



YLLANA

CHEFS



SYNOPSIS

The show “Chefs” is a funny way to see the fascinating world of gastronomy. The story is focused on a very prestigious chef who has lost his inspiration and has to trust a goofy team of cooks to create a spectacular and innovating recipe to maintain the stars of his restaurant.

At the same time Yllana is travelling through different stages of the cooking world, such as our natural instinct to eat, animals that feed us, different cuisines and tastes all over the world.

We will see the chefs’ egos, the competition between the “best chefs” and, in general, everything that can be cooked in Yllana’s hilarious pot.

WATCH TEASER



ARTISTIC AND TECHNICAL CREW

Yllana are:

Marcos Ottone, Juan Ramos, Joe O´Curneen, Fidel Fernández y David Ottone

Original Idea

Yllana

Artistic Direction

Yllana

Interpreted by (in rotation)

Raúl Cano Cano
Juanfran Dorado
Elena Lombao
Jony Elías
César Maroto
Rubén Hernández
Susana Cortés

Scenography

Anna Tusell

Wardrobe

Gabriela Salaverri

Lighting

Diego Domínguez
Iván González

Sound

Iván González

Puppeteering

Arte y Ficción

Wardrobe Realization

Gabriel Besa

Props Realization

Gonzalo Gatica

Scenography construction

Mambo Producciones

Technical Crew

Paco Rapado
Luis Garbayo

Magic effects Consultant

Willy Monroe

Graphic Design

Daniel Vilaplana

Photography

Julio Moya

Communication and Press

Rosa Arroyo
María Crespo
Julia Ottone

Production

Ramón Sáez
Fran Álvarez
Erika Carballedo
Isabel Sánchez

Executive Producer

Marcos Ottone

Thanks to

Carlos Fernández (tenor)
Elisa Sandoval (soprano)
Auditorio Paco de Lucía
(Latinarte)

THE COMPANY

Yllana was founded in 1991 as a theatre company that found its voice through visual comedy and non-verbal humour. Over time, its creative universe has expanded, exploring new ways of storytelling and connecting with audiences through the performing arts and audiovisual media.

Creative, versatile and innovative, Yllana is dedicated, on the one hand, to the creation, production and distribution of stage productions, events and audiovisual formats and, on the other, to the management of theatre venues and the development of a wide range of cultural projects, including teaching and artistic training. Yllana's members are Juan Francisco Ramos, MZooarcos Ottone, David Ottone, Joseph O'Curneen and Fidel Fernández.

Over the past 35 years, Yllana has produced 42 theatre shows: These productions have been performed more than 16,000 times in 48 countries and seen by nearly 6 million spectators.

Internationally, Yllana has enjoyed theatrical runs in New York, Montreal, Mexico City, Rome, London and Paris, and has taken part in prestigious international festivals such as the New York Fringe Festival (USA), where 666 received the Outstanding Unique Theatrical Event Award in 2009; the Edinburgh Festival Fringe (UK), where Flamenc Oh!! received the Seoul Arts Award for Best Global Performance in 2026, and PaGAGnini was awarded Best Show of the Fringe by the editors of Three Weeks in 2008; the Just for Laughs Festival in Montreal (Canada); the Moers Comedy Arts Festival (Germany), where the company received the Moerser Comedy Preis; and the Printemps des Courges Festival in Toulouse (France), where it was recognised with the Spectacle Étranger award, among others. The Opera Locos also received three Hugo Awards for Musical Theatre in Argentina in 2026: Best Music Hall, Café Concert and/or Musical Variety Show, Best Male Performance and Best Female Performance.

In Spain, Yllana performs regularly in all major cities and has been awarded, a host of prizes, worth highlighting here are: the Max Award for Best Children's Production, awarded to Zoo in 2010; and the Max Award for Best Musical Theatre Production, awarded to The Opera Locos in 2019.

Yllana is a dynamic and cutting-edge creative powerhouse, recognised nationally and internationally within the cultural sector. Its commitment to innovation and artistic excellence has established it as a benchmark in stage production and cultural management.

More information at www.yllana.com.

Alberto Sanz Blanco - 8 Marzo 2024.

Chefs: La estrella michelín de la comedia

¿Tienen hambre? Yllana despliega su banquete teatral en una experiencia para saciar el apetito por la comedia y sumergirse en un mundo gastronómico desbordante de risas y ocurrencias. Este cóctel escénico es un plato para no perderselo. Pero, este menú solo estará sirviéndose hasta mediados de mayo; por tanto, si desean asistir a un festín de diversión y dejar su paladar de risas más que satisfecho no olviden reservar mesa en el Teatro La Latina.

En "Chefs", nos sumergimos en una singladura gastronómica tan hilarante como deliciosa. Un cocinero de renombre, tras perder la chispa creativa en su cocina, confía en un equipo de cocineros peculiar y disparatado. En su intento por recuperar las estrellas que una vez brillaron sobre su restaurante, el protagonista emprende un periplo mundial, explorando diversas cocinas y sabores. Esta propuesta culinaria-teatral se presenta como un espectáculo que deleitará tanto a amantes de la gastronomía como a buscadores incansables de risas, con ingredientes cocinados a fuego lento en una cazuela de humor gestual, situaciones caóticas y competencia feroz entre "cocineros estrella". Con un toque de magia escénica y una buena dosis de interacción con el público, esta comedia promete un banquete teatral con un sabor agrisado de alegría y complicidad.

Yllana demuestra, una vez más, su maestría al transformar temas aparentemente cotidianos en espectáculos extraordinarios. Desde su fundación en 1991, ha tejido historias en torno a temáticas tan diversas como el cambio climático, el reciclaje, los viajes o el mundo bélico, mostrando una habilidad excepcional para convertir cualquier concepto en una experiencia escénica única siempre de actualidad. Estas obras, impregnadas del ingenioso humor gestual, han conquistado un lugar privilegiado en la escena teatral. No es casualidad que hayan sido galardonadas con numerosos premios, pero su verdadero triunfo se mide en el aprecio y respeto fervoroso del público. Estos devotos admiradores, que cariñosamente les llamo *Yllanáticos*, son testigos de su maestría, regresando una y otra vez para sumergirse en ese universo único donde el gesto habla más que las palabras y la risa es el idioma universal. Con esta propuesta, la compañía sigue cautivando a su audiencia al transformar la gastronomía en un terreno fértil para la creatividad desbordante, llevando a los espectadores a un viaje cómico y delicioso que solo Yllana podría concebir.

Volviendo a esta producción, *Chefs* nos sumerge en un hilo argumental aparentemente sencillo, siguiendo la historia de un cocinero en horas bajas. Sin embargo, como es característico en ellos, este punto de partida es un trampolín para abordar cuestiones candentes, en este caso, del mundo gastronómico contemporáneo. Lejos de quedarse en la superficie de la historia individual del protagonista, ahonda en la complejidad de la supuesta rivalidad entre la cocina tradicional y la moderna. A través de diálogos agudos y situaciones cómicas, aborda de manera lúdica y a la vez incisiva los diferentes enfoques culinarios que compiten en el escenario gastronómico actual. Por otra parte, también se aventura intrépidamente en la selva de críticos y opinadores, pobladores del panorama mediático, como un comentario satírico y perspicaz sobre la influencia de sus críticas en la percepción pública de la gastronomía.

Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41

El endiosamiento de los chefs, otro ingrediente hábilmente incorporado, se convierte en un toque de crítica social. Yllana nos invita a reírnos, sí, pero también a cuestionar la imagen glorificada, a menudo proyectada sobre las figuras culinarias en la actualidad.

La dirección artística de **David Ottone** y **Fidel Fernández** la definiría como una obra maestra cuidadosamente orquestada en medio de su aparente caos, firma de la casa. Cada movimiento, gesto y elemento escénico están meticulosamente medidos y controlados, revelando la destreza y la visión única de este dúo creativo. Ambos despliegan su maestría para tejer un tapiz de situaciones cómicas, enredos y gags visuales, logrando un equilibrio perfecto entre el desorden aparente y la precisión coreográfica. La interacción con el público, una característica clave de las producciones de Yllana, toma un matiz combativo. Tengan cuidado si ocupan las primeras filas de la platea. Los directores artísticos manejan esta interacción con maestría, sumergiendo a la audiencia en un juego teatral donde la participación activa se convierte en parte esencial de la trama y contribuye al dinamismo y la energía del espectáculo.

La sublime actuación del elenco, ataviados con ropa de cocina, demuestra una versatilidad excepcional mientras se sumergen en sus roles, entregando interpretaciones magistrales que van más allá de la simple comedia. Corriendo, saltando, clavando cuchillos, y enfrentándose a situaciones hilarantes como quemarse con ollas, los actores se convierten en maestros del humor gestual y cada uno aporta su chispa particular. Su capacidad para transmitir emociones y contar una historia solo a través de gestos, acompañados de pequeñas onomatopeyas y sonidos, es un testimonio de su destreza en el arte del teatro visual. La sincronización y la coordinación entre ellos son impresionantes, creando un espectáculo dinámico y cautivador que añade un toque de magia a la obra. Hablando de magia, esta propuesta cuenta con alucinantes ilusiones supervisadas por Willy Monroe, que dejan al público absorto y descolocado.

El diseño de escenografía es funcional y dinámico. Cada elemento en el escenario es cuidadosamente seleccionado para permitir las entradas y salidas, potenciar la narrativa, ofreciendo un telón de fondo que complementa la trama y lo convierte en un componente activo de la comedia visual. La excelente iluminación, hábilmente manejada, destaca la acción en cada rincón del escenario, crea atmósferas cautivadoras y resalta los momentos clave de la obra. Por último, la inclusión de música pegadiza –un sello distintivo de sus producciones– añade una capa adicional de disfrute al espectáculo. Las composiciones musicales no solo acompañan la acción en el escenario, sino que también se integran de manera orgánica en la trama, elevando la experiencia auditiva de la audiencia. Este cuidado en el diseño incide en la atención meticulosa de Yllana para crear un espectáculo visual y sonoro que cautiva los sentidos y hace de "Chefs" una experiencia teatral completa e inolvidable.

En *Chefs*, el teatro se convierte en una cocina del humor, donde los actores son chefs destilando risas y el público es el comensal que se deleita con cada bocado de comedia visual. La receta infalible de Yllana para disfrutar y saborear el ingenio escénico. ¡Bon appétit!

EL TEATRETO

by Aldo Ruíz

'CHEFS': DISPARATADA COMEDIA DE YLLANA CON TOQUES MÁGICOS, AMBIENTADA EN EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA E INTERPRETADA POR CUATRO CÓMICOS GENIALES

publicado en [COMEDIA](#), [CRÍTICA TEATRAL](#), [TEATRO](#) por Aldo Ruiz

8. Feb. 2022

CALIFICACIÓN: EXCELENTE: 8

Los lunes y martes, el Teatro de la Latina se inunda de risas y carcajadas gracias a cuatro chefs excéntricos y alocados que nos sumergen en el mundo de la alta cocina con el humor inconfundible de la compañía Yllana. Rubén Hernández, Estefanía Rocamora, Edu Ferrés y César Maroto son los culpables de poner 'patas arriba' el patio de butacas durante noventa minutos con esta comedia divertidísima con toques mágicos.



'Chefs' nos ofrece una mirada desternillante sobre el mundo de la gastronomía y la alta cocina. La obra se centra en un cocinero de gran prestigio que ha perdido la inspiración y, lo que es más duro, las tres estrellas de su restaurante. Para solucionar el problema, el chef decide llamar a su madre con la intención de pedirle consejo. Ella es la típica mujer italiana de fuerte carácter que defiende a ultranza la cocina tradicional frente a la 'nueva cocina' de su hijo. A partir de aquí y, a lo largo de noventa minutos, **el montaje hace un recorrido por las distintas cocinas del mundo: la italiana, la francesa, la china...** Y los cuatro actores se van desdoblando en múltiples personajes, a cada cual más excéntrico y alocado, y van recreando **situaciones disparatadas e hilarantes que inundan de risas y carcajadas el patio de butacas del Teatro de la Latina.**

Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41

CHEFS

EL TEATRETO

by Aldo Ruíz

Este magnífico espectáculo, que lleva años girando por toda la geografía española y que ahora estará una temporada en Madrid, reúne todas las virtudes de los montajes de Yllana: **humor a raudales, sketches ocurrentes e hilarantes, brillantes puestas en escena, un ritmo trepidante, la interacción con el público y, por supuesto, la presencia de unos grandísimos actores que se desenvuelven, como pez en el agua, en el género de la comedia.** En todos y cada uno de los espectáculos dirigidos por David Ottone, el casting es extraordinario y sus componentes son cómicos de primera línea. Y en 'Chefs', no podía ser para menos. **Rubén Hernández, Estefanía Rocamora, Edu Ferrés y César Maroto dan un recital de comedia durante más de noventa minutos y nos brindan momentos completamente desternillantes y disparatados.**

El montaje se inicia con una competición divertidísima entre cuatro chefs, donde se plasma a las mil maravillas la lucha de egos en el mundo de la alta cocina y se presenta de forma genial al personaje principal e hilo conductor de la obra: un **prestigioso chef venido a menos que intenta recuperar la inspiración y está interpretado magníficamente por Rubén Hernández.** Estefanía Rocamora se desdobra en varios personajes pero brilla especialmente dando vida a la **'mamma' italiana del chef** y a su eterna enamorada. César Maroto borda cada uno de sus personajes. Mención especial merece su excéntrico crítico de cocina y el chef del restaurante chino, experto a su vez en artes marciales. Completa el cuarteto Edu Ferrés, que derrocha gracia y simpatía en todos y cada uno de sus personajes: la camarera china, el regidor del programa de televisión o el camarero de la escena final. Ferrés tiene una gracia innata y una sensacional vis cómica que explota en este espectáculo hecho a su medida.

