



CULTURA I GASTRONOMIA, ingredients per un bon plat internacional

<http://trobadabreakfastclub.wordpress.com>
#Trobadabc

Cuinem uns ingredients i preparem un plat. Escollim uns actors i assagem una obra teatral. Seleccionem unes paraules i escrivim un llibre. Paral·lelismes que no ens sobten ja que són elements que podem incloure sota el títol de cultura. L'encertaríem més si diguéssim que són móns convergents. Es multipliquen les incursions de la gastronomia en manifestacions artístiques tradicionals. Bé sigui per les formes, els colors i la coreografia de la cuina, bé sigui per la infinitat d'estímuls que ens provoca el menjar. Aquesta excitació física es suma a l'estimulació intel·lectual de l'art i la cultura, per tant, estem davant d'un binomi que funciona i evoluciona, que trenca barreres i que pot ser l'exponent d'un fenomen *transsectorial* molt gustós. La gastronomia és aquell ingredient que combina tant amb el cinema, com el teatre, el circ, la dansa i un llarg etcètera i ofereix a l'espectador un plat de bones històries, olors, textures i sabors.

I tot això com ho cuinem? És el procés, la preparació del plat i de la peça artística, més gustós que el resultat final? Assaborim de la mateixa manera aquest tipus d'espectacles? I la sobretaula?



DINAMITZADOR DE LA TERTÚLIA

Àlex Navarro

Coordinador de l'Àrea de Mercats
Institut Català de les Empreses Culturals
Passatge de la Banca 1-3, 1ª planta
08002 Barcelona
Telèfon: 93 316 27 87
Ext. 17600
<http://www.catalanarts.cat>

AJUNTAMENT DE MANLLEU

www.manlleu.cat

Betlem Parés Cuadras, Coordinadora Àrea de Serveis a les Persones i Promoció Econòmica

Economista, i professora en diferents cursos i màsters de desenvolupament local i regeneració urbana, treballa a l'Ajuntament de Manlleu des de fa més de 20 anys en diferents projectes, actualment a la nova àrea de serveis a les persones i promoció econòmica.

Experiència "Cultura i Gastronomia":

Des de l'àmbit de la promoció econòmica primer, des del projecte de Llei de Barris segon i des de l'àmbit cultura tercer hem treballat projectes de gastronomia i cultura de molts diferents tipus.



CARME RUSCALLEDA – SANT PAU S.L.

www.ruscalleda.cat

Carme Ruscalleda, Xef



DO CATALUNYA PCatS COMUNICACIÓ SL

www.do-catalunya.com

Sole Garcia, Responsable de Comunicació, Sòcia i directora de PCats Comunicació

[@soleginsua](https://twitter.com/soleginsua)

Periodista especialitzada en comunicació corporativa. Després d'exercir de cap de premsa de la Unió de Pagesos, va crear, conjuntament amb un soci el despatx de comunicació, rrpp, esdeveniments i màrqueting PCatS Comunicació, especialitzat en el sector agroalimentari, des d'on gestionen la comunicació, les rrpp, relacions públiques i promocions de productes agroalimentaris, denominacions d'origen, IGPs, majoritàriament del territori.

Experiència "Cultura i Gastronomia":

La campanya **La DO Catalunya surt a escena** neix arran la necessitat de recuperar el concepte de vi com a part de la nostra cultura des de que fenicis i romans van arribar a les nostres costes (dieta, paisatge, tradicions, etc). Perseguiu que vi i teatre (i/o literatura) esdevinguin vehicles per potenciar-se mútuament generant un entorn on la cultura sigui el denominador comú.

Aproximació al món del vi a través d'un factor del tast habitualment oblidat: el moment.

Per altre banda, la implantació –l'estiu del 2013- a Catalunya del cicle Cinema Divino (Cinema DiVÍ a Catalunya), en col·laboració amb l'Enoteca de l'Emilia Romagna, on aquestes sessions de maridatge de cine i vi ha complert ja 10 anys.



