

DE LA CUINA AL PIANO



Inclou àudios
en línia

Receptes musicals per a pianistes,
amb estris de cuina i/o *extended techniques*



Imma Santacreu
Tània Parra
Il·lustracions: Carme Solà

Reg. B.4191

EDITORIAL DE MÚSICA
BOILEAU

Provença 287 · 08037 Barcelona (Spain)
Tel.: (+34) 932 155 334 · Fax: (+34) 934 872 080
www.boileau-music.com · boileau boileau-music.com

CONTINGUTS

Introducció	7
Consells d'elaboració de les receptes musicals	8
Alícia de Larrocha, la pianista que viatjava pel món.....	11
DE LA CUINA AL PIANO	13
1. Fem el pastís d'aniversari	16
2. Verdures de colors.....	22
3. Fufu.....	28
4. Libela	34
5. Piano sushi	38
6. Escudella i carn d'olla.....	42
7. Canelons Rossini.....	46
8. Paella marinera	50
9. Hamburguesa de Halloween amb moscatell i castanyes	56
10. Caramels de concert	62
11. Gelat de notes	66
12. Pastissets de mel i festucs	70
13. Macedònia de fruites exòtiques	74
14. Pastís d'aniversari	78
Biografies.....	80

INTRODUCCIÓ

Heu fet mai ritmes i sons amb una cassola, una paella, una cullereta de gelat o un batedor de varetes? Si escoltem amb atenció veurem que la música ens envolta. Inspirant-nos en el nostre entorn més quotidià, us proposem ***De la cuina al piano***, un conte musical pensat per a conjunt de piano. Hi trobareu peces per a 2, 4 i 6 mans al teclat, amb la possibilitat d'incloure fins a 3 o 4 alumnes fent percussions amb estris de cuina, o bé a les cordes de l'arpa del piano, incorporant elements de piano *extended techniques* (tècniques exteses).

L'any 2022 el Conservatori de Música Isaac Albéniz de la Diputació de Girona ens va fer l'encàrrec de compondre una obra per tal d'omplir el buit existent de material pedagògic contemporani per l'aula de conjunt de piano. L'obra que en va sorgir, *L'Univers a tocar*, realitzada conjuntament amb el compositor Hèctor Parra i la poetessa Lola Casas, anava dirigida als alumnes de grau professional de música.

Amb el present llibre, ***De la cuina al piano***, seguint el model i la mateixa filosofia de treball que ens va inspirar en *L'Univers a tocar*, ens adreçem als alumnes de nivell elemental de piano, i amb la possibilitat de ser adaptat per incloure-hi altres instruments, per treballar a les aules de llenguatge musical, i també

com a material per a desenvolupar la improvisació. Així, paraules i conceptes com tallar, pelar, ratllar, bullir, remenar, batre... començaran a formar part de l'imaginari sonor dels alumnes a la recerca de noves textures, sabors i colors musicals.

En aquesta història, els nostres protagonistes, mentre esperen que es faci un pastís d'aniversari al forn, llegeixen el diari de l'àvia Alícia i toquen al piano les receptes «musicals» que havia recollit al llarg de les seves gires per tot el món. Així, els nens interpretaran peces com *Verdures de colors* del Marroc, el *Fufu* d'Àfrica, un *Piano sushi* del Japó, els *Canelons Rossini i castanyes* dels EUA, el *Gelat de notes* del Canadà, la *Macedònia de fruites exòtiques* del Brasil, sense oblidar els plats propis del nostre país, com l'*Escudella i carn d'olla* i l'especialitat de la àvia Alícia, la *Paella marinera!*

En el nostre imaginari, i sense basar-nos en fets reals, hem pres com a model la pianista catalana i internacional Alícia de Larrocha, referent de tota una escola pianística, amb la voluntat de fer-la conèixer i aproximar-la als pianistes més menuts.

**Imma Santacreu
Tània Parra**



Alicia de Larrocha (1923-2009) va ser una de les pianistes més importants del segle XX, referència internacional del piano per la seva tècnica i sensibilitat. Va actuar a les principals sales del món i va obtenir diversos premis Grammy.

ALÍCIA DE LARROCHA, LA PIANISTA QUE VIATJAVA PEL MÓN

Quan l'Alícia era petita, li agradava jugar a cuinetes amb les seves germanes, però el que més l'apassionava era tocar el piano. Ho feia des que tenia només quatre anys!

