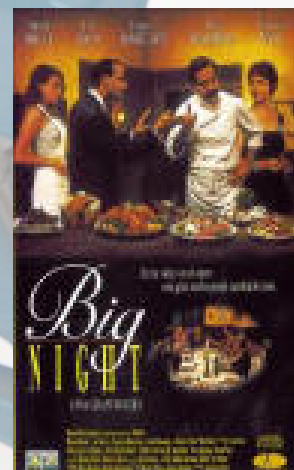
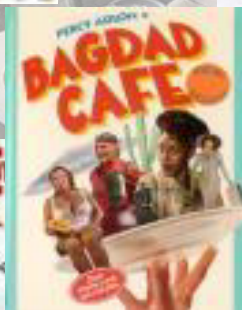
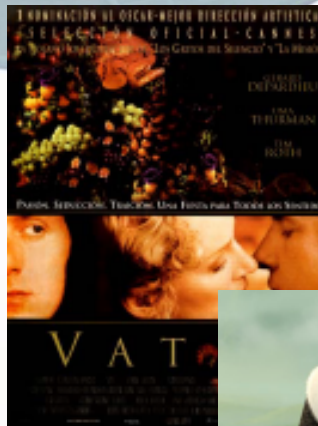
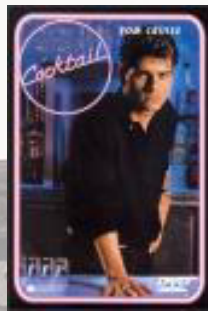
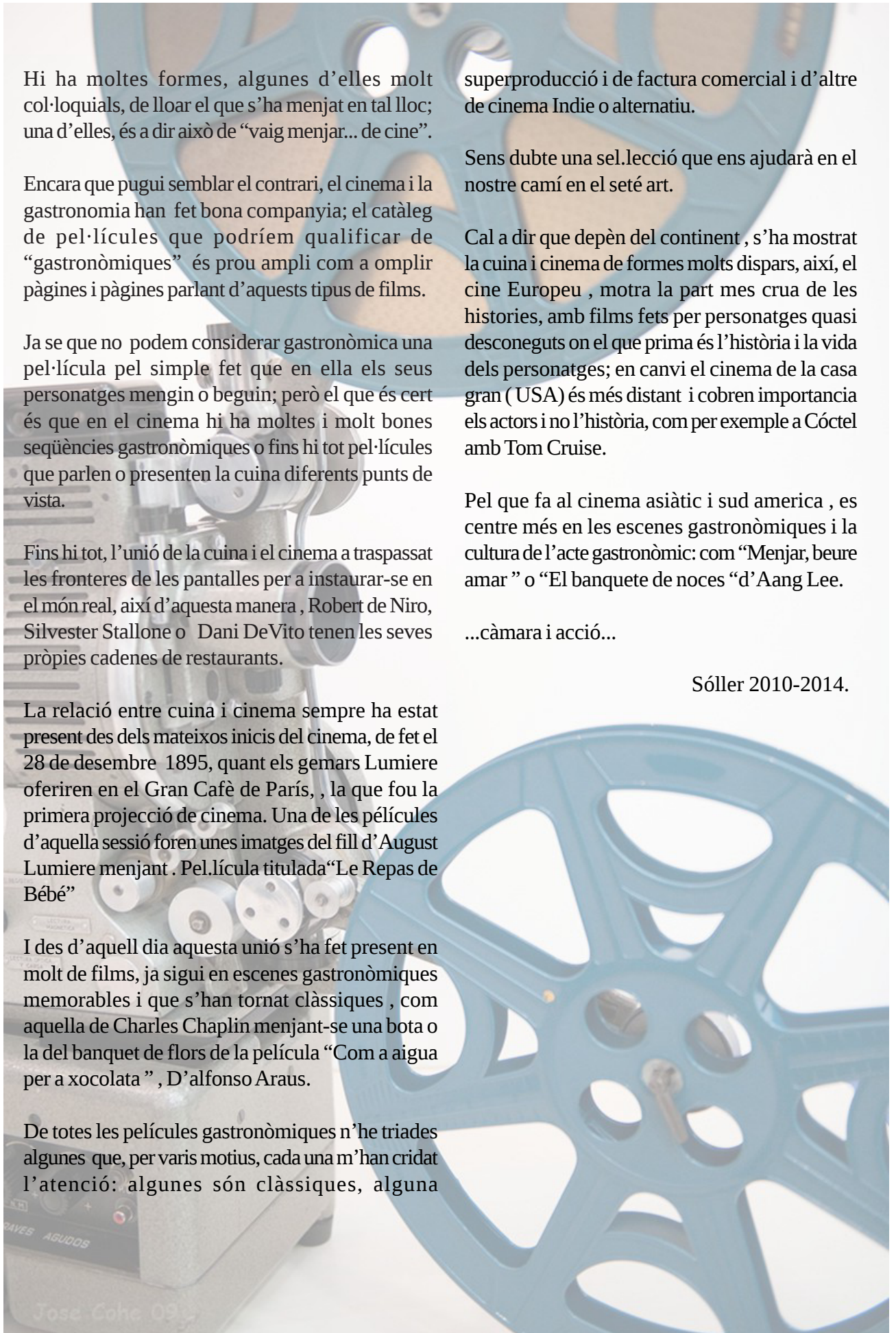


Jornada de cuina i cinema





Hi ha moltes formes, algunes d'elles molt col·loquials, de lloar el que s'ha menjat en tal lloc; una d'elles, és a dir això de “vaig menjar... de cine”.