Además del casting extraordinario, 'Chefs' destaca por su **brillantísima puesta en escena**, sello indiscutible de la compañía Yllana y de David Ottone. A un ritmo trepidante, se van sucediendo los sketches, cuidados hasta el más mínimo detalle. Además, **este espectáculo se caracteriza por introducir algunos trucos de magia, que están realmente conseguidos y le dan un toque muy especial al montaje.** Se podría decir que la magia es el condimento perfecto para que el menú diseñado por Ottone y compañía sea '10'.



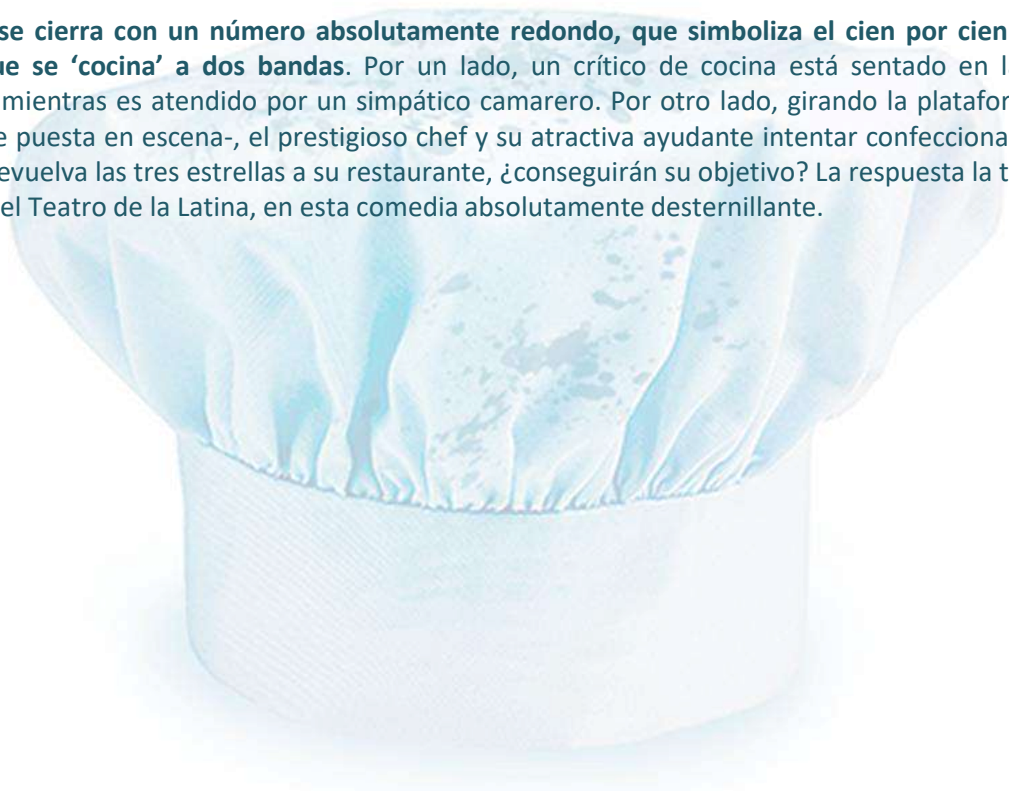
Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41

EL TEATRETO

by Aldo Ruíz

El montaje se cierra con un número absolutamente redondo, que simboliza el cien por cien la esencia de Yllana, y que se 'cocina' a dos bandas. Por un lado, un crítico de cocina está sentado en la mesa de un restaurante mientras es atendido por un simpático camarero. Por otro lado, girando la plataforma -un efecto magnífico de puesta en escena-, el prestigioso chef y su atractiva ayudante intentan confeccionar un succulento menú que devuelva las tres estrellas a su restaurante, ¿conseguirán su objetivo? La respuesta la tienes los lunes y martes en el Teatro de la Latina, en esta comedia absolutamente desternillante.





Sono “Chefs” capaci di cucinare risate per tutti i gusti. Gli Yllana dissacrano le star della cucina.

Roberto Rinaldi. 2/03/2019

Il cibo non conosce confini ma unisce le culture più diverse: a sostenerlo non lo pensano solo gli chef ma anche l'Unesco, che nel 2003 a Parigi, in occasione della Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, dichiarò: «Il cibo come dialogo assume un ruolo di condivisione autentica e può contribuire a favorire l'integrazione culturale e sociale fra le persone di una comunità e il mondo. I sapori e le preparazioni agroalimentari locali, la cucina tipica dei territori, appartengono al patrimonio culturale immateriale». Il cibo può contribuire anche a evitare e sanare conflitti tra identità e popoli diversi? L'American Chef Corps ne è convinto tanto da formare una squadra di 90 chef professionisti al servizio del Dipartimento di Stato americano, con il compito di girare per il mondo e partecipare a scambi culturali dove il cibo e le tradizioni culinarie diventano strumenti per facilitare la conoscenza reciproca e l'integrazione tra culture diverse. Il sapere del cibo diventa così narrazione per diffondere un sapere e un rispetto per le tradizioni di ogni paese. Si presta bene anche ad essere rappresentato a teatro e da sempre è presente nella storia dello spettacolo : una consuetudine frequente era quella di allestire banchetti e ricevimenti durante le rappresentazioni teatrali fin dall'epoca romana in poi. Molte delle commedie di Eduardo De Filippo sono ambientate intorno alla preparazione in cucina di un pranzo e c'è una compagnia in Italia che del rapporto tra cibo e teatro ne ha fatto una ragione di vita professionale e non solo: il Teatro delle Ariette di Stefano Pasquini e Paola Berselli. Uno dei loro spettacoli più noti “Teatro da mangiare?” conta più di mille repliche ed a ogni recita accolgono gli spettatori intorno ad un tavolo. Viene servito loro del cibo preparato durante lo spettacolo. Ma c'è chi sale sul palco e cerca di cucinare senza essere provetti chef: sono gli attori della Compagnia spagnola Yllana, protagonisti di **una divertentissima e scoppiettante parodia di gag tra pentole e fornelli, cuochi maldestri, critici gastronomici derisi e stereotipi gastronomici.**



Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41



“Chefs” è un piccolo capolavoro di teatro costruito con sapiente ironia e intelligenza nel far ridere aumentando le endorfine nel nostro corpo, ma serve anche per riflettere su come il cibo possa diventare intrattenimento e spietata concorrenza tra stellati chef. La televisione si è impossessata della cucina e ha trasformato l’arte culinaria in estenuanti e spesso noiose gare ai fornelli tra aspiranti cuochi, chef blasonati intenti a costruirsi una carriera sul piccolo schermo come antipatici giudici. Susanna Cortés (capace di interpretare il suo ruolo con doti di affabulatrice irresistibile), Antonio De La Fuente, César Maroto e Rubén Hernández **sono bravi nel far ridere** di gusto per le loro rocambolesche rincorse nel confezionare golose specialità da servire a tavola. **La comicità è schietta, diretta, semplice nel suo meccanismo, capace di arrivare al pubblico senza filtri e trucchi inutili.** Tutto si basa sulla fisicità espressiva degli artisti dotati di un talento che va oltre al semplice saper recitare: **c’è in loro l’antica maestria della commedia dell’arte, dei comici capaci di suscitare il riso con la mimica gestuale, lo sberleffo e una giusta dose di “cattiveria”** che scende dal palcoscenico per far sobbalzare il pubblico a cui vengono lanciati piatti di spaghetti (finti) ma l’effetto è lo stesso. **Gli stessi protagonisti si divertono nel far divertire cogliendo tra gli spettatori il gradimento nel lasciarsi coinvolgere : sono comici come se ne vedevano un tempo prima che la televisione omologasse tutto in format dove il talento è stato sostituito dalla mediocrità.**

Chefs si compone di una serie di scene a tema: la cucina stellata divenuta un incubo per molti ristoratori (il ricevere la stella Michelin o vedersela togliere è diventato un vero e proprio incubo). La competitività tra cucine come quella francese e italiana spinta agli accessi, alimentata anche da una stampa fanatica e partigiana, le mode gastronomiche della cucina fusion, destrutturata o molecolare che si rincorrono e snaturano il sano piacere di sedersi a tavola. Il rito della cucina giapponese diventa una gag irresistibile con il taglio del pesce crudo o il sommelier strampalato che descrive i sentori del vino. **Gli Yllana si preparano sempre con molta concentrazione nell’affrontare i loro spettacoli e anche in questo caso è riconoscibile il loro stile sarcastico e grottesco ma sempre misurato nel toccare argomenti che si prestano ad una lettura anche satirica.** Scelgono un registro più fisico e non verbale ma questo rafforza quella giusta dose di satira che va a toccare un settore dell’economia mondiale per nulla facile da criticare. In una società votata all’edonismo alla ricerca esasperata di apparire più per esserci che per dimostrare di aver qualcosa da dire, **questo spettacolo permette di riflettere con l’arma più potente che ha disposizione: la risata.** Eduardo De Filippo scriveva che “il teatro non è altro che il disperato sforzo dell’uomo di dare un senso alla vita”.



Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41



 **spettacolinews**

SABATO 5 GENNAIO 2019

Chefs visto al Teatro Carcano

L'ironia sull'alta cucina, stelle, talent e tivù per ridere senza parole

VALERIA PRINA

redazione@spettacolinews.it
SPETTACOLINEWS.IT

Le risate non si contano con Chefs, ora a Milano al Teatro Carcano. Lo spettacolo tocca un po' tutti gli aspetti che possono far ridere il pubblico. Con un piglio molto madrilenico riesce a divertire il pubblico italiano, irridendo la mania della cucina, che sembra aver catturato un po' tutti, il ruolo degli chef e l'importanza che hanno assunto in televisione. Lo spettacolo potrebbe essere assimilato a un film comico muto per il ritmo forsennato, ma con le caratteristiche degli anni 2000: se è una comicità non basata sulle parole (sin palabras), poche e solo indispensabili, gioca però su gag, rumori, gesti, movimenti portati all'estremo, un grammelot molto a tema e anche più, tutto da scoprire. La storia è molto legata ai giorni nostri, con uno chef che perde le tre stelle e fa di tutto per riconquistarle, circondato da aiutanti cuochi non meno esagitati e con un concorrente pronto a tutto. E' uno chef sopra le righe, che giustifica ogni piatto dicendo new cuisine, fa ricorso alla cucina molecolare, il cui padre riconosciuto è proprio uno spagnolo, Ferran Adrià, barcellonese, e si immagina venga preparato addirittura il balut (naturalmente non viene cucinato e chi non sa che cos'è fa bene a non indagare ulteriormente). Ma anche questo è visto come elemento su cui ridere, come si ride abbondantemente sul critico gastronomico da cui dipendono le tre stelle.

Si ride su manie gastronomiche, ma si parla anche della cucina tradizionale della mamma, si ride sui vari talent con chef e pubblico osannante - di moda sulle televisioni italiane come su quelle spagnole - e il pubblico viene ampiamente coinvolto, chiamato sul palco o indottrinato sugli applausi e gli urletti come appunto in certa televisione. Volano schiaffi, volano piatti, vola anche il (quasi) vino. E se alla fine è impossibile restare seri, parallelamente emerge una forte critica su questa attenzione agli chef diventati le star di oggi, con talent, stelle che si conquistano o spariscono, cucina sempre più ad effetto e meno attenta alla sostanza. Dunque, è diventato fuori moda il detto che si mangia per vivere?

Lo spettacolo, portato in scena dalla compagnia madrilenica Yllana, famosa per il suo humour gestuale, dopo il grande successo nella capitale spagnola, rientra nella serie di appuntamenti studiati dal Teatro Carcano per proporre un modo di vivere il teatro fuori da schemi tradizionali, attento al presente e in grado di offrire un divertimento di qualità, che sa mixare risate e considerazioni.

Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41

CORRIERE DELLA SERA

4/01/2019

La commedia è servita

Da stasera al Carcano lo show della compagnia madrileni Yllana Bersaglio i cuochi superstar e la mania imperante per l'alta cucina

È dal 1991 che i madrileni Yllana divertono il mondo mescolando mimo e pantomima, comicità slapstick e parodia. A Milano hanno spopolato per più stagioni con le irresistibili gag di «PaGAGni» e ora sono pronti a bissare con «Chefs» al Carcano da questa sera. «Attualmente Yllana produce diversi spettacoli ed è composta da differenti tipi di attori — spiega César Maroto, attore di Yllana da 15 anni e fra i componenti della squadra di «Chefs» —. Sempre con il nostro marchio e con molta ironia realizziamo spettacoli di diverso tipo: noi

La trama

In scena le ansie di uno chef che teme di perdere le preziose stelle con una brigata scombinata

ci dedichiamo al mimo e alla pantomima mentre altri "giocano" con la musica classica... Siamo una squadra con un direttore. C'è una prima fase nella creazione in cui tutti contribuiamo liberamente con le nostre idee, mettendo sul tavolo i temi più attuali per creare un "libretto". Il passo successivo è fare un "brain storming" durante il quale ci facciamo delle grosse risate e cerchiamo di concretizzare le idee su cui lavorare».

Nel caso di «Chefs» il bersaglio della loro stranita comicità è la mania imperante per l'Alta Cucina che si è dif-



Ironici Gli attori della compagnia madrileni Yllana in un momento di «Chefs»

fusa ovunque creando una nuova categoria di star: i cuochi. «Nel caso di «Chefs» siamo partiti dalla considerazione che la professione di cuoco era stata snaturata — prosegue Maroto —. La cucina si è trasformata in spettacolo e i cuochi sono diventati personaggi mediatici». E allora ec-

co che, con ampie dosi di umorismo, combinate con buffi suoni onomatopeici e una stralunata gestualità, i cinque attori della formazione (César Maroto, Carlos Jano, Rubén Hernández, Susana Cortés, Antonio de la Fuente) portano in scena le ansie di un famoso chef che, preoccupato di perdere le preziose

«stelle», si applica alla ricetta perfetta affiancato da una brigata pasticciona che più che nell'aiutarlo sembra impegnata nel boicottarlo. «Chefs» è Yllana allo stato puro: ironia e ancora ironia! — incalza Maroto, che nello show impersona un cuoco maldestro & arruffone —. È un teatro gestuale nel quale cerchiamo di smitizzare l'ambizione, la superbia e l'egocentrismo dell'essere umano utilizzando la figura di un cuoco. In questo senso è una opera un po' "molieresca". La cucina ha qualcosa in comune con il teatro: lavoriamo perché gli altri possano divertirsi. La cucina è un micromondo nel quale si sviluppano relazioni professionali e personali che ci permettono di giocare con la componente più umana dei personaggi. In fondo, anche se il mondo della cucina ci riporta agli istinti più basilari dell'essere umano, la gastronomia contemporanea contiene elementi magici, ha qualcosa di irreali, di spettacolare... Meritava fare una riflessione su come oggi giorno ci rapportiamo con gli alimenti e su come li "denaturalizziamo" fino ad arrivare a servirli come sfere o come schiuma... E comunque c'è sempre un piccolo spazio per l'improvvisazione nel quale ci lasciamo trascinare dal pubblico: momenti che se funzionano, spesso finiscono per diventare parte dello show».

Daniela Zacconi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La sched

● «Chefs» di Yllana è in scena da stasera a domenica 6 gennaio al Teatro Carcano (ore 20.30, dom. ore 16, c.so di Porta Romana 63; 02.5518137 biglietti 34/1 euro)

● La compagnia madrileni presenta il suo nuovo show: una parodia divertente e surreale che racconta le avventure di uno chef stellato e della sua brigata

Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41

la Repubblica

4/01/2019

Lo spettacolo

Con mimi e clown parodia degli chef in cerca di stelle

SARA CHIAPPORI

Una volta si chiamavano cuochi. Poi sono arrivati gli chef. E con loro l'ossessione per il cibo, anzi per il food. Non basta più cucinare e mangiare, oggi si impiatta e al massimo si assaggia. I libri di ricette scalano le classifiche, i talent e i reality gastronomici occupano i palinsesti, i food blogger sono i nuovi maitre à penser, le guide ai ristoranti le bibbie per orientarsi nel mondo. «Stanno tutti ai fornelli e nessuno fa più l'amore», diceva quel genio di Paolo Poli, riassumendo in una battuta la deriva di questa nostra epoca in cui anche per un uovo al tegamino sono richieste prestazioni e competenze eccezionali. Tema troppo

godurioso per non tentare chi, di mestiere, si diverte a smontare gli oggetti di culto dell'immaginario collettivo. E se l'anno scorso Antonio Albanese ci deliziava con il suo personaggio, lo chef superstellato Alain Tonné, e relativo libro *Lenticchie alla julienne*, dalla Spagna adesso arriva un'esilarante parodia in forma di spettacolo. Si intitola *Chefs* e lo firma la compagnia catalana Yllana, pedigree di tutto rispetto, dal 1991, anno della sua fondazione, in prima linea sul fronte del teatro comico e gestuale con performance che hanno fatto incetta di premi e tournée in mezzo mondo, dall'impareggiabile *PaGAGnini*, ovvero un fenomenale quartetto



Dove e quando
Teatro Carcano, corso di Porta Romana 63, da oggi (20.30) al 6 gennaio. Biglietti 34/15 euro. Tel. 02.55181377. Foto: lo spettacolo Chefs

Al Carcano la compagnia catalana Yllana prende di mira stavolta il mondo della cucina

d'archi camuffato da clown, all'irriverente 666, umorismo molto nero per condannati a morte, passando per le imprese di un manipolo di cowboy maldestri in *Far West* o le bestiali avventure esotiche di *Zoo*. Poche parole, al loro posto un florilegio di onomatopée, molta fisicità, gag e trovate ad alto voltaggio in un rimescolamento di generi e stili dove c'è posto per lo slapstick e Monty Python, la tradizione della clownerie e il suo aggiornamento al nuovo millennio, l'arte del mimo, l'affondo satirico, i prodigi dell'illusionismo. Nello show in arrivo da stasera al Carcano, sulla graticola viene messa la fissazione per l'alta cucina e le sue star, quegli *Chefs*

del titolo pronti a dare spettacolo tra pentole e tegami, coltelli magici e piatti invisibili. Pur in assenza di parole, o quasi, la storia c'è eccome. Si tratta di uno chef in crisi di ispirazione, il suo ristorante rischia di perdere una stella, sarebbe la catastrofe. Unica soluzione, inventare una ricetta che lasci il mondo del food a bocca aperta, in primis il perfido critico gastronomico dalla cui sentenza dipende tutto. Ad aiutarlo, una squadra di cuochi non proprio impeccabili, anzi decisamente incapaci, ma pieni di idee e di curiose teorie culinarie, soprattutto in feroce competizione tra loro. La giusta miccia per innescare la bomba di una fantasmagoria di numeri sospesi tra il surreale e il grottesco, con empatico coinvolgimento del pubblico. Le incursioni nelle cucine del mondo, lo chef giapponese armato di sciabola per sushi, il bistrot parigino, gli assaggi e le sfide, i tic, le nevrosi e, per chi vuole vederli, spunti che riguardano il rapporto con le materie di cui ci nutriamo, gli animali che ci alimentano. Del resto, come diceva già qualcuno tempo fa, l'uomo è ciò che mangia. Gli Yllana e i cinque interpreti in scena (César Maroto, Carlos Jano, Rubén Hernández, Susana Cortés, Antonio de la Fuente) ce lo ricordano con l'irriverenza ludica di una tribù di fool contemporanei.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41

IL GIORNO

4/01/2019

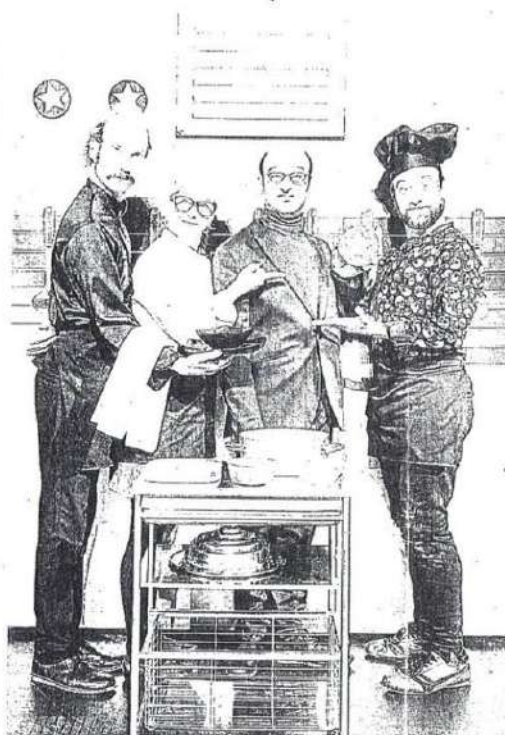
Quando l'alta cucina fa ridere

Al Carcano sbarca l'umorismo irresistibile degli spagnoli "Chefs"

SUL PALCO
Gli interpreti
della
compagnia teatrale
Yllana
in scena
con il nuovo spettacolo

- MILANO -

«IL PROBLEMA di questo piatto è che mi ha bloccato la gola come una pallina di catrame e devo andare all'ospedale se no muoio». Trascrizione (quasi) letterale. Di uno dei tanti scleri passati su MasterChef. D'accordo: lo guardiamo tutti. Difficile non appassionarsi al parterre televisivo-culinario, che sia MasterChef o il buon Chef Rubio, gli aspiranti pasticciieri o i futuri ristoratori. C'è da dire però che forse la cosa ci ha un po' preso la mano. E ormai a qualsiasi ora del giorno è difficile non trovare in onda una qualche trasmissione di cuochi e di fornelli. Argomento perfetto per la satira. Che in questo caso arriva dalla Spagna grazie al lavoro degli Yllana. Li avevamo già conosciuti con «PAGAGNINI» (premiato come miglior titolo al Fringe Festival di Edimburgo nel 2008), bel successo passato più volte nelle stagioni italiane. Ora li ritroviamo con «Chefs», nuova produzione che arriva ospite del Teatro Carcano. Repliche da venerdì a domenica. E forse non c'era spettacolo migliore con cui chiudere il larghissimo cerchio delle feste natalizie, dove avremo passato metà del



IN SCENA L'INASPETTATO
Volano i tranci di pizza
anche fra le poltrone
della platea

tempo a tavola e buona parte delle conversazioni a parlare di cibo e di cucina.

MA COME sono dunque questi «Chefs» di controllata origine spagnola? Siamo intanto dalle parti del teatro fisico, non verbale: nessuna parola, solo qualche sporadico verso, tutto è affidato al gesto, alla mimica, al corpo. Attraverso una ricetta d'alta qualità che uni-

sce umorismo slapstick e formazione circense, una spruzzata di magia e l'arte dei prestigiatori, la precisione dei performer e la pura comicità. E come se si fosse di fronte a un classico del cinema muto, sul palco scorre una folle parodia di questa planetaria passione per l'alta cucina e i suoi programmi in tv. Il filo narrativo è poco più di un pretesto: un celebre chef ha perso l'ispirazione e si

fa aiutare da una squadra di cuochi maldestri per creare una nuova e spettacolare ricetta, sperando così di mantenere le stelle del suo ristorante. Da qui un'esplosione di sapori e di situazioni, che prendono ispirazione da ogni aspetto della relazione che possiamo avere con il cibo. Fino a divenire una specie di viaggio in giro per il mondo, inseguendo cliché e orizzonti tragicomici delle cucine in-



ternazionali. E quando si arriva in Italia, volano (ovviamente) i tranci di pizza. Anche fra le poltrone della platea. Mentre una schiera di cuochi invitano con una certa veemenza ad assaggiare. Niente fosse nonna che ti obbliga a fare la scarpetta... Divertimento assicurato. Poco da dire. Grazie anche alla bravura di César Maroto, Carlos Jano, Rubén Hernández, Susana Cortés e Anto-

nio de la Fuente, i cinque performer diretti da David Ottone e Fidel Fernández. Qui a rappresentare un gruppo arrivato ormai alla ventisettesima produzione e capace di portare il loro amore per il teatro un po' ovunque nel mondo. Pensare che tutto era cominciato quasi per caso nel lontano 1991. Mai sottovalutare una buona idea.

