



## Bienvenidos a la Cuisine de William Chefpeare

“Chefpeare. Recetas teatrales de William Shakespeare” es un proyecto artístico que trabaja en torno a la producción de espectáculos de humor, versionando recetas de cocina con la insuperable literatura de William Shakespeare.

Sobre el escenario, dos divertidos Chefs acompañados de su carro rodante cocinan las recetas del afamado “William The Chef”, que no es otro que William Shakespeare. Haciendo una analogía entre escribir y cocinar, los chefs presentan platos de una carta shakespeareana que cocinan en vivo, mezclando el universo literario con el gastronómico. Estos elementos, armónicamente fusionados entre sí invitan a los protagonistas a contar una historia inédita y envuelve a los espectadores en una experiencia sensorial y teatral diferente.

Cada espectáculo teatral es además bilingüe (español/inglés), y apto para todo público. El mismo promueve la divulgación de las obras de William Shakespeare de una manera original, entretenida y accesible para todo el mundo con o sin conocimiento del idioma inglés.

Nuestro “*menú teatral*” incluye un canapé de bienvenida, un plato principal y un postre. Cada uno de estos platos versiona una historia diferente de Shakespeare y funciona como una unidad individual dentro del proyecto. Esta alternativa propone la contratación de espectáculos de manera individual o en forma conjunta.

Los espectáculos tienen la versatilidad de poder realizarse tanto en salas de teatros convencionales como en espacios alternativos: patios de escuela, salón de usos múltiples, galpones, auditorios, plazas y espacios abiertos como festivales, ferias y encuentros gastronómicos.

*“Una flamante experiencia sensorial y teatral que invita y atrapa a los espectadores de principio a fin. Chefpeare es una aventura que estimula cada uno de los sentidos de los comensales que se atreven a degustar estos únicos platos teatrales.”<sup>1</sup>*



## CONOCE MAS DE ESTA PROPUESTA

---

<sup>1</sup> “Chefpeare y la receta perfecta” Reseña autoría de la Profesora Silvia Garcia Marchetti. 2021



## PLATO PRINCIPAL:

### **¡Romeo y Julieta a punto Caramelo!**

**Duración: 50 minutos**

Dos divertidos Chefs acompañados de su carro rodante cocinan la receta mas popular de "William The Chef", que no es otro que William Shakespeare. Haciendo una analogía entre escribir y cocinar, les chefs representan las escenas más icónicas de este clásico isabelino.

¿Cómo se cocina un amor como el de Romeo y Julieta? Usando como hilo conductor el proceso de elaborar una pasta italiana, los chefs representan las escenas más icónicas de este clásico isabelino. Ambos chefs desmenuzan los alimentos y desmenuzan a Shakespeare: "100 gramos de Capuleto, 100 gramos de Montesco, 1 joven bohemio, 1 mujer bonita, 1 poco de veneno por aquí, 1 pócima por allá, 1 casamiento fallido, y mucha, mucha sangre".

Con mucho humor, sazón y el calor de esta cocina, ambos chefs desmenuzan los alimentos y desmenuzan a Shakespeare, mezclando el universo literario con el gastronómico. Lo que ellos aún no saben, es que esta combinación mezclará también sus propios mundos, creando algo único e irrepetible: su propia historia de amor.



### **Galardones y reconocimientos**

- 1) Espectáculo seleccionado: "XI FESTIVAL SHAKESPEARE ARGENTINA 2022". CABA
- 2) Mención especial por el Dispositivo Escénico. Fiesta Provincial de Teatro INT 2020.
- 3) Espectáculo seleccionado: "ENCUENTRO REGIONAL DE TEATRO 2021. INT".
- 4) Espectáculo seleccionado: "XXXVI ENCUENTRO ENTRERRIANO DE TEATRO 2021"



## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES**

- ❖ Medidas mínimas para escenario: 4 x 4 mts.
- ❖ Armado escenográfico: 60' Tiempo de desarmado: 30'
- ❖ Raider Técnico: [CLICK AQUI](#)

## **FICHA TÉCNICA**

Dramaturgia: Verónica Peteán, Pedro Peterson

Interpretación: Verónica Peteán, Pedro Peterson

Supervisión en Dirección: Ana Woolf - Jorge Costa

Operación técnica: Nicolas Gassmann

Fotografía, video y diseño gráfico: Nahuel Beade

Vestuario: María Betania Sartore

Objetos Escenográficos: Sergio J. Arjona

Logo e ilustraciones: Eva Cabrera

Entrenamiento vocal: Puente estudio. Prof. Eduardo Figueroa

Producción general: Equipo Chefpeare



**LINK A FOTOS SELECCIONADAS:** [CLICK AQUI](#)

**TRAILER OFICIAL:** [CLICK AQUI](#)

**VIDEO FUNCION COMPLETA:** <https://youtu.be/WuotYtuIN9Q>





## ADEREZOS - INFORMACION ADICIONAL-:

Sobre una receta sólida, se construye una dramaturgia y actuación abierta al juego de par en par. Los protagonistas despliegan una multiplicidad de técnicas y géneros teatrales. Apelan al juego de roles, el humor rítmico, improvisación, gestualidad, picardía e irreverencia para desarrollar las líneas dramáticas. Se presentan momentos musicales acompañados de coreografías, cantos en vivo, destrezas acrobáticas, juegos idiomáticos, títeres y manipulación de objetos, entre otros recursos escénicos contemporáneos.