ESCARLATA CIRCUS

www.escarlata.com

Elisabet Miralta i Jordi Aspa, Fundadors, Artistes i Creadors

Escarlata Circus neix l'any 1987 de la mà de Jordi Aspa i Bet Miralta. Al llarg de la seva trajectòria ha creat diversos espectacles; de carrer, sala, i carpa de petit format a on la proximitat amb el públic a estat sempre un repte important. Ha participat com a creador d'esdeveniments "TRAPEZI LA FIRA DEL CIRC DE CATALUNYA" des dels seus inicis 1997 fins al 2011, "EL GEGANT DESL SET MARS" Forum 2004, "LES NITS DE CIRC DEL GREC" 2007 i 2008.

Experiència "Cultura i Gastronomia":

"DEVORIS CAUSA" - 2008 . Espectacle d'escriptura i creació de la companyia, a on els aliments són l'ingredient principal i el fil conductor.

" MASTER CLASS D'ALL I OLI" - 2012 MA Scène Nationale de Montbéliard (FR).

"MISE EN BOUCHE" - 2013 espectacle d'obertura de temporada del teatre "Scène Nationale d'Évry" Evry (FR). Acollida del públic amb una visita guiada pel teatre i final amb sopar a l'escenari.

" SOPAR DE PEDRES AMB JOSEP PEDRALS" - Abril 2014. Sopar poesia espectacle; a on la temàtica i fil conductor tant del menú com dels participants té relació directe amb les pedres.



HIDDEN FACTORY BARCELONA

www.hiddenfactorybarcelona.com

Xavier Morón, Director gastronòmic
[@xaviermoron](https://twitter.com/xaviermoron)

Format a l'escola d'hostaleria Hoffman i pastisseria a l'Espai Sucre de Barcelona. Màster en alta gastronomia creativa i direcció per la Universitat de Barcelona.

Cuiner amb mes de 10 anys d'experiència professional a les cuines de Sergi Arola (Arola Arts), Ramón Freixa (El racó d'en Freixa i Freixa Tradició) , Paco Pérez (Miramar), Cristian Escribà (Pastisseria Escribà), hotels, càterings , xef privat i durant el darrer any com a fotògraf i estilista culinari, professor de cuina i assessor gastronòmic.

Experiència "Cultura i Gastronomia":

Des de fa uns mesos a Hidden Factory Barcelona portem a terme diferents actuacions barrejant diferents discursos artístics i culturals amb la gastronomia.

Des d'un vermut maridat amb la tradició *rumbera* de Barcelona: donant a conèixer els orígens i l'evolució d'aquest gènere tant nostre, fins a un sopar eròtic amb un menú afrodisíac compost per ingredients i receptes que cada mes s'inspira en un context artístic, històric i cultural diferent, menús inspirats en l'arquitectura de Gaudi.... etc..

El març del 2012 va impartir una ponència a la Universitat de Groningen (Holanda) explicant la historia i l'evolució de la cuina catalana i espanyola dels últims 15 anys. Diferents intervencions a ràdios i televisions locals (radio Tàrraga, radio Mollet del Vallés, Televisió de Badalona...)



LES FILLES FÖLLEN

www.lesfillesfollen.com

Margherita Bergamo, direcció artística
[@lesfillesfollen](https://twitter.com/lesfillesfollen)

Les filles Föllén són Tuixén Benet i Margherita Bergamo. Es coneixen mentre estudien Coreografia i tècniques d'interpretació al Conservatori Superior de Dansa de l'Institut del Teatre de Barcelona. El 2010 estrenen el duet "**Entrada amb consumició: dues noies fumen un cigarret en només 30 segons**", que obté el premi del públic al Festival Escena Simulacre a Madrid. D'aleshores ençà produeixen un total de vuit espectacles propis, tres videodances i diverses accions performatives. El 2012 guanyen el **premi Nous Talents** atorgat per l'Associació de Professionals de la Dansa de Catalunya. Compten amb el suport de l'OSIC - Generalitat de Catalunya, Institut Ramon Llull i Iberescena.

Experiència "Cultura i Gastronomia":

Els **Dijous Exquisits** son vetllades que combina arts escèniques i gastronomia, on els artistes convidats i el públic es coneixen en un ambient informal. Un cicle organitzat per Les filles Föllén a l'Espai Erre de Barcelona.