Diego Vincenti
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Chefs: quattro cartoni animati a teatro

David Della Scala. 1/01/2019

Una volta si chiamavano cuochi e stavano in cucina. Ora si chiamano Chef e sono...dappertutto. Sulle copertine delle riviste, dei libri, in televisione e ogni tanto ma solo ogni tanto, davanti ai fornelli. Del resto siamo ormai una società gastromaniaca composta da individui che mangiano parlando di cibo, viaggiano fotografando il cibo e si descrivono agli altri snocciolando un elenco di intolleranze alimentari. Le cucine stesse, da antri soffocanti e sudaticci dove avveniva l'indicibile, si sono trasformate in sfavillanti laboratori nei quali la creatività dei loro signori indiscussi è mostrata ai clienti attraverso un vetro. Ma naturalmente vale sempre il vecchio adagio per cui se vuoi tenere una cosa nascosta non devi fare altro che metterla bene in mostra: l'indicibile avviene ancora, anche nelle moderne cucine a vista di oggi. Eccome se avviene.

La compagnia madrilenas Yllana nel suo Chefs mette in scena proprio l'indicibile del mondo della cucina stellata: il divismo dei suoi protagonisti, la falsità e la crudeltà dei suoi rapporti, la vacuità delle sue proposte e l'isterica schizofrenia dei palati di coloro che da semplici commensali e clienti di un ristorante si sono trasformati nel pubblico del grande spettacolo illusionistico della moda culinaria. Un pubblico che a volte si beve (e mangia) tutto, ma che al cambiar del vento è pronto a divorarsi vivo il prestigiatore.

Adorabilmente costruito per stereotipi, coi suoi **personaggi volutamente privi di profondità** e tutti affidati alla bravura e alla gestualità dei quattro membri della compagnia Yllana, **Chefs è uno spettacolo pirotecnico e incalzante dove c'è di tutto: l'immediatezza del vaudeville, il senso del rocambolesco e del circense**, le scenografie e i costumi che divengono macchine che inghiottono i personaggi e li trasformano, **piccoli numeri di prestidigitazione delicatamente inseriti nell'azione narrativa** che lì per lì fanno semplicemente ridere ma che a ripensarci dopo ti spingono a chiederti "Ok, ma come diavolo ha fatto ?!".

E sopra ogni cosa, **stupisce la comunicativa di Chefs: mentre gag e trovate visuali si susseguono sul palco, i personaggi non smettono mai di parlare, o meglio di sfornare parole**. I dialoghi sono interamente costruiti sull'inesattezza delle fascinazioni anglofone e francofone tipiche dell'alta cucina, o sulla stereotipia di un italiano legato agli archetipi sonori di "mamma -pasta - grappa", oppure attorno all'imitazione di un giapponese da barzelletta tra suoni gutturali e ripetuti "arigato", fino alla semplice lallazione. **Eppure questa lingua inventata, questo grammelot frutto di un collage sonoro di luoghi comuni, funziona**. Il suono delle parole strampalate si intreccia ai gesti umoristici degli attori a loro volta perfettamente in sincrono con le sonorizzazioni, creando un linguaggio onomatopeico, universale.

Bang, crash, mamma, ah, uh lalà, glu glu glu, new cousine! **Gestualità, suono e parola rendono i quattro personaggi di Chefs deliciosamente bidimensionali, come fossero veri e propri cartoni animati viventi**.

E così, egocentrici come Duffy Duck e dissociati come Bugs Bunny, i protagonisti di Chefs danno vita ad una storia di cucina e di ordinario cannibalismo coi controfiocchi: spietata, amorale e... **dannatamente divertente**.

Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41



Chefs

Simona Maria Frigerio / Luciano Ugge. 1/01/2019



Gli ingredienti: il grammelot di Fo; una mimica facilmente interpretabile; semplici giochi di prestigio (in cui il trucco è spesso visibile o intuibile); un uso di **luci, suoni e rumoristica espressivo**; una **scenografia basica ma funzionale**; **grande capacità di interagire anche con il pubblico** e una **squadra affiatata**; **molte idee e un po' di satira** dei costumi che condisce il tutto con la giusta dose di peperoncino. Questa la ricetta di **Chefs, piatto che conquista i palati più diversi perché fruibile a più livelli**. Tema centrale della successione di quadri (legati dal tormentone delle stelle Michelin), i diversi modi di estremizzare la passione per la buona cucina. Dalla mania per i concorsi gastronomici televisivi (dove lo chef è il dittatore di una mediatica Repubblica delle Banane) alle porzioni da fame della nouvelle cuisine; dal terrore per il critico in stile Anton Ego (Ratatouille insegna) al linguaggio tra il pindarico e l'eufuistico al servizio degli enologi, invece che del Bardo; dalla Francia della nostra immaginazione, con tovagliette a quadri e tavolini all'aperto dove i commensali si innamorano al primo sguardo, alla cucina cino-giapponese (vista l'incapacità per gli occidentali di vedere il discrimine aldilà del proprio naso) fatta di camerieri vestiti come mandarini cinesi (e non ci riferiamo ai frutti) e dell'arte, tutta nipponica, di tagliare il pesce crudo.

Vizi più che virtù della nostra società dell'opulenza, votata al consumo spasmodico, anche di cibo, e alla sua sublimazione. Una società dove cibo-spazzatura e campagne contro l'ultimo demone gastro-mediatico (spesso incompreso ma non per questo meno paventato da una pubblica opinione sempre più manipolabile) convivono con luoghi comuni, vezzi stereotipati, e una quantità di cibo che sfamerebbe il mondo – se non fosse consumata voracemente solo da una parte di esso. **Il tutto servito freddo: ossia con quell'ironia tagliente eppure all'apparenza leggera, che incide in profondità pur lasciando col sorriso sulle labbra.**

Uno spettacolo per chiudere l'anno in allegria e, forse, per concedersi una dieta spasmodica – o una terza fetta di panettone – in meno.

Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41



“Chefs”: una parodia esilarante dal sapore talvolta amaro | In scena al Teatro di Rifredi

Tommaso Chimenti. 30/12/2018

“La prova del cuoco”, “Fuochi e fiamme”, “Quattro ristoranti”, “Cotto e mangiato”, (...). Addirittura un canale tematico, Food Network, interamente dedicato alla cucina, agli intingoli, alle creme, alle vellutate. Nessuno che più osa dire “è salato” ma tutti che ci sforziamo di sostenere “è troppo saporito”, nessuno che si azzarda più a dire “è scotto” ma abbiamo imparato ad affermare: “è avanti nella cottura”. (...). Ormai le star sono i vari Cracco e Joe Bastianich, Alessandro Borghese e Cannavacciuolo, Simone Rugiati e Gordon Ramsey. O il bisteccaio turco (detto “Salt Bae”) che in occhiali da sole e t-shirt attillata bianca, come John Travolta in Grease, carezza, schiaffeggia, tasta, palpeggia la carne, con fare macho, soffice e deciso e suadente che apre un ristorante al mese nel mondo. È pazzesco come in Italia, e nel Primo Mondo in generale, a qualsiasi ora del giorno e della notte, tu possa accendere la tv e trovarci o un canale di ricette, a premi o reality, o una telepromozione e vendita di prodotti, pentolame vario, inerente i fornelli. (...). Su questa falsa riga, sottolineando, nella loro parodia, la deriva che ha preso la nostra società (...) **gli ironici spagnoli Yllana (...) giocano, spaziano, argomentano con il loro caratteristico e irriverente modus di stare sulla scena: d’impatto, caricaturale, divertente, comico, intrattenimento di rottura, di condivisione interattiva.** A Rifredi abbiamo visto in questi anni, a cura del gruppo di Madrid, “Splash!” sul mondo marino e l’acqua, “Muul”, toreri da strapazzo sull’orlo di una crisi di nervi, “Pagagnini”, sulla musica classica, “Zoo”, un safari istrionico, “Far West”, pistoleri e cattivi dalla colt facile, “Gagfather”, mafia, Padrino e bravi ragazzi.

(...). **Con questo “Chefs” ci portano dentro la cucina, gli chef stellati e tutto quello che ruota attorno a mestoli e ingredienti, frullatori e coltelli.** Il tutto nella dicotomia tra la “nuova cucina” (pensando alla cucina molecolare spagnola di Ferran Adrià) e quella tradizionale. Le alchimie o il gusto della mamma, le magie o il ragù della nonna, questi sono i dilemmi. La bellezza dell’impiattamento o la soddisfazione del palato?, questo è il problema. Anche l’occhio vuole la sua parte ma l’occhio non ha né bocca né stomaco. Un importante chef stellato (addirittura tre stelle, il massimo) venerato e cool, autore di libri e invitato nelle più grandi trasmissioni televisive, improvvisamente perde il tocco che lo aveva contraddistinto e che lo aveva portato al successo. Cosa c’è di meglio che chiedere consiglio e aiuto alla Mamma? Una mamma molto meridionale, carnale e manesca (la parte dove lo picchia è esilarante mentre lui continua imperterrito nel suo mantra “Mamma mia”) con grembiule a fiori e mattarello. (...). La soluzione è tornare a fare la gavetta nella trattoria di famiglia vecchio stampo con i fratelli (che lo picchiano anche loro). Ecco le incursioni al ristorante giapponese come in quelli parigini uno a fianco all’altro che si fanno una concorrenza spietata. Ma è la morte della tanto cara, adorata e amata madre che lo riporterà sulla strada del gusto mixando le sue abilità contemporanee con i sapori della terra e della cucina rurale del genitore che se n’è andato. In chiusura, per recuperare le stelle perdute in quell’altalena tra successo, caduta e risalita, non poteva mancare la sfida-duello tra chef e critico enogastronomico che tanto ci ha riportato a Ratatouille (e al ruolo del critico anche a teatro). Ci prendiamo troppo sul serio. Anche in cucina. (...).

Amores

Natalia Eseverri. 2/02/2018

La filosofía de vida Yllaniana ya es conocida por mucho público, y afortunadamente va ganando a muchos más a medida que van conociendo su particular manera y lenguaje de crear humor, y ser **una opción más que imprescindible y garantizada de que va a disfrutar absolutamente toda la familia.**

En esta ocasión se presenta este espectáculo, “Chefs”, una nueva **hilarante** historia sobre la velocidad y el rumbo tan impredecible que va a tener la nueva cocina, los diferentes tipos de restaurante más conocidos del mundo y la obsesión por lograr la perfección en un restaurante. Y no faltan los recursos de quienes ya conocemos su trayectoria, **sonidos, magia, repeticiones absurdas que no te cansas de escuchar una y otra vez, y el verdadero valor de esta compañía, sus actores.**

No hay ninguno de ellos que me haya decepcionado en su labor, y ya llevo contempladas y haciendo sonoras mis carcajadas más veraces en muchas de sus obras que han podido pasar por Málaga y provincia. No es que solamente no pueden dejar escapar la risa del **abanico impresionante de locuras que tienen que desenvolver en cada escena**, es que aprovechan esa circunstancia para sacarle el mejor partido a las improvisaciones, y demostrar la solvencia y buen hacer de este grupo de intérpretes, que llegan a ser **unos auténticos genios de la comedia.** Y hasta con la más mínima tontería al emplear su profesionalidad de la misma medida que su alma hacia el público, **el resultado sólo puede ser perfecto.**

La gente salía del patio de butacas de la Escuela de Arte Dramático de Málaga felicitando y recordando cada uno de sus personajes, pero lo más visible eran sus sonrisas. Esa recompensa por las que merece la pena las fatigas diarias de nuestras rutinas cotidianas, y pensar en ese factor que cuando en el teatro se cumple, se convierte en imprescindible. **Divertir** y que las únicas sensaciones que seamos capaz de transmitir sean las de **habérmoslo pasado genial.** Además de conseguir meternos en la cabeza, tics y expresiones indescifrables que sólo entenderemos quienes hayamos vivido esos instantes con Yllana.

Los disparates no quitan lo cuidado de cada una de las escenas, cómo consiguen que no decaiga el ritmo en ningún instante, que no dejen títere con cabeza a la hora de criticar a cada una de las figuras más representativas del mundo culinario y que el público no tenga miedo y comparta muchos de los momentos en los que estos protagonistas rompen la cuarta pared, y buscan esa **vinculación con el patio de butacas** que culmina en la mayor parte de los casos con una deseada respuesta positiva.

(...)

Tengan este **amor por la cocina y por el humor.** Será un **amore** que le proporcionará siempre un buen sabor.

programate

Camarero, hay un gamberro en mi plato

Alicia Aragón. 20/06/2017

La gastronomía ha sido elevada a la categoría de arte. Si bien las croquetas deconstruidas de mi madre podrían pasar por un cuadro expresionista, palabras como alginato, rotavapor o sous vide le suenan a invocación demoníaca. En una época en la que muchos restaurantes se han convertido en laboratorios en los que se trabaja más con la química que con el corazón, comer ha pasado de ser una mera función fisiológica a convertirse en una carísima experiencia sensorial. Este cambio operado en el noble acto del yantar ha convertido en dioses a un puñado de nombres propios que son capaces de derrochar maestría y creatividad entre fogones.

