

24-25 de maig del 2025

ESTADA ARTÍSTICA IMMERSIVA AMB LOURDES FISA

ART I SABORS EN PLENA NATURA

PROCESSOS ARTÍSTICS
DE GRAVAT I ESTAMPACIÓ

COLLAGRAPH AMB TÒRCUL
I MONOTÍPIA AMB GEL
PRINTING PLATE



Realitzem una nova Estada Artística amb Lourdes Fisa a Corbera de Llobregat amb la següent proposta:

**PROCESSOS CREATIUS
DINÀMICS ENTRE EL
GRAVAT, LA PINTURA I
L'ESTAMPACIÓ**

**No es requereix coneixement
previ de les tècniques,** però sí
estar obert a l'experimentació.



Descobriràs una experiència única on **l'art del gravat i l'estampació es fusiona amb la creativitat gastronòmica.** Un cap de setmana en plena natura per inspirar-se, experimentar, jugar amb textures, colors i sabors, connectant amb l'expressió artística de manera dinàmica.

Treballarem a partir de tècniques de gravat i estampació relacionades amb la pintura, el traç i les textures.



Experimentaràs amb **la tècnica de la col·lagrafia additiva i sostractiva junt amb la monotípià amb intervencions pictòriques i també amb la placa de gelatina.**

Aquestes tècniques ofereixen multitud de processos experimentals i alhora permet treballar amb una gran llibertat creativa, explorant una àmplia gamma d'aplicacions, amb textures i transferència d'imatge que sorprèn pels seus resultats.

“ Inspira't, gaudeix, aprèn, crea, experimenta ”

ART



Treballarem amb tintes a l'aigua per estampar sobre paper o d'altres superfícies amb l'ajut del tòrcul i manualment. Partirem d'objectes, composicions i també imatges fotogràfiques, a fi de treballar les transferències, les màcules i les textures.

NATURA



Envoltats d'un entorn natural de gran bellesa a les muntanyes de Corbera de Llobregat, un poble amb patrimoni i història mil·lenària a tan sols 18 Km de Barcelona.

GASTRONOMIA



Gaudirem d'una cuina de proximitat amb productes locals. El Restaurant Can Fisa ofereix una cuina tradicional amb tocs de creativitat. Amb opcions vegetarianes a qui ho desitgi.

606-960-005
93.650.00.00

info@lourdesfisa.com
marcfisa@canfisa.com

Hotel Can Fisa.
C/ Bellavista, 1- 08757 Corbera de Llobregat

Qui és Lourdes Fisa?



Lourdes Fisa és artista plàstica, pintora i gravadora especialitzada en tècniques de gravat i estampació a les Universitats de Barcelona, Braunschweig i Chicago. Lourdes gaudeix d'una llarga trajectòria de més de tres dècades de camí artístic. Ha realitzat més de cinquanta exposicions individuals mostrant la seva obra a museus i galeries, tant en l'àmbit nacional com internacional.

Interessada en la hibridació de tècniques, pensa que més enllà de crear un objecte visual, l'art és espai de llibertat i coneixement. Ha impartit tallers i cursos a diferents col·lectius per estimular creativitat i aprenentatges.

És nascuda a Corbera de Llobregat, i amb aquesta Estada d'Immersion Artística, ret homenatge al seu poble natal, retornant als seus orígens, a la natura i a la seva preservació.

PROGRAMA

Dissabte 24 de maig

09:30 h

Recepció a Can Fisa a l'espai Mirasol. L'estudi equipat amb tots els materials necessaris per a les diferents activitats.

Benvinguda amb una selecció de pastes, fruita, sucs, cafè i te.

10:00 h

Presentació i explicació dels continguts de l'estada: Art, Gastronomia i Natura. Taller pràctic.

12:00 h

Sortida a l'entorn paisatgístic. Observació de formes, textures i colors. Treball de camp.

13:00 h


Dinar al Restaurant Can Fisa.


15:00 h


Registre de l'habitació. Temps lliure.

15:30 h

Taller de pràctiques artístiques. Tècnica de col·lagraph. Preparació de la matriu procés additiu i sostractiu.

