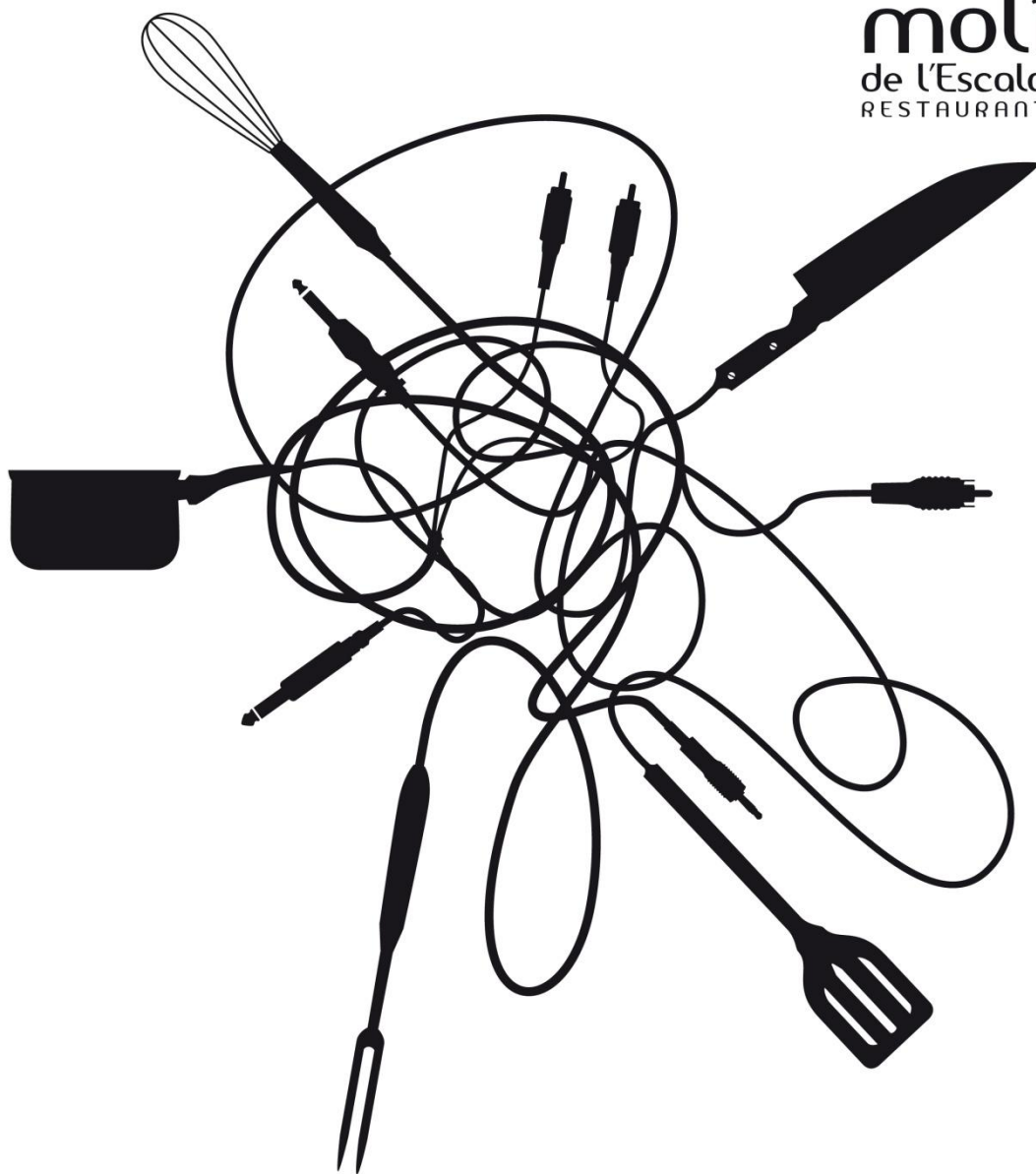


  
**molí**  
de l'Escala  
RESTAURANT



*gastro*musical  
**2012**

6<sup>a</sup> edició  
**Al Molí de l'Escala**  
**1.8.15.21.28**  
AGOST

1876  
  
**Estrella**  
Damm



6<sup>a</sup> edició  
Al Molí de l'Escala  
1.8.15.21.28  
AGOST



## Un festival per menjar-se'!

Maïa Vidal, Anna Roig i L'ombre de ton chien, Cris Juanico, *Salao* i Santi Balmes, a l'escenari. Montse Estruch, Marc Gascons, els germans Torres, Quim Casellas i Jordi Jacas, a la cuina. Uns artistes serviran d'inspiració a uns altres per proposar un binomi entre música i gastronomia per a cadascuna d'aquestes vetllades . Les nits del Gastromusical 2012 del restaurant Molí de l'Escala seran els dies 1, 8, 15, 21 i 28 d'agost.

El Gastromusical és una proposta pionera que uneix música i gastronomia i que arriba aquest any a la sisena edició. De la mà del cuiner i propietari del Molí de l'Escala Jordi Jacas el festival és una de les ofertes més originals i atractives de la programació estiuenca a la Costa Brava. El Gastromusical, però, no es conforma. Continua creixent i evolucionant i, en aquesta edició, incorporarà novetats en l'apartat gastronòmic.

És una proposta on música, gastronomia, art i solidaritat es troben per oferir una experiència única les nits d'agost. Els ingredients fonamentals de la proposta són:

- La música de prop
- El sopar gastronòmic amb cuiners convidats
- L'exposició viva Música *en place*
- La col·laboració amb l'aec- Catalunya contra el Càncer
- L'entorn únic que ofereix el Molí de l'Escala



*gastromusical*  
**2012**

6<sup>a</sup> edició  
**Al Molí de l'Escala**  
**1.8.15.21.28**  
AGOST