Va ser mare d'un nen, Joan Francisc, i d'una nena, Alícia, que soc jo. I va tenir una única neta, la Clàudia.

Li hauria agradat poder cuinar més sovint, però sempre estava estudiant, viatjant o oferint concerts arreu del món, i el temps se li escapava de les mans. A més, quan era a casa entre viatge i viatge, al meu pare no li feia gaire gràcia que es posés a cuinar, per por que es pogués tallar o cremar algun dit. Cal pensar que, sent pianista, les mans eren la seva eina de treball més valuosa! Tot i això, de tant en tant es posava el davantal i ens preparava algun plat, mentre el meu pare patia en silenci... Ha, ha, ha! També, quan era als Estats Units, de vegades cuinava per als seus amics americans un arròs «tipus paella» que feia les delícies de tothom.

Li agradava demanar receptes a familiars i amics, amb la il·lusió de poder-les fer algun dia, tot i que, malauradament, la manca de temps sovint no li ho permetia.

Això sí, gaudia molt menjant. Entre els seus plats preferits hi havia, en primer lloc, l'escudella i carn d'olla. També li encantaven els flamets, la xocolata, la nata, el pa amb tomàquet amb pernil, el fricandó, els arrossos i les sopes...

I per acabar, us explicaré un fet divertit: quan anava als restaurants, per evitar que li caigués el tovalló a terra se'l subjectava a la faldilla o als pantalons. Però, en acabar de menjar i marxar, sovint s'oblidava que encara el duia enganxat. Així, sense adonar-se'n, va acabar reunint tota una col·lecció de tovallons!

Amb tot el meu afecte,

Alicia Torra
filla d'Alícia de Larrocha

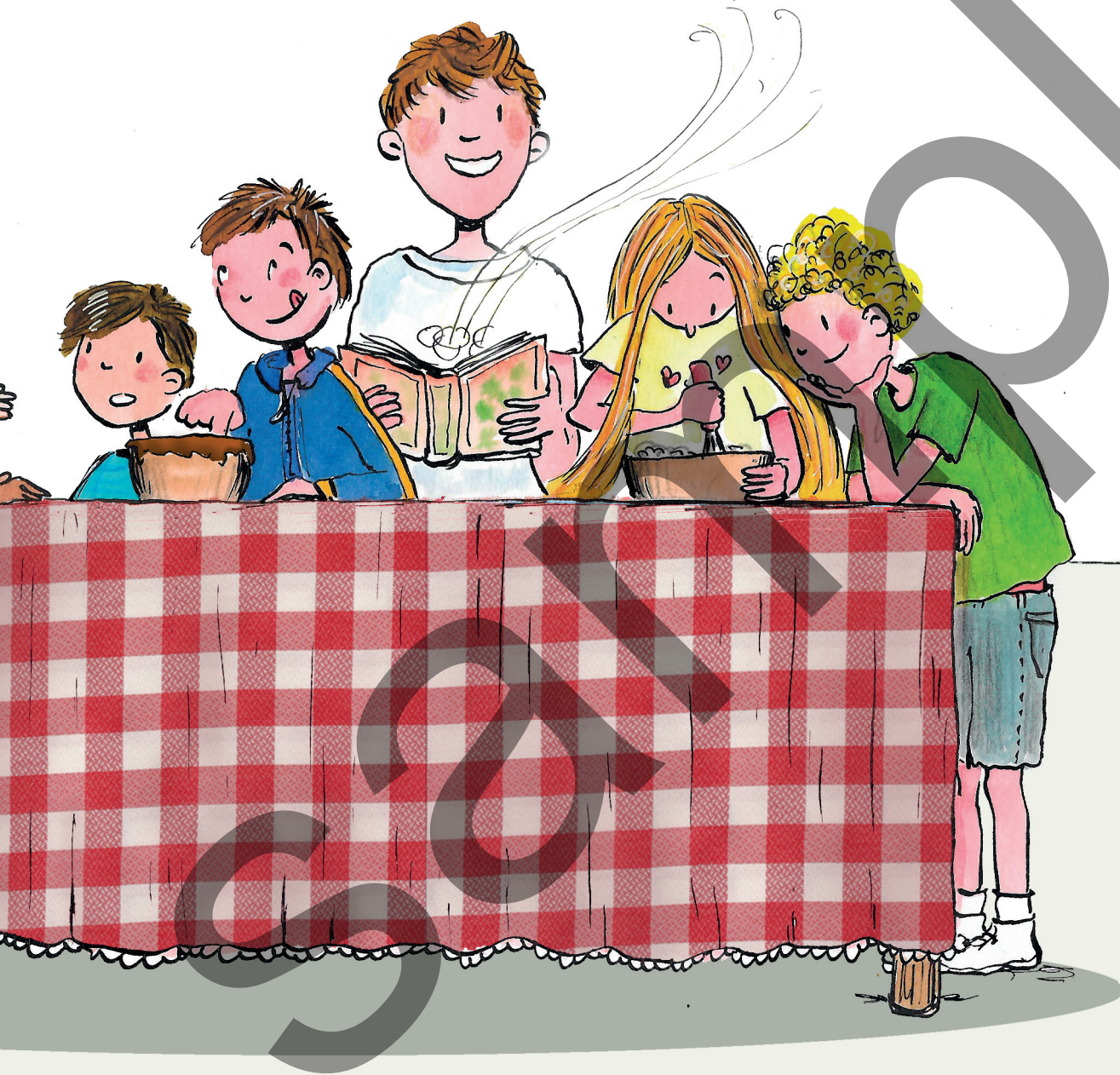
Avui és un dia molt especial. En Marc fa 10 anys i amb els seus cosins i amics s'han reunit a casa dels avis per celebrar-ho. Com que els agrada molt cuinar, els han encarregat una missió: fer el pastís d'aniversari. Tot un repte! A veure si els queda bo...

