



*Plat du jour*

*L'Amour*

*mm!*



# Bon appétit

*mm!*



*Paris*

*L'Amour*

*Croissant*

*Parfum*

*Oh La La!!!*

JORGE CASAS

MONTSE PIÑÓN

PEPABLO 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 pobo 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 Ghazafelhos

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,

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



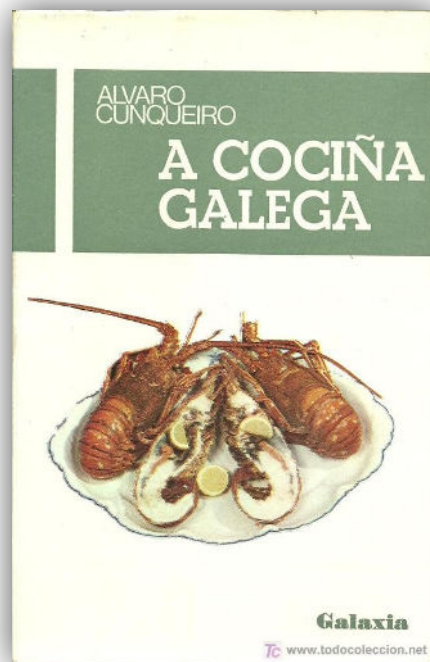
# Bon Appétit

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 receitario empregado polos seus compatriotas. Adéntrase nos misterios da matanza do porco, os caldos, as salgadas, 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 bacallau, 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, si, 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, transcende os límites do texto informativo sobre cociña para converterse en literatura: en cultura.



## Ficha Artística:

**Idea Orixinal:** Montse Piñón  
**Texto e dirección:** Pepablo Patinho  
**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**  
**Público escolar: Educación primaria: de 1º a 6º curso**

