

DOSSIER DE PRENSA

Presentación de la SEGUNDA EDICIÓN DEL
FESTIVAL JEAN LEON



Para todo el equipo humano de la organización es un orgullo presentaros la 2a Edición del Festival Jean Leon. La continuidad del Festival demuestra la consolidación de una ilusión que se iniciaba el año pasado, cuando nos proponíamos crear una nueva propuesta artística para rendir homenaje al fundador de la bodega Jean Leon. El gran éxito de la pasada edición y las muestras de agradecimiento de aquellas personas que asistieron nos confirman que el Festival Jean Leon es una propuesta que responde a la necesidad de oferta cultural en las comarcas del Penedés y en Cataluña.

Durante todo este año hemos trabajado para ofreceros una programación de calidad, que son, además, primicias en Cataluña. En este sentido, os proponemos que nos acompañéis durante estos días en el Centro de Visitas Jena Leon, donde podréis conocer a actores catalanes de gran nombre como Jordi Boixaderes, Lluís Soler y Marta Marco; a una actriz consolidada como Carmen Machi; y, incluso, a uno de los mejores humoristas de los últimos tiempos como es Millán Salcedo. Además, los amantes del cine podrán asistir a la proyección de los films “El pollo, el pez y el cangrejo” de José – Luís López Linares y “El chico que conquistó Hollywood” de Brett Morgen y Nanette Burstein.

De esta manera, la bodega Jean Leon sigue apostando por mantener una estrecha vinculación con el mundo de la cultura y, en particular, de la gran pantalla.

Miquel Torres

10 motivos para venir al Festival Jean Leon

1. Es el festival cultural más importante del Penedés
2. Ofrece una programación de primer nivel en un entorno incomparable
3. Ofrece los estrenos en Cataluña de “La Tortuga de Darwin” y “Yo me subí a un piano verde”
4. Participan grandes actores como Carmen Machi, Millán Salcedo, Jordi Boixaderes, Marta Marco y Lluís Soler
5. Las películas que se proyectan han recibido importantes premios
6. Hay un debate con el director y el cocinero de “El pollo, el pez y el cangrejo real”
7. Se disfruta del entorno, en pago de Jean Leon, con una cena y una propuesta artística de gran calidad
8. Es una gran ocasión per visitar el Penedés
9. Los amantes del vino, podrán degustar los vinos Jean Leon
10. La organización del Festival cuida todos los detalles para que los asistentes pasen una velada inolvidable

PROGRAMACIÓN
Del 27/06/08 al 29/06/08

27/06/08

22. 30h. *Homer, Ilíada* d'Alessandro Baricco
Interpretat por Jordi Boixaderas, Lluís Soler y Marta Marco

28/06/08

18.30h. Proyección de la película **“El pollo, el pez y el cangrejo real”**.
Dir. José Luis López-Linares. *Debate posterior con el cocinero y director.*

22.30h. *La Tortuga de Darwin* de Juan Mayorga
Interpretado por Carmen Machi
ESTRENO EN CATALUÑA

29/07/08

18'30h. Proyección de la película **“El chico que conquistó Hollywood”**. Dir. Brett Morgen

22.30h. *Yo me subí a un piano verde*
Dirigido e interpretado por Millán Salcedo
ESTRENO EN CATALUÑA

HOMER, ILÍADA

De Alessandro Barrico



Traducción: Anna Casassas

Puesta en escena: Antonio Calvo

Intérpretes: Jordi Boixaderas, Marta Marco, Lluís Soler

Iluminación: Kiko Planas

Diseño sonido: Àlex Polls

Diseño vestuario: Montse Alacuart

Fotografía: en curs

Producción ejecutiva: Pas 29

**Una co-producción del Festival Grec 06 y Pas 29 con la colaboración del
Instituto Italiano di Cultura**

És temps de reflexió.

És temps de tornar a escoltar.

Cal tornar a aprendre a escoltar.

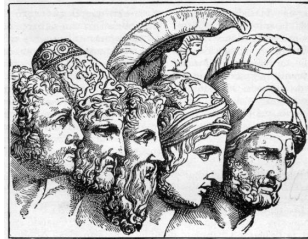
La paraula per sobre de tot i l'escolta.

Històries que han sobreviscut al pas del temps.