## **GASTROMUSICAL 2012**

Maïa Vidal, Anna Roig i L'ombre de ton chien, Cris Juanico, Salao i Santi Balmes hi posaran la música. Els artistes serviran d'inspiració per proposar un menú per cadascuna d'aquestes vetllades. Les nits d'aquest Gastromusical 2012 del restaurant Molí de l'Escala seran els dies 1, 8, 15, 21 i 28 d'agost.

Jordi Jacas introdueix una novetat en aquest Gastromusical 2012: els cuiners convidats proposen cada nit un menú exclusivament pensat i adaptat al perfil de l'artista. Un sopar pensat perquè els plats que se serveixen traslladin a l'origen geogràfic o a l'estil musical de l'intèrpret. Dues formes diferents de creació artística al servei d'una experiència original. La intimitat de l'espai i la proximitat amb els creadors són dos ingredients bàsics per unes nits úniques.

Julio Estrela serà el protagonista d'una exposició viva que anirà evolucionant mentre duri el Gastromusical. La creació artística té moltes cares i aquest any podrem veure una mostra de les creacions d'un dels artistes amb més seguidors a la xarxa social Instagram. L'exposició serà viva gràcies al mateix Julio Estrela, a Marc Teixidor i a la seva acció a les xarxes socials, amb imatges d'allò que es vagi produint durant el festival.

Aquest any el Gastromusical col·laborarà amb l'aecc – Catalunya contra el Càncer i s'hi destinaran els diners que es recaptaran en el sorteig de regals que es farà al final de cada vetllada. L'aecc-Catalunya contra el Càncer treballarà per lluitar contra el càncer liderant l'esforç de la societat catalana per a disminuir l'impacte causat per aquesta malaltia i millorar la vida de les persones. Entre altres activitats, informa i consciencia la població sobre la malaltia, així com les mesures per prevenir-la; recolza i acompanya totes les persones afectades pel càncer i les seves famílies; i dóna suport a la investigació atorgant un percentatge dels seus ingressos a la projectes d'investigació del càncer.



