



Faleza Dunării - Brăila

FESTIVALUL

PEȘTELUI



19 - 22 septembrie 2019

**Maestrul artei
culinare,
Horia Vârlan:**

„Brăila este
un oraș cochet,
încărcat cu
istorie și
multicultural” » Pagina 2



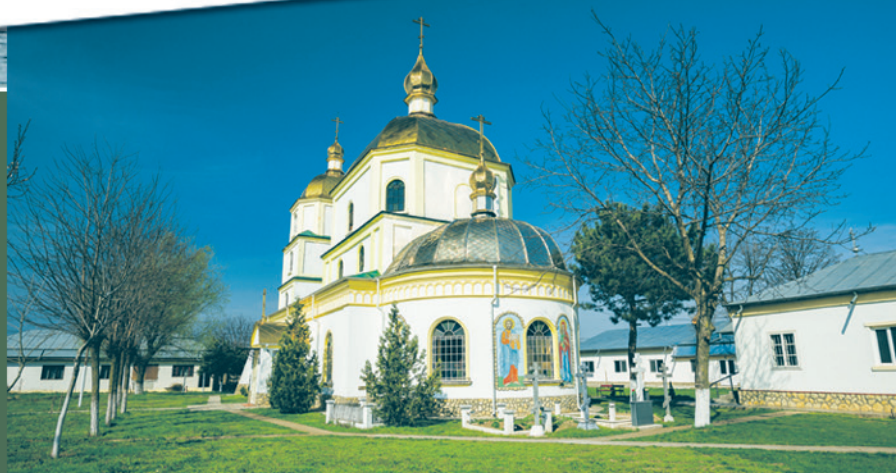
**Sergiu Nedelea, cel mai bun
Somelier din România:**

„Brăilei îi
putem atribui mai multe vinuri,
în funcție de unghiul
din care privim
această fereastră
dunăreană
a lumii” » Pagina 3



**Corina Ciuraru, coordonatoarea
atelierelor „Poveștile IEI”:**

„Venim la Festivalul
Peștelui să le sădim
copiilor dragostea
pentru obiceiuri
și meșteșuguri” » Pagina 4



**Rușii lipoveni, de veghe
la „poarta” identității culturale**
» Pagina 4



Maestrul artei culinare, Horia Vîrlan: „Brăila este un oraș cochec, încărcat cu istorie și multicultural“

-Pentru început, vă rugăm să ne spuneți care este traseul profesional parcurs de dumneavoastră.

- După ce am renunțat la cursurile Institutului de Construcții, m-am îndreptat către bucătărie. Ulterior finalizării cursurilor de bucătar, am început să profezez. La un an după Revoluția din 1989, am plecat în Ungaria, unde am lucrat aproximativ patru ani la un restaurant de bună calitate din centrul Budapestei, apoi am obținut un contract în Statele Unite ale Americii, unde am lucrat vreo trei ani. Am revenit în țară, unde am condus câteva restaurante de bună calitate la acea vreme, adică prin 1998-2001, după care am plecat de trei ori, cu contracte de lucru, în Marea Britanie, revenind definitiv în țară în 2005. De atunci, am condus încă două bucătării din București, apoi am înființat o societate de consultanță în alimentație publică, iar din 2008 am început colaborarea cu televiziunea. De aici știți ce s-a întâmplat!

- Presa centrală a scris că sunteți absolvent al cursurilor de artă culinară de la Cleveland Community College din Statele Unite ale Americii. Ce v-a determinat să alegeți, totuși, o carieră în domeniul culinar în România?

- Am urmat cursurile acestui colegiu în Statele Unite, dar am fost ajutat de patronat să încep cursurile, iar eu lucram deja ca bucătar.

- Care au fost primele experiențe în bucătărie? V-ați dorit dintotdeauna să profesați în domeniul culinar? Ați avut parte de susținerea celor apropiați?

- Eu am început să gătesc pe la vreo 14 ani, când am pregătit o mâncare de carne cu zarzavat, ca să o surprind pe mama și am reușit, fiind tare încântat, dar când eram micuț și locuiam împreună cu bunicii, bunica mea mă lăsa să "mestec" în mămăligă. Deci, cam asta ar fi prima experiență culinară.

