Scheda tecnica donpasta Food Sound System

AUDIO:

Donpasta: n° 1 microfono ad archetto, n° 2 monitor.

Casarano: n° 2 cavi XLR, n° 1 monitor, n° 1 tavolino h 60/80 cm per appoggiare i suoi effetti da sistemare accanto al piano quando non è possibile appoggiare gli effetti sopra il piano.

Bardoscia: n° 2 cavi XLR, n° 1 monitor.

n. 2 microfoni con asta nella zona cucina da collegare al mixer dei musicisti.

richieste di back line:

- pianoforte acustico verticale, ¼ o ½ coda (accordatura a 440).
- contrabbasso acustico professionale da concerto con ponte regolabile, pick-up montato e lunghezza del diapason al ponte compresa fra i 105 e i 107 cm. N.B. E' preferibile uno strumento di un musicista locale piuttosto che il noleggio di uno strumento da un negoziante.
- ampli basso.

VIDEO:

Preferita, se possibile, la retroproiezione per lo schermo grande messo come fondale centrale.

Postazione e regia video in scena o dal mixer di palco. Da verificare.

- n.2 videoproiettori, con anche ingresso VGA
- n.1 schermo (minimo 6x4 dall'alto posizionato a fondale)
- n.1 mixer video con minimo 2 canali IN (di cui uno VGA, l'altro RCA o BNC)* e 2 OUT (per i due videoproiettori, RCA o BNC) e con uscita preview
- n.1 monitor di preview
- n.1 cavo **audio** da portare al banco di sala uscita audio del computer ¼"
- n.1 postazione video
- mt. di cavo BNC sufficienti a coprire la distanza dal mixer video ai 2 proiettori.
- mt. di cavo BNC sufficienti a coprire la distanza dal mixer video alla telecamera.
- n.1 cavo d'acciaio che copra per intero la lunghezza del palco (da americana a americana o da quinta a quinta)

*in mancanza di un ingresso vga si può prevedere uno scan converter (da VGA a RCA o BNC)

Computer e telecamera portiamo noi.

PERSONALE TECNICO (STAFF):

Si richiede un fonico di sala, un fonico di palco e un datore luci.

CUCINA:

- n.1 tavolo lungo mt. 2x1 (senza spessore sui bordi per poter attaccare il morsetto della macchina della pasta)
- n.1 tavolo più piccoli dietro (o messo a "L") per poggiare le cose
- n.1 sedia impagliata da cucina, no braccioli
- n.1 tavolino basso (h 50 cm) da mettere davanti alla scena assieme alla sedia
- n.2 piastre elettriche
- n.1 friggitrice
- n.1 macchinetta per fare la pasta "IMPERIA" a manovella (per stendere l'impasto, non per impastare)
- n.3 padelle con manico (diametro cm 26/28)
- n.1 padella con manico (diametro cm 20/22)
- n.1 tegame con maniglie (diametro cm 26/28)
- n.2 bicchieri
- n.2 pentole grande per bollire la pasta, una con coperchio (non c'è bisogno che sia molto grande)

- n.1 casseruola con manico (diametro cm 16/18 circa)
- n.1 pentola più piccola, con coperchio (diametro cm 16/18 circa)
- n.1 tagliere
- n.1 coltellaccio buono da cucina
- n.2 forchettoni per raccogliere la pasta
- n.2 mestoli
- n.1 schiumarola
- n.1 caffettiera da 1 o 2 tazze
- n.1 macinacaffè
- n.1 bilancia NO digitale
- n.3 ciotole (coppe) grandi per impastare preparato polpette
- n.3 ciotole (coppe) più piccole per sbattere, mischiare farina, etc
- n.4 piatti fondi
- n.1 piatto grande piano da portata rotondo
- n.2 forchette
- n.1 scopa MANICO DI LEGNO!!!! CON SPAZZOLE DI SAGGINA
- n.2 coltelli
- n.1 cucchiaino
- n.1 tazzina da caffè
- n.2 strofinacci
- n.1 grattugia per parmigiano
- n.1 apribottiglie
- n.1 spianatoia di legno per stendere la pasta (o altro piano, NO palstica) se non si vuole sporcare il tavolo
- n.1 setaccio per farina
- n.1 frullatore ad immersione (minipimer) con relativo bicchiere
- n.1 cavo d'acciaio che copra per intero la lunghezza del palco (da americana a americana o da quinta a quinta) da posizionare sopra la postazione cucina con ganci o rocchetto di filo da pesca per appendere pentolame vario

INGREDIENTI/SPESA:

1 kg farina tipo 00

½ kg di farina di grano (trama più grossa)

12 uova

3 Kg carne macinata

spezie varie (pinoli, anice stellato, mandorle, cannella, vaniglia, uva passa, menta, prezzemolo, basilico)

carote, cipolle, peperoncini, sedano

2 limoni

olio per friggere (3 litri)

olio extra vergine per cuocere (mezzo litro)

verdure di stagione

sale, pepe

pane raffermo (vecchio) + pan grattato

un salamino

Poco parmigiano da grattugiare

1 bottiglia vino rosso autoctono

caffè in chicchi