

SHOWCOOKING AMB

Miguel Calent



1. Descripció de l'activitat

És un tipus de cuina que consisteix en preparar plats davant dels comensals. Oferim per a escollir dues modalitats de Showcooking:

1. Modalitat 3 plats: es basarà en tres plats (primer, segon i postres) sempre relacionats amb menjar de la terra i amb aliments tradicionals i típics de cada poble on es realitzi el show.
2. Modalitat degustació: es basarà en la preparació d'un únic plat cuinat però que al final esdevindrà un tast per a tots els assistents. El plat escollit també serà sempre relacionat amb el poble on es realitzi el show sempre que sigui possible.

El show, sigui quina sigui la modalitat escollida, es representarà a l'aire lliure a llocs emblemàtics dels pobles, amb una cuina especialment dissenyada i preparada per dur a terme aquest espectacle.

El cuiner Miquel Calent durà un micròfon de diadema per anar explicant el procés durant tot el show.

2. Objectius

- Introduir la cuina típica mallorquina a les fires i festes arreu dels pobles de Mallorca.
- Donar a conèixer curiositats sobre la història de la cuina a través del nostre cuiner, Miquel Calent.

3. Característiques de l'espai requerit

Places, carrers, parcs, llocs a l'aire lliure.

4. Necessitats tècniques

1. Modalitat 3 plats: Generador o punt de connexió de mínim 6.000 W per a electrodomèstics.
2. Modalitat degustació: Cultural-ment aportarà tot el material.

*En ambdós casos, Cultural-ment aportarà el material per a la sonorització.

5. Durada

60 minuts.

6. Públic destinatari

Per a tots els públics.

7. Preferències d'horari

Horari de matí, horabaixa o capvespre (es necessita il·luminació natural).

8. Disponibilitat de dates

Total disponibilitat.

9. Currículum i trajectòria artística del projecte

MIQUEL CALENT

Miquel Calent és cuiner; dels que des de petit pujava a unes caixes de fusta que li atorgaven l'estatura que li faltava per edat, enganxat a la padrina Calenta que el guiava, ensenyava i contagiava –per sempre- del cuquet de la tradició. És cuiner dels que vol que el comensal gaudeixi, sabent a quin lloc del món i en quina època de l'any és a través dels seus plats. Dels que dóna importància a tot allò que posa a l'olla.

Des de fa molts anys dirigeix amb el seu germà Joan, a Campos, el mític restaurant "Ca'n Calent", des d'on s'obren les passions respectives: la cuina i el vi. Des de l'any 2016 també dirigeix els fogons de CUIT al Nakar Hotel de Palma, des d'on desenvolupa la seva visió gastronòmica en un nou context: fer conviure la modernitat i la tradició per amassar el present. Membre de Xefs(in), marca que representa l'alta cuina de les Illes Balears, ha estat ponent en representació de la gastronomia illenca en fires com Fitur (Madrid), Biofach (Alemanya) o Lo mejor de la gastronomía (Bilbao). També és col·laborador habitual a premsa escrita, ràdio i televisió i és coautor del llibre "Aguiant amb el cançoner" sobre gastronomia i cultura popular mallorquina.

CULTURAL-MENT

És una empresa mallorquina dedicada a la gestió, promoció i organització d'esdeveniments i espectacles en viu des de la seva constitució a finals de l'any 2014. El primer espectacle que es duu a terme és "Glosa Musicada" el 2015 a Ses Salines. De llavors ençà ha produït diversos projectes teatrals i musicals, com "Crònica de la Nova Cançó", "Entre Mons", "Estrelles i Talaiots", "Els altres", obra de teatre escrita per Salvador Oliva, "Losers" comèdia de Marta Butxaca, "Anar a Saturn i tornar" de Marta Barceló, "Jose Mari", comèdia coproduïda juntament amb La Impaciència, "Germania.500, La Germania de Mallorca", una composició d'Antoni Mayrata, "Escarar un Gegant", de Bernat Molina en coproducció amb el Teatre Principal, "La Fundació" de Salvador Oliva i "Alícia. Massa gran i massa petita" de Manel I. Serrano.

Per una altra banda, també realitza la representació i distribució d'altres peces de teatre produïdes per particulars o altres companyies com ara "Coloma" de Marina Collado, "El Gran Cassanyes i Marie de la Mer" de Joan Cassanyes o "La maleta" de Minúcia Teatre.

En l'àmbit de representació musical, treballa amb grups com "SedaÇ", "Germans Martorell", "Roada", "KamBrass" i "Terra i Sal" i amb cantautors com "Marcel Cranc" i "Victòria Quingles".

10. Fitxa artística de l'activitat

Equip Artístic: Miquel Calent

Ajudant tècnic: Bernat Clar

Producció: Cultural-Ment

11. Necessitat de camerinos

No són necessaris camerinos.

12. Ubicació correcta del públic

Són necessaris 2 metres de separació entre el públic i el cuiner. No es necessita cap tipus de separador especial entre ambdós.

13. Pressupost

PRESSUPOST "Modalitat 3 plats"

1200€ + IVA

Total: 1452€

PRESSUPOST "Modalitat degustació"

1500€ + IVA

Total: 1815€

14. Contacte

Bernat Clar

info@cultural-ment.com

605 82 74 24

Marina Nicolau

marina@cultural-ment.com

633 35 35 60