Explicades, parlades, recreades i contínuament refetes. Paraules que ja existien molt abans que poguessin ser plasmades. Abans que existís la possibilitat d'empresonar-les sota el jou inamovible de l'escriptura.

Paraules vives, parlades.

Antes de que la escritura existiera, todo el saber residía en la mente humana y en el hecho de expresarlo, de transmitirlo o simplemente de enunciarlo; volvían aquellas palabras a la vida y les obligaba a actualizarse constantemente. Cada nueva voz hacía que el pasado volviera al presente y adecuaba este conocimiento al momento en que las palabras eran dichas. Escuchar era la única manera de aprender y el discurso utilizaba la palabra de manera muy diferente a los usos que se le dan en la escritura.



Baricco se decide por hacer una versión en prosa más cerca de su estilo literario, dejando de banda el léxico más arcaico, consiguiendo un relato con más vitalidad y ritmo.

Baricco realiza algunas modificaciones del texto original suprimiendo todo aquello que él piensa que es prescindible. Por ejemplo el largo catálogo de naves y tripulación que se dirigen hacia Troya. La omisión de la intervención del narrador homérico, que está por encima de los dioses y de los humanos acercando el texto a una historia más humana, más terrenal.

También interviene en la fórmula literaria haciendo que los personajes hablen en primera persona, y no en tercera, facilitando la identificación de los personajes para el público.

Con la intención de completar el relato, se permite la licencia de añadir un texto de la Odisea donde Demódoco explica la tragedia final de Troya y que en la Ilíada queda sin explicar.

Este texto se leyó de manera efectiva y en público en Roma y en Turín, durante el otoño de 2004. En Roma asistieron más de diez mil personas (de pago), y la radio italiana retransmitió en directo el espectáculo haciendo que muchas personas no abandonaran sus vehículos hasta que finalizó la retransmisión del espectáculo.

EL POLLO, EL PEZ Y EL CANGREJO

Dirección de José Luis López-Linares



Dirección: José Luis López-Linares.

País: España.

Año: 2008.

Duración: 86 min.

Género: Documental.

Intervenciones: Jesús Almagro, Pedro Larumbe, Sven Erik Renaa, Serge Vieira, Alberto Chicote, Juan Mari Arzak.

Guión: José Luis López-Linares y Antonio Saura.

Producción: José Luis López-Linares i Antonio Saura.

Fotografía: Teo Delgado.

Montaje: Sergio Deustua.

SINOPSIS:

Jesús Almagro era un hombre feliz cuando se le otorgo el Premio del Campeonato de España de Cocineros en 2007. Su próximo reto era competir en el Campeonato Mundial, el Bocuse d'Or... Pensó que estaba a la altura del desafío, prepararse era sólo una cuestión de tiempo y habilidades.

¡¡Pero definitivamente no estaba preparado para la que se le venía encima!!!

El pollo, el pez y el cangrejo real es la historia de un gran desafío para cumplir con un sueño, una aventura llena de esperanzas y expectativas, de crudas y duras realidades, a veces hilarantes, a veces agobiantes. El primer thriller gastronómico.

LA TORTUGA DE DARWIN

Dirección de Ernesto Caballero



Reparto:

Harriet: Carmen Machi

Profesor: Vicente Díez

Betti: Susana Hernández

Doctor: Juan Carlos Talavera

Diseño escenografía: Jose Luís Raymond

Iluminación: Paco Ariza

Sonido: Nacho García

Figurinista y ambientación: Ikerne Giménez

Fotografía: Marc de Cock-Buning

Diseño gráfico: Javier Terry

Realización de escenografía: Pinto'S

Realización atrezzo- muñecos: David Ambit (Inside FX)

Realización vestuario: Sol Curiel

Coordinación técnica: Joxan Artano

Distribución: Concha Busto

Ayudante de producción: Vicente Cámara

Ayudante de dirección: Antonio Castro

Jefe de producción: Luís Caballero

Dirección Ernesto Caballero

Harriet fue un ejemplar hembra de tortuga gigante que Charles Darwin transportó en el “Beagle” desde el archipiélago de las Galápagos hasta el puerto inglés de Falmouth. Por lo visto, disfrutó de una vida bastante tranquila, pero yo la imaginé escapando del jardín de Darwin, arrastrándose hasta la agitada Londres y luego cruzando el Canal de la Mancha para, en el continente, proseguir un viaje que duraría hasta hoy. Imaginé a una tortuga de casi doscientos años que ha sobrevivido a once papas y a treinta y cinco presidentes norteamericanos, a dos guerras mundiales, a la Revolución de

Octubre y a la Perestroika. Un animal que, habiendo tenido que adaptarse una y otra vez a las más diversas circunstancias, ha evolucionado hasta ser casi una persona, o hasta ser algo más que una persona. Un testigo extraordinario que ha visto la Historia desde abajo, a ras de tierra.