- Cum credeți că va evolua arta culinară în România? Există o schimbare de percepție asupra acesteia în urma promovării în show-urile televizate?

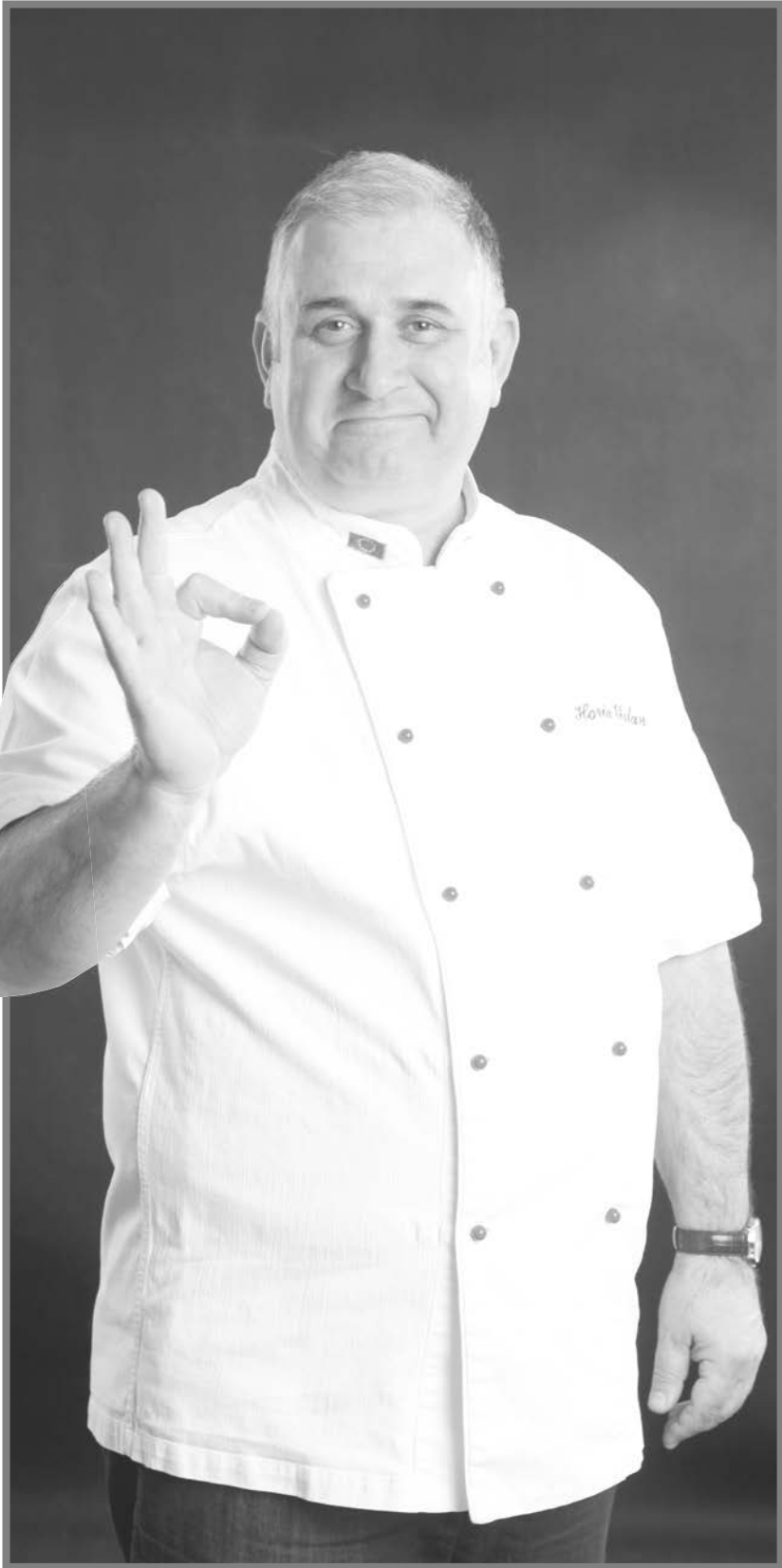
- Cu siguranță, în ultimii ani arta culinară s-a dezvoltat la nivel de restaurante de lux și asta se vede prin multitudinea de bucătari excepționali care lucrează în ele. Problema mare a gastronomiei românești este că nu există școli autentice de bucătari, unde să se pregătească adevărați profesioniști, ci doar școli unde se dau "diplome de studiu", iar tinerii absolvenți habar nu au "cum să țină un cuțit în mână", norocul lor fiind libera circulație în Uniunea Europeană care le permite să lucreze și să învețe "bucătărie", totodată, în alte țări mai avansate din acest punct de vedere. Pe de altă parte, televiziunea, într-adevăr, ajută gastronomia românească să se dezvolte, iar câteva show-uri culinare chiar au reușit să scoată la iveală bucătari talentați.