Encara que pugui semblar el contrari, el cinema i la gastronomia han fet bona companyia; el catàleg de pel·lícules que podríem qualificar de “gastròniques” és prou ampli com a omplir pàgines i pàgines parlant d'aquests tipus de films.

Ja se que no podem considerar gastronòmica una pel·lícula pel simple fet que en ella els seus personatges mengin o beguin; però el que és cert és que en el cinema hi ha moltes i molt bones seqüències gastronòmiques o fins hi tot pel·lícules que parlen o presenten la cuina diferents punts de vista.

Fins hi tot, l'unió de la cuina i el cinema a traspasat les fronteres de les pantalles per a instaurar-se en el món real, així d'aquesta manera , Robert de Niro, Sylvester Stallone o Dani DeVito tenen les seves pròpies cadenes de restaurants.

La relació entre cuina i cinema sempre ha estat present des dels mateixos inicis del cinema, de fet el 28 de desembre 1895, quant els germans Lumiere oferiren en el Gran Cafè de París, , la que fou la primera projecció de cinema. Una de les pel·lícules d'aquella sessió foren unes imatges del fill d'August Lumiere menjant . Pel·lícula titulada “Le Repas de Bébé”

I des d'aquell dia aquesta unió s'ha fet present en molt de films, ja sigui en escenes gastronòmiques memorables i que s'han tornat clàssiques , com aquella de Charles Chaplin menjant-se una bota o la del banquet de flors de la pel·lícula “Com a aigua per a xocolata ” , D'alfonso Araus.

De totes les pel·lícules gastronòmiques n'he triades algunes que, per varis motius, cada una m'han cridat l'atenció: algunes són clàssiques, alguna

superproducció i de factura comercial i d'altre de cinema Indie o alternatiu.

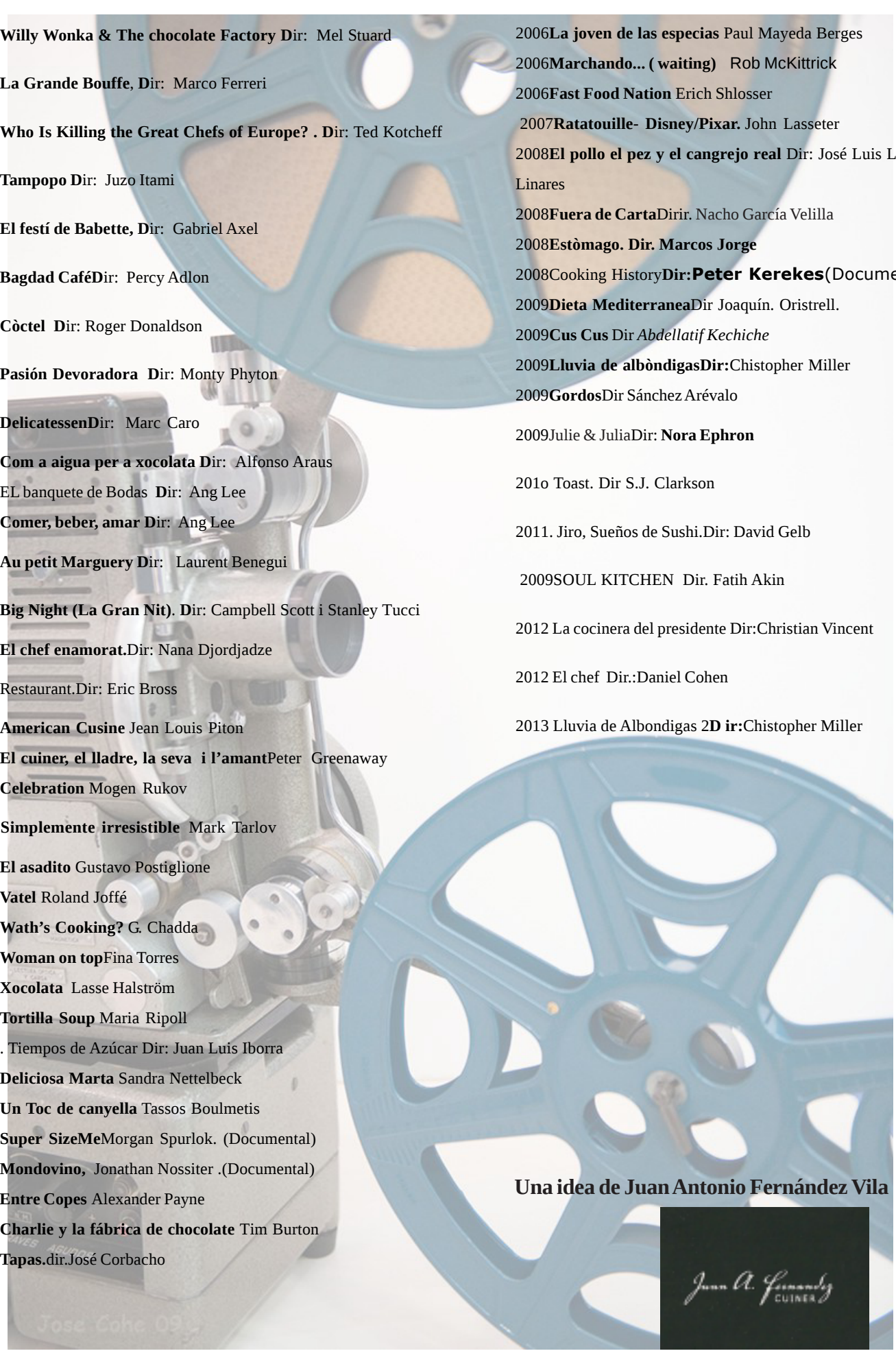
Sens dubte una selecció que ens ajudarà en el nostre camí en el seté art.