Sin embargo, la tentación de la vanidad es demasiado poderosa, así como la tendencia del ciudadano medio a sobrevalorar casi todo. Algo así debieron pensar los creadores de Chefs, las mentes pensantes de Yllana. En algo más de un cuarto de siglo han sido capaces de destripar varios universos, desde el ambiente de los ejecutivos agresivos en Brokers al imaginario del cine negro en The Gafather, entre otros muchos. Y esta vez quisieron meterse con algo más sabroso: los cocineros.



El artista culinario en el que pone el foco esta **desternillaste comedia** comienza la obra en la cresta de la ola. Es un hombre de éxito con un ego que no le cabe en el cuerpo y que es reverenciado gracias a sus recetas revolucionarias. Sin embargo, una serie de calamitosas casualidades unidas a su falta de inspiración hacen que los galones que le convirtieron en un referente en su campo, la 'niu cuisin', vayan cayendo y cercenando su fama.

Al pobre le pasa de todo. Primero, la máquina de última generación que usa para preparar sus platos resulta ser un fiasco. Después, recurre a la familia en un intento por volver a sus orígenes, pero la tradición familiar vuelve a enterrarle. Y, al tratar de competir mano a mano con otro cocinero, acaba metido en el más profundo de los lodos. Finalmente, tras una larga travesía por el desierto de la humillación, la crítica vuelve a abrazarle y a encumbrarle, cerrando el círculo.

La función sirve un estofado de tópicos, aderezado con repeticiones sobre un lecho de situaciones previsibles. **Un plato único que, lejos de dejar al público con hambre, provoca una indigestión de carcajadas.** El pinche que se agacha y deja a la vista sus encantos traseros cual fontanero arreglando una tubería, o el estornudo con tropezones sobre el inimitable 'cucú de cuacuá' son sólo algunas pizcas de ese humor escatológico que odiamos en público y amamos en privado.

El surtido de clichés es interminable, y **marida a la perfección** con el resto del menú. Los lugares comunes que hacen referencia a la restauración internacional son **de toma pan y moja**, ya sean materializados en un cocinero asiático algo bajito y con mucha mala leche o en su homólogo francés, con un acento gorgoteante y más preocupado por los asuntos del amor que por la cuestión gourmet.

Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41

programate

En escena, los tres actores (César Maroto, Carlos Jano y Rubén Hernández) y la actriz (Susana Cortés) protagonistas se las ingenian para **traspasar sin titubeos la cuarta pared**, ya sea organizando una cena romántica a lo First Dates o montando la bronca en italiano para, acto seguido, liarse con los espectadores a golpe de espagueti. En ocasiones, **el nivel de hilaridad alcanza cotas tan altas**, que uno no sabe si al elenco se le escapa la sonrisa de verdad o es sólo una estrategia para meter al respetable en harina.

Todos aprueban con nota, pero, si tengo que destacar un rol, escogería al del crítico. Sus movimientos afectados y su rictus constreñido **hicieron que se me saltaran las lágrimas de risa**.

En este espectáculo, **la gestualidad más macarra y los efectos especiales más locos** y cutres sustituyen a la palabra, con excepción de algunas onomatopeyas exentas de cualquier floritura. Todo esto es, en resumen, el sello inconfundible de Yllana, y **el ambiente festivo que se respira en el Teatro Alfíl gracias a esta obra de cinco tenedores**.





Chefs

Estrella Savirón (alias A golpe de efecto). 17/06/2017

Hoy en día, estamos saturados de programas de televisión, revistas, blogs, etc., de cocina. Platos, recetas, experimentos culinarios, en todos los grados de elaboración y complejidad, etc., todo muy serio, pues ha llegado el momento de tomarse la cocina con humor de la mano de Yllana.

‘Chefs’ y las alegrías y desventuras de la ‘nouvelle cuisine’ o mejor dicho la ‘niu cuisine’ es una parodia del mundo de la cocina, **una propuesta llena de gags sencillos pero no exentos de inteligencia que harán pasar un buen rato hasta al más exigente de los comensales.**

Un reputado Chef ganador de numerosas estrellas culinarias comienza una racha que va ‘de mal en peor’, en la que irá perdiendo todos sus reconocimientos, no le quedará más remedio que luchar sin descanso para intentar encontrar la receta que le devuelva la fama perdida, con la ayuda de unos ayudantes muy particulares.

A ritmo frenético se van sucediendo los gags, siendo algunos de ellos todo un alarde de humor y creatividad a la hora de buscar nuevos platos, competir con otros restaurantes o agasajar al crítico culinario de moda. Y todo ello, mientras nuestro chef protagonista va descubriendo quien se queda a su lado cuando las cosas van mal y como nace el amor entre fogones...

Y todo ello, con ritmo, gestualidad y un lenguaje que poco tiene que ver con el nuestro, aunque alguna palabra que otra se escapa de la boca de estos habitantes de las cocinas, eso sí, las justas y necesarias para enfatizar algún momento determinado o un gag de especial doble o simple intencionado... Humor gestual, clown, crítica, ritmo y el sello Yllana.

Una propuesta aparentemente simple que demuestra estar trabajada con mucha inteligencia, con humor claro, movimientos medidos, coreografía escénica, etc. Todo construido con las **piezas de un puzle que encajan perfectamente**, ya que, a **ritmo alto y desenfrenado, todo debe parecer (y parece) fácil, casi espontáneo** y producir este efecto, solo se consigue con una gran cantidad de trabajo, esfuerzo y dedicación.

Partiendo de la idea original de Yllana y con dirección artística de David Ottone y Fidel Fernández, nos sorprenden en escena César Maroto, Carlos Jano, Rubén Hernández, Susana Cortés, Antonio de la Fuente (algunos de ellos en alternancia) **brillando con luz propia y consiguiendo que el espectador disfrute incluso cuando los spaghetti vuelan por el patio de butacas** o cuando algún espectador debe ser valiente... Pero, no solo de interpretación vive el ser humano y **la complicidad y buen rollo que existe entre el elenco engancha y convierten a los espectadores en cómplices** en un juego donde la cocina es simplemente un pretexto para el **humor**. Susana Cortés, única mujer del elenco que se mantiene constante en todas las funciones pone un punto muy especial en la propuesta y aporta, además de una **buena interpretación, desparpajo y simpatía**, un toque cómico erótico festivo muy particular.



Puro teatro de entretenimiento para todo tipo de paladares, donde la complicidad de los intérpretes, su naturalidad y su desvergüenza, se mezclan con la medida exacta de un hilo argumental sencillo pero adecuado y con el punto justo de humor, diversión, amor, sensualidad, sal y pimienta.

Una propuesta cómica e inteligente para todo tipo de públicos, especialmente pensada para tod@s aquell@s que estén dispuest@s a reírse, disfrutar, participar (si hace falta) y descubrir que el humor de calidad es siempre el plato mejor cocinado, todo un placer.



ABC **Toledo**

De risas con Yllana en el Teatro de Rojas

Antonio Illán Illán. 23/12/2016

Yllana es una escuela. Yllana es una estética. Yllana es un estilo. Yllana es un espectáculo con el objetivo de hacer reír. La fórmula funciona desde hace mucho tiempo y el público acude a sus propuestas. El asunto es elegir **buenos temas** de los que la gente hable y entienda, que esos temas tengan la posibilidad de estirarse, el ruido, los **efectos sonoros bien conjuntados con el gesto, el movimiento, la teatralidad corporal, el lenguaje onomatopéyico** y alguna palabra inconexa que, más que decir, se cae de la boca de los intérpretes. Todo ello es llevado a la desmesura, a una parábola hiperbólica de realidad que tratan. Eso unido a algunos signos procaces, connotaciones sexuales y a alguna que otra escatología suma, sin solución de continuidad, unos cuantos gags que la gente ríe entretenida en el patio de butacas. **El objetivo es divertir y lo consiguen.**

CHEFS no se sale de la fórmula de éxito de la productora Yllana. El asunto de la comida moderna con sus minimalismos y sus metáforas, en la que tienen casi más protagonismo los chef artistas que los platos en sí, da mucho juego para presentar unos tipos llenos de excentricidades que rompen el universo del discurso y crean el humor. **El gag primero del cocinero es genial**, en él se deconstruye al cocinero divo y se le presenta en un estado de pérdida de creatividad; la capacidad de sugerencia es extraordinaria. **No le van a la zaga los gags del sumiller y el del crítico gastronómico** con toda su parafernalia de tics que terminan por parecer surrealismo. Por supuesto tienen también su punto los restauradores que van a la caza del cliente o la propia relación que se establece con los alimentos tanto en el saboreo como en la propia contemplación.

Este tipo de teatro lo es del **gesto** y el **movimiento** y de la no palabra, pero hace perceptibles las historias que narra y eso también forma parte de la **genialidad** y de la **investigación para saber muy bien lo que el público quiere**. En el fondo este teatro forma parte de una empresa y toda empresa se funda para tener beneficios. Saber tener éxito sostenido en el tiempo haciendo reír a miles de espectadores es la esencia de Producciones Yllana. Y CHEFS es un producto más de éxito.

Es interesante en CHEFS algunas incorporaciones nuevas y complejas en la formulación de los gags, como es la introducción de elementos propios de los magos escénicos con una serie de trucos que sorprenden. Así mismo utilizan marionetas en cámara negra, que es siempre un recurso visual sorprendente.

Los cuatro actores realizan un trabajo brillante, doblando personajes, lo que les exige continuos cambios de registro. A su trabajo propiamente dicho deben adecuar la **sincronización con las labores de cabina** y la no menos importante **interacción con el público** en diversas ocasiones a lo largo de la representación.

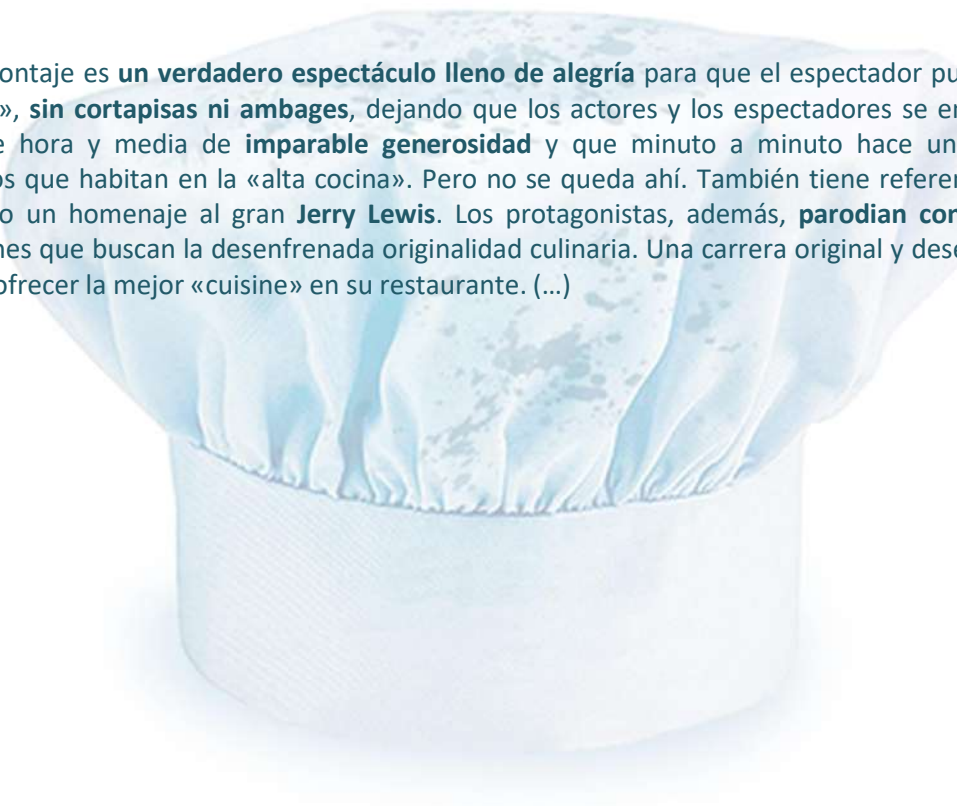
Está muy bien que de vez en cuando nos pasemos unos **ratos de risas** y que lo hagamos **con profesionales del humor tan buenos como son los de Yllana**.

ABC **Toledo**

La alta gastronomía llega al Rojas con «Chefs»

F. Ramírez. 20/12/2016

(...) El montaje es **un verdadero espectáculo lleno de alegría** para que el espectador pueda «volver a ser niño», **sin cortapisas ni ambages**, dejando que los actores y los espectadores se entreguen a un show de hora y media de **imparable generosidad** y que minuto a minuto hace un repaso a los entresijos que habitan en la «alta cocina». Pero no se queda ahí. También tiene referencias cinéfilas, rindiendo un homenaje al gran **Jerry Lewis**. Los protagonistas, además, **parodian con gran acierto** situaciones que buscan la desenfrenada originalidad culinaria. Una carrera original y desembocada por llegar a ofrecer la mejor «cuisine» en su restaurante. (...)



