

7 y 8 de NOVIEMBRE
MUSEO ARTIUM
SALA ESTE DEL CENTRO

REINTERPRETACIÓN
DE LAS OBRAS DEL
MUSEO, POR PARTE DE
LOS MEJORES COCINEROS
DEL PANORAMA
NACIONAL Y ALAVÉS.

arte gustativo

art de Cocinas



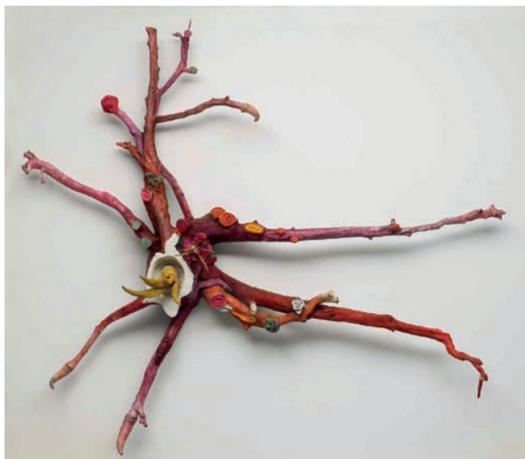
**ENTRADA
GRATUITA**

Precio del pintxo: 2,00€
Precio del vino: 1,50€



arte gustativo

Toda la info en:
www.perretxiCo.es



Pablo MILICUA.
Bilbao, 1960
Estrell, 2001
Técnica mixta
251 x 222 x 45 cm

Esta obra pertenece a una serie de trabajos que Pablo Milicua recoge en su catálogo *Souvenirs Neuronales*. El título de la publicación señala desde qué aspecto interpreta el autor sus realizaciones, imágenes inseparables de sí mismo, autorretratos físicos, psicológicos que desvelan tanto como advierten; obras que funcionan tanto como prueba que como enigma.

Para la realización de sus piezas, como un alquimista, selecciona seducido materiales kitsch de dudoso valor o rescatados de la basura, que son transmutados en barrocas esculturas o collages, imágenes mentales de uno mismo. En el caso de esta obra, *Estrella*, recupera la raíz de un árbol de la orilla de un embalse de la zona, a la que incorpora color y otros elementos dotándola de vida, un objeto grotesco, bello, propio de una wunderkammer, de una feria de las maravillas.

**Tataki, aderezo de jengibre, tomate,
sésamo tostado y chalota**
Sábado 7 de noviembre

Las formas de la obra, los colores y texturas nos recuerdan a un coral, a un fondo marino. Por este motivo lo hemos relacionado con un aperitivo del mar y concretamente hemos elaborado un tataki, por la proximidad de los colores los matices rojizos.

Alvaro Tobalina.
RESTAURANTE ANDERE
Vitoria-Gasteiz (Álava)

**Hilos de cecina gran reserva, con esferas
de queso curado de oveja, pistachos
y hojas de tajete**
Domingo 8 de noviembre

Para hacer este pincho nos hemos guiado claramente por los colores y formas de la obra de Pablo Milicua, pero en lugar de usar ingredientes de poco valor, hemos recurrido a lo mejor de León: sus embutidos y quesos. Una mezcla genial de ahumados y lácteos mediante la cecina y los quesos.

Juanjo Pérez.
COCINANDOS
León



PORTER, Liliana
Buenos Aires, Argentina, 1941
Weaver (Serie "Forced Labor"), 2008
Madera, lana y figurilla
4,5 x 110 x 26 cm

La pequeña obra *Weaver* de Liliana Porter nos presenta una narración, una larga, larga historia; extensa como el tiempo transcurrido por la anciana tejiendo sin un propósito aparente más allá que llenar las horas, como una Penélope contemporánea, esperando a su héroe, a su Ulises.

Mediante sencillos procesos de ficción: asombro, aññamiento y humor, la autora nos enfrenta a problemáticas contemporáneas, ligadas en este caso a los roles impuestos y/o asumidos por las mujeres en la sociedad contemporánea, a la injusticia de los trabajos doméstico no reconocido, ni económica ni socialmente a las que muchas mujeres se enfrentan hoy en día.

Sardina con toquilla, manzana y serrín
Sábado 7 de noviembre

Es una tapa basada en un lomo de sardina desespinado, en vinagre de manzana, un velo de mermelada de tomate, manzana ácida y frutos secos.