*gastromusical*  
**2012**

6<sup>a</sup> edició  
**Al Molí de l'Escala**  
**1.8.15.21.28**  
AGOST



El restaurant Molí de l'Escala s'ha situat en els darrers anys com un establiment de referència, vinculat al seu entorn més immediat: el municipi de l'Escala i l'Empordà. El seu segell de qualitat és l'aposta pel producte del territori i de temporada, protagonista indiscutible de la seva cuina. El restaurant ocupa un antic molí fariner totalment restaurat que des de 1982 és propietat de la família Jacas-Ballesta. Està situat en un espai emblemàtic on tradició i modernitat formen una conjunció perfecta i conserva l'empremta del passat grecoromà d'Empúries.



*gastromusical*  
2012

6<sup>a</sup> edició  
Al Molí de l'Escala  
1.8.15.21.28  
AGOST



## ELS ARTISTES I ELS CUINERS

### MAÏA VIDAL

Dimecres, 1 d'agost de 2012

Arribada: 21h – Sopar: 21.30h – Concert: 23h

Sopar i concert: 65 euros – Concert: 15 euros



Maïa Vidal utilitza violins, acordió, guitarra, percussió, instruments de joguina i la seva excel·lent i captivadora veu per a compondre un univers sonor únic. Filla de pares francesos i germano-japonesos, nascuda als Estats Units i resident a Barcelona, París i Nova York, Maïa no és una cantautora més. És capaç d'aglutinar estils molt diversos en el seu ampli diccionari musical i és fan tant del grup punk rock Rancid (va publicar un EP de versions del grup), com d'altres estils que barreja amb habilitat, com la música de carrer francesa, amb tocs de Camille o Feist, sonoritats a la Yann Tiersen, espurnes de valsos i cançons de bressol, ritmes de guitarra d'indie-rock i una varietat inusual d'estils.



*gastromusical*  
2012

6<sup>a</sup> edició  
Al Molí de l'Escala  
1.8.15.21.28  
AGOST



*God is my bike* (Crammed Discs/Karonte, 2011) és el seu sorprenent àlbum de debut que va ser enregistrat a Barcelona. Giuliano Gius Cobelli ha coproduït el disc i toca la trompeta i la bateria. Marc Ribot toca la guitarra en dos temes i Maïa canta i toca la resta d'instruments.

Després del concert de Maïa Vidal, la música es traslladarà a l'espai Sapore on podrem gaudir de la música que oferirà **JOSEP TORRENT**, amb el seu personal repertori.

Maïa Vidal, veu, acordió, guitarra, percussió, instruments de joguina

Simón Beaumont, guitarra elèctrica, mandolina, xilòfon, trompeta, percussió



*gastromusical*  
2012

6<sup>a</sup> edició  
Al Molí de l'Escala  
1.8.15.21.28  
AGOST



## MONTSE ESTRUCH



La creació gastronòmica de Montse Estruch es fonamenta sobre la base de la cuina tradicional catalana que va aprendre de la seva mare en els primers temps de negoci familiar a El Cingle, a Vacarisses. En aquest temps, Montse Estruch va assolir un sòlid substrat en què ja destacava la cura per un producte impecable. A la sala, el tracte sol·lícit i proper al client que va aprendre del seu pare Jaume va establir els seus principis.

La seva cuina es nodreix també de les seves experiències al costat de grans xefs i dels seus viatges pel món. El seu treball es coneix també com la “cuina de sensacions”, és a dir, la cuina entesa com un tot en què, no només el plat, sinó també l'ambient, el tracte, les olors, els colors, la decoració...juguen un paper crucial en la construcció del plaer de menjar.

Un dels seus segells més personals és l'ús de les flors: una síntesi perfecta de color, fragància i delicades, un símbol de la feminitat i l'elegància que caracteritzen Montse Estruch.



