



RATATOUILLE

Por Celina González González, Carmen Pereira Domínguez y Laura Perez Seara

"Debería odiar a los humanos, pero tienen algo que me atrae, no se limitan a sobrevivir, sino que descubren, crean, Solo hay que ver lo que hacen con la comida" (Remy).

FICHA TÉCNICA:

TÍTULO ORIGINAL: *Ratatouille*.

NACIONALIDAD: Estados Unidos, 2007.

DIRECCIÓN: Brad Bird, Jan Pinkava.

GUIÓN: Brad Bird, Jan Pinkava, Jim Capobianco, Emily Cook (material adicional), Kathy Greenberg (material adicional).

PRODUCCIÓN: Brad Lewis.

INTERPRETACIÓN: Patton Oswalt (Rémy), Lou Romano (Alfredo Linguini), Janeane Garofalo (Colette Tatou), Ian Holm (Skinner), Brian Dennehy (Django), Meter Sohn (Émile), Peter O'Toole (Antón Ego), Brad Garret (Auguste Gusteau), Will Arnet (Horst), James Remar (Larouse).

MÚSICA: Michael Giacchino.

GÉNERO: Animación.

DURACIÓN: 110 minutos.

La historia

En una familia de ratones se encuentra Remy, protagonista de esta historia. Vive en uno de los distinguidos restaurantes de París, en Gusteau's. Gracias a su agudo sentido del olfato adora el mundo de la cocina y sueña con convertirse en mini chef. Este sueño se cumplirá a pesar de su condición de rata y de considerarse un ser detestado en la cocina.

El destino lleva a Remy a los fogones del exquisito restaurante francés, donde es descubierto merodeando por la cocina. Linguini, uno de los aprendices que trabaja como encargado de la basura, lo atrapa en un frasco de cristal e intenta su desaparición, pero antes le cuenta su vida.



Antes de ver la película

- 1.- Investigamos sobre París, a través de la información extraída de los libros, Internet, nuestras familias. Realizamos gráficos, dibujos y nos documentamos sobre el tema a partir de recortes de folletos y guías de viajes. Proponemos una salida virtual con ayuda del ordenador y realizamos una sencilla maqueta.
- 2.- Indagamos sobre los ratones y sobre sus estilos de vida.
- 4.- Comentamos sobre las distintas responsabilidades que hay que tomar en una cocina y la importancia del trabajo de equipo.
- 5.- Preguntamos sobre quién cocina en casa, cuál es vuestro plato favorito, qué ingredientes tiene, cómo se elabora. Si colaboráis en la cocina con vuestra familia. Sobre la importancia de asumir estas tareas culinarias.