Cuando Ernesto Caballero –a quien admiro desde que soy espectador de teatro - me propuso escribir una obra que él dirigiría, inmediatamente le hablé de Harriet. Siento mucha gratitud hacia él y hacia estos magníficos actores por el talento con que han puesto en pie la extravagante historia de una señora que, además de concha, lleva encima dos siglos de Europa. La historia de Harriet, nuestra abuela de las Galápagos.

Juan Mayorga

El mundo, un terrario

La Historia del devastador siglo XX es el tema principal de esta *Tortuga de Darwin*, una sugerente fábula escrita por Juan Mayorga en la que resuenan ecos de kafka, Ionesco y Bulgakov. Harriet, la tortuga bicentenaria que estudiara el autor del *Origen de las especies*, nos hace emprender un vertiginoso viaje por el espacio y por el tiempo como una suerte de chamán capaz de instalarnos en otro ámbito perceptivo desde donde nos es dado contemplar condensados múltiples y determinantes acontecimientos. Esta distorsión del tiempo y del espacio para *mirar*, consustancial al hecho teatral (su propia raíz etimológica remite a esta circunstancia) ha sido uno de los elementos en los que más nos hemos detenido a la hora de concebir nuestra propuesta escénica: un planteamiento que pretende ahondar en el terreno de lo alegórico y lo fabuloso, y que nos ha llevado a idear como espacio de representación un gran terrario en el que cohabitan los personajes de la obra con algunos de los inopinados dirigentes que han protagonizado el lado más ominoso de nuestra historia reciente. Se pretende así resaltar las cuestiones que con agudeza e ironía se suscitan en la pieza: los resultados de los proyectos emancipadores, el supuesto final de la Historia, la objetividad de su relato... así como la aversión-fascinación hacia lo que la convención social establece como lo monstruoso, en esta ocasión encarnado en una mujer-tortuga, emblema elocuente de todos nuestros temores y recelos hacia el extraño, hacia el diferente...

Ernesto Caballero

EL CHICO QUE CONQUISTÓ HOLLYWOOD

Dirección de Bett Morgan



Título original: The kid stays in the picture

Año: 2002

Duración: 91

Género: Documental-Drama

Dirección: Brett Morgen i Nanette Burstein.

Productor: Brett Morgen, Graydon Carter, Nanette Burstein,

Guión: Brett Morgen,

Música: Jeff Danna,

Fotografía: John Bailey

Montaje: Jun Diaz

SINOPSIS:

¿Qué tienen en común “El Padrino” de Francis Ford Coppola, “La semilla del diablo” de Roman Polanski, 1968), “Cotton Club” de Coppola, “La Extraña Pareja” de Gene Saks, “Marathon Man” de John Schlesinger y “Chinatown” de Roman Polanski. La respuesta es Robert Evans. Este productor y actor consiguió unir comercialidad y calidad con un grupo de películas que se encuentran entre lo más destacado del cine norteamericano de finales de los sesenta y comienzos de los setenta. Sin embargo, como muestra “El chico que conquistó Hollywood”, no todo fue gloria en la vida de este actor reconvertido en productor. Pasados sus días de gloria (los últimos sesenta y la primera mitad de los setenta), Evans tuvo que enfrentarse a sus problemas con las drogas y a diversos escándalos relacionados con el uso de estupefacientes y con el asesinato de uno de sus conocidos. Bendecido por la prensa en un primer momento, Evans fue víctima de unos medios de comunicación que parecían disfrutar con el desmoronamiento del dios que habían contribuido a crear. Para hacer un poco de justicia al mítico productor, Brett Morgen y Nanette Burstein, responsables de “El chico que conquistó Hollywood”, muestran la versión del protagonista de esta historia: Robert Evans. Es él, a través de una omnipresente voz en off, el que nos habla de su propia vida. Sus comienzos como actor, su historia de amor con la actriz Ali McGraw, su amistad con directores y actores de Hollywood, o su enfrentamiento con el gran Francis Ford Coppola son algunos de los temas que el propio Evans se encarga de narrar con un tono cínico y descreído. Es precisamente su forma de relatar los acontecimientos lo que nos da las claves para acercarnos a su personalidad. Sus palabras, propias de una persona que está de vuelta de todo, nos descubren a un hombre valiente, soberbio y amante de su trabajo. Además, aunque en un segundo plano, Evans nos descubre las reglas de Hollywood, una fabrica de sueños no siempre dispuesta a perdonar los errores.