Visualmente, la tapa se asemeja a la obra de arte pero nos hemos inspirado en el trabajo silencioso de las mujeres en el ámbito doméstico, muy similar al proceso de elaborar la sardina pues hay que desespinarla cuidadosamente y someterla a un macerado. Cuando el comensal disfruta del pintxo no piensa en ningún momento en ese trabajo que conlleva detrás. Además, es un plato muy femenino, por la sutileza del vinagre de manzana frente a un vinagre de vino, mucho más potente.

Jose Álvarez
LA COSTA
El Ejido (Almería)

Bendita penuria
Domingo 8 de noviembre

Una reivindicación de los productos con los que madres y abuelas han conseguido matar el hambre en tantas épocas duras. Nuestro pintxo tiene una base de patata y arroz (a través de una teja crujiente). Hemos incluido además un tartar de hongos, todo ello bañado con un caldo de pimientos asados.

Josean Merino
perretxiCo, taberneros y pintxocultores
Vitoria-Gasteiz (Álava)



PROGRAMACIÓN

Sábado 7 de noviembre:

- 18:30 h. Curso de cocina para profesionales y aficionados.**
Elaboración de los pintxos, análisis creativo y técnico de las propuestas.
Sala Este.
- 18:30 h. Cata de vino.**
Entrada libre, aforo máximo 15 personas.
Sala Este-Alta.
- 19:30 h. Presentación y degustación abierta al público de los pintxos desarrollados.**
Sala Este-Alta.
- 22:30 h. Cierre.**

Domingo 8 de noviembre:

- 11:00 h. Taller de cocina infantil MasterChef Junior España.**
Entrada libre, aforo máximo 40 niños.
De 6 a 12 años.
- 12:00 h. Taller de cocina infantil MasterChef Junior España.**
Entrada libre, aforo máximo 40 niños.
De 6 a 12 años.
- 12:00 h. Curso de cocina para profesionales y aficionados.**
Elaboración de los pintxos, análisis creativo y técnico de las propuestas.
Sala Este.
- 12:00 h. Cata de vino.**
Entrada libre, aforo máximo 15 personas.
Sala Este-Alta.
- 13:00 h. Presentación y degustación abierta al público de los pintxos desarrollados.**
Sala Este-Alta.
- 15:30 h. Cierre.**

Inscripción gratuita para las catas
en el 945 13 72 21. Plazas limitadas.

Inscripción gratuita para los talleres de
cocina infantil Masterchef Junior
en el 945 13 72 21. Plazas limitadas.

Toda la info en:
www.perretxiCo.es





RUIZ DE INFANTE, Francisco

Vitoria-Gasteiz, 1966

Todavía esperando (errores de escala), 1992

Instalación

116 x 95 x 95 cm

La infancia, la memoria, el tiempo... la obra de Ruiz de Infante alude al inconsciente de cada uno de nosotros mediante el extrañamiento en nuestras habilidades perceptivas. Todavía esperando es, como muchas de sus piezas de ese periodo, una obra con tintes autobiográficos (la mesa, los cubiertos pertenecen a un antiguo restaurante propiedad de la familia), reconstruye en la instalación una imagen de la memoria y su manera de operar, con una gran fuerza evocadora.

En tensión, el tiempo detenido intensifica la experiencia, acentúa la imagen de orden, de cultura, de norma, de los condicionantes sociales sobre los que se construye nuestra realidad.

Todavía esperando... el tataki

Sábado 7 de noviembre

Hemos intentado recrear la obra con un tataki de atún, a través de la recreación de la mesa y su disposición. Para el recuerdo de los sabores de antaño, me he inspirado en el atún que nos preparaba mi abuela, por ella soy cocinero.

Mikel Fiestras.
LA HUERTA
Vitoria-Gasteiz (Álava)

Ya no esperamos más
Domingo 8 de noviembre

La obra nos lleva a una mesa puesta espera a unos invitados que nunca llegaron. Una mesa que se guarda en una urna para conservar en el recuerdo. Por eso decimos "ya no esperamos más" y nos comemos la urna, la infancia, la memoria y el tiempo.

