

Cine y gastronomía

Hecho en los Pirineos, I Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, durante el sábado, 18 y el domingo, 19, prestará una especial atención al cine relacionado con la gastronomía.

Gracias a la colaboración con el Festival Internacional de Cine de Huesca, se proyectarán una serie de cortometrajes y vídeos, así como el largometraje Bugs (VOSE), el sábado, 18, a las 20.15 horas, con entradas a 2,5 euros. Dirigida en Dinamarca por Andreas Johnsen en 2016, se ocupa de los insectos como comida.

Hace unos años la ONU recomendó los insectos comestibles como un recurso con el que luchar contra el hambre en el mundo. Durante tres años, el equipo Nordic Food Lab, situado en Copenhague y compuesto por chefs e investigadores, ha estado viajando por el mundo para conocer qué tienen que decir los 2000 millones de personas que ya han comido insectos. Andreas Johnsen los sigue mientras ellos buscan, crían, cocinan y saborean insectos junto con distintas comunidades en Europa, Australia, Méjico, Kenia, Japón y muchos más. Durante su travesía se encuentran de todo, desde las reverenciadas termitas reina y las exquisitas hormigas de la miel, hasta avispones gigantes venenosos y saltamontes longicornios, que se capturan usando potentes focos que en ocasiones causan ceguera temporal.

Cine en bucle

Pero además, el sábado y el domingo, desde las 11:30 a las 14:30 y de las 16:30 a las 19:30 horas, se proyectarán en el auditorio cortometrajes y vídeos en bucle, de forma gratuita una vez cumplido el acceso a la feria. Conforman un programa que dura 110 minutos de proyección. En concreto.

Fromages du Val d'Azun

Año. 2013. Duración. 3 min. 07 seg País. España. Director. Marta Javierre y Fernando Gatón.

Elkartea

Año. 2013. Duración. 16 min. 04 seg País. España. Director. Kote Camacho. VOSE. SINOPSIS. Un grupo de viejos amigos se reúne para cenar. Uno de ellos, desaparecido durante años, resulta que la vida le ha jugado malas pasadas, tales que ahora se encuentra viviendo en la calle, y mendigando para vivir. La cena no será tan cómoda como se esperaba.

Boliches de Embún

Año. 2013. Duración. 2 min. 39 seg País. España. Director. Marta Javierre y Fernando Gatón.

Abre fácil

Año. 2016. Duración. 12 min. 55

seg País. España. Director. Álvaro Carrero. SINOPSIS. Una discusión de pareja, un tarro de tomates que no se puede abrir y ansiedad, mucha ansiedad que lleva a los diferentes personajes que van entrando en escena a una situación límite que no pueden controlar.

Ternera Valle de Broto

Año. 2013. Duración. 3 min. 09 seg País. España. Director. Marta Javierre y Fernando Gatón

Spoetnik

Año. 2016. Duración. 10 min. País. Holanda. Director. Noel Loozen. VOSE. SINOPSIS. Sam, de 17 años, choca su motocicleta en lo que parece ser tierra de nadie justo más allá de la frontera holandesa en Valonia. Allí se encuentra con Gilles, el propietario de un viejo y pasado de moda camión de comida, que está en peligro de perder su licencia. Gilles abraza a Sam y lo pone a trabajar en el camión. Mientras tanto Sam cae profundamente enamorado de Zola, una chica que trabaja en el burdel del otro lado de la calle.

La trufa negra de Huesca

Año. 2014. Duración. 4 min. 02 seg País. España. Director. Marta Javierre y Fernando Gatón.

Un mal trago

Año. 2015. Duración. 9 min. 45 seg País. España. Director. Mirreia Juárez SINOPSIS. ¿Es que no piensas ofrecerle tu cerveza a una pobre jovencita sedienta?

Vinos del Somontano de Barbastro

Año. 2013. Duración. 2 min. 50 seg País. España. Director. Marta Javierre y Fernando Gatón.

Pollo al chilindrón

Año. 2013. Duración. 2 min. 56 seg País. España. Director. Marta Javierre y Fernando Gatón.

Legado

Año. 2015. Duración. 15 min. País. España. Director. Joan-Pol Argenter. SINOPSIS. Un ac-

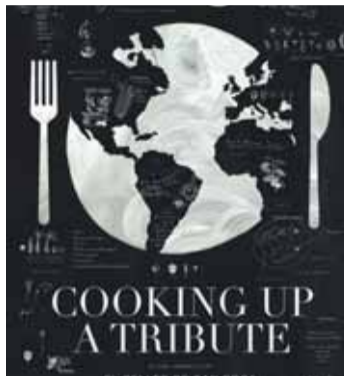
Mañana concluye el plazo para enviar las recetas con trufa al Primer Concurso Nacional de la Trufa de Huesca, convocado por la Diputación provincial de Huesca, cuya final se celebrará en el marco del Congreso.

Puede participar cualquier persona, aficionada o profesional, mayor de 18 años, con un único plato, que deberá tener entre sus ingredientes la Trufa negra de Huesca (*Tuber melanosporum vitt*). La receta y su foto –tamaño máximo de 1 MB en formato jpeg– se deben enviar al email

Coner conocimiento.



Spoetnik.



Cooking-up-a-tribute.



Elkartea.



Abre fácil.



Un mal trago.



Bugs.

cidente laboral llevará a Juan Sánchez, el planchista de un bar de frankfurts, a tomar la última decisión importante de su vida en esta comedia negra que no dejará indiferente a nadie.

Gâteau à la broche

Año. 2013. Duración. 2 min. 48 seg País. España. Director. Marta Javierre y Fernando Gatón.

Comer conocimiento

Año. 2015. Duración. 21 min. 28 seg País. España. Director. Luis Germanó, Toni Segarra, Jorge Martínez. SINOPSIS. Ferran Adrià vuelve a ponerse la cha-

queta de cocinero cuatro años después del cierre de su restaurante, asumiendo un nuevo y fascinante reto. cocinar sin cocinar, y de paso, reformular el formato de conferencia convirtiéndolo en un contenido audiovisual para explicar el proceso creativo que llevó a convertir un restaurante en Cala Montjoi en uno de los grandes hitos de la creatividad del Siglo XX.

Candimus de Benasque

Año. 2013. Duración. 3 min. 01 seg País. España. Director. Marta Javierre y Fernando Gatón

«R»

Concluye el plazo del concurso internacional de cocina con trufa negra de Huesca

municacion@dphuesca.es, antes del 6 de marzo de 2017 a las 23:59 horas, quedando un total de tres o cinco finalistas. www.congresogastronomiapirineos.eu.

El lunes 20 de marzo, dentro de las actividades del Congreso, los finalistas deberán elaborar cinco raciones –solos o con un ayudante–, a lo largo de una hora, aportando la organización suficiente trufa de Huesca para todos los concursantes. El Jurado, compuesto por profesionales del sector, valorará presentación, sabor, originalidad

del mismo y trato del producto principal, la trufa e integración en el plato. El fallo del jurado y la entrega del premio será también durante el Congreso, el lunes, 20 de marzo.

El premio, que se podrá disfrutar hasta el 15 de marzo del 2018, supone 1000 euros en efectivo, un fin de semana para dos personas en un hotel de la provincia de Huesca incluyendo una jornada de caza de la trufa y un menú degustación para dos personas a base de trufa de Huesca en el restaurante el Pesebre de Graus.