Els darrers Dijous Exquisits han tingut lloc del 27 al 30 de novembre de 2013, amb la participació d'Anna Hierro, Núria Navarro, Molins Mezquida, Alexis Peñalver, Spin Off Danza, Laila Tafur, Marcel Gasull, Bioshock i Sergi Canals.



MARCEL GORGORI

Periodista especialitzat en divulgació
www.marcelgorgori.cat
[@marcelgorgori](https://twitter.com/marcelgorgori), [@enclaudevi](https://twitter.com/enclaudevi)

Periodista de ràdio i de televisió. Especialitzat en divulgació, ha creat i presentat programes com el recent En clau de vi, al "Canal 33", o d'altres en l'àmbit de la música, i de l'òpera, com Nit d'arts i Va d'òpera, a la televisió, o l'actual Històries de l'òpera, a "Catalunya Música".

Experiència "Cultura i Gastronomia":

Faig tota mena d'activitats relacionades amb la divulgació i amb l'intent de facilitar l'accés a la cultura del vi, entre les quals hi ha tastos de vins en els quals identifico les característiques sensorials d'aquests, amb les característiques sensorials de determinades músiques, interpretades en directe, o escoltades en suports audiovisuals.



ASSOCIACIÓ CULTURAL NYAM NYAM

www.nyamnyam.net

Ariadna Rodríguez Cima, co-creadora

[@espai_nyamnyam](https://twitter.com/espai_nyamnyam)

S'ha format en els camps de la música, la dansa o moviment, el Teatre contemporani i l'Art Sonor. L'Ariadna utilitza aquestes disciplines com a eines que tria en funció de cada context professional i/o creatiu. Fa dos anys que van iniciar el projecte nyamnyam conjuntament amb l'Iñaki Álvarez. *Nyamnyam* és una plataforma creativa al voltant del menjar, que converteix la cuina en espai/context on convergeixen interessos artístics i culinaris.

L'Associació Cultural nyamnyam, és un espai dedicat a la creativitat i el bon menjar. Pensem en el menjar com a element vehicular per a crear situacions que ajudin a dinamitzar i crear noves maneres de relació i contacte entre les persones. Creem esdeveniments que relacionen l'Art, la Cultura i l'Alimentació amb l'objectiu de potenciar la creativitat i apropar-nos al món dels creadors/productors tant d'oli, salmó fumat o verdures com de fotografs, coreografs o artistes visuals. D'aquesta manera pretenem aprendre noves dinàmiques i crear sinèrgies que potser poden re-activar o re-pensar la nostra manera de viure, crear i menjar.

Estem establint relacions amb altres plataformes o espais que realitzen tasques semblants a les nostres. Ens agradaria poder col·laborar-hi per tal de poder intercanviar impressions i/o dinàmiques que puguin influenciar o nutrir la nostra manera de entendre i comprendre la relació entre Art/Cultura i Gastronomia.



PONTEN PIE

www.ponten-pie.com

Sergi Ots, Director artístic

[@pontenpie](https://twitter.com/pontenpie)

Director i creador de la companyia Ponten Pie, companyia creada en 2009 i fins al moment creadora de d'espectacle de llenguatge no convencional. Guanyadora de diversos premis teatrals. Sergi ha treballat amb Comediants, Cirque Du Soleil, entre d'altres i es especialista en teatre gestual i clown.

Experiència "Cultura i Gastronomia":

L'experiència gastro-cultural de Ponten Pie s'inicia al 2009 quan creem el primer espectacle, **COPACABANA**. Una proposta on convertim un espai no convencional en un restaurant i on els actors cuinen en directe i el públic sopa tot allò que es cuina als fogons de l'escenografia. No s'ha de confondre amb un sopar espectacle, sinó al contrari, un espectacle on una disciplina artística més que utilitzen els actors és la cuina.

Els plats que es cuinen van ser dissenyat pel Victor Quintillà, Restaurant la Lluerna, que va obtenir una Estrella Michelin al 2013.



SPOONIK

www.spoonik.com

Jon Giraldo, Xef

@jongiraldog

Cuiner, artista i empresari amb estudis en dret i set anys d'experiència en comerç internacional. Actualment dedicat a les Experiències Gastroartístiques Spoonik, logurteries Wondays i creació artística amb Jaime Lieberman

www.jaimelieberman.com

Experiència "Cultura i Gastronomia":

Fa un any va néixer la idea de Spoonik com sopars a casa del Xef i poc a poc han anat prenent forma com a Experiències Gastronòmiques en les que s'intenta mitjançant el diàleg amb d'altres arts com el vídeo i la il·luminació artística portar al comensal a una experiència global pels cinc sentits. Des de llavors hi ha llista d'espera d'1 mes per poder assistir.