*gastromusical*  
2012

6<sup>a</sup> edició  
Al Molí de l'Escalà  
1.8.15.21.28  
AGOST



## ANNA ROIG I L'OMBRE DE TON CHIEN

Dimecres, 8 d'agost de 2012

Arribada: 21h – Sopar: 21.30h – Concert: 23h

Sopar i concert: 65 euros – Concert: 15 euros



El maig del 2009, Anna Roig i L'ombre de ton chien van presentar el primer disc, amb el mateix nom, amb dues llengües (català i francès), tendresa, humor, un aire teatral en la manera de fer i amb una base musical molt sòlida com a ingredients principals. El creixement del projecte es fa evident l'any 2011, amb el segon disc, Bigoti vermell, amb uns arranjaments fruit d'un intens treball de banda i la meticulosa producció de Magí Batalla, i amb caràcter més atrevit, mantenint en tot moment la particular cura pels detalls que defineix aquesta formació. Decidits a no casar-se amb un sol estil, fan de l'eclecticisme un dels puntals de la frescor d'aquesta proposta, en què la coherència ve donada per la forta personalitat de les composicions d'Anna Roig.





6<sup>a</sup> edició  
Al Molí de l'Escala  
1.8.15.21.28  
AGOST



El grup ha rebut, entre d'altres, el premi Enderrock 2012 per votació popular al millor disc de cançó d'autor (*Bigoti Vermell*, 2011) i al millor directe, el premi ARC en la categoria de cançó d'autor (*Bigoti Vermell*, 2011). Van ser el grup revelació 2009 segons la crítica dels premis Enderrock i van obtenir el premi al millor videoclip 2009 (*Je t'aime*).

Anna Roig, veu

Carlos Sanz, teclats

Magí Batalla, guitarra

Carles Munts, contrabaix

Ricard Parera, bateria



*gastromusical*  
2012

6<sup>a</sup> edició  
Al Molí de l'Escala  
1.8.15.21.28  
AGOST



## QUIM CASELLAS



Quim Casellas pertany a una generació de joves cuiners que encara no han complert els 40 anys i que senten una irrenunciable passió per la cuina. Una passió que va anar guanyant mica en mica.

De jove, mai s'havia plantejat ser cuiner, tot i que als estius treballava a l'hotel familiar, el Casamar de Llafranc. Quan va acabar els estudis, va anar a treballar amb el cuiner Joan Piqué que li va descobrir la cuina i es va convertir en el seu mestre.

A partir d'aquí als estius treballava a l'hotel familiar i aprofitava la temporada d'hivern per conèixer altres restaurants com el Jean Luc Figueres de Barcelona, el Can Bosch de Cambrils i el Drolma de Barcelona amb Fermí Puig. També ha treballat al costat de cuiners com Carles Gaig i Joan Roca.



*gastromusical*  
**2012**

6<sup>a</sup> edició  
**Al Molí de l'Escala**  
**1.8.15.21.28**  
AGOST



De tots ells va extreure l'experiència per convertir el restaurant de l'Hotel Casamar de Llafranc en un restaurant obert al públic on el producte de temporada n'és el protagonista. El seu treball li ha valgut el reconeixement amb una estrella Michelin.



*gastromusical*  
2012

6<sup>a</sup> edició  
Al Molí de l'Escala  
1.8.15.21.28  
AGOST



## CRIS JUANICO

Dimecres, 15 d'agost de 2012

Arribada: 21h – Sopar: 21.30h – Concert: 23h

Sopar i concert: 65 euros – Concert: 15 euros



Ara fa uns 20 anys que Cris Juanico es dedica professionalment al món de la música, com a compositor, adaptador, productor musical, estudi de gravació, segell discogràfic, entre d'altres. Després de 12 anys de carrera professional amb grups com Ja T'ho Diré o Menaix a Truà, l'any 2002 torna a Menorca i comença una carrera en solitari que s'ha anat consolidant en 6 discs de temàtica ben diferents.

