



El arte y la cocina juntos en El Thyssen en el plato

El **Museo Nacional Thyssen-Bornemisza** ha mostrado siempre interés por el mundo de la cocina. Por un lado, ofrece desde hace tiempo al visitante un recorrido gastronómico a través de algunas obras de la colección permanente; por otro, la Tienda del Museo ha desarrollado la línea *Delicathyssen* en la que se incluyen productos locales de excelente calidad (aceite, chocolate, vino, conservas...). A partir de ahí, surge la idea de realizar ***El Thyssen en el plato***, una publicación de carácter culinario; un extraordinario recetario configurado por 25 platos ideados por otros tantos chefs españoles de renombre (Andoni Luis Aduriz, Juan mari y Elena Arzak, Martín Berasategui, Quique Dacosta, Angel León...); un diálogo entre arte y gastronomía; un viaje a través del gusto, entendido como sentido y como estética.

Los chefs seleccionados han recorrido las salas del Thyssen buscando inspiración en una pintura del museo. Cada uno de ellos ha elegido una obra y realizado una receta. No se ha buscado una traslación literal de la obra al plato, sino una inspiración que pudiera aparecer a través del tema de la obra elegida, la textura del material utilizado por el artista, los colores...

Cada cocinero explica, en un breve texto, por qué ha elegido esa obra y qué elementos del cuadro le han llevado a crear ese plato. Después está la elaboración de la receta con el listado de ingredientes, acabado y presentación.