Cal a dir que depèn del continent , s'ha mostrat la cuina i cinema de formes molts dispars, així, el cine Europeu , motra la part mes crua de les histories, amb films fets per personatges quasi desconeguts on el que prima és l'història i la vida dels personatges; en canvi el cinema de la casa gran (USA) és més distant i cobren importancia els actors i no l'història, com per exemple a Còctel amb Tom Cruise.

Pel que fa al cinema asiàtic i sud america , es centre més en les escenes gastronòmiques i la cultura de l'acte gastronòmic: com “Menjar, beure amar ” o “El banquete de nocas “d'Aang Lee.

...càmara i acció...

Sóller 2010-2014.

- 
- 1971 **Willy Wonka & The chocolate Factory** Dir: Mel Stuard
- 1973 **La Grande Bouffe**, Dir: Marco Ferreri
- 1978 **Who Is Killing the Great Chefs of Europe?** . Dir: Ted Kotcheff
- 1986 **Tampopo** Dir: Juzo Itami
- 1987 **El festí de Babette**, Dir: Gabriel Axel
- 1987 **Bagdad Café** Dir: Percy Adlon
- 1988 **Còctel** Dir: Roger Donaldson
- 1988 **Pasión Devoradora** Dir: Monty Phyton
- 1990 **Delicatessen** Dir: Marc Caro
- 1992 **Com a aigua per a xocolata** Dir: Alfonso Araus
- 1993 **EL banquete de Bodas** Dir: Ang Lee
- 1994 **Comer, beber, amar** Dir: Ang Lee
- 1995 **Au petit Marguery** Dir: Laurent Benegui
- 1996 **Big Night (La Gran Nit)**, Dir: Campbell Scott i Stanley Tucci
- 1996 **El chef enamorat**. Dir: Nana Djordjadze
- 1998 **Restaurant**. Dir: Eric Bross
- 1998 **American Cuisine** Jean Louis Piton
- 1998 **El cuiner, el lladre, la seva i l'amant** Peter Greenaway
- 1998 **Celebration** Mogen Rukov
- 1999 **Simplemente irresistible** Mark Tarlov
- 1999 **El asadito** Gustavo Postiglione
- 2000 **Vatel** Roland Joffé
- 2000 **Wath's Cooking?** G. Chadda
- 2000 **Woman on top** Fina Torres
- 2001 **Xocolata** Lasse Halström
- 2001 **Tortilla Soup** Maria Ripoll
2001. **Tiempos de Azúcar** Dir: Juan Luis Iborra
- 2001 **Deliciosa Marta** Sandra Nettelbeck
- 2003 **Un Toc de canyella** Tassos Boulmetis
- 2004 **Super Size Me** Morgan Spurlok. (Documental)
- 2004 **Mondovino**, Jonathan Nossiter. (Documental)
- 2004 **Entre Copes** Alexander Payne
- 2005 **Charlie y la fábrica de chocolate** Tim Burton
- 2005 **Tapas**. dir. José Corbacho
- 2006 **La joven de las especias** Paul Mayeda Berges
- 2006 **Marchando... (waiting)** Rob McKittrick
- 2006 **Fast Food Nation** Erich Shlosser
- 2007 **Ratatouille-** Disney/Pixar. John Lasseter
- 2008 **El pollo el pez y el cangrejo real** Dir: José Luis López-Linares
- 2008 **Fuera de Carta** Dir. Nacho García Velilla
- 2008 **Estòmag.** Dir. Marcos Jorge
- 2008 **Cooking History** Dir: **Peter Kerekes** (Documental)
- 2009 **Dieta Mediterranea** Dir Joaquín. Oristrell.
- 2009 **Cus Cus** Dir *Abdellatif Kechiche*
- 2009 **Lluvia de albòndigas** Dir: Christopher Miller
- 2009 **Gordos** Dir Sánchez Arévalo
- 2009 **Julie & Julia** Dir: **Nora Ephron**
- 2010 **Toast**. Dir S.J. Clarkson
2011. **Jiro, Sueños de Sushi**. Dir: David Gelb
- 2009 **SOUL KITCHEN** Dir. Fatih Akin
- 2012 **La cocinera del presidente** Dir: Christian Vincent
- 2012 **El chef** Dir.: Daniel Cohen
- 2013 **Lluvia de Albondigas 2D** ir: Christopher Miller

