



**“HERVIR, SERVIR Y VIVIR”
Taller de creación y
experimentación escénica,
performática y conceptual
a partir de las relaciones
arte-comida.**

Docentes: Vanessa Losada
y François Winberg

laboral
teatro

Objetivos:

- 1- Introducirse en el mundo de la acción-performance como metodología de trabajo plástico y escénico.
- 2- Experimentar y descubrir nuevas formas de expresión a partir de conceptos y elementos propios del mundo culinario.
- 3- Crear y desarrollar una situación y acción escénica colectiva.
- 4- Generar una documentación final, utilizando para ello el soporte audiovisual.

El acto de comer es una actividad tan constante y fundamental que empapa la vida, costumbres y acciones de todo individuo y, por extensión, de todas las sociedades. Su significado social, político-económico y simbólico invita a la percepción y a la reflexión, a la vez activa procesos de creación, indagación y experimentación plástica.

A partir de estos conceptos, el curso quiere potenciar la capacidad crítica de los asistentes y experimentar las posibilidades creativas que permitan generar una acción o performance. El taller aborda su propuesta desde la escenificación, la búsqueda de situaciones individuales (únicas) y colectivas (protocolo) para llegar así a la plasticidad del banquete como acción premeditada.

Los contenidos del taller están estructurados bajo los tres principios que lo titulan (Hervir, Servir y Vivir) más la presentación final que supone el desarrollo y resolución escénica de los trabajos realizados.

El taller aborda estos conceptos desde la puesta en escena, la búsqueda de situaciones únicas y el protocolo, partiendo del evento y acto culinario individual y colectivo para llegar a la plasticidad del banquete como acción premeditada.

Vanessa Losada y François Winberg

Dirigen su proyecto artístico a la creación de experiencia, flujos de información, experimentación poética y transformaciones culturales avanzadas, liberando y conduciendo las ideas y procesos necesarios para la evolución, más allá de los modelos convencionales de la industria creativa y la lógica del mercado del arte.

Crean en la actuación del artista como agente independiente especializado en el proceso y desarrollo de expresiones e ideas para la transformación individual, social y cultural.

Su metodología de trabajo se basa en la “acción y mediación creativa” a partir de los contextos socio-culturales en relación a su experiencia. Partiendo de la investigación y del trazado de los contextos específicos, adoptan un posicionamiento poético transdisciplinario y conciben el proyecto “en progreso” como una

experiencia de re-pensar “la posición” y la comunicación con el público. Entienden la experimentación y la creatividad como el motor generador de actitudes y cambios necesarios para afrontar los nuevos retos y problemáticas de la cultura y la sociedad contemporánea.

Desarrollo:

Los contenidos se estructurarán bajo tres principios: hervir, servir y vivir.

- 1) Hervir:** Identificación y manejo de conceptos para la preparación y creación de platos cognitivos. Aproximación a elementos plástico-culinarios: el objeto-utensilio, los ingredientes, el ritual, el contexto, el tiempo.
- 2) Servir:** Referencias socio-culturales: Servir y ser servido. La acción y movimientos protocolarios.
- 3) Vivir:** La acción de ingerir y digerir: Fast food-Slow food. Particularidades plásticas y conceptuales de los alimentos. Análisis del carácter expresivo de movimientos cotidianos en la mesa y posibilidades escénicas del acto mismo de sentarse a comer.
- 4) Presentación final:** desarrollo y resolución escénica de los trabajos realizados.

Fechas:

24 al 27 de febrero 2010.

Horario:

16.00 h a 21.00 h.

Nº de plazas:

15.

Lugar:

Teatro de la Laboral. Sala de Ensayo.

Dirección:

Luis Moya 261 – 33203 Gijón.

Precio del curso:

40 € (Alumnos y personal de ESADPD-Gijón, Universidad de Oviedo, CIFP y Conservatorio de Gijón con acreditación 15 €).

Certificado de asistencia:

Al finalizar el curso, los participantes en el taller recibirán un certificado de asistencia.

Perfil de los participantes:

Cualquier persona interesada en nuevas formas de expresión teatral, poética y plástica con alguna experiencia en este campo. Estudiantes de artes plásticas y escénicas con interés por la acción y la performance. Estudiantes o profesionales de cocina con claro interés por el mundo de la creatividad y la creación experimental.

Inscripción:

Curso con selección previa. Los solicitantes deberán enviar una carta de intenciones (máximo 1 página) así como la ficha de solicitud a la dirección info@teatrodelalaboral.com con el asunto TALLER Hervir, Servir y Vivir.

La organización remitirá confirmación de la recepción de las solicitudes.

Periodo de inscripción:

Del 11 al 29 de enero de 2010.

Listado de participantes y pago:

La lista de admitidos se publicará en la web www.teatrodelalaboral.com el día 09 de febrero, disponiendo hasta el 16 de febrero para el pago (se facilitará un número de cuenta a los seleccionados). En caso de no realizar el pago en el periodo indicado, la plaza quedará automáticamente disponible para otros solicitantes del curso que conformarán una lista de espera.

Información:

958 18 55 94 María José Manzaneque info@teatrodelalaboral.com.