FACYRE

FEDERACION DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE ESPAÑA

summa

MADRID / SPAIN

Sabore arte

19-22 SEPTEMBER 2013

MATADERO MADRID

FACYRE y Summa

Presentación Evento **summa**

¿Por qué **SaboreArt**?

Summa

facyre

Menú summa

Comida de coleccionistas

SaboreArt en summa

Presentación Evento Summa

Modelo de invitación para la fiesta presentación

Se hará una presentación del evento **summa**
el 3 de Julio en el Retiro.

¿Por qué **SaboreArt**?

La gastronomía se ha consolidado como una disciplina artística en sí misma. El arte de mezclar ingredientes, experimentar con ellos y obtener resultados inesperados, eleva las recetas de muchos chefs contemporáneos y las convierte en creaciones.

La feria de arte contemporáneo **summa** quiere incorporar el discurso gastronómico presentando **SaboreArt,** una propuesta que marida arte y comida de la mano de **facyre**, la Federación de Cocineros y Reposteros de España.

Summa

Summa promueve un nuevo modelo de feria de Arte Contemporáneo internacional con una cuidada selección de galerías. **Summa** se adapta a las exigencias de un nuevo coleccionista, y contribuye a un cambio en las relaciones y prácticas habituales de adquisición de obra y trato con las galerías. La feria profundizará en nuevos soportes, tecnologías y en la fotografía.

Summa pretende introducir nuevos talentos internacionales a un público iniciado en el arte, venidos de todas partes del mundo, que harán de Madrid un punto de encuentro para el arte Contemporáneo, con una feria que busca el éxito tanto comercial como artístico. El Programa general presenta en la feria Galerías con una transcendente trayectoria profesional, Up introduce las novedades en la feria, es una sección dedicada al arte emergente con galerías jóvenes de artistas noveles en el Arte Contemporáneo.

Facyre

En **facyre**, Federación Cultural de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España, se engloban más de 3.000 restaurantes y 8.000 asociados y el objetivo actual es continuar con el trabajo realizado hasta ahora por los anteriores presidentes.

Actualmente, el chef Mario Sandoval, del restaurante Coque, ubicado en Humanes de Madrid y con 1 estrella Michelin, ejerce como presidente, después de que ocupara este cargo su predecesor, Salvador Gallego.

Entre los objetivos de **facyre** se encuentra el fomento de la formación y la cultura gastronómica en España; desarrollar eventos que den notoriedad a la gastronomía, como certámenes y concursos de gastronomía para promocionar a gente joven; o la organización un congreso internacional para potenciar el conocimiento fuera de nuestras fronteras la gastronomía española y dar a conocer nuestros productos y vías de investigación.

Menú **summa**

Durante el mes de septiembre se podrán degustar en diferentes restaurantes de Madrid el **menú especial summa,** una propuesta culinaria diseñada por reconocidos chefs de la gastronomía española, que da la oportunidad de disfrutar de la escena gastro a todos los asistentes a **summa**.

La información de los restaurantes en los que se podrá degustar este menú se enviará a los VIPs junto con la entrada a la feria.

El público general podrá disfrutar **summa Menú,** presentando el Carnet summa , que se obtendrá con la adquisición de la entrada anticipada a la feria (hasta el 18 de septiembre)

Comida de coleccionistas

Como parte de las actividades programadas dentro del programa VIP de **summa,** tiene lugar la comida de coleccionistas. Un evento al que se acudirán cerca de 100 - 150 invitados entre coleccionistas y VIP's.

Para esta comida contaremos con la colaboración de los chefs de **facyre** que elaborarán un menú exclusivo a la altura de los comensales.

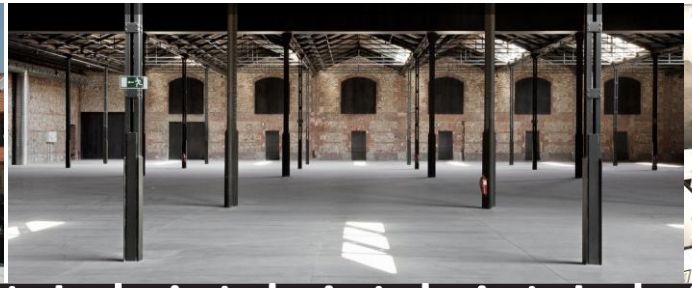
SaboreArt en el Matadero Madrid

Dentro del complejo del Matadero Madrid, dispondremos de un espacio donde tendrán lugar las actividades gastronómicas de **facyre**.

A través de un elaborado programa y de la mano de **facyre**, desarrollamos actividades en las que el público podrá participar activamente y disfrutar de la fusión entre arte y gastronomía.

El programa gastronómico en **facyre** contaría con:

- Sesiones de Showcoocking
- Talleres de tapas DiY
- Cómete el Arte! Performance “arte y gastronomía”
- Intervención de chaquetas chef por artista **summa**



Showcoocking

En las jornadas de **saboreArt summa** junto a **facyre,** los asistentes podrán disfrutar de un show gastronómico en el que los diferentes chef crearán en directo la preparación de los platos, mostrando sus técnicas y trucos a todos los asistentes. Se podría acompañar con espectáculo de coctelería y de catas de vinos.

Talleres de tapas DiY (Do it Yourself)

Los asistentes participarán activamente en **saboreArt** al elaborar ellos mismos sus propias tapas bajo las instrucciones y orientación de los cocineros colaboradores de **facyre.**

Intervención de chaquetas por artistas

Artistas colaboradores de **summa** diseñarán y customizarán las chaquetas que llevarán los chef durante los días de la feria.

Cómete el arte!

Un cocinero **facyre** y un artista de **summa** se unirán para mostrar la estrecha vinculación entre arte y gastronomía.

FACYRE

FEDERACION DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE ESPAÑA

Gracias