Una idea de Juan Antonio Fernández Vila

Juan A. Fernández
CUINERA

RECEPTARI

WON TON:

INGREDIENTS: per a la massa:

1 ou
un poc de sal
250 grs de farina
120 grams d'aigua
una cullerada de Maicena.

PREPARACIÓ:

Mesclau l'ou amb la sal, la maicena, la farina i l'aigua i empastau fins a aconseguir una massa homogènia i fins que no s'aferri a les mans. Un cop feta deixau-la reposar una mitja hora coberta amb un drap de fil. Posteriorment estirau-la ben fina i tallau peces quadrades d'uns 12 cm de costat.

PREPARACIÓ FARCIMENT:

Sofregiu ceba picada amb oli i sal, i un cop ben doradeta, li afegiu un bolets (o gambes) i carn picada de vedella. Assaonau amb sal i pebre bo i aromatitzau amb salsa de soja i un poc de gíngebre. Farciu les làmines de pasta amb aquesta carn i tanqueu-les amb un poc d'ou batut. Coure la pasta al vapor uns 8/10 minuts. També es poden fregir.

Nota: els won ton poden servir-se com a aperitiu o bé servir-se dins del brou d'una sopa.



KUNG FU PANDA

Fitxa tècnica :

Títol original: Kung Fu Panda

Any: 2008

Durada:

País: USA

Director: Mark Osborne, John Stevenson

Veus: Jack Black, Dustin Hoffman, Angelina Jolie

SINOPSIS: El protagonista és un ós panda anomenat Po (Jack Black) fill del propietari d'un restaurant on treballa , però és el més mandrós de totes les criatures de la Vall de la Pau. Les circumstàncies faran que Po s'esdevingui com a l'única esperança de salvació pels seus congèneres.



RECEPTARI

Sardines amb xocolata

INGREDIENTS:

Sardines
Orenga
Farigola
Sal
Xocolata negra en pastilles

PREPARACIÓ:

Netejar les sardines i trempar-les bé amb les herbes i la sal, deixant-les 24 hores amb aquest adob.
Coure le sardines a la graella i millor al foc de llenya.

Dissoldre la xocolata al bany maria i regar amb ella les sardines. Servir-ho tot ben calent .

Tradicionalment aquesta elaboració Basca, es realitza sense netejar les sardines, ja que segons la cultura popular , si es fa es perd part del gust d'aquest plat. Jo sóc partidari de netejar-les i fins hi tot de treure-li les espines més grosses.



DIETA MEDITERRÁNEA

Fitxa tècnica :

Títol original: Dieta mediterrània

Any: 2009

Durada: 90 min.

País: Espanya

Director: Joaquín Oristell

Actors: Olivia Molina, Paco León i Alfonso Bassave.

Gènere: comèdia gastronòmica.

SINOPSIS: Tot comença amb el naixement de Sofia (Olivia Molina), que neix dins una perruqueria davant dels altres dos protagonistes. Durant tota la seva infantesa creix entre fogons . La relació amor-cuina centra l'història de Sofia i dels seus dos homes: Toni (Paco León), l'hombre ideal, i Frank (Alfonso Bassave), el seu amant.



RECEPTARI

Les meves guatlles amb sarcòfag.

INGREDIENTS: 4 persones:

4 guatlles netes , però amb el cap.

Sal, pebre bo un cop de vi negre bo i saïm.

Per al farciment:

1 llauna de paté de fetge de porc de Sóller

150 g de foie fresc d'ànec

1 tòfona picada .

Per a la guarnició:

400 g de bolets variats

dotze ous de guatlles bullits.

Per a la salsa:

2 dl del suc de la cocció de les aus

½ copa de vi negre bo

Sal i pebre bo

Els ossos de les guatlles (ales i carcasses)

Una cullerada de fècula de blat de moro .

Per a embolicar la carn:

500 grs de pasta de fulls.

PREPARACIÓ:

En primer lloc heu de treure els ossos a les pitreres de les aus, però intentant conservar l'au íntegra, de forma que l'únic que retirem sigui la carcassa. Carn i pell han de quedar sencers.

Feis una pasta amb els ingredients del farciment i ompliu les aus amb ella i amb l'ajut d'un cordill de cuina les fermau. Tot seguir i un cop estiguin ben assaonades les heu de dorar dins una pella amb un poc de saïm, juntament amb els ossos; fins que comencin a agafar color.

Seguidament dins la mateixa pella afegireu un poc de vi i ho deixau desgreixar uns minuts , per després treure els ossos i el suc.