 606-960-005
93.650.00.00

 info@lourdesfisa.com
marcfisa@canfisa.com

 Hotel Can Fisa.
C/ Bellavista, 1- 08757 Corbera de Llobregat

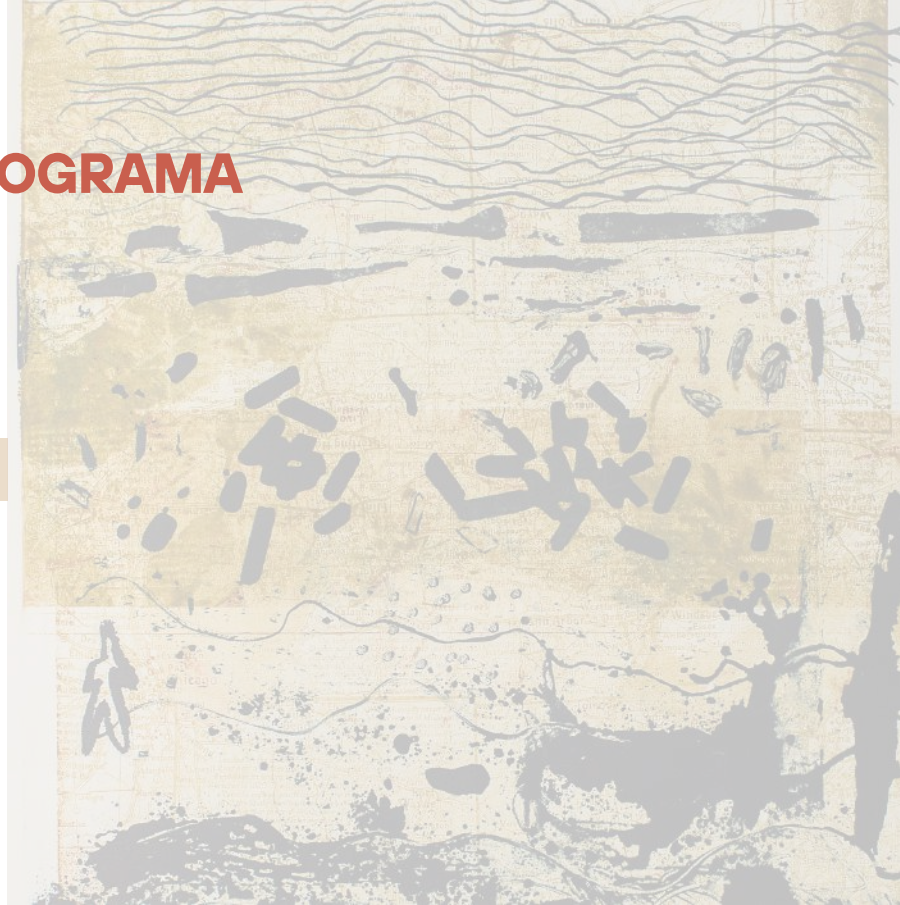
PROGRAMA

Dissabte 24 de maig

20:30 h

Sopar degustació gastronòmica amb productes de temporada.

Cata sensorial de primavera: el gust, el tacte, l'olfacte.



Diumenge 25 de maig

08:30 h

Esmorzar.

09:30 h

Taller 1. L'entintat i l'estampació en els processos de col·lagrafia.
Taller 2: Composicions culinàries: utensilis i aliment.
Tècnica de monotípia i estampació.

13:30 h

Registre de sortida.

14:00 h

Dinar. Espai per compartir experiències i gaudir dels sabors.

15:30 h

Taller. Finalitzar treballs i posada en comú.

17:00 h

Tancament i comiat.



Objectius:

- Gaudir d'una experiència aprenent i practicant tècniques artístiques.
- Obrir noves vies de recerca en els llenguatges artístics i expressius dels participants.
- Gaudir del procés creatiu en un entorn inspirador de natura connectat amb la gastronomia.
- Generar noves idees i sorprendre's dels resultats.
- Crear i jugar des de la curiositat i la intuïció. Obert a tots els nivells.
- Propiciar el treball en grup i gaudir d'un temps compartint l'experiència.

PACK COMPLET:

Inclou Taller Artístic (dos dies) + dos dinars + sopar gastronòmic + allotjament i esmorzar.

410 € per persona*
(IVA inclòs)

PACK SENSE ALLOTJAMENT:

Inclou Taller Artístic (dos dies) + dos dinars.

320 € per persona
(IVA inclòs)

Grup mínim 6 i màxim 18 persones

*Si desitges allotjar-te amb habitació individual s'afegirà un suplement de 35€