En definitiva, “El chico que conquistó Hollywood” es un interesante retrato de un productor y de su entorno. Es, además, un espléndido homenaje a Robert Evans, un hombre que ha dejado huella en la historia de Hollywood.

YO ME SUBÍ A UN PIANO VERDE

de Millán Salcedo. Dirección de Paco Mir i Joan Gracia



Autor: Millán Salcedo
Reparto: Millán Salcedo y César Belda (pianista)
Dirección: Paco Mir y Joan Gracia
Producción: Carlos Roca y Mercè Puy
Producción delegada: Carmen Rosa
Distribución: Joan Fernández (Vania Produccions)

‘Yo me subí a un piano verde’ es un divertimento humorístico-musical-cantábile para caricato y piano. El caricato lo pongo yo, que me interpreto en clave de MÍ MISMO, y el piano lo acaricia CÉSAR BELDA, un GRAN músico, lo mires por dónde lo mires, que tiene la habilidad de seguirme musicalmente allá donde se me ocurra ir, que son entre varios y muchos sitios.

Lo que váis a ver es lo que os ofrezco, y lo que os ofrezco es lo que deseáis ver, pero siempre desde mi propia óptica. Puede que no me explique. Seguro que no. Me explico: yo lo que quiero es daros un consejo terapéutico sobre cómo ocupar vuestro tiempo libre haciendo lo más absurdo que os podáis imaginar, o haciendo lo que siempre habíais imaginado y nunca os habíais atrevido a hacer, desde subirse a un piano verde, hasta subirse a las barbas de vuestro padre, aunque éste sea barbilampiño, o simplemente barbi...

‘Yo me subí a un piano verde’ es risa, biografía, humor, nostalgia, sonrisa, homenajes, complicidad, canciones, recuerdos, un nuevo juego de palabras que, sin ser espectacular, se convierte en un espectáculo gracias a la tenacidad y el sentido del humor, de ese ‘clásico gracioso’ que represento; un gracioso contento en su cuerda de equilibrista, un gracioso que se juega el hipo

demostrando, sin nostalgia, que aún se mantiene en sus trece y que, pese a quien le pese, sigue teniendo el valor de subirse donde le apetece.

Para ordenar todo este cúmulo de ocurrencias y corcheas he abusado de mis amigos de TRICICLE (Joan Gracia y Paco Mir) que, conociéndome, dicen que firman la co-dirección del espectáculo hasta el día del estreno. No sé porqué lo han dicho, la verdad.

Os invitamos a este piano verde-bar, donde me sentiré de nuevo rebelde sin causa, sin pausa y sin motivo justificado. Ya veréis. Ah, la penúltima ronda la pago yo. Lo juro por la Encanna.

MILLÁN

Jean Leon



Jean León nació en Santander (España) en el año 1928 y su verdadero nombre era Ceferino Carrión. A los 19 años, sin otro equipaje que una maleta pequeña, emprendió un largo y difícil viaje que le llevó a París, a Nueva York y finalmente a Hollywood. Años más tarde, la fortuna quiso que se asociara con James Dean para crear un restaurante único en el mundo: La Scala en Beverly Hills.

Tuvo una infancia dura y llena de infortunios. En el año 1941 el trágico incendio de la ciudad de Santander redujo a cenizas la casa y las posesiones de la familia Carrión. Esto les obligó a emigrar a Barcelona. Desgraciadamente, los infortunios continuaron y pocos meses más tarde, el 1 de julio de aquel mismo año, el padre de Ceferino y su hermano mayor murieron en el mar cuando el barco en el que trabajaban fue torpedeado por error.

A pesar de los golpes de la vida, el joven Ceferino siempre soñó con viajar y conocer mundo. Y una mañana cuando sólo tenía 19 años cogió una pequeña maleta y casi sin dinero emprendió un largo y difícil viaje que le llevó primero a París y posteriormente a Nueva York, de polizón en un barco mercante.