Los “Chefs” de Yllana ponen en pie el Teatro Municipal de Tomelloso

22 agosto, 2016

Como viene siendo habitual en los últimos años, Yllana volvió al Teatro Municipal de Tomelloso —lleno prácticamente— a meternos en la Feria y Fiestas a golpe de carcajadas gracias a sus disparatados sketches. En esta ocasión presentaron la comedia “Chefs”, haciendo un chiste fácil, **un completo menú que arrancó las carcajadas del público, que no paró de reír en toda la representación.**

Yllana se mete con esos supercocineros que últimamente abundan como setas (boletus o shiitake, por supuesto), personificados en el protagonista. Un guisandero hecho de retazos de las grandes y estrellas de los fogones patrios: viste una chaquetilla espectacular, conduce en moto, es ególatra a más no poder...

El montaje relata como el superchef protagonista de la obra, tras llegar a la cumbre del olimpo culinario gracias a la niu cuisine, va perdiendo una a una las tres estrellas que ornan el frontispicio de su fama. Para recuperarlas busca la inspiración en la cocina de su madre y pasa por un disparatado periplo hasta que las consigue

Los actores nos brindan momentos de comicidad descacharrante en los que **el respetable ríe a carcajada limpia**, sin complejos, que es de lo que se trata. Y como marca de la casa, Yllana recurre a la **complicidad del público**, bajan a la platea, se suben a los respaldo, interactúan con la gente, tiran comida al patio de butacas e incluso dos voluntarios a la fuerza suben al escenario. **Fue una noche liberadora, para no pensar, gracias a los gamberros de Yllana, soberbios en todo momento**, con su humor gestual y onomatopéyico (alguna frase entendible hubo, pero según nos contaron entre bambalinas, improvisada). Está bien que pasen por su filtro irónico el mundo de los nuevos alquimistas.

En fin, una **noche divertidísima, gracias a cuatro actorazos que dominan a la perfección su trabajo de clowns**. Al final el respetable puesto en pie dedicó una **soberbia ovación a Yllana, no era para menos.**



Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41



Blog Lunas Pasajeras. Esther Esteban. 15 de agosto, 2016

De nuevo Yllana lo ha vuelto a conseguir, después de **sorprendernos y hacernos reír** con cada una de sus creaciones, vuelven con una nueva aventura culinaria dispuesta a hacernos a todos agarrarnos a nuestra butaca muertos de risa y consiguiendo **que un teatro entero lo haga a la vez y sin parar**, algo que parece casi imposible pero que sin duda han logrado de nuevo.

Un elenco de cuatro actores: tres hombres y una mujer, a los que ya seguramente conoceréis de otras de sus producciones.

La historia no puede estar de más rabiosa actualidad, con la última moda que tenemos ahora de los programas gastronómicos y también de todos los lanzamientos literarios dedicados al mundo de la gastronomía que inundan todas las librerías de nuestro país.

Un cocinero estrella de los que aman todos los medios de comunicación y todos los focos favorecen y ante el cual caen numerosos fans y hasta incluso las preciadas estrellas Michelin. Como todo en la vida, su éxito es fugaz y se ve obligado a reinventarse y pedir ayuda a todo su alrededor, dando lugar a unas situaciones de locura que dejan a todos los espectadores locos.

Si aún no habéis visto en directo a Yllana, **os recomendamos que no os los perdáis, pues os estaríais perdiendo a uno de los fenómenos cómicos de nuestra escena teatral que sin duda perdurarán.**



Chefs en Madrid

Publicado el 13 de agosto, 2016 por Lunaspasajeras

César Maroto, Rubén Hernández, Susana Cortés y Carlos Jano de Yllana nos vuelven a invitar a su **baile de genialidad y comicidad** envuelto en esta ocasión por el tema de moda del momento: la gastronomía.

El Teatro Alfil sigue siendo el reino del **humor redondo** y de los milagros: milagro sí, porque en estos tiempos de crisis y donde la cultura suele flaquear más o no tener el éxito que debería, Yllana con sus historias de locura **consigue hacer feliz a los espectadores** durante el tiempo que dura su función y también de **sorprenderlos**, algo nada fácil tampoco.

Aunque a ojos del espectador todo pueda parecer sencillo y a veces improvisado, requiere **una gran técnica y un dominio de la profesión** detrás del trabajo que sólo han podido conseguir con **años de entrega, dedicación, mucha creatividad y ganas.**

La complicidad entre los actores es innegable y **los momentos que hacen partícipe al público son extraordinarios**, dejando momentos para el recuerdo como los conflictos familiares que se dan, la visita al restaurante chino o bien la intervención del crítico gastronómico.

Si de verdad estáis buscando **una comedia con la que desencajar vuestras mandíbulas**, esta es la decisión más acertada.

Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41

ABC

«Chefs»: Un completo menú de risas

J.I. García Garzón- 04/08/2016

Como suelen hacer cada verano, las gentes de Yllana ofrecen en el Teatro Alfil un **completo menú de risas para todos los públicos**. Una carta amplia y refrescante cuyo ingrediente culinario de referencia son esos chefs con vocación de superestrella que últimamente uno se encuentra no solo en la sopa, que tendría su lógica, sino mucho más allá. Ningún maestro de los fogones se ajusta en concreto al perfil del eximio cocinero que protagoniza este **descacharrante espectáculo**, pues reúne elementos de aquí y allá –viaja en moto de gran cilindrada y utiliza chaquetillas con diseño de fantasía, por ejemplo– que redondean la personalidad un divo de la gastronomía siempre atento a las calificaciones estelares emblema de la categoría de su establecimiento.

El montaje narra cómo va perdiendo al galope la inspiración y las estrellas, y su regreso a la cima cuando busca la esencia de su arte en la cocina materna. Aunque dicho así resulte un poco serio, la verdad es que «Chefs», dirigido por los Yllana «históricos» David Ottone y Fidel Fernández, concentra el **estilo imaginativo y gamberro del formidable grupo**, su **humor onomatopéyico y gestual**, la incorporación festiva de objetos al **despiorre general**, pellizcos escatológicos tan del gusto de la gente menuda, y una **amable y a veces ácida ironía**, repleta de saludable mala uva, en su mirada al mundo de la alta (y la baja) gastronomía.

Hay **momentos de comicidad explosiva** –como la escena en la que el crítico gastronómico prueba el vino– en este **espectáculo divertidísimo**, que en ocasiones recurre a la complicidad entusiasta del público y está servido por **cuatro actores que dominan a la perfección la técnica del clown**. Rubén Hernández Yllana en el chef endiosado al que la realidad pone en su sitio, Susana Cortés encarna a la pinche disparatada novia del anterior, y los proteicos César Maroto y Carlos Jano se multiplican en diferentes **personajes a cual más frenético**. Yllana vuelve a dar en la diana de la risa.

Teatro a Teatro

Todos los musicales y espectáculos de teatro de España

Un imprescindible

Daniel Ventura - 28/07/2016

“Chefs”, la última creación de Yllana, es uno de esos montajes de **sí o sí: hay que verlo. Es uno de esos imprescindibles** que, si al final no se ve, deja, incluso en quienes no han oído hablar de él, la sensación/reconcome de haber perdido una oportunidad. **Tal es su potencia.** “Chefs” es una **oportunidad de oro para reír sin descanso.** Para paladear la magnífica sensación (comunidad) de un teatro lleno disfrutando. Para ver en acción y acierto pleno la imaginación de **un grupo de creadores que parece en esplendor creativo.** Para dejarse llevar hasta la carcajada por la química y el trabajo sensacional de los tres actores y la actriz protagonistas. **Para reír, reír y volver a reír.** “Chefs” es una oportunidad de oro para vivir una buena historia, contada a través **del humor mejor hecho que he visto en mucho tiempo.** Una oportunidad para disfrutar de **un espectáculo, dicho sin un pero, redondo.**

“Chefs” se llama así porque habla del mundo de la cocina y la gastronomía. Cuenta la historia de un cocinero endiosado, que disfruta las mieles del éxito gracias a su niu cuisine. Sus platos no fallan, hace un programa de televisión y tres estrellas, como las de Michelin, refugan en su restaurante. Pero un día, algo sale mal y las estrellas van cayendo a la misma velocidad que su prestigio. En plena crisis, el cocinero busca respuestas y soluciones: pide ayuda a amigos, busca la inspiración en otras tradiciones culinarias e incluso pide ayuda a su familia, por si la clave estuviera en el regreso a la cocina tradicional. La historia avanza sin descanso en “Chefs”, lanzada por un **alocadísimo encadenamiento de gags** que brinda **momentos absolutamente memorables**, como cuando la familia del protagonista toma el teatro, o cuando éste visita el restaurante japonés o cuando el crítico visita su restaurante y pone a prueba sus nuevas ideas.

La palabrería y el estupendismo que existen en torno a la nueva cocina, el concepto de cocinero estrella, la competencia entre restaurantes... todo eso entra en la coctelera de Yllana, al mismo tiempo que lo hacen el ego, los miedos, el amor, los estereotipos italianos y japoneses... Por eso **el humor que surge es imbatible:** no descansa solamente sobre la historia, sino que se multiplica mediante la subversión de algunos de los grandes temas de siempre y su engarce en **gags que se suceden, se calientan y estallan como palomitas.** Todo sin palabras, hay que recordarlo, más allá de algunas que se manejan inteligentemente dentro de la historia u otras que se le escapan al reparto cuando está ya metido en harina. **La maestría de Yllana**, acreditada en “666”, en “Brokers”, en “The Gagfather”... **alcanza en “Chefs” una potencia inimitable.**



Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41

Teatro a Teatro

Todos los musicales y espectáculos de teatro de España

(... Continúa)

La manera de hacer de la compañía, que **en este montaje se muestra en esplendor**, tiene un **parentesco clarísimo con lo mejor de los genios del cine mudo**, aquellos en los que todavía no se había borrado del todo la huella teatral, aquellos que siguen fascinando y haciendo reír con escenas aparentemente sencillas. Eso de que tomarse el humor a la ligera es una estupidez resulta absolutamente cierto ante aquellas películas y también ante “Chefs”, que se mueve a **ritmo cinematográfico** en la **eficaz e inteligente escenografía** de Anna Tussell. Pero lo que con más fuerza conecta aquel cine con este montaje es la certeza de que, **tras la simplicidad que el espectador ve, existe un complejo mecanismo cómico que juega con lo físico y con la gestualidad, una coreografía del desastramiento**, pero que juega también, y se arriesga, con todas las onomatopeyas, ideas o referentes que cree que pueden estar en la psique de su público, dispuestas a ser acariciadas con una pluma.

Un mecanismo que el espectador quizás no percibe, pero que le transforma y le troncha sobre la butaca. Un mecanismo del que **los actores se convierten en oficiantes**. En “Chefs”, a un nivel **altísimo**. César Maroto, Carlos Jano, Rubén Hernández y Susana Cortés **brillan literalmente en cada uno de los números y logran que “Chefs” roce la plenitud**. No es sólo que **interpreten bien**, que la **química** entre ellos sea evidente o que jueguen habilidosamente con el público en los dos o tres momentos que el montaje sirve para la interacción directa; es que **se integran de un modo casi orgánico con el espíritu y los ritmos del montaje**, “lo juegan”, y de esa manera le dan naturaleza de **espectáculo vivo**, lo que acrecienta su **impacto cómico**.

En una entrevista reciente, Fidel Fernández, director de “Chefs” junto a David Ottone, nos contó que Yllana busca las maneras de hacer que el gag del tartazo vuelva a sorprender. Se trataría, pues, de un viaje a las raíces similar al que emprende el protagonista de la historia, pero no con el objetivo de replicar punto por punto esa tradición, sino con el de beber en ella, inspirarse en sus elementos e integrarlos en **un artefacto cómico inteligente pero inteligible, sofisticado pero accesible. Un humor de color marfil, no blanco, con capacidad para hacer reír a todos.**

Carcajadas para toda la familia con los “Chefs” de Yllana

Horacio Otheguy Riveira - 21/07/2016

En el año 2016 de su 25 aniversario Yllana avanza con el ingenio que le caracteriza, con un **fantástico estreno** para toda la familia: llegada a punto de refrescante acontecimiento en el verano madrileño después de una **gira apoteósica**, algo a lo que esta compañía está muy acostumbrada, tanto dentro como fuera de España. Lo bueno es que no se repiten, lo mejor es que en cada innovación hay un trabajo en equipo muy importante para sacarle brillo al difícil entramado del teatro gestual, esta vez con **cuatro actores de gran expresividad**, clowns de lujo metidos a fondo en una “cocina” bien provista de sorpresas.



