

StudioClio inaugura ClioTur – Peru com Banquete Inca

Banquete Clio

Banquete Inca – Machu Picchu

Com Rualdo Menegat e Francisco Marshall

Dia 29 de abril, sexta-feira, às 20h

StudioClio – Instituto de Arte e Humanismo

Rua José do Patrocínio, 698 – Cidade Baixa/Porto Alegre

www.studioclio.com.br

(51) 32547200

Um século após a descoberta arqueológica de Machu Picchu, o StudioClio realiza uma expedição científica e cultural ao Peru na programação do ClioTur 2011. Com a proposta de unir viagem e conhecimento, o ClioTur realiza missões de estudo a locais históricos com acompanhamento de especialistas. Englobando os cenários fundamentais da civilização Inca, os viajantes do roteiro *Festa do Sol e Machu Picchu* vão participar da maior festa peruana, o Inti Raymi, que acontece no dia 24 de junho.

Começando no dia 21 de junho por Cuzco e arredores, o grupo do ClioTur vai logo de início conhecer ruínas incas. No dia 24, como não poderia deixar de ser, a jornada será reservada à participação nas comemorações do Inti Raymi. Segue-se então para Machu Picchu, onde estão previstas pequenas trilhas e banhos termais pelos cenários históricos dessa civilização, famosos no mundo inteiro. Para fechar o itinerário, uma visita à cidade de Lima. O retorno a Porto Alegre acontece no dia 28 de junho.

Para inaugurar este novo roteiro, o StudioClio realiza na próxima sexta-feira, dia 29, às 20h, um Banquete Clio. O professor Dr. Rualdo Menegat, geólogo que conduzirá a expedição ao Peru, fará comentários sobre a relação entre paisagem e cultura em Machu Picchu ao lado do professor Dr. Francisco Marshall, historiador que também ministra algumas atividades preparatórias da expedição. A gastronomia fica a cargo dos *chefs* Leonardo Magni e Liliana Andriola. Eles pesquisaram os sabores peruanos para comporem o cardápio.

Nas boas-vindas serão servidos coquetel de Pisco com manga e canapés diversos: salada de *chonta* (palmito), *tacacho* com *chicharrón* (bolinho de banana com porco), aipim com queijo fresco. Na entrada fria, *ceviche* de peixe branco com pimenta biquinho e manga. *Locro* (ensopado) de moranga com pão de milho é a entrada quente. O prato principal é *Ají* de pato com puré de batata e milho. Na sobremesa, arroz zambito com sorvete de canela e tortinha de coco e atemóia com abacaxi caramelizado.

O banquete também faz parte da programação Gastronomia Cultural StudioClio Claro, e é aberto a todos os interessados no assunto, independentemente da participação na expedição. Os ingressos podem ser adquiridos através da página www.studioclio.com.br pelos valores de R\$ 120 até o dia 27 de abril e R\$ 130 a partir do dia 28.

O ClioTur vem realizando expedições culturais com o objetivo de qualificar o turismo ao aperfeiçoá-lo com atividades preparatórias. A missão de estudos é realizada através da operadora Ventana Viagens. Reservas de vagas pelo telefone 32547200.

Rualdo Menegat

Professor do Departamento de Paleontologia e Estratigrafia do Instituto de Geociências da UFRGS. Editor da Revista *Episteme* do Grupo Interdisciplinar em Filosofia e História das Ciências do Instituto de Estudos Avançados da UFRGS, assessor científico da *National Geographic Brasil*. Publicou mais de 34 artigos em periódicos especializados e 63 trabalhos em anais de eventos. Possui 50 capítulos de livros e 4 livros publicados, dentre os quais, foi o Coordenador-geral do *Atlas Ambiental de Porto Alegre* (1998), obra inédita na literatura internacional que recebeu várias premiações da ONU/Habitat, Mercocidades Solidárias entre outros. Possui 115 itens de produção técnica. Participou de 21 eventos no exterior e 110 no Brasil. Recebeu 14 prêmios e homenagens, entre os quais, a *Medalha de Porto Alegre*, a *Medalha de Honra da Cidade de Trujillo* (Peru), *Distinguished Lecturer* da Universidad Privada Antenor Orrego (Trujillo, Peru, 1999), a *Distinção ao Mérito Científico* do Instituto de Investigación do Pensamento Peruano e Latino-Americano da Universidad Nacional Mayor de San Marcos (Lima, Peru).

Francisco Marshall

Licenciado em História pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (1988) e doutorado em História Social pela Universidade de São Paulo (1996), Francisco Marshall realizou pós-doutorado na Princeton University (NJ, EUA, 1998), como bolsista Capes-Fulbright, convidado de Peter Brown, e na Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg (Alemanha, 2008-9), como bolsista da Fundação Alexander von Humboldt. Atualmente é professor adjunto da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, atuando no Depto. e PPG História (IFCH) e no PPG Artes Visuais (IA). Tem experiência nas áreas de História e de Arqueologia Clássica, com ênfase em História Antiga e Medieval, atuando principalmente em história antiga, arqueologia clássica, museologia, iconologia, estudos do imaginário e história da cultura.

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 Bistro (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.