

Del óleo al plato

Veinticinco obras de la colección del Museo Thyssen-Bornemisza se pueden no sólo admirar con la vista, sino disfrutar con el paladar gracias a una iniciativa por la que otros tantos cocineros escogieron un cuadro y lo han convertido en un plato.



Platillo de Roberto Martínez Foronda basado en la obra *Sueño causado por el vuelo de una abeja alrededor de una granada un instante antes de despertar* (Salvador Dalí). Foto: Museo Nacional Thyssen-Bornemisza.

Estas creaciones se han reunido en el libro *Thyssen en el plato*, la colección interpretada por 25 grandes chefs, que refuerza así el interés por la gastronomía. La directora de la Tienda Librería del centro, Ana Cella, recordó que cuentan con un “recorrido gastronómico” por una selección de obras de esta temática de su colección permanente, además de haber desarrollado la línea

DelicaThyssen con aceites de oliva, chocolates, vinos, especias, té, turrónes, miel ecológica, mermeladas y conservas de mejillones y sardinas.

“Son pequeñas producciones que he ido encontrando, son muy naturales y muy de temporada”, dijo Cella, para quien este libro, del que ya planea una nueva versión con cocineros internacionales, es “un paso más”. La dirección del museo escogió a 25 renombrados

cocineros españoles, les invitó a conocer su colección y les pidió que eligieran un cuadro para plasmarlo en un plato.

Entre ellos hay un buen puñado de estrellas Michelin, como las que tienen en sus restaurantes Martín Berasategui, con varios de ellos repartidos por España, Quique Dacosta (del restaurante homónimo en Dènia, Alicante), Lucía Freitas (A Tafona, Santiago de Compostela),