

Toño Pérez (Atrio, Cáceres) y Roberto Ruiz (Punto MX, Madrid).

También Ricardo Sanz (Kabuki Wellington, Madrid), Jesús Sánchez (Cenador de Amós, Cantabria), Juan Mari y Elena Arzak (Arzak, San Sebastián), Paco Morales (Noor, Córdoba) o Carme Ruscalleda (Sant Pau Tokyo). No han querido olvidar los postres, de los que se han encargado los prestigiosos reposteros Oriol Balaguer y Paco Torreblanca.

Todos ellos cuentan en Thyssen en el plato qué cuadro les cautivó y por qué. Además de ofrecer la receta de su versión comestible. “Algunas pinturas han pasado al plato de forma más literal, como Ruscalleda, que casi ha hecho una fotocopia de la obra, y otras menos, porque se basan más en evocaciones”, explica Cela.

INSPIRACIÓN COMPARTIDA

En la portada, la creación de Roberto Martínez Foronda (Tripea, Madrid), basado en la obra de Dalí *Sueño causado por el vuelo de una abeja alrededor de una granada un segundo antes de despertar*: un ceviche de Gala con cabracho en el que utiliza boniato para reproducir la piel de los tigres que aparecen en la obra, miel de ajo negro y granada.

El cocinero no tuvo dudas al escoger este lienzo “por sus distintos elementos, algunos de ellos relacionados con la gastronomía, y por la figura desnuda de Gala”. Su plato, asegura, es “fácil y sencillo frente al surrealismo de Dalí”.

Diego Guerrero (DSTAgE, Madrid) se inspiró en *El panadero* de Mijáil Lariónov para crear su koji de pan viejo con semillas de lino. “Me inspiró la búsqueda del autor vanguardista en la cultura popular. Tiene su paralelismo en la cocina en la necesidad de entender la vanguardia desde la tradición porque sin una no existiría la otra”, explica en el recetario.

El verde y el morado del cuadro *Sin título* de Mark Rothko se han

convertido en un homenaje culinario a la cultura olivarera con Manuel Urbano (La Malaje, Madrid) en su tomate guisado de la Subbética, crestas de gallo y mermelada de aceite de oliva virgen extra con amontillado viejo.

“Los colores me trajeron el recuerdo de la maduración de la aceituna en el olivo, donde pasa del verde al morado y luego al negro”, indica el cordobés.

Ángel León recrea *Omega 5* (Objetos de imitación) de Paul Klee en sus

butifarra de lisa, uno de los ejemplos de su línea de embutidos marinos, en los que emplea pescados de descarte. “El plato es un guiño a los objetos de imitación”, apostilla el cocinero.

Bajo la dirección de María Van Eynde, el proyecto supone “un trabajo grande de fotografía y estilismos”, que además de plasmarse en el libro Thyssen en el plato, se ha recogido en un video. ♦

Redacción S.N.

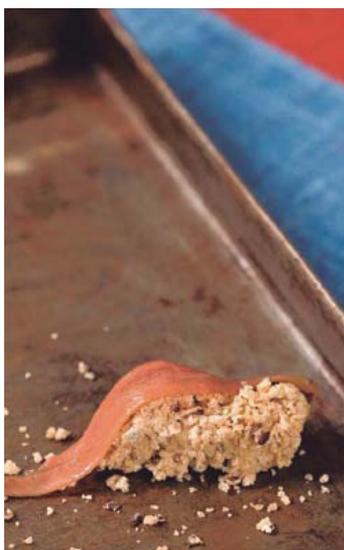


Foto: Museo Nacional Thyssen-Bornemisza

Diego Guerrero se inspiró en *El panadero* de Mijáil Lariónov.



Foto: Museo Nacional Thyssen-Bornemisza

El cuadro *Sin título (verde sobre morado)* de Mark Rothko, interpretado por el chef Manuel Urbano.