Al cabo de pocas horas de haber llegado a Nueva York ya trabajaba recogiendo platos por 4 dólares al día en un club de Rockefeller Center. Pero de nuevo tuvo que retomar su viaje, ya que sin documentación tenía miedo de ser detenido por la policía y deportado a España. Ceferino recorrió los Estados Unidos de este a oeste y llegó a la ciudad donde empezaría a cambiar su suerte: Hollywood.

El glamour de este paraíso de cine y el espectáculo fascinó al joven Carrión. Todo era posible en la ciudad de las estrellas, incluso para un pobre inmigrante como él. Una vez obtuvo la nacionalidad americana se cambió el nombre que tenía por Jean Leon, un nombre que encaba con su audacia y su carácter indomable.

Per un azar de la fortuna, Jean Leon consiguió trabajar como camarero en Villa Capri, en aquellos momentos uno de los restaurantes más lujosos de Hollywood,

propiedad del actor Frank Sinatra y del mítico jugador de béisbol Joe di Maggio, entre otros.

En Villa Capri pronto se hizo amigo de muchos de los jóvenes actores que acudían al restaurante esperando ser descubiertos por algún director de cine. Así conoció a actrices y actrices como Natalie Wood, Grace Kelly, Lana Turner, Judy Garland, Debbie Reynolds, las hermanas PierAngeli o James Dean, entre otros. El primer negocio con futuro de Jean Leon llegaría un tiempo más tarde, asociándose con su amigo James Dean y creando el restaurante más lujoso de Hollywood. El restaurante se llamó La Scala. El mismo Jean Leon escogió el lugar en Beverly Hills y los dos trabajaron juntos para conseguir un restaurante único y personal. En poco tiempo aquel pequeño restaurante se convirtió en el lugar habitual donde se daban cita actores y directores famosos, poderosos productores y políticos influyentes desfilaban por las mesas de La Scala: Paul Newman, Humphrey Bogart, Fred Astaire, Marlon Brando, etc.

Jean Leon era conocido y respetado en los círculos gastronómicos de todo el país, pero todavía le quedaba una cosa por hacer. En sus inimitables cenas, comidas y banquetes, Jean Leon escogía personalmente el vino. Y a menudo, a pesar de que era un reconocido catador de vinos, se lamentaba de que encontraba el vino “perfecto” para su gusto.

Entonces empezó su segunda gran aventura: crear un vino que llevaría su nombre, un vino único y especial para que lo degustaran sus amigos más preciados. Para esta aventura era necesario encontrar la mejor tierra y el clima más idóneo, las mejores cepas, y, finalmente, el mejor proceso de elaboración. Viajó por todo el mundo buscando tierras, hasta que llegó a Catalunya y allí, en el corazón del Penedés, encontró el lugar que buscaba. Jean Leon adquirió la propiedad actual, constituida por 150 hectáreas de terreno argiloso calcáreo y distribuida a lo largo de una pendiente ligeramente inclinada y orientada hacia el sur.

Después adquirió, a precios elevadísimos, injertos de viñas de cabernet sauvignon, merlot y chardonnay, todos comprados en bodegas francesas de reconocido prestigio como Château Lafitte-Rothschild, La Lagune y Corton Charlemagne. Ante la sorpresa de los viticultores del Penedés, mandó arrancar las cepas locales existentes y plantar aquellas variedades desconocidas. Jean Leon pasaba así a la historia por ser pionero en la plantación de variedades nobles en España.

Finalmente se construyó la bodega y Jean Leon dio toda libertad a su enólogo Jaume Rovira para que la dotara de las innovaciones tecnológicas y para trabajar con los criterios de calidad más exigentes.

La bodega Jean Leon

La bodega Jean Leon está situada en Torrelavit (Penedés). Desde su creación en los años sesenta ha sido pionera en España en innovación. Fue la primera bodega en España en plantar chardonnay, en implantar la fermentación en barrica de vino blanco (1974) y en elaborar la botella de cabernet sauvignon (1969).

La bodega Jean Leon fue construida en 1964, al estilo Chateaux de Burdeus. Se levanta en el medio del pago, en uno de los puntos más elevados y está rodeada de viñas propias. El aspecto exterior de la bodega ha sufrido pocos cambios, de manera que mantiene la misma presencia clásica que ha tenido durante los últimos casi 40 años.