- Care sunt rețetele culinare pescărești pe care le preferați și de ce?

- Borșul de pește, deoarece este ușor și foarte aromat, plăcinta de pește, deoarece am o rețetă senzatională și, bineînțeles, saramura de crap, deoarece este foarte românească.

- Vineri, 20 septembrie, veți fi prezent la Brăila. Ce amin-tiri aveți despre acest oraș?

- Brăila este un oraș cochec, încărcat cu istorie și multicultural, iar ori de câte ori am trecut pe aici am fost fericit să mă opresc, ba să beau o cafea și să mănânc o ciorbă bună de pește, ba să mă plimb prin cartierele vechi de case de demult.



- În final, puteți sugera brăilenilor o rețetă cu pește de Dunăre?

- Ar fi culmea să îi învăț pe brăileni să gătească pește, dar dacă ar

fi să o fac, aș propune:

Interviu realizat de Andreea ICONARU

Crap în sos de smântână

Ingrediente pentru 4-6 persoane:

- 1- 1,5 kg de file de crap, spălat și șters bine
- 4-5 roșii coapte, spălate
- 3 căței de usturoi curătați
- ½ de pachet de unt
- O cană de smântână fermentată
- O lingură de făina
- ½ de pahar de suc de roșii
- O lingură de pătrunjel tocat
- Un fir de cimbru
- O linguriță de sare
- ½ linguriță de piper negru măcinat

Mod de preparare:

1. Încingeți cuptorul la 175°C. Pisați usturoiul. Taiati roșiile felii. Taiati untul felii. Amestecați sarea cu cimbrul, piperul și puțin usturoi pisat. Ungeți fileurile cu acest amestec, apoi așezați-le cu partea interioară în jos într-o tavă unsă cu 2 felii de unt. Așezați deasupra peștelui restul de felii de unt și coaceți în cuptor timp de 10 minute, apoi scoateți tava și tapetați cu feliile de roșii, reintroducând în cuptor pentru încă 7-8 minute.

2. În timp ce peștele este în cuptor, amestecați făina cu suc de roșii, restul de usturoi pisat, jumătate din pătrunjelul tocat și cu smântână. Scoateți tava din cuptor și turnați sosul deasupra, apoi reintroduceți-o în cuptor

pentru ultima dată și coaceți preparatul încă 7-8 minute.

3. Așezați fileurile de crap în farfurii și acoperiți-le cu sos, presărând de a s u p r a pătrunjel tocat. Serviți lângă pește piure de cartofi sau cartofi natur.



19 septembrie 2019

PROGRAM FESTIVALUL PEȘTELUI, 19- 22 septembrie 2019

JOI, 19 09 2019

18.30: Școala Populară de Arte „Vespasian Lungu”
19.50: Ansamblul Comunității Rușilor Lipoveni
20.20: Ansamblul „Constantin Condruz”, Gemenele
20.40 - 21.20: Ansamblul "Pandora" al Asociația Culturală Filo-Elenă „ELEFThERIA”, colaborator al Cercului Militar Brăila
Ora 17.00 - Ateliere Meșteșugărești