A comienzos de año festejamos de lo más emocionados una parodia admirable del mundo del cine negro, *The Gagfather*: salvaje, bien condimentada de humor negro con unos originales cuadros de travestismo nada chabacano, entre tiros, risas imparables y muchas ramificaciones bien cargadas de reflexiones sobre el mundo del crimen... sin perder el ataque de risa. Un espectáculo que volverá a Madrid en agosto. Pero mientras tanto: estreno de CHEFS, **un despatarre de alegría para volver a ser niño sin cortapisas ni ambages**, dejando toda movida de coco en la Calle del Pez y ya dentro del entrañable Templo Yllana del teatro Alfíl entregarse a un show de **hora y media de imparable generosidad: momento a momento más y más logrado, pulido, asombrosamente nuevo**, con algunas referencias cinéfilas (homenaje grande al genial Jerry Lewis), en un concierto de **situaciones hilarantes** en torno a los concurso de cocina de la televisión, y mucho más, porque **una y otra vez se parodian con gran acierto situaciones de fácil identificación**: la búsqueda desenfadada de la originalidad culinaria, “la cuisine, la cuisine”, el espectáculo ridículo de la parejita encantadora víctima del chef de un restaurante japonés, la competición desenfadada (con participación de espectadores de ambos sexos) entre dos restaurantes vecinos, y entre otros, un número incomparable en torno a un crítico gastronómico de lo más estirado, víctima de toda clase de tropiezos e inesperados aciertos...

Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41

(... Continues)

Numerosas escenas desfilan a gran velocidad, pero con tiempo para disfrutarlas. El **ritmo vertiginoso** es otro sello de la casa y un tendal de risas comunica ágilmente con otro. Para ello no sólo es importante el **arduo trabajo en el guión** de los cinco integrantes de Yllana, dos de ellos también responsables de la dirección, sino que fundamentalmente influye el **talento de los intérpretes** que rematan con mucho talento y una formación estricta en varias disciplinas teatrales, pero sobre todo en el mundo del clown.

Una función **para toda la familia** exige unas peculiaridades que ya vimos en otras maravillas como Zoo, Splash, Far West o los dos impresionantes Muuu!, farsas sobre los toros y la llamada fiesta nacional. Todos espectáculos multipremiados con galardones nacionales e internacionales, así como con llenazos de un público siempre agradecido.

Si **el reparto funciona como un reloj**, esta vez con mayor participación de trucos de magia muy bien montados, en una labor de equipo encomiable, resulta muy gratificante volver a ver a Susana Cortés, divertidísima única chica también en las funciones arriba mencionadas.

Susana se divierte y divierte con un dominio de la expresión corporal y un desparpajo que hace las delicias de toda la familia, pero especialmente encantadora con los niños: funciona siempre como una compañera de travesuras donde imaginación y simpatía confluyen con una armonía fascinante. Es la niña, la pícara que siempre gana, la chica sin prejuicios entregada en cuerpo y alma, y una más entre sus compañeros igualmente brillantes y traviesos.



En su punto

Patricia Moreno - 20/07/2016

Desde el 14 de julio Madrid tiene a los CHEFS de la compañía Yllana -César Maroto, Carlos Jano, Rubén Hernández y Susana Cortés- en el menú del teatro Alfíl. La compañía, con su habitual teatro gestual y onomatopéyico, pone en marcha **todo su arsenal cómico en un montaje lleno de humor y efectos visuales.**

Suculento espectáculo que consiste en una mirada divertida sobre el fascinante mundo de la gastronomía. Un menú a base de **gags que se suceden a buen ritmo** -escenas diferentes, con una escenografía sencilla pero idónea para situarnos en una cocina, una granja con diferentes animales y varios restaurantes: italiano, japonés y francés- llenos de **humor gestual impecable**, onomatopeyas, efectos de sonido, luces, juegos visuales cuidados hasta el más mínimo detalle y trucos de magia; todo ello bien hilado de tal manera que la mezcla de los diferentes sabores sea la más agradable para nuestro paladar.

Además, gran parte del éxito de CHEFS radica en la **interacción con el público**. La compañía no duda en romper la cuarta pared y contar con el patio de butacas en diferentes momentos. Éste se compone por personas de todas las edades: **desde niños a abuelos que disfrutan del espectáculo de diferente manera pero con la misma intensidad.**

Todo está bien mezclado, cocinado a fuego lento con mucho humor y salpimentado con talento. El resultado es delicioso.

Si decide ir al teatro y no sabe qué pedirse, deje que le sugiera el plato fuerte: CHEFS.

¡Bon apétit!

METROPOLI

'Chefs': la risa como condimento

La nueva propuesta de Yllana sobre la gastronomía y la inspiración perdida
Beatrice Bergamín- 11/07/2016



Risas y otras alegrías provocadas por **brillantes gags que se suceden a un ritmo imparable**, teatro visual y gestual salpimentado de onomatopeyas, música y efectos especiales de una **calidad sobresaliente** son sólo algunos de los ingredientes que se cuecen habitualmente en los espectáculos de Yllana, desde que esta compañía se dio a conocer hace ya 25 años y se responsabilizó del Teatro Alfíl.

Este particular equipo de creadores incansables ha inventado 25 espectáculos que han recibido innumerables premios, además de haber viajado a más de 40 países de todo el mundo. Presenta ahora su nuevo plato fuerte, **un espectáculo que la crítica ha calificado de cinco estrellas**, precisamente las que ha desperdiciado su protagonista, un afamado chef que ha perdido la inspiración y necesita desesperadamente recuperar su estatus. Para ello, se rodea de otros disparatados cocineros que le impulsan a viajar hacia sus orígenes, a recuperar sabores de la *mamma*, recetas tradicionales para centrar su desestabilizada creatividad que le ayuden a no quedar fuera de la devoradora carrera del éxito profesional. El chef hace lo indecible para restaurarse y renacer, para no ser devorado por el fracaso, para endulzar su ego. En el viaje de vuelta, descubre sabores del mundo, culturas gastronómicas y particularidades de los animales que comemos, se recocina con más salero y sale a flote.

METROPOLI

(Continues)



Chefs es un espectáculo desternillante, salpimentado de crítica hacia una sociedad que lo mismo eleva que es capaz de dejar caer con ruido de platos rotos a quien no esté a la altura de las expectativas y, sobre todo, si no aguanta la continua exigencia que, como una olla a presión, demanda resultados novedosos para alimentar y enriquecer el espectáculo.

La propuesta de Yllana es **fresca como una ensalada de verano y brillante como un sorbete de limón y mango**. Los directores mueven e invitan a bailar e interpretar a **cuatro polivalentes actores** que despliegan una **carta variadísima de gags**, juegan entre el público, hacen volar platos y regurgitan magia, que **sorprenden continuamente al público** con nuevos sabores interpretativos, un público entregado al festín teatral en la gira que han hecho ya antes de su llegada al teatro Alfil, porque no tiene más remedio que rendirse ante este **sabroso espectáculo**, cocinado con una **técnica impecable** y bien asado, tanto en la dramaturgia como en la presentación, elaborado para dejar a todos ahitos de risas condimentadas de reflexiones críticas y además cocido para todos los públicos.

El Faro de Chicllana

Nui cuisin

Miguel Ángel Bolaños - 09 Mayo 2016



Yllana lo ha vuelto a hacer. Ha cogido un poquito de mala baba, una pizca de postureo, unas migajas de humor descerebrado y hora y media de diversión para un público que degustó las delicias de la nui cuisin ofertada en Chefs, uno de los múltiples espectáculos que la compañía tiene en cartel. Y es que esta gente es incansable, oiga.

Ché, ché, ché, ehpera, ehpera. Nui cuisin eh eh, nui cuisin... oooooh... Venga, venga.... oooooh (joder, **qué difícil es seguir el texto de la obra sin gestos, sin rostros, sin muecas, sin movimiento, sin una mínima escenografía y sin la complicidad del público**). Vuelvo a la crónica normalita de toda la vida que para eso me pagan (ehem).

Chefs es la nui cuisin, el plato estrella del cocinero estrella del país estrellado. Aquel que ante el fracaso acude a la tradición, al regazo de la mamma que es la depositaria de toda la sabiduría que en realidad no es capaz de aplicar un producto de la sociedad convertido en cocinero elevado a los altares de la fama. La mala baba recorre toda la obra aunque no llega a masacrar al personaje del chef estrella que debe recurrir a sus desastrados pinches para salir de la mierda tras patinar con su mejor plato y renacer tras tocar fondo y de paso, conocer truquitos de otras gastronomías.

El caso es que Chefs apuesta por seguir analizando los vicios, los amaneramientos y ciertas miserias de la sociedad en la que nos hemos convertido. Un ecosistema en el que vivimos endiosando a ciertos tipos por nimiedades, olvidando que quizás dentro de la tradición se halla el secreto del éxito.

Ché, ché, ché, ehpera, ehpera. Tá tú mu serio eh... Tsss, tsss, tsss... Nui cuisin.... (**qué difícil es hacer lo que hace la gente de Yllana**)...

Pero, ¿saben qué es **lo más importante de todo**? No, no es la disección de las tontás que tenemos como seres humanos, ni una desmitificación de la culinaria actual, ni disertar sobre las famas y las deudas que se contraen con ella. **Es, simple y llanamente, la risa**. Risa unida a la expectativa de **saberse parte del espectáculo**, que es **lo más maravilloso que uno puede vivir dentro de un teatro**.

Así uno hace una **digestión de categoría**, señores...

eladiofernandez

Luz sobre sombras. Café cultural.

“Chefs de Yllana. Se impone el teatro mímico de cantidad de múltiples escenas”.

Eladio Fernández - 12 de marzo de 2016



Chef, la obra del grupo Yllana triunfa por su **frescura**, su **rapidez** en el escenario y las escenas que se adelantan a todo cálculo mental del público.

Yllana ha comprendido que el teatro actual pasa por adelantarse al público. Y no por arrastrar a este a una reflexión permanente la mayoría de las veces previsible. El humor basado en un pequeño drama es un **recurso difícil** de articular sin palabras **que Yllana resuelve sin problemas** y dando permanentemente **sorpresas**.

Ese público hasta ahora pasivo e impaciente en la butaca calculando el guión ha caducado. Tanto el tipo de obras como el tipo de público.

Un teatro mímico con alguna breve palabra que se escapa alguna vez a modo de onomatopeya, que no de narración que no existe.

Recursos de platos de cartón volando entre el público, actores caminando por encima del respaldo de las butacas entre el público temeroso del qué pasara, **dominio de efectos** de sombras con mucho conocimiento de efectos visuales que recuerdan al guiñol con el trabajo de efectos de varias personas trabajando sobre un personaje como el chef chino con un cuerpo cambiante.

El público no quiere pensar, ya lo hace con la compleja realidad actual del día a día, e Yllana lo ha comprendido, que solo el **humor**, la **velocidad**, el **juego de luces pulido como la patena**, **música** y **sombras trabajadísimas** hasta el punto de que sales del teatro sin haber resuelto como han podido realizar tantas docenas de trucos visuales escénicos que el público ve sin poder descifrar y dejándose llevar como si tuviera algo de magia toda la puesta en escena.

Yllana recurre a **actores polifacéticos que dejan en ridículo a cualquier elenco de actores conocidos**. Facetas muy perfeccionistas de acróbatas, bailarines, mímica gestual que nadie logra ni ahora ni antes, con un mantenimiento en el tiempo de escena del gesto **sin bajar su intensidad que impresiona**; y hay que hacer un esfuerzo de memoria en el panorama teatral para poder hacer una lista de quienes llegan a ese punto gestual mantenido e increciendo. Trabajan la ralentización (cámara lenta), la aceleración (cámara rápida), el evitar todo discurso que no existe en absoluto que no provenga exclusivamente de los efectos visuales de su interpretación, todo ellos muy sencillos, sin presupuesto, de tipo casero y a los que **se les exprime como al zumo todo lo que puedan dar de sí** como si fueran artistas de guiñoles manejando un escenario con todos sus cuerpos. No se basa en la mirada, son gestos, **gestos todos divertidos**. **El público quiere reír y quisiera aplaudir cada rato** esperando el final para hacerlo.

Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41

Los actores tratan de comprender qué hay de humor en sus cuerpos y expresiones, de serio y de friki esperpento para explotarlos hasta el límite en el escenario con sus contrastes, comprendiendo que no han de dar ningún mensaje sino una concatenación de reflejos a feedback visual.

