



FILMY ŚWIATA W POLSCE • POLSKIE FILMY W ŚWIECIE  
WORLD CINEMA IN POLAND • POLISH CINEMA IN THE WORLD  
CINE MUNDIAL EN POLONIA • CINE POLACO EN EL MUNDO

**Agencja Promocji Mañana**

Chełmska 21, 00-724 Warszawa, Polska  
t/f +48 22 851 10 97, manana@manana.pl

# 18 spotkań przy stole

(18 comidas)

**W KINACH**  
**OD 28 CZERWCA**

Dystrybucja w Polsce  
**AP Mañana**



reżyseria: Jorge Coira  
scenariusz: Jorge Coira, Araceli Gonda, Diego Ameixeiras  
zdjęcia: Brand Ferro  
montaż: Jorge Coira  
obsada: Luis Tosar (Edu), Cristina Brondo (Nuria), Sergio Peris-Mencheta (Sergio), Fede Pérez (Tuto), Esperanza Pedreño (Sol), Pedro Alonso (Vladimir Torres), Camila Bossa (Ana), Milan Tociński (Spasek)  
Iván Laxe, Piti Sanz  
muzyka: Hugo Castro Fau, Farruco Castromán, Fernanda Del Nido, Luis Tosar  
produkcja: Tic Tac Producciones, ZircoZine, Lagarto Cine  
kraj produkcji: Hiszpania, Argentyna  
rok produkcji: 2010  
wersja językowa: hiszpańska, galisyjska, angielska, macedońska (napisy polskie)  
czas trwania: 107 min.  
nagrody i festiwale:

**MFF Taormina 2010** – Nagroda dla Najlepszego Reżysera  
**MFF Ourense 2010** – Nagroda Publiczności, Nagroda Specjalna Jury dla Najlepszego Filmu  
**Biennale Kina Hiszpańskiego Annecy 2011** – Nagroda Specjalna Jury  
**MFF Cartagena de Indias 2011** – Konkurs Główny  
**MFF Guadalajara 2011**  
**Festiwal Kina Hiszpańskiego w Londynie 2011**  
**MFF Festroia 2011**  
**MFF Helsinki 2012**  
**Festiwal Filmowy w Cork 2012**  
**Tydzień Kina Hiszpańskiego w Clermont-Ferrand 2012**  
**13. Tydzień Kina Hiszpańskiego** – Współczesne Kino Galisyjskie



FILMY ŚWIATA W POLSCE • POLSKIE FILMY W ŚWIECIE  
WORLD CINEMA IN POLAND • POLISH CINEMA IN THE WORLD  
CINE MUNDIAL EN POLONIA • CINE POLACO EN EL MUNDO

Agencja Promocji Mañana

Chełmska 21, 00-724 Warszawa, Polska

t/f +48 22 851 10 97, manana@manana.pl

## SYNOPSIS

*Uliczny muzyk usiłujący odzyskać straconą miłość, dwóch skacowanych przyjaciół przy śniadaniu, aktor gotujący dla ukochanej, która nigdy nie przychodzi, dwóch kochanków ukrywających się przed światem, kucharka marząca o karierze piosenkarki, zagubiony Macedończyk, starsi państwo, którym jedzenie zastępuje miłosne słowa...*

*Jeden dzień, 6 śniadań, 6 obiadów, 6 kolacji i 6 historii starych i nowych miłości: tych szczęśliwych, tych, którym nie daje się szansy oraz tych, które już wygasły. Układanka z uczuć wielu różnych postaci, które łączy jeden cel: szczęście.*



**18 SPOTKAŃ PRZY STOLE** to kulinarna podróż po hiszpańskiej Galicji, krainie owoców morza i folkowej muzyki o celtyckich korzeniach. Zrealizowany na ulicach i we wnętrzach magicznego **Santiago de Compostela** z plejadą hiszpańskich aktorów, m.in. **Luisem Tosarem** (*Nawet deszcz, Poniedziałki w słońcu*), **Cristiną Brondo** (*Smak życia*) oraz **Sergio Peris-Menchetą** (*Rodzina Borgiów*), łączy w jedną kilka historii o życiu, miłości i... jedzeniu.