Les guatlles les posareu sobre uns quadrats o cercles que haureu fet amb la pasta de fulls (tipus voul-au-vents) , i dins palangana de forn ho posareu tot a rostir uns 10 minuts a forn fort. D'aquesta manera la carn i la pasta de fulls es couen a l'hora .

Mentre la carn és al forn saltejarem els bolets amb un poc d'oli d'oliva i un cop siguin cuits lis afegirem els ous de guatlla picats i si ens ha quedat un poc de farciment també li posarem. També farem una poc de salsa amb el suc de les guatlles , una copa de vi i tot lligat amb la maicena.

Un cop la carn i la pasta de fulls siguin cuïtes ja podeu emplatar ben regat amb la salsa que heu fet.



EL FESTÍ DE BABETTE

Fitxa tècnica :

Títol original: **Babettes gæstebud**

Any: 1987

Durada: 102 min.

País: Dinamarca

Director: Gabriel Axel

Actors: Stéphane Audran, Jean-Philippe Lafont, Gudmar Wivesson.

Gènere: Drama gastronòmic

SINOPSIS: En un apartat poble de Dinamarca viuen dues germanes, ja ancianes, profundament puritanes i religioses. La seva tranquil·la vida es veu pertorbada per l'arribada de Babette, cuinera francesa que s'escapa de la gerra que assetja París.

RECEPTARI

Crema Chantilly. (Amb Tatin de Poma)

INGREDIENTS:

200 grams de crema de llet
60 g de sucr en pols
Aroma de vainilla

PREPARACIÓ:

Batre tots els ingredients junts dins un bol gelat i/o rodejat de gel, fins que la crema sigui espesa. Vigilar al batre que la crema es pot tallar amb facilitat. Generalment s'usa per a guarnir o decorar, tartes, flams i altres postres.

La crema Chantilly (reb el nóm de la ciutat Farncesa de Chantilly), és una crema batuda , ensucrada i aromatitzada amb vainilla. La recepta original s'atribueix a François Vatel, S XVII. (El seu vertader nom era Fritz Karl Watel; París, 1631/ Chantilly, 24 de abril de 1671)

Al 1663 François Vatel és anomenat “contrôleur général de la Bouche” del Gran Condé (Lluís II de Borbon-Condé) , és a dir , eés l'encarregat de l'organització, compres, cuina i servei de tots els àpats de palau.



VATEL

Fitxa tècnica :

Títol original: **Vatel**

Any: 2000

Durada: 116 min.

País: Regne Unit

Director: Roland Joffé

Actors: Gerard Depardieu i Uma Thurman

Gènere: Drama gastronòmic

SINOPSIS: François Vatel és el lleial i devot servent de l'arruïnat Príncep de Condé. El Príncep necessita recuperar els favors del Rei Lluís XIV. Per això encarrega a Vatel que organitzi una recepció luxosa per a la cort de Versalles , en el su castell de Chantilly. Les festes duraran 3 dies i 3 nits....



TEATRO "DEFENSORA SOLLERENSE"

Hoy, Sábado, 9 Junio de 1917

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

A las 9 de la Noche

GRANDIOSO PROGRAMA DE CINE Y VARIEDADES

Extraordinario Acontecimiento Artístico

COLOSAL ESTRENO de la sensacional y grandiosa obra cinematográfica de éxito asombroso, dividida en diez y seis episodios de dos partes cada uno, titulada:

LA MANCHA ROJA

Interpretada por el popular y gran actor **Maurice Costelló**, y las trágicas estrellas de la foto-scena **Ethel Grandin** y **Olga Olonova**, favoritos del público universal.

Estreno del 1.º y 2.º episodios, titulados

EL PRIMERO

El veneno de la ciencia

EL SEGUNDO

El poder del hombre de la sombra

Si bien los **Misterios de New-York**, y **La Máscara de los dientes blancos** obtuvieron un merecido éxito de todo el distinguido público sollerense, con seguridad lo obtendrá también ésta que hoy empezamos

La Mancha Roja.

Éxito Enorme * Gran Debut

de la simpática canzonetista a GRAN VOZ

• MARY JOLETTE •

Gran repertorio propio. * Trabajo de gran arte, culto y moral.

ELEGANCIA VOZ FINURA

ENORME Y ASOMBROSO TRIUNFO

del muy celebrado DUETTO ITALO-ESPAÑOL, predilecto de las Señoras

SERRANA = MORENO

NOTABLES COUPLETS * BAILES INTERNACIONALES

DIFÍCILES JUEGOS DE PANDERETA

GRANDIOSO ÉXITO DEL Fado portugués. - Bandurria. - Guitarra española. - Lira italiana. - Guitarrina portuguesa.

Gran derroche de lujo y belleza * Número altamente artístico y moral * En cada función nuevo repertorio * Nuevo éxito

—> Dichos números serán acompañados con piano por el reputado profesor D. ANDRÉS GELABERT <—

Empezará la función con el programa de CINE y con otra película de éxito.