VINERI, 20 09 2019

18.00: Palatul Copiilor
19.20: George Petrenco
19.50: Ansamblul „Parnassos” al Comunității Elene Brăila
20.20: Maria Ciocan

Ora 17.00 - Ateliere Meșteșugărești
Chef Bucătar Horia Virlan



SÂMBĂTĂ, 21 09 2019

18.00: Ansamblul „Mușeteanca”, Însurăței
18.30: Ansamblul „Dunărenii” - Chiscani
19.00: Antic
19.50: Magdalena Dutu
20.20: Zdob și Zdub
Ora 17.00 - Ateliere Meșteșugărești
Somelier Sergiu Nedelea



DUMINICĂ, 22 09 2019

18.00: Ansamblul „Găușarul Osmănean”, Unirea
18.30: Ansamblul „Pandelașul” cu soliste de muzică populară
19.20: Jampa Orchestra
20.20: Taraful din Clejani
Ora 17.00 - Ateliere Meșteșugărești



Interviu cu Sergiu Nedelea, cel mai bun Somelier din România

„Brăilei îi putem atribui mai multe vinuri, în funcție de unghiul din care privim această fereastră dunăreană a lumii“



De un sfert de secol stăpânește arta degustării vinului iar misiunea sa este să convingă cât mai multe persoane să îmbrățișeze această nobilă profesie și să promoveze și să valorizeze vinul românesc. Vorbim despre Sergiu Nedelea, "Cel mai bun Somelier - HO.RE.CA Insight din România" în 2017 și 2018, Cavaler al Vinului European-Consulatul României, Ambasador al Asociației Sommelierilor Europeni în România 2011-2015, fondator al Școlii de Somelieri "Winetaste School", formator profesionist de somelieri, jurnalist de vin și membru al Asociației Jurnaliștilor și Scriitorilor de Turism din România. Sergiu Nedelea este invitat special la Festivalul Peștelui și va fi prezent sâmbătă, 21 septembrie, pe Faleza Dunării, acolo unde le va împărtăși brăilenilor din secretele sale.

- Așa cum v-am prezentat anterior, sunteți somelier profesionist cu o experiență de 25 de ani în industria ospitalieră, formator profesionist de somelieri, cel mai bun somelier al anului 2017 și 2018, jurnalist de vin și lista poate continua. Cum ați ajuns la acest nivel?

- Cu riscul de a reedita un clișeu, nu am cum să evit, totuși, realitatea: prin foarte multă muncă depusă constant în slujba culturii vinului. Trebuie însă să recunosc și că efortul acesta nu l-am resimțit, deoarece la baza lui se află o mistuitoare pasiune și pentru vin, și pentru profesia de somelier. Este o pasiune dublată de o permanentă dorință de cunoaștere manifestată în cele mai diverse domenii. Fac această precizare fiindcă, în profesia de somelier, cultura generală este un reper definitoriu în formarea și evoluția fiecăruia.

- Sunteți jurat în concursuri de specialitate. Care sunt criteriile de care

țineți cont atunci când acordați punctaje?

- Sunt câteva criterii consacrate: aspectul vizual, mirosul, gustul și aspectul general. Alte criterii nu pot fi luate în calcul pentru o evaluare obiectivă.

- Ce înseamnă un vin de calitate?

- Am putea defini un vin de calitate ca un vin sincer, corect la preț. Pe fiecare palier de preț putem avea vinuri de calitate, important este ca acest raport să fie unul echilibrat. Oricum, aprecierea calității unui vin este un act prin excelență subiectiv. Ea ține de nivelul de cultură a vinului, de gustul fiecăruia, de obișnuințele de consum formate în timp. De aceea este și valabilă zicala că cel mai bun vin este cel pe care îl ai acum în pahar.

- În perioada 19-22 septembrie veți veni la Brăila special pentru Festivalul Peștelui. Ce le-ați pregătit brăilenilor?

- Desigur, ajungând în istoricul centru al Mitropoliei Proilaviei și într-unul din cele mai importante centre de cultură de pe firul Dunării, voi avea o serie de povești despre vinul abordat ca suport de cultură. Vinul susținut de gastronomia cosmopolită a Brăilei îi leagă pe Fănuș Neagu, Panait Istrati, Evanghelie Zappa, Maria Filotti și pe mulți alții într-o fabuloasă poveste-spectacol care merită și chiar trebuie împărtășită.