—6 ous, 300g de mantega, 400g de xocolata —llegeix del llibre de receptes en Martí.
—Pau! —exclama la Kézé— no llepis la xocolata, que és per al pastís! Marc, treu la mà, que t'he vist!
—És que està molt bona! —responen en Marc i en Pau llepant-se els dits— Només un trosset...
—NO! ÉS PER AL PASTÍS! —exclamen tots els altres.
—Vinga, va, que continuo llegint —diu en Martí— 350g de sucre, 250g de farina i un sobre de llevat... Royal.
—I ara a remenar! —els anima en Guillem després d'haver afegit el darrer ingredient.
—M'ho deixeu fer a mi? —pregunta la Katrine.







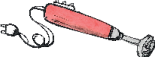
La Katrine comença a batre els ingredients amb energia, i tots els altres nens, que amb l'emoció de la celebració no poden parar quietos, juguen a fer sons amb culleres i pots. Contagiats pel ritme, en Marc i en Kaito s'asseuen al piano, que a casa els avis és just al costat de la cuina.

Reconeixeu la cançó?






1. FEM EL PASTÍS D'ANIVERSARI

Ingredients i estris de cuina


-  • Quadern que representi el diari de l'àvia Alícia.
-  • Estris de cuina diversos (cassoles, paelles, culleres de fusta, batedora manual, etc.), tants elements com músics tingueu.
-  • 3 gots de iogurt de vidre o gotets amb aigua afinats amb les notes Mi 3, Fa 3, Sol 3.
-  • Cullereta de postres.
-  • Batedora elèctrica.

Tècniques d'elaboració

-  • Toqueu havent diposat el diari de l'àvia sobre les cordes greus del piano.
-  • Colpegeu els pots i les olles amb culleres de fusta i altres estris de cuina.
-  • Colpegeu els gots de iogurt de vidre o gotets amb aigua amb una cullereta de postre.

