



Plat du jour

L'AMOUR

mm!



mm!

Bon appétit



JORGE CASAS MONTSE PIÑÓN DEPABLO PATINHO

Contratación:

www.urdime.net | info@urdime.net | T+34 881940969 | M.+34 679946957 | M.+34 61992033

Bon Appétit

Antua de la Sardiní, Philip de Toucignom e Fransuá de la Berenxem son tres Chefs que nos van amosar os segredos da cociña galega seguindo o prestixioso libro de receitas de Alvaro Cunqueiro, A Cociña Galega, “A cociña é arte, a expresión cultural que un povo desenvolve ao longo do tempo.”

Unha comedia onde a cociña tradicional galega é o ingrediente perfecto para escachar de risa, na que o sinxelo pode ser tremendamente difícil e o divertido pode ser moi perigoso....



Explosións, tortazos, persecucións, sustos, malos entendidos,ingredientes para unha comedia total en clave de clown



Teatro dos Ghazafellos

É unha compañía nada na comarca de Ferrolterra no ano 2006 e creada por Montse Piñón e Pepablo Patinho.

Centrándose no traballo de títeres, animación e teatro actoral especialízanse na realización de obras teatrais para público familiar. Na su andaina como compañía realizan contacontos, mímica, títeres,...e talleres de teatro para grupos infantís e de adultos. Adoptando ideas como as de Michael Ende en Momo de “escoitar aos demais...”ou Antoine Saint Exupéry, “O esencial é invisible aos ollos...”e intentando contar historias sinxelas e profundas como Charles Chaplin,

Ghazafellos soña con evocar nas súas historias ás grandes xenialidades que entenderon o mais efímero da vida: a infancia



Repertorio Ghazafellos:

Frankensteit | Contos mariñeiros | Contos para escagarriñarse | Nana para un Soldado | Bon Appetit

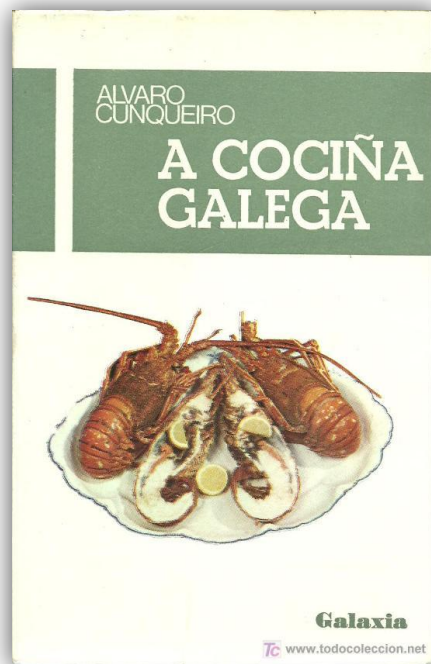
Bon Appétit

Álvaro Cunqueiro escribiu un pequeno libro titulado *A cociña galega*, publicado en 1973 pola editorial viguesa Galaxia.

No seu libro, Cunqueiro fala da cociña galega, das materias primas que a nutren e do recetario empregado polos seus compatriotas. Adéntrase nos misterios da matanza do porco, os caldos, as saladas, os pementos, o cocido, o lacón con grelos, os mariscos, o polbo, os peixes do mar e do río, as sardiñas (ás que adica capítulo aparte), o bacallao, as carnes, os capóns, a caza, os queixos, os requeixos, os doces, as filloas, as froitas, os viños... ¡Un longo sentir e degustar do bo que pode ofrecer a terra galega!

Pero, antes de toda esta información ben aderezada pola súa prosa amena, Cunqueiro arranca cunha reflexión sobre a comida e a imaxinación; esta última é a causa de que sexa o deleite que é e non se limitara á mera nutrición humana. Necesaria, sí, pero sen gracia.

Cunqueiro mostra a súa curiosidade, o seu vivo interese que vai máis alá da súa experiencia como catador e cociñeiro de produtos da súa terra. A súa reflexión, como a súa prosa, trascende os límites do texto informativo sobre cociña para converterse en literatura: en cultura.



Ficha Artística:

Idea Orixinal: Montse Piñón
Texto e dirección: Pepablo Patiño
Vestuario: Montse Piñón
Caracterización: Eva Tenreiro
Efectos Sonoros e musicais: Jorge Casas
Escenografía e atrezzo: Ghazafelhos
Deseño de Luz: Ana Díaz
Elenco: Montse Piñón, Jorge Casas, Pepablo Patinho

Ficha técnica:

Ancho: 7m
Alto: 3m
Fondo: 4m
Son: 1000W
Iluminación: 15000V
Duración: 60m.
Montaxe: 3h
Desmontaxe: 2h
Público Familiar – Recomendada +3anos



Contratación

URDIME:

www.urdime.net | info@urdime.net | T. +34 881 940 969 | M. +34 679 946 957 | T. +34 619 920 335