PRECIOS.—Palcos con 6 entradas, 4'50 ptas.—Butacas de platea y Antepalco, sin distinción, 0'70 id.—Anfiteatro 1.º fila, 0'60 id.—Anfiteatro 2.º fila, 0'40.—ENTRADA GENERAL, 0'25.—Medias entradas para menores de 10 años, 0'15.

NOTA.—Se participa que, una vez empezada la función y tuviera ésta que suspenderse por causas ajenas a la voluntad de la Dirección, el público no tendrá derecho a reclamación alguna.

Mañana grandes funciones Tarde y Noche. Fijarse en los Programas

SOLLER.—Imp. de «La Sinceridad»



La primera pel·lícula gastronòmica

El berenar del Bebé

Germans Lumiere (1895)

Fitxa tècnica

Títol original: Repas de bébé.
Estrena: 1895
Gènere: Curmetratge / Documental
Durada: 1 minut.
Color :B/N
Pel·lícula muda.
Nacionalitat: Francesa.

Fitxa Artística

Director: Louis Lumiere

El moment gourmet:

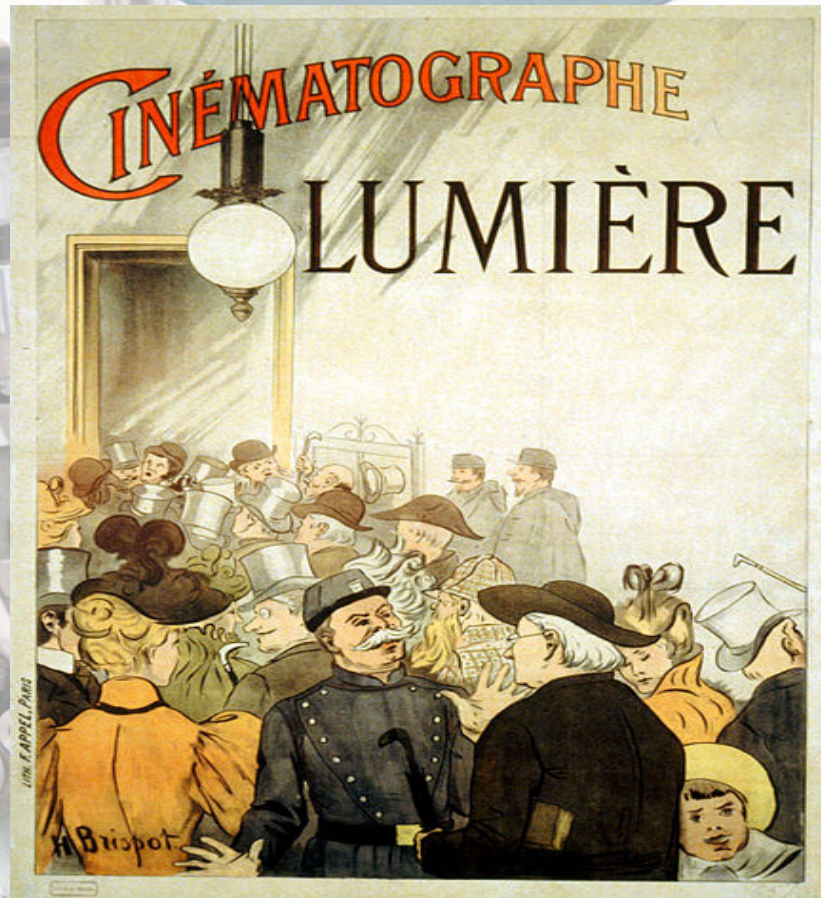
Louis(1864-1948) i Auguste(1862-1854) Lumiere són considerats com els pares del cinema, ja que basats amb els Kinetoscopi de Tomas A Edison, inventaren el cinematògraf. I ells foren els primers en donar propiament una funció de cinema el 28 de desembre de 1895.

Fou en el saló Indien del Grand Cafè Boulevard de Capucines, a París. On es presentaren, davant públic convidat, una sèrie de deu curmetratges d'una durada d'un minut cada un, on es presentaven escenes de la vida quotidiana. A més de la famosa "Arribada d'un tren a l'estadió de la Ciutat", també es va projectar unes imatges que mostraven a la filla d'August i a la seva dona berenant.

No cal a dir que aquella sessió causà una gran sorpresa als assistents, i ràpidament es formaren grans cues per poder veure l'invent. Els Lumiere viatjaren per tota Europa mostrant les seves pel·lícules.



La primera película en Moviment **El Tren que arriba a l'estació. (1895)**



"L'Arrivée du train à la Cité" és sens dubte un dels films més famosos de la història. La imatge d'un tren arribant a una estació, passant molt a prop de la càmera mentre redueix la velocitat, es va convertir ràpidament en una escena absolutament icònica d'aquesta curiositat de recent invenció anomenada "cinematògraf"

Va ser presentada el 22 de març de 1895, tres dies després del rodatge, en una sessió de la Société d'Encouragement à l'Industrie Nationale a París.