Juganer

attacca



P1 $\frac{2}{4}$

P2 $\frac{2}{4}$

P3 $\frac{2}{4}$

P4 $\frac{2}{4}$

Primo $\frac{2}{4}$

Secondo $\frac{2}{4}$

Terzo $\frac{2}{4}$

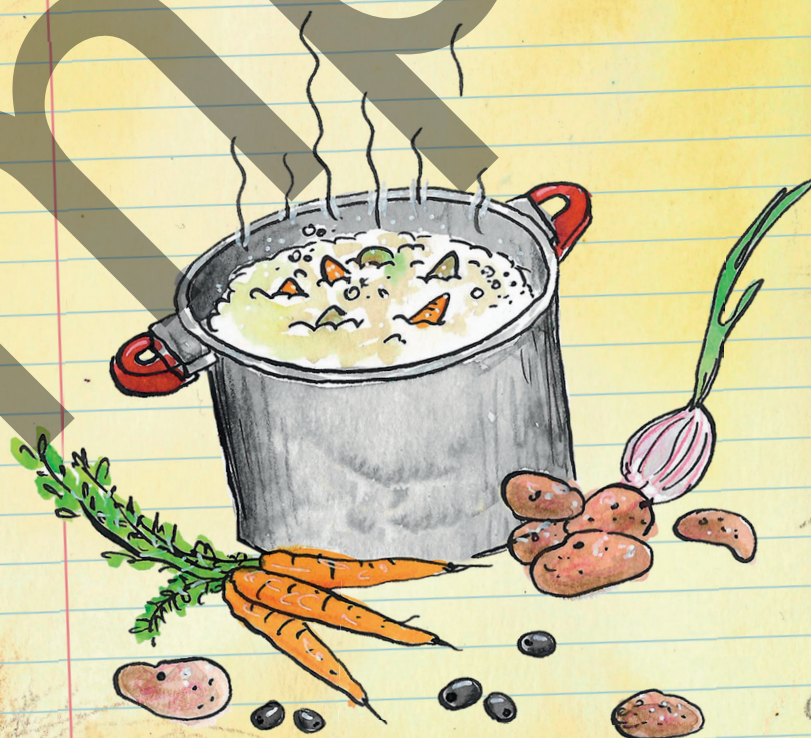
mf



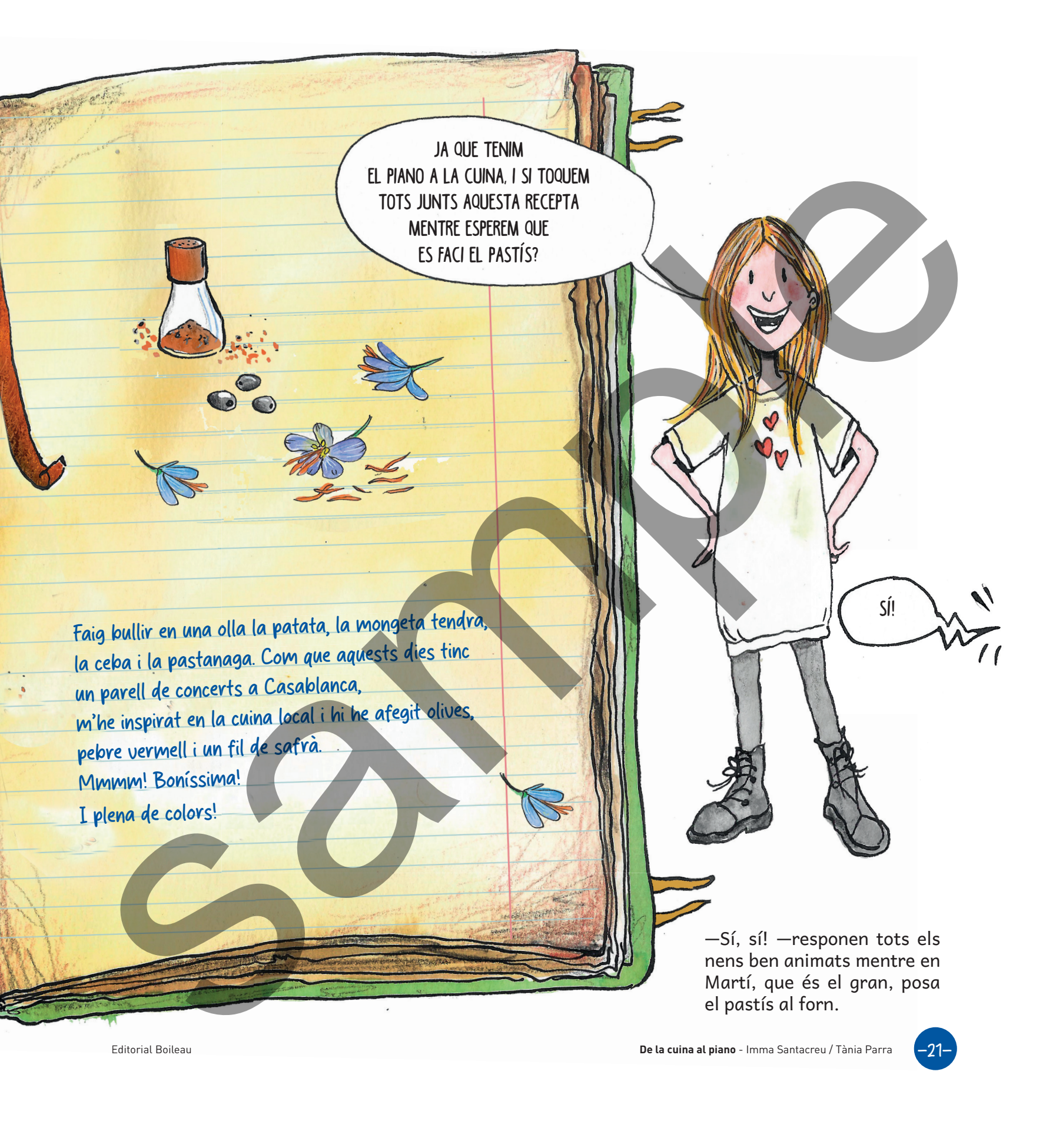
Sí!!!