El pop-rock d'autor de *Pedres que rallen* (2010) i *Jocs d'amagat* (2005), el cançoner popular menorquí en clau de pop-rock de *Memòria* (2004), els estàndards de jazz de *Tot de mi* (2008) i *Vola'm a sa Lluna* (2006) i les cançons del conte infantil *Tabaluga viatja buscant el seny*



*gastromusical*  
2012

6<sup>a</sup> edició  
Al Molí de l'Escala  
1.8.15.21.28  
AGOST



(2003), a més del retrobament després de 6 anys dels Menaix a Truà amb el treball *Com el vent* (2008) i el posterior DVD *Menaix a truà 10 anys* (2009).

*Dues pedres*, juntament amb el contrabaixista Joan Solà-Morales (Umpah-pah) ens mostra el nou embolcall amb què han vestit les cançons d'ara i les d'abans, sense perdre de vista les referències i l'aire mediterrani que sempre han respirat les seves propostes.

Cris Juanico, guitarra

Joan Solà Morales, contrabaix



*gastromusical*  
2012

6<sup>a</sup> edició  
Al Molí de l'Escalà  
1.8.15.21.28  
AGOST



## JORDI JACAS



Jordi Jacas s'ha format com a cuiner en restaurants de prestigi com l'Albareda de Girona, el Jean Luc Figueras de Barcelona, la Casa Irene d'Arties o el Bulli de Roses. Al restaurant, Jordi Jacas aporta les noves tècniques i creacions que es combinen a la tradició de la cuina clàssica.

Els productes de proximitat són els elements centrals de la cuina del Molí i en són un exemple l'Anxova de l'Escalà o el peix. Com a escalenc convençut, Jordi Jacas és un militant clar de l'Anxova de l'Escalà, el producte escalenc per excel·lència, i és un dels pocs cuiners que ha analitzat tots els processos, des de la pesca al mar fins que arriba a la boca dels seus comensals.

El cuiner del Molí de l'Escalà és un clar defensor del peix, en totes les seves variants. Aquest treball personal va fer que el mateix Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat li encarregués un projecte per promoure les espècies de peix devaluades.



*gastromusical*  
2012

6<sup>a</sup> edició  
Al Molí de l'Escala  
1.8.15.21.28  
AGOST



## SALAO

Dimarts, 21 d'agost de 2012

Arribada: 21h – Sopar: 21.30h – Concert: 23h

Sopar i concert: 65 euros – Concert: 15 euros



*“Todo es verdadero en el cantaor, su timidez de persona bien educada, su fragilidad de noche de cristales rotos, el misterio no del que tiene un secreto sino del que lo busca. Todo es cierto en él y nada es mentira.” J. Pérez Andujar*

José Antonio Martín, conegut com *Salao*, és una de les grans revelacions del flamenc a Catalunya que destaca per la seva creativitat, únic en les seves tessitures. La darrera joia del flamenc català, un *cantaor* discret i tímid que té fascinats als especialistes i als afeccionats.



*gastromusical*  
2012

6<sup>a</sup> edició  
Al Molí de l'Escala  
1.8.15.21.28  
AGOST



El recital que oferirà *Salao* al *Gastromusical* acompanyat al *toque* pel guitarrista José Andrés Cortés - Bordón Minero l'any 2009 al Festival Internacional Cante de Las Minas (La Unión, Murcia) - serà una excel·lent ocasió de descobrir un intèrpret de qui es diu que canta d'una manera tan flamenca i transcendental que tot el *cante* fins ara ha quedat antic.

José Antonio Martín *Salao*, *cantaor*

José Andrés, guitarra





*gastromusical*  
2012

6<sup>a</sup> edició  
Al Molí de l'Escala  
1.8.15.21.28  
AGOST



## MARC GASCONS



Marc Gascons, integrant del col·lectiu Joves Cuiners, pertany a una nissaga de cuiners i professionals de la restauració, amb gairebé un segle d'història a Sant Feliu de Guíxols. Actualment, el jove cuiner dirigeix, juntament amb la seva germana Elena, el restaurant familiar Els Tinars situat a Llagostera, on s'ofereix cuina tradicional catalana actualitzada, tenint en compte com a base principal el producte de la zona i de la temporada. El restaurant compta, des de 2008, amb una estrella Michelin.

