

Heroïnes de l'entrebancar-se

CESC MARTÍNEZ

En cinc dies s'han pogut veure tot tipus d'espectacles de pallasos i, doncs, de concepcions de l'humor.

Tantes com dones: de l'energia a les formes estilitzades, de l'histrionisme a la sensibilitat extrema, sempre amb punts en comú: temes domèstics i de vida diària, la preocupació pel cos... Temes diferents de l'humor fet per homes, igualment universals. Nola Rae, la pallasa més veterana d'aquesta edició del festival, va representar el seu *Elisabeth, the Last Stand*: la reina Elisabet I d'Anglaterra s'apareix en somnis a una velleta que recrea el personatge de la monarca. Al final de tot, una bellíssima representació de la mort a través d'un mar fictici que cobreix el menjador de la dona.

Una nit abans, havia actuat Gardi Hutter, una artista que ha aconseguit aplegar 36 quilos de crítiques en les seves gires per tot el món. *Jeanne d'Arppo*, el seu primer espectacle, és el que va oferir al Teatre Comunal d'Andorra la Vella. Aquest muntatge, el va estrenar fa 24 anys, és hilarant i precís: una pallasa que, com Joana d'Arc, ha de posar-se els pantalons per fer una feina que tradicionalment era d'homes -el guerrer i el pallaso-; és una bugadera enorme que surt victoriosa del fracàs gràcies a l'humor. Com diu la mateixa Hutter: "El pallaso és l'heroi de l'entrebancar-se".

Pepa Plana, coinventora i directora del Festival Internacional de Pallasos d'Andorra, pensa que encara és poc habitual trobar dones que fan de pallaso



Nola Rae, la més veterana de les pallasos de l'edició d'enguany

d'ahir al migdia tenia, de fet, aires nocturns. Era *Mamalou*, de Monique Shnyder, un xou en què l'artista desgranava números de caire molt divers. Hi havia circ: destaca l'equilibri sobre quatre molles verticals, tota l'estona en suspens i fent contorsions, i el sensual número del tango, en què, sense deixar de ballar, es va girant el vestit reversible. Les valoracions van ser un pèl eixutes pel que fa a previsions: es va parlar de 3.000 assistents al llarg dels cinc dies de festival, i Pepa Plana va voler destacar sobretot la funció de trobada de professionals, de coneixement mutu i d'intercanvi d'experiències. És cert: l'ambient era de treball i enriquiment, i d'entusiasme, també.

Aquest entusiasme es traslladava a les sessions golfes, en què pallasos novells que havien participat en els tallers que s'havien organitzat amb Gardi Hutter i Nola Rae, van bregar amb el públic. A més, la pallaso Julie Goell va dirigir un combinat d'onze pallasos de tot el món. Representaven diversos tipus de dona: la camperola, la masculina i lletja, la infantil, la dona fatal, l'Eva i la serp, la senyora...

Durant la trobada de professionals l'ambient era de treball i enriquiment, i d'entusiasme

Una altra de les joies d'aquest festival va ser l'actuació, dissabte a la nit, de Marta

Carbayo. Amb *Cantaclown*, Carbayo va portar a escena un espectacle pensat inicialment per al carrer: una successió de

gags que es formen a partir dels objectes que la pallaso va traient de la pitrera al llarg del xou. L'espectacle de clausura

La Fira de Titelles de Lleida impulsa una coordinadora de festivals

Joan Tort
LLEIDA

La Fira de Teatre de Titelles de Lleida va tancar ahir la 16 edició amb un èxit rotund de participació de públic i de satisfacció, tant de programadors com de l'organització i de les mateixes companyies.

El bon temps va permetre multitudinàries representacions en diferents places de la ciutat, mentre es posava el cartell de "no hi ha entrades" en tots els teatres i recintes tancats on hi havia actuacions de titelles. A falta de xi-

fres definitives, l'organització calcula que prop de 25.000 persones han participat de les diferents actuacions, que van començar dijous amb unes 60 representacions de 27 companyies d'arreu del món i que van ser seguides de molt de prop per un centenar de programadors.

Públic infantil

Les representacions més massives van ser les destinades al públic infantil, que eren les que es feien a les places de l'Eix Comercial de la ciutat. També va tenir una gran acollida *Peter Pan*, la nova producció del Centre de Titelles de Lleida, l'impulsor de la Fira, i dirigida per un dels responsables de l'entitat, Joan Andreu Vallvé. El muntatge del txecs Víta Marcik amb *Blancaneus i els set nans* també va reunir centenars de persones, igual que les marionetes

índies del Rajasthan, mentre que *Las tribulaciones de Virginia* de la companyia basca Hermanos Oligor també va rebre els elogis dels programadors.

La Fira de Titelles va servir també per crear la Coordinadora de Fires d'Arts Escèniques, que inicialment inclou les fires de Tàrraga, Sant Sebastià, Manacor, Alcoi, Castella-la Manxa, Castella i Lleó, Leioa, Galícia, Madrid, la Fira del Circ i Aragó. L'objectiu és unir esforços entre festivals en aspectes com la contractació, la promoció i la unificació de criteris entre totes. També van tenir una gran acceptació les activitats paral·leles, com l'exposició *Heroes i déus* de La Caixa, amb 400 titelles de la Xina, la Fira del Llibre de les Arts Escèniques, la d'artesans de titelles i les tertúlies amb creadors, autors i companyies, a més de la implicació d'entitats de la ciutat amb el certamen.

PUBLICITAT

Tel. 93 359 68 89 **GASTRONOMIA** Tel. 93 340 67 68

Alta cuina basco-navarresa

GORRIA. Diputació, 421. Tel. 93 245 11 64. El millor forn de rostits i... peix típic basc.

Alta cuina comarcal i regional

SOLERA GALLEGA. C/ París, 176. Viatge gastronòmic pel nord d'Espanya sense moure's de Barcelona. Aparcament, targetes. Dilluns tancat. Tel. 93 439 90 87.

Cuina catalana i de mercat

VIA VENETO. C/ Ganduxer, 10-12. Tel. 93 200 72 44 i 93 200 70 24.

Cuina i especialitats italianes

LA CUCANYA. Racó de Santa Llúcia. Ctra. Vilanova a Cubelles, km 47. Tel. 93 815 19 34. Cuina italiana. Vilanova i la Geltrú.

Cuina galaico-catalana

CASA DARÍO. Consell de Cent, 256 (centre de l'Eixample). Especialitat en mariscos i peixos. Cuina de mercat. Salons privats. Aparcament. Tels.: 93 453 31 35 i 93 454 76 99.

Cuina penedesenca

SANT JORDI "CA LA KATI". Ctra. de Vilafranca a Pontons, km 8. Tel. 93 899 11 53. Cuina catalana. Sant Martí Sarroca.