gira africana el marroc

Quan tallo la ceba sempre ploro i recordo els plats de verdura que em feia la mare quan era petita. Abans la trobava ben avorrida, però ara que viatjo tant és un dels plats que em ve més de gust.



Sí!!!!!!



JA QUE TENIM
EL PIANO A LA CUINA, I SI TOQUEM
TOTS JUNTS AQUESTA RECEPTA
MENTRE ESPEREM QUE
ES FACI EL PASTÍS?

Faig bullir en una olla la patata, la mongeta tendra,
la ceba i la pastanaga. Com que aquests dies tinc
un parell de concerts a Casablanca,
m'he inspirat en la cuina local i hi he afegit olives,
pebre vermell i un fil de safrà.
Mmmm! Boníssima!
I plena de colors!

SÍ!

—Sí, sí! —responen tots els
nens ben animats mentre en
Martí, que és el gran, posa
el pastís al forn.

BIOGRAFIES



IMMA SANTACREU

Pianista nascuda a Barcelona el 1974. Professora titular de piano i responsable de l'àrea d'improvisació del Conservatoire Henri Dutilleux de Maisons-Alfort (París) i al Curs Internacional de Música Pirineos Junior de Canfranc. Ha tocat en escenes internacionals com l'Akademie der Künste de Berlín, l'Institut Cervantes de París o el Palau de la Música Catalana. Col·labora regularment amb el compositor Hèctor Parra: grabació del CD *L'Aube assaillie* (Ars Harmonica 2006), els enregistraments per a Radio France de *Stimmen* (finalista del Prix Europa 2012) i *Le paon rose*, amb l'escriptora Kaouther Adimi, de *Life after architecture-Love* (obra/enregistrament vídeo pel FRAC d'Orleans) i del cicle pianístic *Constellations*. Junts col·laboren amb el dramaturg Guy Régis Jr. i l'artista plàstic Charlie Aubry a la Vila Mèdici / Académie de France de Roma. És coautora del recull *L'Univers a tocar* (Ed. Boileau, 2022).

www.immasantacreu.fr



TÀNIA PARRA

Pianista i deixeble dels mestres Maria Jesús Crespo i Peter Bithell, exerceix la seva tasca pedagògica com a professora de piano i de l'Aula de Conjunt de pianos de l'Escola i Conservatori de Música Isaac Albéniz de la Diputació de Girona. Ha publicat nombrosos llibres d'iniciació pianística. La seva col·lecció de *Contes al piano*, interpretats arreu i publicats per Editorial Boileau, proposen una aproximació a l'instrument basada en l'exploració sonora i el gest pianístic, perquè els petits pianistes aprenguin a expressar-se musicalment a través d'aquest màgic instrument.



CARME SOLÀ

Va combinar els estudis de filologia catalana a la Universitat de Barcelona amb els d'il·lustració de contes infantils a l'Escola Professional per a la Dona, de la qual guarda un record inesborrable que ha quedat al calaix de les bones decisions de la vida. Professora, traductora i correctora de català, el dibuix l'ha ajudat a mantenir una guspira acolorida en el dia a dia, una cosa així com combinar la fotografia en blanc i negre amb la de tot color. Com a il·lustradora té més de 60 títols publicats entre contes, llibres de text i manuals de música (guitarra, piano, acordió diatònic). A Boileau ha col·laborat en diversos manuals així com en l'obra *Viatge a un Món Màgic*, de Jaume Torrents. De la Tània Parra hi ha il·lustrat els llibres *Contes al piano* (2011), *Salta, saltiró* (2013) i *Un viatge imprevis* (2016). L'encàrrec del present llibre, *De la cuina al piano*, de l'Imma Santacreu i la Tània, l'ha omplert d'alegria.