Punktem wyjścia projektu był scenariusz stworzony przez reżysera – Jorge Coirę – we współpracy z Araceli Gondą i Diego Ameixeiras, ale zamiarem twórców od początku były improwizacje na bazie tekstu. **Film nakręcono w 9 dni**, podczas których **25 aktorów** odgrywało sceny ze scenariusza. Rezultatem było **90 godzin kontrolowanej improwizacji**, opartej głównie na dialogach, z których sam reżyser zmontował finalną wersję obrazu. Konstrukcją przypominające filmy Roberta Altmana **18 SPOTKAŃ PRZY STOLE** znanym i ograny sytuacjom dodaje świeżości, a jedzenie przygotowywane w różnych sceneriach jest tu jedynie pretekstem do prezentacji ludzkich emocji, które na ekranie wypadają niezwykle naturalnie i szczerze.

Całości dopełniają wspaniałe zdjęcia Branda Ferro ukazujące skompane w słońcu Santiago de Compostela oraz bardzo dobra **ścieżka dźwiękowa autorstwa galisyjczyka Piti Sanza, w wykonaniu Luisa Tosara.**

Pokazywany premierowo w ramach **13. edycji Tygodnia Kina Hiszpańskiego** film wzbudził niemało emocji, a pokazy odbyły się przy pełnych salach.



FILMY ŚWIATA W POLSCE • POLSKIE FILMY W ŚWIECIE  
WORLD CINEMA IN POLAND • POLISH CINEMA IN THE WORLD  
CINE MUNDIAL EN POLONIA • CINE POLACO EN EL MUNDO

Agencja Promocji Mañana

Chełmska 21, 00-724 Warszawa, Polska  
t/f +48 22 851 10 97, manana@manana.pl

## Galicja i jej kuchnia

Galicja (wym. galisja) to jedna ze wspólnot autonomicznych Hiszpanii, wciśnięta w północno-zachodni róg półwyspu Iberyjskiego, na północ od Portugalii. Jej krajobraz, klimat, a nawet muzyka Galicji bardziej przypominają jednak zamorską Irlandię. Rodacy z innych regionów żartują, że nieodzownym elementem każdego *gallego* są kalosze, wełniane szaliki i parasolki, a w dodatku są oni małomówni, zamknięci w sobie, przesądni i kapryśni jak galisyjska pogoda. Stolicą regionu jest Santiago de Compostela, niezwykle urody i magii średniowieczne miasto słynące z sanktuarium św. Jakuba, cel pielgrzymów z całego świata i szlaków pielgrzymkowych, łączących się w tzw. Drogę Św. Jakuba (Camino de Santiago), prowadzących z terenów całej Europy. Galicja może być jednak dumna ze swojej niezwykle kulinarnej tradycji, obfitującej w wyśmienite dania warzywne oraz ogromne bogactwo ryb i owoców morza.



Tekst z : <http://www.hiszpania-portal.pl/kuchnia/kuchnia-galicji.html>

“Hiszpańska Galicja jest regionem słabo uprzemysłowionym, położonym na w mało przyjaznym klimatycznie regionie Półwyspu Iberyjskiego. Ciężko doświadczeni przez los mieszkańcy byli najczęściej skazywani na wybór pomiędzy trzema rodzajami poszukiwania źródeł utrzymania. Było to rolnictwo na przekazywanych z pokolenia na pokolenie małych, nie mających nawet jednego hektara działkach, morskie rybołówstwo lub emigracja. W przypadku pierwszych dwóch wyborów odzwierciedla to najlepiej **charakterystyczna kuchnia galisyjska, pełna wyśmienitych dań warzwywnych oraz niezliczonych dobrodziejstw Atlantyku.** (...) Nie zaskakuje również fakt, że rodowici Galisyjczycy łowią prawie sto gatunków ryb oraz drugie tyle przeróżnych odmian mięczaków i skorupiaków. Strome tarasy brzegów rzek Miño oraz Sil obsadzone są winoroślą dostarczającą niespotykanych nigdzie indziej aromatycznych win wybornie łączących się z wybornymi potrawami tutejszej kuchni. Tak więc przynajmniej w kwestii kulinarnej życie w Galicji wydaje się być radosne i przysparza jej mieszkańcom wiele powodów do dumy.



