



# Primera Batalla Gastronómica: Hugo Brito e Camila Ferraro

ARTE E CULINÁRIA  
ONLINE

quinta, outubro 15, 2020  
17:00 – 00:00

## Créditos

Organizado por AECID, Gerador e a  
Conselheria Cultural da Embaixada de  
Espanha em Portugal



No dia 15 de Outubro será apresentada a primeira  
#BatallaGastronomica protagonizada pelo chef Hugo Brito e a chef  
Camila Ferraro.

A AECID – Agência Espanhola de Cooperação para o Desenvolvimento Internacional, a Embaixada de Espanha em Portugal e a Associação Cultural Gerador apresentam o programa *E ?P COLAB 2020*. Esta iniciativa enquadra-se no Programa VENTANA, *uma janela para a cultura espanhola*, da AECID. Este programa pretende tornar-se num laboratório de ideias para os nossos criadores, aproveitando o enorme potencial das plataformas digitais para multiplicar e enriquecer o networking, a co-produção e a colaboração entre criadores, atores culturais e instituições em Espanha, Portugal e, eventualmente, no resto do mundo.

A primeira destas atividades será a **Batalha Gastronómica** protagonizada pelo chef Hugo Brito, do prestigiado restaurante Boi Cavallo localizado em Alfama (Lisboa) e pela chef Camila Ferraro, do restaurante sevilhano Sobretablas, a primeira mulher a ganhar o Premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión. Nesta batalha, eles reinterpretaram um prato tradicional dos dois países. O lançamento público se realizará após a apresentação da *E ?P COLAB 2020*, no dia 15 de outubro às 17h00 nos meios digitais do Gerador e da Embaixada de Espanha.

## Hugo Brito

O Chef Hugo Brito iniciou a sua formação em Sociologia e Artes Plásticas. Foi bolsheiro da Fundação Gulbenkian e realizou exposições em Portugal e no estrangeiro. Durante a pós-graduação em artes visuais em Amsterdão começou a se dedicar à gastronomia.



Já trabalhou em vários restaurantes em Amsterdão, Londres e Lisboa. Em 2014 inaugurou o Boi-Cavalo em Alfama, que define como um restaurante descontraído, mas política e culturalmente comprometido com a cidade onde está inserido. De reconhecido prestígio, a sua cozinha de autor é listada pela Condé Nast entre as vinte melhores de Portugal.

## **Camila Ferraro**

A Chef Camila Ferraro estudou na escola andaluza La Consula (Churriana, Málaga) e desenvolveu suas práticas culinárias nos restaurantes El Iago (Marbella) e Aponiente (El Puerto de Santa María). Mudou-se para Barcelona onde trabalhou nos restaurantes Roca Moo, Tanta e Moments.

Na incansável procura de trabalhar com os irmãos Roca, ela foi Gerente de Produção por três anos no Celler de Can Roca, que por dez anos consecutivos esteve no top 5 dos 50 melhores restaurantes do mundo.

Em 2018, o restaurante Sobretablas foi inaugurado em Sevilha, localizado no bairro de El Porvenir. Sobretablas tem uma oferta gastronómica que recupera a cozinha tradicional com novos sabores e preparações num menu que é renovado a cada estação. Uma cozinha em evolução e com grande respeito pelo produto, com novas técnicas culinárias e harmonizada com os melhores vinhos. Em janeiro de 2020, ela tornou-se a primeira mulher a receber o Prémio Cocinero Revelación de *Madrid Fusión*.