No obstante, y ya desde sus inicios, la bodega Jean Leon ha contado siempre con la tecnología más avanzada para la producción de vino de la más alta expresión.

La filosofía de la bodega ha estado siempre orientada hacia la calidad, la elegancia y la producción limitada, de manera que se pueda mantener un control personalizado de todos sus vinos durante el proceso. Por este motivo, a pesar de la avanzada tecnología que incorpora la bodega, todavía muchas tareas se realizan de forma completamente manual y tradicional, y así se asegura un perfecto seguimiento de las tareas.

El enólogo, Jaume Rovira, continúa encabezando la elaboración de los vinos en la bodega, aportando la sabiduría acumulada a lo largo de los años de trabajo en la bodega.

La bodega Jean Leon cuenta con un gran equipo humano con gran experiencia. Cabe destacar especialmente al equipo del pago, el cual realiza todo el trabajo de forma manual y permite seleccionar cuidadosamente los racimos tanto en la viña como en la mesa de selección en la época de vendimia.

En las instalaciones de la bodega destacan las 10 tinajas de acero inoxidable con camisa refrigerada: en estas tinajas se fermentan todos los vinos negros, así como la mayoría de los vinos blancos. Además de ser totalmente higiénicas, permiten un control de la temperatura de fermentación exacta, cosa que permite obtener aromas frutales y más frescor en los vinos.

Las cavas subterráneas, con una capacidad de hasta 3.000 barricas mantienen una temperatura natural y estable durante todo el año (entre 13° y 15°), así como el grado de humedad adecuado para el envejecimiento en barricas de 225 litros y el posterior envejecimiento en botella.

Desde la misma bodega se realiza la expedición de los vinos tanto al mercado nacional como a los mercados internacionales. Hoy en día los vinos Jean Leon son internacionalmente reconocidos y se exportan a más de 40 países.

Jean Leon elabora vinos de pago. El concepto “pago” es actualmente la categoría más alta de los vinos. Esto quiere decir que el vino procede únicamente de la viña, y no de otra parte, y la producción es siempre limitada.

La finca está dividida en 4 viñas: La Scala, Le Havre, Gigi y Palau. *La Scala* lleva el nombre del famoso restaurante fundado por Jean Leon. *Le Havre* lleva el nombre del puerto francés donde Jean Leon salió como polizón hacia Nueva York. *Gigi* es el nombre de la hija de Jean Leon y *Palau* es en honor al Palau de Santander, donde nació el fundador de la bodega.

Hoy, como siempre, la bodega Jean Leon sigue siendo fiel al dictado de su fundador y continúa apostando por la calidad, la tradición y la experimentación continua con el objetivo de realizar vinos superiores, año tras año.



El centro de visitas de Jean Leon

El centro de visitas Jean Leon y su entorno privilegiado acogen el Festival Jean Leon. Este centro de visitas se encuentra en el corazón de la propiedad de la bodega Jean Leon. El diseño realizado por Domingo Triay se ha inspirado en la arquitectura americana de los años sesenta y se integra de manera natural en el paisaje de las viñas resiguiendo la curva de la vertiente.

Aquellos que deseen descubrir la bodega Jean Leon pueden hacerlo a través de una visita de una hora de duración, que consiste en la visualización de un vídeo sobre la fascinante vida de Jean Leon, una visita al museo, un recorrido comentado por las viñas, las bodegas, las cavas y finalmente la oportunidad de probar dos vinos.

Centro de visitas de Jean Leon

Pago Jean Leon

08775 Torrelavit (Barcelona)

España

Tel: +34 93 899 55 12 Fax: +34 93 899 55 17



Equipo permanente

Director del Festival: Miquel Torres Maczassek

Dirección de Producción: Carles Manrique

Adjunto a la dirección: Mario Herreros Recasens

Relaciones Públicas y Comunicación:

- Festival - A Portada Comunicació
- Jean Leon - Maria Antònia Rovira Surià

Responsable técnico y bodega: Xavier Rubires

Departamento Administrativo: VELVET EVENTS, S.L.

Dirección Técnica y Personal Técnico: BTM Sound S.L.

Diseño Gráfico: Agenciae

Proveedor Material Técnico: BTM Sound S.L.