Cultural StudioClio Claro.

José Augusto Avancini

É historiador e filósofo formado pela UFRGS com pós-doutorado na Universidade Federal da Bahia. Pesquisador do CNPq e professor das pós-graduações do Instituto de Arte e do Instituto de Filosofia e Ciências e Humanas da UFRGS, Avancini possuiu larga experiência na área das Artes, especialmente em Fundamentos e Crítica das Artes. Prêmio Açorianos de Literatura em 2000 com a obra *Expressão Plástica e Consciência Nacional na Crítica de Mário de Andrade* (Editora da UFRGS, 1998), o docente segue pesquisando os seguintes temas: Estética, Modernismo, Mario de Andrade, Crítica de Arte, Identidade Cultural e Literatura.

Cesar Sperotto

Formado na primeira turma do ICIF – Italian Culinary Institute for Foreigners de Flores da Cunha, trabalhou nos EUA no Restaurante Italiano Papichi, um dos mais tradicionais de Pinecrest, Miami.

De volta ao Brasil, criou o Curso dos 5 Sentidos, ministrando aulas para grupos de gourmets e para as turmas de alunos da escola UCS-ICIF de Flores da Cunha. Em 2007 iniciou os estudos sobre Gastronomia Molecular e Sous-Vide trazendo para Porto Alegre os primeiros equipamentos relativos a estes processos e consequentemente utilizando-os nos trabalhos de Private Chef em jantares para executivos, diretores de empresas e pequenos eventos particulares.

Em 2008 trabalhou como Chef do Hotel Boutique Amuleto na cidade de Zihuatanejo no México, fazendo gastronomia brasileira moderna. Além de Chef convidado fez o trabalho de consultoria para o restaurante do hotel.

Atualmente desenvolve dois projetos de gastronomia, um voltado aos restaurantes, hotéis e economatos e outro ao público infantil.