- Ce sortimente de vin putem asocia preparatelor din pește?

- Să știți că acel clasic tipar cu vinul alb rezervat exclusiv pentru pește este demult depășit. Depinde cum e gătit peștele. Putem avea nu numai Aligote, Pinot Gris, Fetească Albă și Regală, sau alte vinuri albe. Putem avea și rose, chiar și roșu. Dar aceste detalii le veți afla la Festivalul Peștelui, pentru că regulile de asociere sunt un capitol mult prea amplu pentru a putea fi expedit pe scurt aici.

- Dacă ar fi să atribuiți un vin Brăilei, care ar fi acela?

- Revin la specificul cosmopolit al Brăilei, ceea ce face să nu îi poată fi atribuit numai un vin anume. Brăilei îi putem atribui mai multe vinuri, în funcție de unghiul din care privim această fereastră dunăreană a lumii. Oricum trebuie să fie un vin regional, plin de forță, direct și elegant.

- În final, ne puteți oferi câteva sugestii despre cum se alege un vin bun?

- Un vin bun trebuie să fie un vin limpede, cu o culoare atrăgătoare, cu arome cât mai fine, cu un gust armonios și cu un postgust cât mai lung. Nu în ultimul rând, trebuie să aibă și un preț corect, proporțional cu nivelul său de calitate. Contează și contextul social al mesei la care va fi servit și ora din zi. Vedeti, sunt atât de multe criterii, încât chiar trebuie să ne vedem la Festivalul Peștelui unde vom avea mai mult timp să povestim toate aceste detalii.

Interviu realizat de Liliana NISTOR

„Venim la Festivalul Peștelui să le sădim copiilor dragostea pentru obiceiuri și meșteșuguri“

Patru zile intense de creativitate și îndemânare, plus multă distracție! Asta îi așteaptă pe cei care vor veni în perioada 19-22 septembrie la atelierele "Poveștile IEI" coordonate de Corina Ciuraru, cunoscută pentru frumoasele ii pe care le crează. Cu ocazia acestui eveniment copiilor li s-au pregătit o serie de activități menite să le stărnească interesul pentru meșteșuguri, obiceiuri și tradiții, cum ar fi descoperirea tehnicii vopsitului cu plante sau a broderiei pe pânză și piele. Iar cum "Festivalul Peștelui Brăila" este un eveniment prin care se urmărește promovarea tradițiilor, Corina Ciuraru ne-a acordat un interviu în care ne-a vorbit despre pasiunea ei pentru ia românească și pentru tot ce înseamnă zestre populară.

- De câțiva ani desfășurați la Biblioteca Județeană atelierele "Poveștile IEI". Ne puteți împărtăși și nouă o poveste din spatele realizării unei ii?

- Fiecare ie are o poveste! Poate cea mai dragă este cea a "cămășii cu nuferi" pentru că este atât de legată de Brăila și bălțile ei, locuri pe care le iubesc enorm. Cămașa cu nuferi este cusută ca un tribut adus Dunării, are alțița îmbodobită cu nuferi culeși de la un ștergar brăilean vechi, râurii de pe mânecă și piepti cu melcișori și valuri frumos răsucite cusute cu fir de borangic și mărgelile cu sclipiri solare. Este o poveste de suflet și povestea ei continuă. Această cămașă născută aici, pe malul Dunării, a fost replicată în multe părți de alte românce pasionate de broderia tradițională.

- Cum putem deosebi o ie tradițională de o imitație?

- Este mult de povestit, poate ar trebui să încep chiar cu pretul. Sau cu locul de unde o putem cumpăra. Sau cu modalitatea în care a fost cusută... O cămașă tradițională are un preț pe măsură, pentru că este unică, înglobează luni de muncă serioasă, numai cu acul, fără mașină de cusut sau de alt tip și cu materiale pe cât posibil naturale: bumbac, in, cânepă, fir și paiete metalice, mărgelile de sticlă etc. Dacă o cumpărăm din mall sau din magazinele de artizanat nu trebuie să ne așteptăm la ceva valoros. Dacă o achiziționăm de la târgurile de la Muzeul Țăranului Român, de exemplu, sunt mult mai multe șanse să avem succes.