Rompen la dinámica constantemente. En un momento dado en el que todo es suave e ingenuo, aparece alguien al que se le cae el peluquín y se lo vuelve a colocar clavándoselo con un cuchillo que aparentemente se mete en la cabeza -es la única escena difícil de ver y perfectamente encajada como una olla ardiendo que se quedan pegadas a las manos que sugestionan hechos que todos hemos imaginado o vivido alguna vez-, o se dan unas patadas marciales con una **ensayadísima respuesta de gestos magníficos y creíbles**, mientras acaban de bailar unas músicas vibrantes. No es una obra que se pueda relatar aunque sean imágenes, pues es el **arte de sus movimientos y expresiones únicos** para esos momentos que las hace inenarrables.

La improvisación de escenario móvil recurriendo a lonas de plástico imantadas sobre los paneles, resuelven la posibilidad de **dar vida a múltiples escenarios sin tener que cambiar nada**, y haciendo rodar sobre sus ruedas los paneles móviles que apenas cambian pero giran como en la escena final del restaurante y el crítico gastronómico que se atreve a interactuar con una espectadora a la que le lanza la supuesta delicatessen que se le escapa de la boca, sin salirse de tono, y aceptando que la escena se traslada al patio de butacas por un instante. Se adivinan **profesionales como la copa de un pino**, especializados en cualquier recurso empresarial y escénico.

El patrón de modelo de funcionamiento es de lo más complejo. Todo este equipo de soporte para hilvanar producción, guión, actores, comunicación, recursos, logística, organización, administración y agenda. Impresionante. **Un estilo común de encontrar en la producción cinematográfica pero trasladado al teatro y apurando al máximo con especialistas todos creativos y pragmáticos.**

Noticias de Navarra

Tres estrellas Michelin

BY VÍCTOR IRIARTE - Miércoles, 30 de diciembre de 2015



La fórmula magistral de Yllana sigue a toda máquina. Su teatro visual a base de gags continuados y mucho sentido del humor, sin palabras (excepto las que se les escapan a los intérpretes) pero con numerosas onomatopeyas, músicas y efectos de sonido **funciona como un tiro** porque está **extraordinariamente bien ideado** (que es lo difícil) **y ejecutado** (que es lo que se espera de una compañía veterana y profesional con escuela y varios montajes girando a la vez).

Chefs cuenta una **historia coherente** vinculada a la moda televisiva y con una **escritura teatral muy bien armada**. Tiene **personajes bien definidos** desde la primera escena y un planteamiento-nudo-desenlace sugestivo, pues trata de la pérdida de la creatividad de un gran restaurador, los intentos de redefinir su cocina, un viaje inspirador por todo el mundo para probar nuevos sabores y, finalmente, la recuperación de su magia (y de las estrellas Michelin). Se consigue en la escena memorable que cierra la función de 75 minutos, con dos escenarios alternos -cocina y comedor- que giran 180º grados de forma sencilla pero efectiva, lo que incrementa la tensión hasta el momento cumbre, desarrollado a cámara lenta, cuando el crítico gastronómico prueba el plato definitivo al que podría faltarle algo de sabor. Los espectadores, desde niños de 3 años a los abuelos que le acompañan, siguen sin problemas el argumento y disfrutan de la **rica y visual puesta en escena**.

La historia se relata en 8 escenas en lugares diferentes, gracias a una sencilla pero **imaginativa escenografía** y atrezzo que permite ver una cocina, una granja y distintos restaurantes: italiano, japonés y francés. **Las situaciones son siempre disparatadas y los gags, continuados**. El grupo utiliza trucos de magia, algunos verdaderamente complejos, como cuando levita la máquina Chefmatic. También usa técnicas como marionetas en cámara negra (con un divertido camarero oriental) o de animales, siempre atractivas para el público infantil. La compañía hace un **uso modélico de la interacción con el patio de butacas**, como en la escena en que sientan a cenar a dos adultos en el escenario y los acaba casando, para regocijo del público. **Los cuatro actores son excelentes**, personalizan los distintos personajes que doblan y están siempre bien arropados por técnicos de escena y cabina, logrando un **espectáculo de tres estrellas**. Muchas sonrisas en la tradicional matiné navideña del Gayarre.

Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41

Yllana en su salsa

LUNES, 12 DE OCTUBRE DE 2015 12:25 ALBERTO ROMÁN VÍLCHEZ



Completo menú degustación el que sirvió en la noche del sábado **Yllana**, que reunió en el Teatro Ideal cinema a cerca de medio millar de **comensales que saciaron su apetito a base de risas**. Ocurrió durante la Muestra Ocurrió durante la Muestra de Teatro de Otoño, esa especie de jornadas gastronómicas escénicas en las que hasta diciembre hay platos para todos los gustos y que incluyeron el estreno oficial de 'Chefs', la **nueva delicia de la compañía con la que rescata su viejo recetario y sus ingredientes tradicionales para que el público pueda deleitar su paladar con el sabor original de Yllana**.

'Chefs' es una mirada divertida sobre el fascinante mundo de la gastronomía, tan de moda en la actualidad y, por ello, tan parodiable. En la carta de esta **suculenta cena** no faltan los **entrantes del humor gestual e irreverente de la casa**, un primer plato elaborado a base de **efectos visuales con una pizca de magia**, un segundo aderezado con la interacción del público y un postre con **toques provocativos**, todo ello regado con gags de su propia cosecha que llevan la etiqueta indiscutible de su bodega.

En definitiva, **Yllana en su salsa, Yllana en su tinta, Yllana en su punto**. Una obra que **merece recomendaciones y estrellas en las más prestigiosas guías teatrales** pues se ha cocinado a fuego lento para que todos los ingredientes puedan saborearse en su justa medida. Con tal **maestría**, lógicamente, el comensal se marcha con **muy buen sabor de boca**.

La historia se centra en un chef de gran prestigio que ha perdido la inspiración y que tiene que confiar en un disparatado equipo de cocineros para crear una receta espectacular y novedosa y así mantener las estrellas de su restaurante. Al mismo tiempo hace un recorrido por distintas facetas del mundo de la cocina, como la relación con los productos que ingerimos, los animales que nos alimentan, las diferentes cocinas y sabores del mundo. Todo ello hirviendo en una misma cazuela cuyo resultado, una vez emplatado, da igual que lleve un nombre sofisticado como 'Cucú de cuacuá' o 'Le grand voyage', porque aquí lo importante es que nadie se quede con hambre. Dan vida a los personajes César Maroto, Susana Cortés 'Guss', Rubén Hernández y Carlos Álvarez 'Jano'.

A la salida del teatro, y bien saciados, muchos comentaban si les había gustado más o menos que otras veces y comparaban con los distintos montajes de Yllana que han pasado por Úbeda (que han sido todos o casi todos), desde aquel 'Splash' que por primera vez les trajo por estos cerros hasta el inolvidable '666', pasando por el sorprendente 'Rock and clown', el inigualable 'Pagagnini' con Ara Malikian, el futurista 'Star Trip' o el ambicioso 'The Gagfather'. Una prueba más que fehaciente de la fidelidad de la compañía con el público ubetense y viceversa.

Como ya ocurrió con algún montaje anterior del grupo, 'Chefs' inició su andadura en Úbeda, otra prueba del idilio que mantienen Yllana y la ciudad. Ahora toca llevar la obra a otros lugares donde la esperan miles de **comensales con hambre de carcajadas**. A todos ellos, ¡buen provecho! **Felicitaciones para los cocineros**.

Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
 comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41

DIARIO JAÉN.es

Yllana vuelve a convencer con un espectáculo “sabroso”

Inmaculada Cejudo. 11 Octubre 2015



La compañía Yllana eligió la Muestra de Teatro de Otoño para estrenar “oficialmente” su último trabajo. Se trata de **“Chefs”, un espectáculo sorprendente y original destinado para todos los públicos.** La nueva propuesta se centra en el lenguaje que mejor conoce Yllana, el gestual, que aunque han ensayado y representado a modo de gira previa, el público ubetense tuvo el “gran honor” de que su estreno oficial sea dentro de la XXI Muestra de Teatro de Otoño. La compañía lo hizo por petición propia, pues sabe que es muy querida por el público de la ciudad. No en vano, cada vez que se suben a las tablas del Ideal Cinema, este se llena de almas **para reír, disfrutar e interactuar** con los actores.

“Chefs” es una mirada divertida e incluso algo irónica sobre el mundo de la gastronomía, ahora que tan de moda está para grandes y pequeños el mundo de la cocina, puesto que hay cada vez más gente que —como se aprecia en formatos televisivos— interesada en sorprender a los comensales con un gran plato. De ahí la mirada cómica a este ámbito.

La historia se centra en un chef de gran prestigio que ha perdido la inspiración y, para intentar recuperarla, se rodea de un equipo disparatado de cocineros. Con los conocimientos de unos y el “ingenio” de otros, el protagonista llega a crear una receta novedosa e intenta, de este modo, mantener las estrellas de su restaurante. En esta obra se pone de manifiesto la competición existente entre cocineros y la lucha de egos. Supone también un viaje por diferentes cocinas y sabores del mundo. La historia está creada y dirigida por Yllana. Los intérpretes son César Maroto, Susana Cortés “Guss”, Rubén Hernández y Carlos Álvarez “Jano”. Con todos y cada uno de los espectáculos que esta compañía ha traído a la ciudad logró lo más destacable: **hacer pasar a los espectadores un rato especial, divertido, relajado y lleno de risas.** Incluso algún que otro espectador compartió escenario y se sintió actor por unos instantes. Los ubetenses y habitantes de La Loma que tuvieron la oportunidad de verlos no quisieron perderselo. Menos aún, en el estreno “oficial” de uno de sus trabajos más elaborados. **El público aplaudió el talento de los intérpretes.**

Producciones Yllana

www.yllana.com | infoyllana@yllana.com | +34 91 523 33 01
comunicacion@yllana.com | +34 91 523 33 01 | +34 91 521 45 41

Yllana estrena oficialmente “Chefs” en Úbeda

Redacción Úbeda. 11 Octubre 2015



La compañía de teatro de Yllana, estrenó en la noche del sábado su obra “Chefs”, y no defraudó como siempre que se acercan por nuestra ciudad.

El hecho de que estrenaran la obra en Úbeda y dentro de la muestra de Teatro de Otoño, fue a petición propia de Yllana, esta obra esta plagada de críticas al mundo de la gastronómico, desde la compra de productos para realizar los platos hasta que llegan a la mesa del propio restaurante.

Chefs es la historia de un cocinero de prestigio que pierde la magia en la cocina y al perderla poco a poco va perdiendo las estrellas que posee su establecimiento, intenta solucionarlo de múltiples formas, se rodea de un equipo de cocineros, llega a comprar un robot de cocina, la madre del cocinero acude en su auxilio pero nada de esto funciona, hasta que hundido decide recorrer el mundo para coger de aquí y de allá las notas que le resulten más agradables al paladar y es así junto con su equipo de cocina como vuelve a ser un cocinero de prestigio.

Como siempre Yllana se mete al público en el bolsillo y le hace partícipe de la función desde el minuto uno, y esa **complicidad entre actores y espectadores** hace que se tarareen canciones o que miembros del público sean por unos minutos componentes de la compañía y suban a las tablas del Ideal Cinema.

El público de Úbeda **en pie** despidió a la compañía que dejó **buen sabor de boca** y a los espectadores deseosos de reencontrarse con ellos en otra función.

La 'receta mágica' de Yllana levanta al público en Santa Fe

IndeGranada. Sábado, 10 de Octubre de 2015.

Su obra 'Chefs', que encuentra su inspiración en el ingenio, la ilusión y el humor gestual, abre el XXI Festival Internacional de Teatro de Humor.



Solo 20 segundos bastaron para sacar las primeras sonrisas en el Teatro de la Casa de la Cultura José Rodríguez Tabasco de Santa Fe, en donde la receta mágica de Yllana supo 'hacer la boca agua y abrir el mejor apetito posible' en la primera noche del XXI Festival Internacional de Teatro de Humor de Santa Fe, según ha informado la organización. Con el ingenio, la magia y el humor gestual como mejores ingredientes, los alocados cocineros de 'Chefs' fueron demostrando sus cualidades culinarias para hacer reír sin parar. La ilusión fue su mejor arma para empatizar con un público fundamental en cada momento.

Tanto es así, que la **sintonía** entre el escenario y el abarrotado patio de butacas fue una constante durante la hora y media en la que se desarrolla esta historia que recorre la gastronomía de lugares tan originales como inimaginables.

El nuevo trabajo de Yllana se convierte en un juego de efectos sonoros, de luces y sombras que acentúan el protagonismo de los apetitosos platos imaginarios que sirven sobre la mesa.

Aunque la trama se complica por momentos, 'Chefs' da la oportunidad de ver sobre el escenario la capacidad de sus creadores para dar salida a cuantas dificultades van surgiendo.

CHEFS



YLLANA