VERA LIVIA GARCÍA, artista independent

agapeinsipido.wordpress.com

www.veraliviagarcia.com

Máster en Estética i Teoría de l'Art Contemporani per la Universitat Autònoma de Barcelona. Llicenciada en Arts del Espectacle, per la Universitat de Buenos Aires. Treballa en el camp de las Arts Escèniques. Ballarina-Performer-Actriu-Creadora i Pedagoga Teatral.

Experiència "Cultura i Gastronomia":

Ágape Insípido, és un projecte artístic multidisciplinar que té el propòsit d'indagar noves modalitats de creació i participació en la pràctica escènica contemporània. A partir de la noció del insípid, proposta del sinòleg i filòsof francès François Jullien, es va originar un projecte d'investigació reunint a professionals de disciplines diverses.

Ágape Insípido, recrea la cerimònia tradicional del banquet clàssic i el transforma en un **nou** "banquet" performat experimental, en la qual, els convidats es converteixen en protagonistes de l'acció. A partir d'una situació específica, es proposa conduir als participants cap a un estat de liminalitat, que comporta la possibilitat d'una obertura, cap a nous mètodes d'actuació i percepció de la realitat.



VINS ESCÈNICS

Elisenda Guiu, idea i autora de Vins Escènics

Guionista amb llarga trajectòria en televisió, i autora de narrativa i teatre. Aquest abril estrena "Magnetismes" al Teatre Gaudí de Barcelona. Previament ha estrenat "Síndria o Meló" i "Escúpidos" a la sala Minitea3, i properament estrena "Quotidianitats Narrades" i "Pedra, Paper, Tisora". Vinculada al sector vinícola des que va publicar El Raïm Inquiet, un conte que explica com es fa el vi, va idear una nova proposta relacionada amb el vi, aquest cop adreçada als adults.

Experiència "Cultura i Gastronomia":

Vins Escènics neix de la idea conjunta amb els actors Eva de Luis, Cristina Peralta i Santi Monreal. Una proposta que pretén maridar teatre i vi, tant per contingut de les escenes, com pels espais on es poden representar.



ZENTROPA BARCELONA

www.zentropaspain.com

David Matamoros, productor

Skype davidmatamoros

@dmmbcn

Productor i guionista cinematogràfic amb més de 12 anys d'experiència en el sector, funda al 2009 la filial catalana de Zentropa juntament amb Lars Von Trier. Des de les hores ha produït "Alakrana" per Telecinco Cinema, "De Tu Ventana a la Mía" de Paula Ortiz, "Volar" de Carla Subirana, "Les Nenes no haurien de jugar a futbol" de Sònia Sánchez, "64 Postures" de Roger Gual i Roger Coma, i "Menú Degustació" de Roger Gual. Ara prepara "Vulcania" de José Skaf.

Experiència "Cultura i Gastronomia":

Al 2010 en Roger Gual ens va presentar una proposta d'un llargmetratge cinematogràfic i vam treballar durant dos anys en el que seria "Menú Degustació". Amb el film volíem transmetre molts dels nostres valors culturals, socials i gastronòmics en una comèdia amable que tingués potencial de viatjar internacionalment. El procés de desenvolupament va ser lent no només pel finançament, sinó també per trobar allò que ens fa únics però que pogués tenir ressò fora de les nostres fronteres. La experiència ha estat un gran aprenentatge de com ens aprecien culturalment i gastronòmicament a la resta del món, ja que la pel·lícula s'ha venut a més de 30 territoris i just s'acaba d'estrenar als Estats Units. A part dels objectius cinematogràfics que ens vam plantejar, volíem crear valor de territori i ha estat un plaer treballar conjuntament amb agents

locals que han vist una oportunitat en el llargmetratge d'unir sinergies.

En la promoció internacional de Menú Degustació, ens hem trobat debats als voltants de la gastronomia.

