

Miami | **El Grupo Gastronómico La Fontana presenta** *La Noche*
de los Sentidos
una experiencia gastronómica

La cena, que será este 9 de febrero en el Jardín Botánico de Miami Beach, está inspirada en el libro “Los Alimentos del deseo”, de la escritora venezolana Maruja Dagnino, publicado en España y seleccionado por los Gourmand World Cookbook Awards para representar a Venezuela en dos categorías. También habrá una clase de cocina y una presentación del libro en Altamira Libros

La autora Maruja Dagnino está disponible para entrevistas en persona del 30 de enero al 9 de febrero, en Miami | carlosjulio@bcommideas.com

El Jardín Botánico de Miami Beach, será el escenario para una experiencia gastronómica que lleva por nombre La noche de los sentidos. Inspirado en el libro “Los alimentos del deseo” y diseñado por Horacio García, el menú busca producir en el comensal sensaciones eróticas con los alimentos.

La cena será a beneficio de la Fundación ArtesanoGroup, una organización certificada por la Unesco que trabaja por la promoción de la artesanía y los artesanos venezolanos, en especial la etnia warao, ubicada en San Francisco de Guayo del Delta del Orinoco.

Boris Izaguirre y **George Harris** acompañarán en esta experiencia a Maruja Dagnino, autora del libro, premiado por el Gourmand World Cookbook Awards, considerado como el ‘Premio Oscar’ de la gastronomía mundial.

Impreso en China y publicado en España por la fundación venezolana Artesano Group y la editorial española Turner, “Los alimentos del deseo” da cuenta de cómo tacto, olfato, gusto, ojo y hasta oído participan de una experiencia en la que la cocina puede convertirse en un placer erótico.

Maruja Dagnino propone, con grandes dosis de sensualidad y humor la historia privada de alimentos vinculados caprichosamente al tema amoroso y erótico, «sea porque se les atribuyen tradicionalmente propiedades afrodisíacas, porque su sabor es particularmente seductor, porque forman parte de un repertorio erótico popular o porque culturalmente se encuentran en un grado de refinamiento tal que suscitan las más intrincadas fantasías».

Para la autora, quien se considera una militante del placer y una golosa, “escribir y crear los alimentos del deseo me hizo comprobar que para mí comer, en la escala de los placeres está por encima del sexo, y que degustar espárragos, trufas, coco, azafrán, cacao, cordero, nuez moscada, es un poderoso afrodisiaco”,

Organizada y promovida por La Fontana, según palabras de Horacio Di Gracia, CEO del grupo gastronómico, la noche del 9 de febrero busca ofrecer una velada diferente y exclusiva, con un motivo filantrópico. Como parte de este programa, el jueves 1ero de febrero a las 7 pm, la periodista y phd en artes, Adriana Herrera presentará el libro en Altamira libros, en Coral Gable.

El martes 6 a las 6:30 pm, la chef y sommelier Gladys Charlita dará una clase magistral de cocina, con recetas del libro “Los alimentos del deseo”, en Strato Ambiente, Miracle Mile.

Maruja Dagnino

Periodista, escritora y cocinera, Maruja Dagnino es también autora de ‘Cocina sentimental’, Santillana. Este libro formó parte de una colección titulada ‘Llámalo amor si quieres’, que coordinó el periodista, guionista y poeta venezolano Leonardo Padrón. Maruja Dagnino se ha movido entre la alta cultura (fue coordinadora editorial y escribió para el “Papel Literario” del diario El Nacional, la revista Imagen y las páginas culturales de El Universal), pero también reportera de la fuente de ciudad, donde desarrolló el género de la crónica, en el que abordaba temas tan disímiles como la vida nocturna de la movida caraqueña y temas de carácter social.



Maruja Dagnino por Eusebio Montilla · @evmontilla

Fue directora de diversas revistas, entre ellas SexoSentido (Bloque de Armas) y Novios (Tauro). Estudió cocina en la escuela de Sumito Estévez y desde entonces ha cultivado la escritura gastronómica en diversas publicaciones, como ‘Exceso y Cocina’ y ‘Vinos’ de Ben Ami Fihman, Velvet, On Time, Estampas. En El Universal tuvo una sección titulada La Mesa de Babel. Fundó una empresa de catering especializada en eventos que se llamó también La Mesa de Babel, especializada en menús temáticos. Actualmente y desde hace cuatro años, Maruja Dagnino es también activista de DDHH, específicamente en libertad de expresión, en la ONG Instituto Prensa y Sociedad de Venezuela, con 15 años de fundada y gran reconocimiento internacional.

La Fontana

Desde su fundación, en 1980, los restaurantes La Fontana, de la familia De Grazia, se han convertido en un referente del auténtico sabor italiano. Sus fundadores, Palmerino y Nahir De Grazia, han cuidado con lupa la cocina. El secreto de su éxito, según reconocen muchos, es el sabor que le imprime Nahir y el carisma y buen sentido del humor de Palmerino, un hombre de origen italiano que cambió para siempre la cocina en cada país donde llega.

Abogado venezolano y CEO para Norte América del grupo Gastronómico La Fontana, quien decidió continuar con un negocio que nació de la necesidad de generar ingresos pero que se convirtió en la pasión de la familia:

La Fontana D'Orazio. Junto a sus hermanos, Horacio ha consolidado el crecimiento del Grupo Gastronómico La Fontana. De Grazia es un empresario entregado a la cocina porque para él, como para muchos italianos la buena mesa, es el comienzo de una larga, próspera y fructífera relación. ***Mangia bene, mangia tutto e mangia sempre a La Fontana.***

