



Cocineros de Castilla y León acompañarán la presencia del arte contemporáneo español en Nueva York

M.G.P./ICAL

VALLADOLID.— Cinco cocineros de Castilla y León, que mostrarán platos de ayer y de hoy, acompañarán la presencia del arte contemporáneo de España en la exposición 'The Royal Trip' que se inaugurará el 12 de octubre en Nueva York y en la que colabora el Gobierno regional. Así lo aseguró la consejera de Cultura y Turismo, Silvia Clemente, quien informó de que la Junta aprovechará el viaje para establecer contactos con el Instituto Cervantes, la Ace Gallery y el Moma.

La presencia de Castilla y León en la capital norteamericana se debe a que el Ejecutivo autonómico ha financiado parte de esta exhibición, que se abrirá en el Moma y que luego estará en enero al Patio Herreriano de Valladolid, la única ciudad que acogerá la muestra en toda España. La aportación del Gobierno regional será de 300.000 euros, que se destinarán al montaje de las piezas y a la elaboración del catálogo para el centro de arte vallisoletano. Además,



La gastronomía regional estará presente en la exposición 'The Royal Trip' / LETICIA PEREZ

'The Royal Trip...by the Arts' contará con la presencia del artista salmantino Enrique Marty, que llevará su obra 'El loco', con la que da a conocer a un personaje cotidiano que acaba de salir de un manicomio.

Junto a él estarán otros 16 artistas españoles y tres latinoamericanos.

'The Royal Trip...by the Arts' es una iniciativa que pretende mostrar el arte contemporáneo en español en la Gran Manzana y que une a artistas que recordarán con sus obras el primer viaje que realizó Colón a América y que supuso un hecho histórico para los dos países que se unirán con esta muestra.

Este proyecto, organizado por el Ministerio de Exteriores y la Junta de Castilla y León, contará con la presencia de Antonio Abad (Lérida), Ana Laura Aláez (Bilbao), Pilar Albarracín (Sevilla), Tania Bruguera

(Cuba), Carles Congost (Olot), Carmela García (Lanzarote), Cristina García Roderó (Puerto Llano), Alicia Martín (Madrid), Priscila Monge (Madrid), Ernesto Neto (Brasil), El Perro (España), Sergio Prego (Fuerteventura), Fernando Sánchez Castillo (Madrid), Santiago Sierra (Madrid), Néstor Torrens (Tenerife), Eulalia Valladosera (Villafranca del Penedés) y Javier Velasco Vela (La línea de la Concepción).

El comisario de esta exposición, que sólo se mostrará en Europa en la ciudad de Valladolid, es Harald Szeeman quien, a través de un hecho singular como el viaje del descubridor, que fue llamado en su día 'viaje real', construye una nueva marcha contemporánea en la que se muestra las nuevas tendencias y su influencia en el arte internacional.

Esta exposición, que será inaugurada por el Príncipe de Asturias, Don Felipe de Borbón, se presentará en un pase para los medios de comunicación el 10 de octubre y estará seguida de un aperitivo para las personalidades asistentes en el que los platos estarán confeccionados por cinco cocineros de la región. Estos restauradores serán el director de la Escuela de Hostelería, Jesús Ramiro; del restaurante 'La Criolla', Francisco Martínez; de 'El yugo de Castilla', Cristóbal Berzosa, y de 'Don Bacalao', Alfonso García y otro miembro de la Escuela de Hostelería.

Entre todos cocinarán cuatro platos en dos vertientes: tradicional y moderna. Se podrá degustar el tradicional lechazo asado acompañado de un lechazo confitado y al vacío; la famosa tortilla de patata cuajada con una versión nueva compuesta de confitura de cebolla, emulsión de huevo y espuma de patata, todo colocado en una copa; la sopa de ajo caliente y una versión en frío, patatas con bacalao y un chupito de crema de patata con bacalao confitado.