Jeroni Castell.
LES MOLES
Uldecona (Tarragona)



Joan MIRÓ

(Barcelona, 20/04/1893-Palma de Mallorca, 25/12/1983)

Femme dans la nuit, 1974

Óleo sobre tela de lino

194 x 130 cm

En *Femme dans la nuit* la figura femenina ha sido abstraída y poetizada hasta devenir en una forma que se relaciona con la naturaleza: los signos de la luna, las estrellas y el negro de la noche. La mujer se transforma en un signo del universo y en una fuerza fecundadora a través del símbolo de la vulva. La negación de Miró a representar la figura humana, liberó a ésta de sus límites y de su sujeción a la realidad para proyectarla al cosmos.

Talo de codorniz estofada con su ensalada fresca, ácida y picante.

Sábado 7 de noviembre

La potencia que nos transmitió ese fondo negro, nos hizo pensar en guiso de caza, con toda su fuerza y su áspera cremosidad. Los colores y formas dieron cabida a una ensalada fresca y crujiente con un cogollo de Tudela, con notas ácidas de cebolla encurtida y el refrescante picante de unas rodajas de jalapeño.

Juan Carlos Ferrando.
HOTEL VIURA
Villabuena de Álava (Álava)

Sin fronteras
Domingo 8 de noviembre

Los colores diversos, los sabores... se funden en diferentes matices de picantes, ácidos y salados; y regresan los colores de un mundo sin fronteras.

Víctor Gutiérrez.
RESTAURANTE VÍCTOR GUTIÉRREZ
(Salamanca)



José María SICILIA

(Madrid, 1954)

La luz que se apaga, 1997

Mixta sobre tabla

250 x 159,5 cm

El soporte es una caja de de madera donde se ha vertido cera virgen. La cera impregna la superficie y se convierte en un material de reflexión. Luz de la hora del crepúsculo, aquella en la que el sol se ha escondido pero la claridad continúa hasta fundirse en la noche. Presta atención al color, en este caso un intenso rojo que se convierte en sugerencia. Deja que se extienda desde el negro del centro e impregne la superficie obteniendo la imagen de una gran flor evocadora de sensaciones y sentimientos que perduran en el interior.

La imagen traslúcida, delicada de una flor se acompaña con la superficie delicada, aterciopelada de la superficie pictórica.

Atún marinado en soja con jengibre y huevas de arenque

Sábado 7 de noviembre

El rojo protagonista lo aporta el atún, lo primero que imagino, cortado en láminas, como pétalos de una flor. En el centro tenemos el negro con las huevas de arenque. Al comerlas, explotan en la boca con toques salinos, sensaciones del mar y un toque cítrico de jengibre.

Manuel Alonso.
CASA MANOLO
Daimús (Valencia)

Negro en rojo
Domingo 8 de noviembre

El cuadro muestra de forma clara la fusión del rojo en el color negro. Por ello he pensado una elaboración en la que destaquen estos dos colores. Una base de pan sardo (a modo de lienzo) y sobre el, un tartar de atún rojo con una bolita explosiva de ajo negro. Al romper la bolita, el interior se expande sobre el rojo del atún. La noche se apodera del atardecer.

Mitxel Suarez.
BORDABERRI
Otoñoien (Álava)



USLÉ, Juan

Santander, Cantabria, 1954

Summer-saro 1997

Metacrilato, fotografía color sobre PVC espumado

129 x 193,5 cm

La fotografía *Summer-saro*, de 1997, con una clara alusión en el título al verano en el pueblo de Saro (Cantabria) en el que vive actualmente, es prácticamente abstracta con un fuerte referente pictórico tanto en la composición como en el color, muy sobrio, o en la textura. Presenta un intenso lirismo que se apoya en una estructura muy simple, en la que desempeña un papel dominante la ordenación de la superficie en bandas.

Boletus en el monte
Sábado 7 de noviembre

La sensación de ir al monte a buscar boletus, cuando el día empieza a las seis y cogemos los primeros en penumbra. Ese frescor de la mañana lo trabajamos con un jugo de regaliz negro. Para plasmar la sensación del pisado de las hojas, jugamos con la vista y trabajamos un alga para conseguir como el pintor, la sensación de los filamentos.

Sergio Bastard.
LA CASONA DEL JUDIO
Santander (Cantabria)

Tosta rosa con mango, naranja, frambuesa y anchoa del cantábrico
Domingo 8 de noviembre

Es una calurosa tarde de verano en la costa cántabra. Me refugio en mi habitación intentando esquivar la solana y al despertar y dirigir la vista hacia la ventana, veo los rayos de la tarde a través de las láminas de mi contraventana.

Rubén González.
CASA DEL PATRÓN
Murgia (Álava)