Willy Wonka i la fàbrica de xocolata (1971)

Fitxa tècnica

Títol original:
Willy Wonka & the chocolate factory
Estrena: 1971
Gènere: ficció/infantil
Durada: 100 minuts
Nacionalitat: USA

Fitxa Artística

Director: Mel Stuard
Basada en un conte de Roald Dahl
Actors: Gene Wilder i Jack Albertson

El moment gourmet

Basada en un conte de l'escriptor Roald Dahl ens mostra una pel·lícula sobre la vida d'una nina pobre que es veu canviada el dia que troba una papereta dorada dins una pastilla de xocolata i que el permetrà visitar durant tot un dia la fàbrica Wonka.

Rius de xocolata, flors de sucre i altres sorpreses componen aquest dolç film que ens captivà abans del Wonka de Tim Burton.



La gran comilona (1973)

Fitxa tècnica

Títol original:

La Grande Bouffe

Estrena: 19873

Gènere: Drama

Durada: 125 minuts

Nacionalitat: França

Fitxa Artística

Director: Marco Ferreri

Actors: Marcello Mastroianni

El monent gourmet

Polèmica pel·lícula que conta com quatre amics es reuneixen en una casa per a suïcidarse dins una orgina gastronòmica i sexual.

Caviar, foie, creppes suzette i altres delícies s'entremesclen amb el sexe i el drama, en una cinta dura, cruda, però que en el transcur dels anys s'ha esdevingut una joia del cinema clàssic.

L'any de la seva estrena fou guardonada al festival de Cannes

L'acció principal té lloc l'any 1972, en una casa a París, en el transcurs de 2 setmanes on Marcello (Marcello Mastroianni), pilot d'avió i obses sexual, Philippe (Philippe Noiret), un jutge reprimit; Michel (Michel Piccoli), productor de cinema homosexual i Ugo (Ugo Tognazzi), restaurador no practicant de sexe; es reuneixen per posar fi a la seva vida menjant. A ells se li afegeix una mestressa del col·legi veïnat (Andrea Ferreol), ninfòmana i bona menjadora i tres prostitutes contractades per Marcello.

Tota una sàtira a la societat de consum que impulsa a les persones a consumir per damunt de les seves necessitats, a vegades saben que allò els pot portar desgràcies i, com a aquest cas, fins i tot la mort.

La pel·lícula té tots els ingredients d'una tragèdia Grega: passió, drama, amor i gula.

Adorada per uns i repudiada per altres La Gran Comilona no us deixarà indiferents. No apte per a estòmacs sensibles.



Qui mata als grans chefs d'europa?(1978)

Fitxa tècnica

Títol original:
Who Is Killing the Great Chefs of Europe?
Estrena: 1978
Gènere: Drama
Durada: 112 minuts
Nacionalitat: EEUU

Fitxa Artística

Director: Ted Kotcheff.
Actors: Jaqueline Bisset

El monent gourmet

Un expert en cuina i gastronomia i jutge ha de resoldre l'assassinat de alguns grans chefs europeus. Persecutions per dins la cuina, pastissos i un final "gastronòmic" espectacular posa la cirereta a n'aquesta pel·lícula recomanable, malgrat tengui ja uns anys a les seves esques.

Crida l'atenció, gastronòmicament parlant, els gigants pastissos flambeé i el poder veure con era l'interior d'una cuina de luxe fa 30 anys, podrien dir que, l'organització, la feien i el nombre de cuiners; fa que tengui una certa retirada a cert restaurant de renom de Cala Motjoi (Roses).



El festín de babette(1987)

Fitxa tècnica

Títol original:

Babettes gæstebud

Estrena: 1987

Gènere: Drama

Durada: 102minuts

Nacionalitat: Dinamarca

Fitxa Artística

Director: Gabriel Axel.

Actors: Stéphane Audran, Jean-Philippe Lafont, Gudmar Wivesson, Jarl Kulle, Bibi Andersson, Bodil Kjer, Brigitte Federspiel

El monent gourmet

La cinta centra la història en la vida de dues germanes ja ancianes; Philippa i Martina ,que viuen en una comunitat de protestants luterans a la Dinamarca de mitjans del segle XIX, la vida de les quals comença a canviar el dia que arriba Bebette , una francesa que escapa de la Revolució de la Comuna de París.

Després de 14 anys de vida plegada, Babette es veu agraciada amb un important premi de loteria i decideix agrair la bondat de les seves amfitriones oferint-lis un luxós banquet de cuina francesa, que xocarà amb la seva cultura austera i plegada de fortes creences religioses.

Les dues germanes es veuen amb l'obligació de permetre el banquet però aquesta proposta irromp amenaçadora entre la devota població, que no veuen amb bons ulls cap tipus d'acte que provoqui el plaer dels sentits, sigui de la casta que sigui. Fins a n'aquests moments els habitants del diminut poble, havien concebut la vida com un lloc de patiment, repressió, austeritat i por. Així que Philippa i Martina decideixen , juntament amb la resta de la comunitat, no demostrar cap sentiment de plaer durant el banquet, ja que seria sinònim de luxúria i pecat.

