Trouvé sur www.besnard-javaudin.net

 $\underline{\underline{Video\ disponible}}\ \ en\ \ \underline{\underline{http://youtu.be/6YgNIq96RcA}}$

| | - | _ | | | | |
|-----------------|-----------|-------|----------|--------|--------|---|
| Referencias v f | echas : - | repor | taie sin | duda d | e 2011 | 1 |

| Apellido / Clase : | - | -/+ | + | | |
|--|---|-----|----------|--|--|
| fragmento de un programa de TVE, cadena pública la uno | | | | | |
| Voz en off: Ángel León fue pescador antes que cocinero, en su carta sólo hay | | | | | |
| pescado, y pescados más bien humildes. (plano sacado en una cocina de | | | | | |
| restaurante, se ve al cocinero preparando ingredientes, primerísimo plano de | | | | | |
| pescados) | | | À | | |
| Voz en off: Su principal aportación ha sido incorporar plancton marino a sus | | | | | |
| platos. (primer plano de manos que llenan bolsas de plásticos con carne de | | | and a | | |
| pescado, plano de un cocinero trabajando) | | | | | |
| Voz en off: Primero intentó extraerlo del mar, pero finalmente lo cultiva en un | | | | | |
| huerto marino. (plano general de la cocina con el equipo de cocinero trabajando, | | | | | |
| primerísimos planos de manos cortando pedazos de pescado) | | | | | |
| Voz en off: Consigue una pasta que después utiliza en sus creaciones (<i>plano del</i> | | | | | |
| cocinero Ángel León y de una cocinera hablando, plano de la cocina en plena | | | | | |
| actividad.) | | | | | |
| Comentarios de Ángel León: Esto que ves aquí va a ser un poco el que va a | | | | | |
| potenciar ese esa falta de sabor que tiene este pescado, y es el plancton ¿no?, | | | | | |
| creo que es nuestro garum ¿no? para hacer que las cosas se iban poniendo y lo | | | | | |
| echaríamos sobre una huevas que fusionamos en wasabi este pescado lo | | | | | |
| marineamos dentro de este plancton, y lo que hacemos es meterle unos arbustos | | | | | |
| salinos que se llaman salicornias, puede recordar a una especie de espárrago marino | | | | | |
| (primer plano de las manos del cocinero que prepara un plato, primerísimos | | | | | |
| planos de la preparación muy meticulosa.) | | | | | |
| Voz en off: Hay ya muchas empresas en España que se dedican al turismo | | | | | |
| gastronómico. (planos de la costa, del litoral, de turistas al lado de estatuas y de | | | | | |
| calles en San Sebastián.) | | | | | |
| Voz en off: Una propuesta clásica es la ruta de tapas o de pinchos. (plano de | | | | | |
| turistas que entran en un bar de tapas, se ve al camarero que propone las | | | | | |
| diferentes especialidades de la casa.) | | | | | |
| Voz del camarero: Cojáis lo que queráis, me enseñáis y si os queréis sentar | | | | | |
| también lo podéis hacer. Voz del guía : ¡Vale! Explícales un poquito qué es lo que | | | | | |
| pueden ver en la barra, para que lo sepan Voz del camarero: ¡Venga, perfecto! | | | | | |
| Todo lo que tienen aquí, todos son pinchos fríos, algunos se pueden calentar y otros | | | | | |
| no. Tienes un poco de todo, tienes pescado, tienes mariscos, tienes fritos, tienes | | | | | |
| jamón, tortilla, tienes un poco de todo, puedes elegir lo que tú quieras. | | | | | |
| (primerísimos planos de las diferentes especialidades) | | | | | |
| Voz en off: Este grupo en el que hay americanos, holandeses y australianos se | | | | | |
| dispone a recorrer algunos bares de la parte vieja de San Sebastián. (plano de la | | | | | |
| | | | | | |
| gente que sale de un bar y va paseándose por las calles peatonales.) Entrevista (traducida) a Rina Spyron, turista de FFIII. Ésta es mi primera yez | | | | | |
| Entrevista (traducida) a Rina Spyron, turista de EEUU: Ésta es mi primera vez en España, tengo un restaurante en Ohio, en Estados Unidos, que es de dónde soy, | | | | | |
| he oído mucho hablar de los Chefs de aquí y de San Sebastián así que queríamos | | | | | |
| probar a visitar España. | | | | | |
| | | | <u> </u> | | |
| Comprensión / descripción= /14 – Lengua = /6 | | | 20 | | |

Giros interesantes – muletillas orales

<u>Voz en off:</u> Ángel León fue pescador antes que cocinero, en su carta sólo hay pescado, y pescados más bien humildes. (plano sacado en una cocina de restaurante, se ve al cocinero preparando ingredientes, primerísimo plano de pescados)

<u>Voz en off:</u> Su principal aportación ha sido incorporar plancton marino a sus platos. (primer plano de manos que llenan bolsas de plásticos con carne de pescado, plano de un cocinero trabajando)

Voz en off: Primero intentó **extraerlo** del mar, pero finalmente lo cultiva en **un huerto marino**. (plano general de la cocina con el equipo de cocinero trabajando, primerísimos planos de manos cortando pedazos de pescado)

<u>Voz en off:</u>. Consigue una pasta que después utiliza en sus creaciones (plano del cocinero Ángel León y de una cocinera hablando, plano de la cocina en plena actividad.)

Comentarios de Ángel León: Esto que ves aquí va a ser un poco el que va a potenciar ese ... esa falta de sabor que tiene este pescado, y es el plancton ¿no?, creo que es nuestro garum ¿no? para hacer que las cosas se iban poniendo y lo

echaríamos sobre una huevas que fusionamos en wasabi ... este pescado lo marineamos dentro de este plancton, y lo que hacemos es meterle unos arbustos salinos que se llaman salicornias, puede recordar a una especie de espárrago marino ... (primer plano de las manos del cocinero que prepara un plato, primerísimos planos de la preparación muy meticulosa.)

<u>Voz en off:</u>. Hay ya muchas empresas en España que se dedican al turismo gastronómico. (planos de la costa, del litoral, de turistas al lado de estatuas y de calles en San Sebastián.)

<u>Voz en off:</u>. Una propuesta clásica es la ruta de tapas o de pinchos. (plano de turistas que entran en un bar de tapas, se ve al camarero que propone las diferentes especialidades de la casa.)

<u>Voz del camarero</u>: Cojáis lo que queráis, me enseñáis y si os queréis sentar también lo podéis hacer. <u>Voz del guía</u>: ¡Vale! Explícales un poquito qué es lo que pueden ver en la barra, para que lo sepan ... <u>Voz del camarero</u>: ¡Venga, perfecto! Todo lo que tienen aquí, todos son pinchos fríos, algunos se pueden calentar y otros no. Tienes un poco de todo, tienes pescado, tienes mariscos, tienes fritos, tienes jamón, tortilla, tienes un poco de todo, puedes elegir lo que tú quieras. (*primerísimos planos de las diferentes especialidades*)

Voz en off: Este grupo en el que hay americanos, holandeses y australianos se dispone a recorrer algunos bares de la parte vieja de San Sebastián. (plano de la gente que sale de un bar y va paseándose por las calles peatonales.)

Entrevista (traducida) a Rina Spyron, turista de EEUU: Ésta es mi primera vez en España, tengo un restaurante en Ohio, en Estados Unidos, que es de dónde soy, he oído mucho hablar de los Chefs de aquí y de San Sebastián así que queríamos probar a visitar España.