- Cât de important este să păstrăm tradițiile și să facem loc în garderoba noastră și ie?

- Cât de important este să ne iubim părinții sau să ne cinstim amintirea bunicii noastre? La fel de important este să păstrăm și tradițiile. Fără ele este ca și cum nu avem apartenență, nu avem rădăcini! Din fericire, legat de ie, din ce în ce mai multe femei își doresc să dețină măcar o ie în garderobă. Ba chiar există cerere crescută și din partea domnilor și îi admir pe cei care poartă cu mândrie o cămașă la diverse evenimente.

- Care sunt locurile potrivite pentru purtarea ie?

- Ia se poate purta oriunde și oricând, accesoriată corespunzător. Un costum integral este mai dificil de purtat, dar cămașa cu alțiță, cum i se mai spune ie, este fantastică! Merg la orice fel de siluetă, la costum sobru de tip office, la o ținută de seară, cu o fustă creion neagră și un pantof stiletto, cu un pantalon de catifea sau, de ce nu, chiar la blugi! Se poate purta la birou, la întâlniri în afara țării, la nuntă, la biserică sau un eveniment în aer liber. O femeie cu o ie de calitate este întotdeauna, dar întotdeauna, unică, specială și toate privirile vor fi ațintite asupra ei!

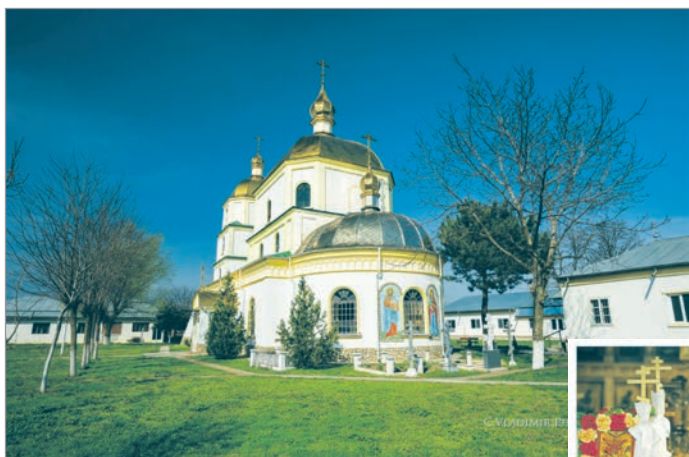
Corina Ciuraru, coordonatoarea atelierelor „Poveștile IEI“



- În final, ce le-ați pregătit copiilor care vor veni la atelierele "Poveștile IEI" de pe Faleză?

- Tradițiile se transmit de la adulți către copii. Din acest motiv, de fiecare dată când vom avea ocazia să lucrăm cu cei mici, să le sădim dragostea pentru obiceiurile noastre, interesul pentru meșteșuguri, vom face acest lucru cu mare bucurie. Credem că poveștile românești străvechi, autentice, cu eroi parțial uitați cum ar fi Harap Alb, Ileana Cosânzeana, zmei și altele, nu trebuie să fie umbrite de poveștile cu Harry Potter, Jon Snow sau Elsa. Și atunci vom povesti și vom meșteșuri cu copiii brăileni! La Festivalul Peștelui vom lucra cu copii de toate vârstele diverse obiecte care vor avea la bază simboluri vechi sau ne vor aminti de faptul că suntem o localitate la Dunăre și că pescuitul este o activitate tradițională. Vom vopsi, ca odinioară, cu plante, vom coase podoabe pe lemn, pânză sau piele, vom împleti sfoară și vom face mici tablouri numai bune să ne amintescă, după ce se va termina, de acest eveniment atât de frumos, Festivalul Peștelui.

Interviu realizat de Liliana NISTOR



Care sunt asemănările și diferențele între tradițiile românilor și tradițiile rușilor lipoveni (sărbători, meniuri, pentru sărbători, obiceiuri)?

