

Abrir aquí

Saffran!

CONDENSED



KLIPSY-SWING



SAFFRAN!

una receta musical

Saffran

Una especia. Cinco chefs. Diecinueve platos.
Novecientos ochenta y tres notas inesperadas.
Entre música y fogones, guión y alta mar.

¡Buen provecho!

LOS INGREDIENTES

1kg de verano - 400 gr de humor de temporada - 350 gr de Cantal de Montpellier -
220 ml de aceite de semilla de calabaza de Austria - 23 ajos de mar de Bretaña - 300 gr
de bonito del Norte - 29 gotas de Lambrusco - 2 yemas de huevo de cucú - 50 gr de
deseos caprichosos - 21 gr de chispas - 2 cucharadas de chistes - 1 hoja de melancolía -
1 bigote de gato - 1 pizca de sol y 1 de sal - Azafrán, toneladas de Azafrán!



PLATO DEL DÍA

Saffran

nuestro espectáculo

¡Saltimbanquis y bailarinas!

No se queden en la puerta... entren, ¡entren!

Salten al otro lado de la cotidianidad, saquen a pasear su chaleco y su bombín, acérquense a este alocado vendaval de notas y gestos.

Desde los vientos de la locura, SaffrAn! les trae el susurro... de la alegría. Con su espontaneidad improbable saltea temas de la tradición folk y swing, desde los años 30 hasta los platos de la casa. Al ritmo de compases balkan-mediterráneos y arreglos traviosos, SaffrAn! se apropia de especias y espacios musico-teatrales, deslizándose con su poesía intranquila hasta una intimidad exaltada. Súmense a un crisol musical que más bien se asemeja... a un viaje de salón. Les esperamos sin brújula, y con la mesa tendida.

¡Pasen y vean!



TIEMPO DE COCCIÓN

Saffran

biografía y curriculum

Echó a hervir en la bulliciosa Barcelona hace unos cuantos huevos fritos, hasta descubrir su receta músico-teatral. Desde ese entonces, SAffRAn! cocina en festivales, salas, teatros, bares y en la calle. También propone su catering en centros culturales, fiestas de pueblo, bodas, divorcios y demás eventos privados. Ha participado en varios festivales internacionales:

España

Balkabarna Festival Barcelona (Cataluña), 2014

Italia

Ferrara Buskers Festival, 2012, 2014

Guastalla Buskers Festival, 2014

Quo Vadis (Monterotondo M.mo, GR), 2014

Festa del Rosso Conero (Camerano, AN), 2013

Austria

Pflasterspektakel Linz, 2014

Gauklerfest Feldkirch, 2014

Chipre

Cyprus Rialto World Music Festival (Limassol / Nicosia), 2014





LOS CHEFS

ficha artística

Saffran

Arnim Scheidel (Austria)

– violín, coros y cafetera

Don Raphaël (Francia)

– acordeón, caja (di-vino), coros y chistes

Francesca Frigeri (Italia)

– voz y tetera

Manu Barandiaran (País Vasco)

– cello, coros y Rumba

Martial Meuh (Francia)

– guitarra y botellas

El equipo de cocina de SAffrAn! además de contar con estos chefs, cuenta con más pinches y puede ampliar su formación según disponibilidades, fechas y condiciones de contratación. Todos tienen Azafrán, ¡mucho Azafrán!



NUESTROS MENUS



SAffrAn

fichas técnicas de los espectáculos

Gourmet

SAffrAn! en escenario



Vermut

SAffrAn! en la barra



Take away

SAffrAn! en la calle



Espectáculo	90 min	2 x 45 min	60 min
Preparación	40 min	30 min	15 min
Prueba de sonido	40 min	30 min	20 min
Desmontaje	30 min	20 min	15 min
Espacio mínimo	6X4 m	3 x 2 m	4 x 3 m
Amplificación	Véase RIDER	Canal Voz	Amplificación propia

SAffrAn! no lleva técnicos de sonido y de luz propios.

Según el espacio, SAffrAn! puede tocar también en acústico; detalles a hablar individualmente por cada caso.



SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



"...an incredible and enthusiastic mixture of rhythm and songs that can thrill all audiences"

(Cyprus Rialto World Music Festival, 2014)



Softrock



MISE EN PLACE



ficha técnica/rider

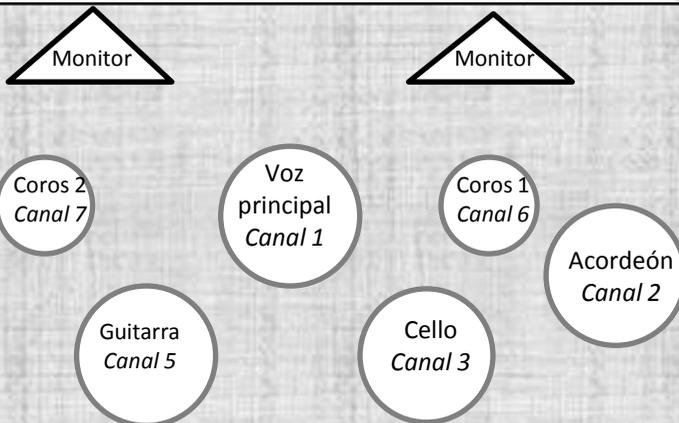
CANAL	INSTRUMENTO	MICROS	COMENTARIO
1	Voz principal	Shure SM58 o parecido	Salida canon
2	Acordeón	Plug-in (Salida Jack)	Salida jack
3	Cello	Professional pickup system, cello model (Salida Jack)	Salida jack
4	Violín	AKG C411, con Caja AKG B29L	Salida canon
5	Guitarra	Plug-in (Canon o Jack)	Salida jack
6	Coros 1	Shure SM58 o parecido	Salida canon
7	Coros 2	Shure SM58 o parecido	Salida canon

P.A.

PÚBLICO

P.A.

PLAN DEL
ESCENARIO:



Contacto técnico

Raphaël Giraud, +34 / 635 922 681, raphael@saffransoup.com





HOJA DE RECLAMACIÓN



contacto

SaffrAn!

C/ Can Flor, 3
08106 S.ta María de Martorelles
Barcelona, España

Management

Francesca Frigeri
+34 / 648 026 533
info@saffransoup.com

Webkitchen

www.saffransoup.com

Contacto España

Raphaël Giraud
raphael@saffransoup.com

Música a la carta

www.saffran.bandcamp.com

Contacto Francia

Martial Meuh
martial@saffransoup.com

Video-recetas

www.vimeo.com/saffran

Contacto Austria, Alemania

Arnim Scheidel
arnim@saffransoup.com

Cookbook

www.facebook.com/saffran

Contacto Italia y otros países

Francesca Frigeri
francesca@saffransoup.com

