

Focos e fogóns

cine, televisión e cociña

Lugo, xuño 2010



ESCOLA DE IMAXE E SON - FUNDACIÓN TIC
CS Producción de audiovisuais, radio e espectáculos
CS Realización de audiovisuais e espectáculos



Luns, 31 de maio

Salón de Actos Deputación

12:30 h

Inauguración das xornadas:

“Comer de cine: Europa, Europa”

“Focos e fogóns: Cine, Tv e cociña”

José Ramón Gómez Besteiro. Presidente Deputación de Lugo

Ángela Gómez Doval. Directora IES Sanxillao

Juan Marey. Docente IES Sanxillao

13:00 h

Encontro con...

Jorge Coira. Director

Proxección

“Que culpa tiene el tomate”

Premio Mestre Mateo 2009 á mellor longametraxe documental

“18 comidas” – Material promocional

Estrea no Festival de cine de Taormina 2010 (Sicilia)

Xoves, 3 de xuño

11:00 h

Cines Centro

Encontro con...

Vicenç Asensio Rovira. Realizador e Director Creativo de Visual 13

Proxección: *“Un día en El Bulli”*

Una produción de VISUAL13 para TVE dirixida por Albert Adrià

Medalla de bronce na Categoría de programa cultural no Festival Internacional de Televisión y Cine de Nueva York

Mellor documental de Filosofía de Empresa e Retrato en Word Media no Festival de Hamburgo

14:00 h

IES Sanxillao

Visita dos actores:

Federico Pérez (Josito en Padre Casares)

Victor Fábregas (Tucho)

Representación escénica/ Actuación musical

14:30 h

IES Sanxillao

Menú **Comer de cine “Europa, Europa”**

17:00 h

IES Sanxillao

Mesa Redonda:

Cociña e contidos audiovisuais: as claves dun éxito

Manuel Gago. Blog Capítulo 0, Xornalista

Benigno Campos / Xosé Cermeño– Programa Larpeiros - TVG

Vicenç Asensio- Visual 13

España Directo

--:-- h (pendente de confirmación)

Conexión **“España Directo”** – TVE. Elaboración receta “Comer de cine”

VICENÇ ASENSIO ROVIRA

VISUAL 13

Un día en El Bulli

O documental revela por primeira vez os procesos creativos, a filosofía innovadora, así como tamén o funcionamento e as rutinas diarias do restaurante el Bulli de Ferran Adrià.

A película grabouse nunha única xornada de rodaxe de 18 horas consecutivas.

O festival internacional World Media Festival que se celebra en Hamburgo (Alemania), recoñeceu ao documental **Un día en El Bulli** como Mellor Documental de Filosofía de Empresa e Retrato.



BENIGNO CAMPOS/XOSÉ CERMEÑO

LARPEIROS - TVG



Larpeiros pretende chegar aos afeccionados á cociña e, a través do humor, das curiosidades e dos bocados lixeiros de información, a outros públicos máis amplos.

Larpeiros é un programa en que a comida é tamén un pretexto para pasar na tele un tempo divertido, igual que na vida cotiá.

Para os galegos producir alimentos, vendelos ou mercalos, cociñalos e comelos son actividades cun marcado carácter social. Compartimos esas actividades dándolles un aire festivo. Ese carácter da cociña e da comida -comer e falar do que comemos- é o punto de partida para un programa que ten receitas, pero trata sobre todo da relación das persoas coas cousas de comer. Por iso **Larpeiros** non propón un programa de cociña senón un programa sobre xente que cociña, como e que se divirte facéndoo.

Por todo isto, a cociña do programa está ocupada por varias persoas que cooperan, opinan e divírtense diante do lume, con micro vídeos que achegan informacións, curiosidades, trucos culinarios ou pingas de humor.

ESPAÑA DIRECTO



Ao longo de máis de 1.000 programas, o magacín ten realizado máis de 1.500 horas de televisión. Durante os tres anos e medio de vida, ten emitido máis de 10.000 reportaxes e 6.000 conexións en directo cos reporteiros do programa, a través das oito unidades de satélite coas que se produce **España Directo**.

A cociña é un dos contidos de maior éxito do magacín , no que se teñen ofrecido máis de 900 receitas de cociña, desde as 17 comunidades autónomas españolas.

España Directo na súa emisión de luns a venres ten consolidada a súa audiencia cunha media de 1.625.000 espectadores, equivalentes ao 18%. Na súa emisión dominical alcanza os 2.169.000 personas de media, cunha cuota de pantalla do 16,6%.

JORGE COIRA

18 comidas (2010)



Unha viaxe a través de dezaioito comidas entre almorzos, comidas e ceas que nos fan partícipes deses momentos que poden cambiar unha vida. Unha dúcia de historias ao longo dun único día de ficción. Historias que bailan entre a poesía do cotián e os terremotos dos grandes cambios. E estas historias, como acontece na vida, teñen un percorrido imprevisible. Porque esta é unha película de improvisación.

Qué culpa tiene el tomate...(2009)



Sete países, sete mercados populares. Sete culturas diferentes retratadas por sete directores. O documental trata de cuestionar os modos de produción vixentes e amosar a diversidade cultural. Pola parte galega, o realizador Jorge Coira, con guión del e de Fernanda del Nido, lévanos ao Mercado de Abastos de Santiago de Compostela. Trátase dunha produción transfronteiriza coproducida con empresas de Perú, Bolivia, Brasil, Arxentina, Colombia e Venezuela e feita por un amplo grupo

Manuel Gago



Manuel Gago Mariño é licenciado en CC. da Información pola Universidade de Santiago de Compostela. Na actualidade, é director de culturagalega.org, o portal de divulgación cultural do Consello da Cultura Galega e profesor asociado na Facultade de CC. da Comunicación da Universidade de Santiago de Compostela, formando aos novos xornalistas na especialidade de ciberxornalismo.

O seu blog persoal sobre enogastronomía, viaxes, cultura e novas tecnoloxías é Capítulo 0 (www.manuelgago.org/blog/). En marzo de 2009, un xurado convocado polo semanario Santiago 7 escolleu a Capítulo 0 e a Manuel Gago como mellor blog e blogger de Santiago de Compostela e comarca.

No ámbito gastronómico, Gago é o creador e promotor do Código Cociña, un código de boas prácticas para o blogging gastronómico e colabora semanalmente no programa gastronómico da Radio Galega *Come e Fala*. Os seus textos gastronómicos poden lerse na sección Paparotas & Co de Capítulo 0, o seu blog persoal, fundado en 2004, e o máis antigo en activo escrito en lingua galega. No ano 2009, os membros da Asociación Profesional de Cociñeiros de Galicia nomeárono Socio Honorífico da entidade. Neste ano tamén coordinou unha experiencia pioneira no ámbito da comunicación gastronómica: El Rioja de Blog en Blog, unha aventura enogastronómica en tempo real patrocinada polo Goberno da Rioxa.

Actualmente tamén mantén The Wine Codex, unha guía persoal sobre os viños da Península Ibérica en inglés.

Federico Pérez



Víctor Fábregas