Todo lo que hay en escena es resignificado por el trabajo de los actores que usan coladores como armaduras, pinches como espadas, frutas y verduras como elementos de interpretación. En relación al vestuario, el diseño y la confección de las chaquetas, gorros, delantales y pantalones de chefs, cuentan con la versatilidad para que los actores, a partir de dobleces y pliegues puedan encarnar la amplia variedad de personajes. La puesta de luces acompaña los diferentes universos de la obra para contribuir al ritmo dinámico y dramático que se expone sobre el escenario.

Los espectáculos tienen la versatilidad de poder realizarse tanto en salas de teatros convencionales como en espacios alternativos: patios de escuela, salón de usos múltiples, galpones, auditorios, plazas y espacios abiertos como festivales, ferias y encuentros gastronómicos, por lo que la planta lumínica será adaptable a las circunstancias de realización.

La producción cuenta con movilidad propia más un sistema de sonido para amplificación, notebook, y set de micrófonos inalámbricos como capital propio. Detalle: [CLICK AQUI](#)

Información sobre dispositivo escénico –Carro cocina rodante-: [CLICK AQUI](#)

### **Prensa y Difusion**

Nota Diario El Litoral Santa Fe: [CLICK AQUI](#)

Prensa Diario UNO Entre Ríos: [CLICK AQUI](#)

Nota El Once Digital: [CLICK AQUI](#)

Critica Licenciada en Teatro UNL -Maria Cecilia Piccioni-: [CLICK AQUI](#)

Ciclo de conversatorios “Charlas en 4 Platos” Centro Intercultural de Lenguas UADER: [CLICK AQUI](#)

Producción general Primer Encuentro Shakespeare de Entre Ríos: [CLICK AQUI](#)

Gira Norte Santafesino 2021 –Avellaneda & Reconquista Sta Fe-: [CLICK AQUI](#)



## **ANTECEDENTES DEL GRUPO**

Equipo Chefpeare nació a inicios de 2018 con el propósito de investigar el acervo histórico cultural legado por William Shakespeare, y cuyo estudio permita la construcción de dramaturgia plurilingüe y de producción de obras teatrales en clave de humor. En 2019 se lanza el proyecto "Chefpeare. Recetas teatrales de William Shakespeare", que se compone un menú de obras teatrales que versionan los clásicos mas importantes del bardo inglés.

El espectáculo Romeo y Julieta a punto caramelo! ha sido representado en más de 100 oportunidades, a lo largo y ancho de la Provincia de Entre Ríos, la Región. Adultos, adolescentes e infancias, docentes, estudiantes de idiomas, han valorado inmensamente la propuesta destacándola por su creatividad, ingenio, versatilidad, y su contenido educativo.

El grupo ha multiplicado su trabajo logrando establecer vínculos con instituciones académicas de nivel superior y Universidades, en pos de llevar adelante diversas actividades artístico-pedagógicas con eje en los idiomas, proyectos de extensión, seminarios, festivales y eventos socio-culturales.

Desde el 2022, Equipo Chepeare organiza el "Encuentro Shakespeare en Entre Ríos" (E.S.E.) ciclo de espectáculos y actividades pedagógicas en relación al universo shakespereano.



## **SÍNTESIS BIO DEL ELENCO**

Verónica Peteán es actriz, profesora de inglés egresada del I.S.P N°8 Almirante G. Brown, Santa Fe e instructora de Ashtanga Yoga. Como actriz en "Rutinas de Humor" (2022), "Romance en Av. Ramírez" (2021), actriz y dramaturga en "Chefpeare Recetas teatrales de William Shakespeare" (2019), actriz en "Plan B o la deconstrucción del artefacto" (2018), "Casa Bardo" (2018), "Cantata de tierra y mar" (2017), titiritera en "Beso de Mariposa" (2017-2020) teatro lambe lambe. Directora en "Pis" (2017). Cantante en murga "Las Damajuanas" (2017-2019). Organiza el "Encuentro Shakespeare Entre Ríos" desde el 2022.

Pedro Peterson es abogado graduado de la Universidad Católica Argentina (UCA) 2012. Estudiante de la Tecnicatura en Gestión Cultural –Facultad de Ciencias de la Educación, Universidad Nacional de Entre Ríos (FCEdU –UNER) 2018. Actor, gestor cultural en formación, y encargado de proyectos de base creativa. Se desempeña en el plano artístico realizando interpretaciones en teatro, spots publicitarios, miniseries web y cortometrajes, trabajos de dirección, codirección teatral, y dramaturgia.

Actor y dramaturgo en "Chefpeare, recetas teatrales de William Shakespeare" (2019-Actualidad). Actor en "Rutinas de Humor" (2022), "Romance en Av. Ramírez" (2021), "Plan B o la deconstrucción del artefacto" (2018), "Casa Bardo" (2018), "Cantata de tierra y mar" (2017), "Maldita Justicia" (2014-2016). Director y actor en "Los Perinola", compañía de improvisación teatral (2013-2018). Gestor y productor de "Entreverarte" (2014-2017), "Teatro en la cortada" (2021 - Actualidad), "Encuentro Shakespeare Entre Ríos" (2022 - Actualidad)



## Contacto y Redes sociales

Sitio Web Oficial: <https://www.chefpeare.com.ar/>

Mail: [chefpeare@gmail.com](mailto:chefpeare@gmail.com)

Whatsapp: 3434689434 // 3426156173

Instagram: [PERFIL INSTAGRAM](#)

Facebook Fan Page: [PERFIL FACEBOOK](#)

Canal de Youtube: [William chefpeare](#)

Perfil MICA: [PERFIL CHEFPEARE](#)