A la carta dels Tinars es proposen dues opcions: la cuina tradicional de sempre i la cuina d'en Marc, on s'apliquen les tècniques més actuals, intentant oferir els millors productes de temporada, mantenint la base de la cuina catalana. Al restaurant s'elabora el pa, la pastisseria, els gelats i la resta dels postres de forma artesanal. A més, Els Tinars, un restaurant tipus masia catalana amb un estil clàssic-modern, compta amb un celler amb unes 500 referències de vins i caves nacionals i estrangers seleccionats entre els millors del mercat.



*gastromusical*  
2012

6<sup>a</sup> edició  
Al Molí de l'Escala  
1.8.15.21.28  
AGOST



## SANTI BALMES

Dimarts, 28 d'agost de 2012

Arribada: 21h – Sopar: 21.30h – Concert: 23h

Sopar i concert: 65 euros – Concert: 15 euros



En format més íntim i desenfadat, Santi Balmes– una de les columnes vertebrals de Love of Lesbian– oferirà temes dels tres últims discos. Hi afegirà algunes cançons que no sol incorporar al repertori habitual de concert i també algunes versions d'artistes com Lou Reed, Radiohead o Antonio Vega, entre d'altres. Amb només guitarra i veu, despullarà les cançons d'artificis, interpretant-les com en el moment en què veuen la llum per primera vegada.

Love of Lesbian van començar a tocar la tardor del 1998 a Barcelona i ben aviat, el 1999 The Cure els tria com a teloners de la seva gira. Després dels dos primers treballs en anglès (*Microscopic movies* -1999- i *Is it Fiction?* -2001-) enregistren en castellà *Ungravity* (2003), que els dóna una repercussió que els fa actuar en els festivals de més renom. Editen *Maniobras de escapismo* (2005) i *Cuentos chinos para niños del Japón* (2007) i aconseguen el primer disc d'or amb *1999* (2009). El seu darrer treball és *La noche eterna – Los días no vividos* (2012).

Santi Balmes, veu, guitarra



*gastromusical*  
2012

6<sup>a</sup> edició  
Al Molí de l'Escalà  
1.8.15.21.28  
AGOST



## GERMANS TORRES



La vocació per la cuina de Xavier i Sergi Torres els neix de petits, gràcies a la seva àvia Catalina. Ben aviat van estudiar i treballar a la cuina al restaurant Reno de Barcelona, i Girasol d'Alacant, dues icones de l'alta cuina espanyola.

Després de passar per altres restaurants com l'Akelarre, el Neichel o el Racó de Can Fabes, l'any 2002 es van incorporar com a socis-xef del Rodat de Xàbia. El 2007 van obrir el restaurant Eñe a Sao Paulo i el 2009 n'obren un altre a Rio de Janeiro. Finalment el 2008 van fer realitat el somni d'infantesa i van inaugurar Dos cielos a Barcelona, la seva ciutat natal.

Aquell mateix any el restaurant va aconseguir el premi al millor restaurant de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i el desembre de 2010 van rebre la primera estrella Michelin.

Conèixer bé el producte, buscar el millor i cuinar-lo respectant el seu valor natural i el seu sabor utilitzant la tècnica més precisa són les normes bàsiques a Dos cielos.



*gastromusical*  
**2012**

6<sup>a</sup> edició  
**Al Molí de l'Escala**  
**1.8.15.21.28**  
AGOST



Per a més informació:



**www.comunica.cat**  
OFICINA DE PREMSA I COMUNICACIÓ

---

---



elmoli.delescala



@MoliEscala