Secuencias/Escenas	Preguntas
El chef de París y Remy (0´35”).	¿Cuál es la primera imagen? ¿Cómo la proyectan? ¿Cuál es el mensaje inicial? ¿Qué sonido concentra nuestra atención en la película? ¿Cómo es y qué cualidad física posee el protagonista?
Vida secreta (5´04”).	¿Con quién habla? ¿Qué le cuenta a Émile? ¿Qué intenta que comprenda su hermano? ¿Cómo va a cocinar esos magníficos ingredientes? ¿Qué descubre Émile de su hermano?
“Esperé... un sonido, una voz, una señal, ... algo” (8´39”).	Al entrar en la vivienda ¿A quién ve en la tele? ¿De qué se entera? ¿Qué sucede cuando despierta la dueña? Y cuando ésta ve la familia de ratas ¿Qué hace? ¿Qué recoge en la casa antes de salir? ¿Cómo se salva? ¿Sobre qué va subido por la cloaca? ¿Qué sensación genera la escena del remolino?
Tú estás por encima de eso, el cocinero guisa, no eres ladrón...” (15´00”).	¿Con quién habla? ¿Qué le dice? ¿Qué aspecto tiene Gusteau? ¿Cuál es su historia? ¿Qué obstáculo encuentra?
París es hermosa (16´42”).	¿Dónde está? ¿A dónde ha llevado Gusteau a Remy? ¿Qué hacen en la cocina? ¿Quién es Linguini? ¿Qué apariencia tiene? ¿Dónde se mete Remy? ¿Cómo es su aventura por el restaurante?
El éxito de la sopa y Ego (23´58”).	¿Qué sucede con la sopa elaborada por Remy? ¿Cómo se dirige Skinner a Linguini? ¿Qué responde el afamado crítico Ego sobre la sopa? ¿Cuál es la nueva misión de Linguini?
Deshazte de ella... (27´47”).	¿Qué descubren en la cocina? ¿Quién y cómo atrapan a Remy? ¿Qué le cuenta Linguini a Remy ¿Dónde pasan la noche? ¿Qué le ha preparado Remy mientras dormía Linguini? ¿Qué acuerdan? ¿Cómo resuelven ambos la preparación de la sopa? ¿Cómo veis la actitud de Colette?
“Si no hay herederos ... pasará a Linguini” (40´43”).	¿Qué descubre Skinner en una carta? ¿Cómo es su tono de voz? ¿Y su mirada? ¿Y la música? ¿Por qué está enfadado?
El nuevo plato de Linguini (46´29”).	¿Qué deben preparar? ¿Cómo se compenetran? ¿Cómo finaliza la jornada? ¿Qué premio recibe Remy? ¿Y la actitud de Skinner?
“Quiero charlar a solas contigo, un vinito, una charlita,..rata, ta, ta, ratatouille” (49´58”).	¿Qué hacen Skinner y Linguini en su despacho? ¿Qué intentan descubrir? ¿Qué responde Linguini cuando le preguntan directamente por la rata?
“Mi hijo ha vuelto a la colina, tarde o temprano el pájaro deja el nido” (54´50”).	¿Cómo celebran el reencuentro de Remy? ¿Qué conversación mantiene con su padre? ¿Qué intenta explicarle? ¿Cómo define a los humanos? ¿Qué le muestra su padre?

Secuencias/Escenas	Preguntas
"Me recordaron lo frágil que era la vida, cómo me veía el mundo en realidad" (60´07").	¿Qué le sucede a Remy cuando Linguini la lleva en la moto? ¿Qué le hacen los humanos? ¿Qué descubre Remy en el despacho de Skinner? Cuando Skinner entra en el despacho ¿Quién está? ¿Cómo son las imágenes? ¿Qué sensación producen? ¿Dónde termina Skinner después de la fugaz persecución? ¿Y Remy?
"Por Linguini, vamos a recuperar las estrellas" (72´11").	¿Con quién se encuentra Skinner en el despacho? ¿Qué le muestran? ¿Cómo trata ahora Linguini a Remy? ¿Cómo se comporta ahora Linguini al ser famoso? ¿Cuál es la revancha de Remy? ¿A quién invita a cenar?
Las disculpas de Linguini (78´00").	¿Cómo le habla cuando se disculpa? ¿Pero cómo se pone cuando descubre a todas las ratas dentro del restaurante? ¿Cuál es su tono de voz?
"Somos lo que somos, tú crees que eres un chef, pero en el fondo eres una rata" (81´00").	¿Qué hace Skinner con Remy? ¿Dónde lo esconde? Mientras, ¿cómo se desarrolla la vida en la cocina? ¿Y en el restaurante? ¿Cómo es Ego, el crítico?
"Os quiero chicos". La salvación del maletero (84´00").	¿Quién le ayuda a salir del maletero? ¿A dónde se dirige al verse libre? ¿Cómo se siente Linguini cuando le piden una nueva receta? ¿Qué comenta Linguini a sus compañeros sobre Remy? ¿Qué hace el equipo de cocineros al enterarse de la noticia? ¿Cuál es su crítica hacia el restaurante Gusteau´s?
El sueño cumplido (96´51").	¿Qué pasó con Skinner y el inspector de sanidad? ¿Qué hicieron cuando le cerraron el negocio de Gusteau? ¿Qué tipo de música escuchamos? ¿Cómo son las imágenes finales?