FILMY ŚWIATA W POLSCE • POLSKIE FILMY W ŚWIECIE  
WORLD CINEMA IN POLAND • POLISH CINEMA IN THE WORLD  
CINE MUNDIAL EN POLONIA • CINE POLACO EN EL MUNDO

Agencja Promocji Mañana

Chełmska 21, 00-724 Warszawa, Polska

t/f +48 22 851 10 97, manana@manana.pl

O dziwo, przynajmniej jeśli chodzi o galisyjską kuchnię śródłudową **można w niej znaleźć wiele podobieństwo naszej polskiej**. Wielkim uznaniem w całej Hiszpanii cieszą się uprawiane tutaj odmiany ziemniaków. W Galicji podaje się je praktycznie tylko w formie gotowanej, co pozwala doskonale wydobyć ich unikalny smak. Innym popularnym warzywem kojarzonym przeze mnie z obydwoma kuchniami jest kapusta, bez której nie byłoby tamtejszego "kapuśniaka" zwanego *caldo gallego*). **Typowym daniem jednogarnkowym w Hiszpanii jest cocido, tutaj przygotowywane w najłagodniejszej i najmniej pikantnej formie**. W skład *cocido gallego* wchodzi ciecierzycza, wołowina, wieprzowina, liście rzepy lub kapusta, ziemniaki oraz chorizo. Na galisyjskich polach znajdziemy w większości uprawy fasoli, sałaty, pomidorów, buraków, cebuli oraz dyni. (...) **Wielkim uznaniem cieszy się również galisyjska wołowina oraz wyśmienite przetwory mleczne takie jak krótko dojrzewający, formowany w stożkowate kształty, łagodny i miękki ser żółty o nazwie *tetilla***. Galicja słynie z wypiekanych na rumiany kolor **pierogów empanadas gallegas** (w zasadzie jest to jeden wielki pieróg, krojony przed spożyciem na mniejsze kawałki). Jako nadzienie używa się wielu apetycznych miejscowych farszy (mięśnych, rybnych, warzywnych oraz ze skorupiaków i mięczaków). (...)

Najwspanialszy świat kuchni galisyjskiej tworzy bogactwo wód ogromnego wybrzeża tej wspólnoty autonomicznej. **Prawdziwą gwiazdą w menu restauracji jest gotowana ośmiornica** podana z ziemniakami, zroszona oliwą z oliwek i przyprawiona pimentonem. (...) **Omułki tzw. mejillones są wyjątkowo popularnym daniem w Hiszpanii, spożywanym głównie w porze śniadania lub kolacji**. *Mejillones en escabeche* to omułki marynowane w sosie do którego używa się oliwy, octu winnego, mieszanki słodkiego i pikantnego pimentonu, liścia laurowego oraz pieprzu. (...) Późną jesienią i zimą, w czasie odpływów na plażach pojawiają się grupki ludzi z wiadrami w skupieniu poszukujących małży o nazwie *navajas*. (...) Wspaniale smakują pieczone lub gotowane, skropione dodatkowo sokiem z cytryny. Inne **cenione w kuchni galisyjskiej małże to *vieiras*, których muszelki są symbolem pielgrzymek do grobu św. Jakuba w Santiago de Compostela (Camino de Santiago)**. W nowoczesnej kuchni hiszpańskiej łączy się je najczęściej z purée lub grzybami oraz białym winem. Galisyjscy ludzie morza słyną również z hodowli ostryg, oraz zbierania alg, które tutejsi rolnicy wykorzystują również jako doskonały nawóz do użyźniania pól uprawnych. Nadejście zimy oznacza okres wzmożonej pracy dla miejscowych *percebeiros*. Przytwierdzone do niebezpiecznie ostrych ścian skalnych ***paque* (hiszp. *percebes*)** są zrywane w pośpiechu lecz ze szczególną starannością. **To wyjątkowo drogi przysmak trafiający do kuchni dobrych restauracji**, stąd nieraz skłonni są ryzykować bycie silnie uderzonym zdradliwymi falami oceanu. Wśród morskich skorupiaków cenną zdobyczą są langusty. Gastronomicznym kuriozum jest połączenie ich z czekoladowo-wrzywnym sosem w potrawie *langosta con chocolate*.

Miejscowa gastronomia nie może obyć się bez pysznych słodkości. **Deser pielgrzymia przybyłego do Santiago de Compostela nie może obyć się bez kawałka migdałowego ciasta *tarta de santiago***. Cukiernie w tym mieście prześcigają się w zawartości migdałów w innym wypieku jakim jest *tarta de apostól* (najsłodsze stanowią około 50% całkowitej wagi produktu). Jeśli czujemy się wyczerpani długą wędrówką lub zziębnięci jesienną aurą na nogi postawi nas łyk gorącej, rozpuszczalnej *chocolate a la taza*."

-----  
Materiały prasowe:

<ftp.manana.pl>

login i hasło: manana