- Sărbătorile creștine sunt marcate după calendarul iulian, pe stil vechi. Sărbătorile religioase din calendarul creștin ortodox de rit vechi, în general, sunt aceleași ca și în restul ortodoxiei, dar au anumite manifestări specifice etniei. Potrivit calendarului iulian, cele mai însemnate sărbători creștine la etnicii ruși lipoveni sunt: Nașterea Domnului -7 ianuarie, Sfântul Vasile cel Mare -14 ianuarie, Boboteaza -19 ianuarie, Bunavestire -7 aprilie, Învierea Domnului (Paștele), Înălțarea Domnului, Sfânta Treime (sărbători marcate odată cu cele ortodoxe din calendarul gregorian), Schimbarea la Față -19 august, Adormirea Maicii Domnului -28 august, Nașterea Maicii Domnului -21 septembrie, Intrarea Maicii Domnului în Biserică-4 decembrie și Sfântul Nicolae-19 decembrie. Componentele culturii locale a rușilor lipoveni - parte la patrimoniul cultural european sunt reprezentate de costumele populare tradiționale (având poyas, kofta, kakoshniki, chicika, zbornicul), icoana lipovenească, cărțile bisericești, cântarea liturgică, folclorul, arhitectura bisericilor și a caselor, baia lipovenească și alte componente ce evidențiază spiritualitatea profundă a etniei. Alături de icoană și cruce, cărțile bisericești din bisericile locale ale ortodocșilor de rit vechi, reprezintă simbolul vremurilor de dinainte de schismă, iar prin mijlocirea lor rușii lipoveni devin ei înșiși martori ai spațiului și timpului sacru. Acest tezaur bibliografic i-a ajutat pe rușii lipoveni să-și păstreze identitatea

etno-culturală și limba rusă veche (inclusiv limba slavonă bisericească). Numeroși etnici ruși lipoveni din Brăila constituie o adevărată comunitate "a celor învățați", cei mai mulți dintre ei fiind absolvenți de studii superioare: doctori, ofiteri, economiști, ingineri, jurnaliști, filologi, funcționari publici etc.

- Ne puteți da exemplu de o rețetă cu produse pescărești specifică rușilor lipoveni?

- Cel mai cunoscut preparat pescăresc al rușilor lipoveni este ciorba de pește. CIORBA DE PEȘTE DIN ZONA BRĂILEI. Se pun la fiert ardei și ceapa, apoi, când acestea s-au înmuiat, se adaugă roșiile. Peștele de diferite soiuri, spălat și porționat, se adaugă la urmă, împreună cu sarea. Când peștele este fiert se adaugă leușteanul tocat, se dă într-un clocot și ciorba este gata. Cantitățile se apreciază după dimensiunea vasului, preferințele și posibilitățile fiecărui bucatar. Ciorba se poate servi ca atare sau adăugând otet, ardei iute, mujdei de usturoi, etc., după gustul fiecăruia.

În cadrul Festivalului Peștelui de la Brăila, noi vom găti, spre răsfățul brăilenilor și al oaspeților, tradiționala și delicioasa noastră ciorbă de pește, după rețeta prezentată mai sus. Vă așteptăm pe toți cu mare drag!

Interviu realizat de Andreea ICONARU



Rușii lipoveni, de veghe la „poarta“ identității culturale

Brăila a devenit "acasă" pentru multe etnii, de-a lungul vremii, revenindu-i astfel titlul de "oraș multicultural". Printre etnicii care s-au stabilit în zona noastră, se numără și rușii lipoveni, o comunitate a cărei preocupare principală este păstrarea și respectarea religiei și a tradițiilor. În cele ce urmează, vă invităm să parcurgeți un interviu cu reprezentantul Comunității Rușilor Lipoveni Brăila, Maria Milea. Comunitatea este un model despre cum tradițiile și religia pot fi conservate impecabil. În cadrul Festivalului Peștelui, rușii lipoveni vor găti delicioasa ciorbă de pește, după rețetă proprie.