¿SABÍAIS QUÉ...?:

- En el 2007 ganó el Óscar y el premio bafta a la mejor película de animación. En el 2008 obtuvo el Globo de Oro a la mejor película animada.
- El director y el equipo realizaron un curso intensivo de cocina para conocer las nociones básicas. Las expresiones típicas entre chefs sirvieron de ejemplo a los técnicos y guionistas.
- Los directores crearon más de 270 alimentos por ordenador. Todos y cada uno de los platos se elaboraron y presentaron en una cocina real; luego se fotografiaron como referencia y, finalmente,... se comieron
- *Ratatouille* es un plato vegetariano francés, compuesto por fritura de verduras, que se suele acompañar de pan o arroz o bien con guarnición.
- En el doblaje español, aparece el conocido Ferrán Adriá, representando a un comensal un tanto *snob*. También ha asesorado sobre algunos términos culinarios del guión y algunos platos de su restaurante *El Bulli*, incluidos en la película.

Actividades de experiencia, reflexión y acción en común



1. Nos convertimos en cocineros y para ello confeccionamos un delantal y un gorro con papel de seda blanco y preparamos un taller de cocina con recetas divertidas como: bombones, compotas, pastel negrito, brochetas de frutas, tarta de queso fría, galletas, rosquillas, ...
- 2.- Conocemos la pirámide y los grupos de alimentos. Elaboramos un menú para una semana ayudándonos de recortes de revistas, dibujos. Si es factible invitamos a un nutricionista que nos explique sobre la importancia de una alimentación sana y equilibrada. Hacemos clasificaciones agrupándolos por su origen animal o vegetal.
- 3.- Elaboramos un pequeño libro de imágenes con vocabulario en castellano, gallego, inglés y francés relacionado con los alimentos y el restaurante. Igualmente, investigamos sobre los términos específicos de los chefs.
- 4.- En grupos de cuatro, elegimos un alimento y jugamos a *esto huele a..., sabe a..., me recuerda a ... porque ...* Si es posible degustarlo e incluso trabajar los sabores con los ojos cerrados.

- 5- Hacemos una receta sencilla en el aula, una macedonia. La degustamos y luego comentamos sobre la necesidad de todos los alimentos, recalcando una dieta sana y equilibrada.
- 6- Buscaremos en un libro de recetas una con la que nos sintamos identificados. Explicaremos esta identificación, como un sello propio. En Internet existen mails con recetas del siguiente tipo:



Receta de Compañerismo. Ingredientes: 1 grupo; 1 cucharada de interés y 1 pizca de voluntad. Modo de realización: se echan los ingredientes en un bol y dejar que se hagan lentamente ayudados del calor del aula. En unos minutos tendremos nuestro plato listo.

A partir del anterior ejemplo elaboramos una receta de solidaridad, de participación, de amor...

- 7- Con ayuda de las familias confeccionaremos un Recetario Viajero. Cada semana un alumno llevará a su casa una cartulina tamaño folio para que, en familia, escriba e ilustre una receta de cocina. Con todas las recetas aportadas elaboraremos un libro familiar con nuestras recetas favoritas.

VALORES Y CONTRAVALORES: con las manos en la masa

- La afirmación de uno mismo, el trabajo en equipo, la colaboración, participación y sobre todo, la igualdad y tolerancia de dos personajes tan distintos como Linguini y Remy son la base de la película.
- El toque femenino es para Colette, que previene a Linguini e intenta adiestrarlo para que se convierta en un cocinero que confíe en sí mismo.
- Sin embargo, y aunque al final de la película reine la armonía, existen personajes de los que subyacen contravalores como la intolerancia. Es el caso de Django, el padre de Remy y líder del grupo de ratas. No soportan a los humanos e insiste una y otra vez en los valores de su especie sin importarle nada más.
- Por otro lado el repelente y siniestro Skinner junto con el severo y elitista Anton Ego, nos muestran la importancia de tener en cuenta a los demás así como las circunstancias que les rodean.
- Por último se hace necesaria una reflexión sobre la importancia del grupo. Cuando estamos en una cocina, un ingrediente es algo singular, tiene menos posibilidades que muchos ingredientes juntos y variados