Babette aliena a n'aquests pensaments es centra en l'elaboració de l'àpat, i per la pantalla van desfilant una sèrie de imatges, una més saborosa que l'altre, mostrant a Babette cuinant i com les cares dels comensals es van transformant durant tot el banquet. Sens dubte els darrers 30 minuts són el millor de la pel·lícula.



Vatel (2000)

Fitxa tècnica

Títol original: *Vatel*

Estrena: 2000

Gènere: Històrica

Durada: 103 minuts

Nacionalitat: França, Bèlgica i Regne Unit

Fitxa Artística

Direcció

Roland Joffé

Protagonistes

Gérard Depardieu

Uma Thurman

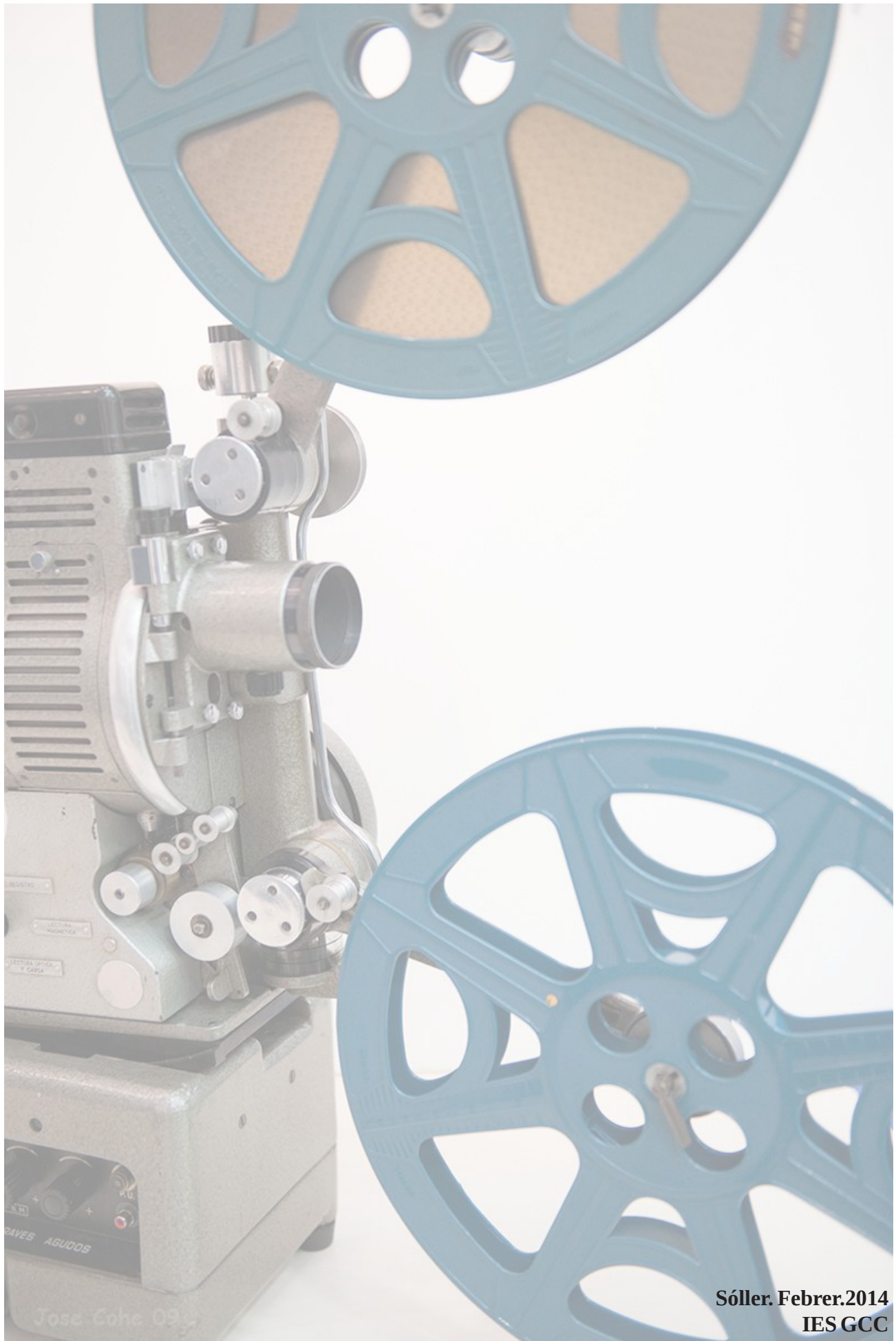
Tim Roth



El moment gourmet



Vatel és una pel·lícula dramàtica basada en la vida de François Vatel, un cuiner francès del segle XVII. El film va estar dirigit per Roland Joffé i protagonitzat per Gérard Depardieu, Uma Thurman i Tim Roth. La pel·lícula va ser nominada per a un Oscar a la millor direcció artística i va ser l'obertura del Festival Internacional de Cannes de l'any 2000. François Vatel és l'intendent fidel i devot del Príncep de Condé, un home orgullós però envellit i arruïnat que intenta recobrar els favors del rei Lluís XIV de França



Sóller. Febrer.2014
IES GCC

Jose Cohe 09