

El viaje de los sentidos

Menú a la carta. Picnic naturalezas muertas

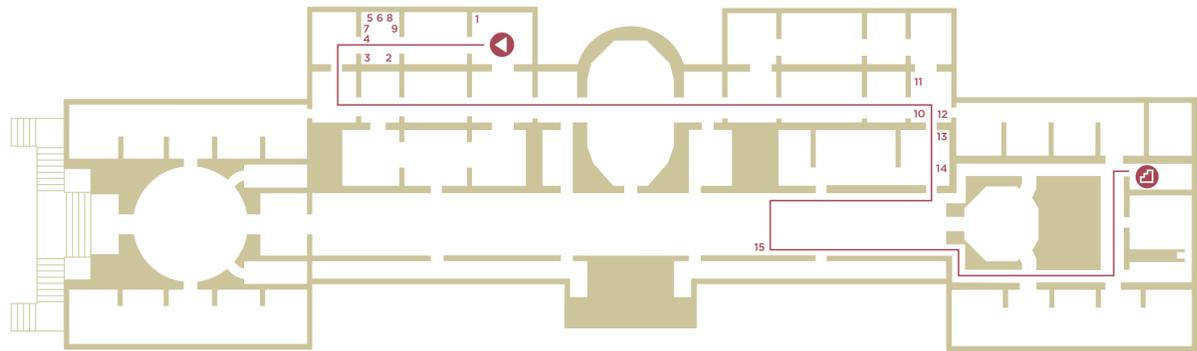
Para abrir boca un recorrido por los más ricos aperitivos de la historia de la pintura. Empieza la ceremonia a mesa puesta. Still life. Natura Morta. Las tapas que hicieron famosos a sus cocineros y que todavía siguen haciendo las delicias de sus coleccionistas. Son las bodegas más opulentas de las bellas artes.

www.museodelprado.es/mi-prado



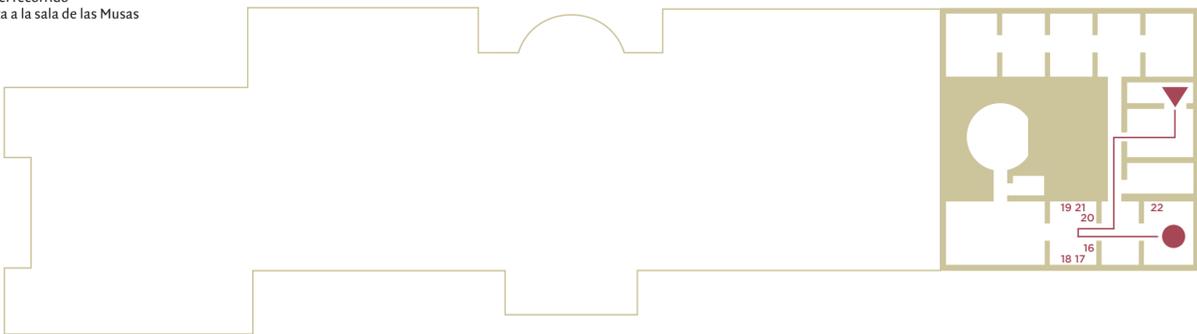
PLANTA 1

- ▶ Inicio del recorrido Sala 10a
- Sube a planta 2



PLANTA 2

- ▶ Viene de planta 1
- Fin del recorrido
- Vuelta a la sala de las Musas



Menú a la carta por Julio Ruiz. Radio 3

“El recorrido nos lleva por piezas que tienen que ver con lo que se observa en los cuadros. En esta parte hemos apostado por los temas con olor o motivo floral, las exquisiteces del chocolate, el defecto de la gula y toda clase de motivos frutales: manzanas, naranjas, limones, fresas, cerezas... además de cebolla y vegetales varios.”

Playlist

- | | | | |
|--|---|---|-------------------------------------|
| 1 Lilac Wine
Jeff Buckley | 7 Apples And Oranges
Pink Floyd | 13 English Rose
The Jam | 19 Uncomplicated
Elvis Costello |
| 2 Cherry Cherry
Neil Diamond | 8 Vegetables
The Beach Boys | 14 Lotus Flower
Radiohead | 20 Gettin' Hungry
The Beach Boys |
| 3 Lemon
U2 | 9 The Onion Song
Marvin Gaye & Tammi Terrell | 15 Bread And Roses
Judy Collins | 21 Flowers In The Rain
The Move |
| 4 For The Roses
Joni Mitchell | 10 Hot Chocolate Boy
Beat Happening | 16 Cheeseburger In Paradise
Jimmy Buffet | 22 A Case Of You
Joni Mitchell |
| 5 Nothing But Flowers
Talking Heads | 11 Cherry Lips
Garbage | 17 The Lemon Song
Led Zeppelin | |
| 6 Strawberry Swing
Coldplay | 12 The Last Living Rose
PJ Harvey | 18 Chocolate
Tindersticks | |



1 – Sala 10a
Francisco de Zurbarán, *Bodegón con cuatro vasijas*
Zurbarán deja aquí detalles de su grandeza perfeccionista más allá de sus retratos de religiosos, por los que es más conocido. Una obra maestra.



2 – Sala 8a
Tomás Hiepes, *Frutero de Delft y dos floreros*
Delicada incursión del maestro Hiepes en su elemento, esta vez con una alusión a la cerámica popular y el repertorio frutal captado por el ojo prodigioso de Hiepes.



3 – Sala 8a
Tomás Hiepes, *Dos fruteros sobre una mesa*
Majestuoso contraste entre la cerámica popular y el repertorio frutal captado por el ojo prodigioso de Hiepes.



4 – Sala 8a
Juan van der Hamen, *Bodegón con alcachofas, flores y recipientes de vidrio*
Uno de los consumados maestros del género aborda un bodegón de máxima dificultad donde destaca el tratamiento de los brillos.



5 – Sala 8a
Juan van der Hamen, *Bodegón con dulces y recipientes de cristal*
Lograda incursión de Van der Hamen en uno de los "secretos" más amados por los bodegonistas: la repostería.



6 – Sala 8a
Juan Fernández "El Labrador", *Bodegón con cuatro racimos de uvas*
En pleno periodo barroco estas uvas maduras, a punto ya de pasarse, eran sinónimo de que toda belleza lleva en su seno la propia descomposición.



7 – Sala 8a
Juan Sánchez Cotán, *Bodegón de caza, hortalizas y frutos*
Fuertes contrastes de luz. Al modo claroscuro de Caravaggio, iluminan este conjunto de realismo estremecedor.



8 – Sala 8a
Tomás Hiepes, *Bodegón con higos*
Los higos, como las uvas, eran un reto para el artista por el punto de madurez, que este cuadro refleja de una forma lujuriosa.



9 – Sala 8a
Alejandro de Loarte, *La gallinera*
La presencia humana en los bodegones, aunque no es nada frecuente, nos interna en un espacio muy amado del género: la cocina y sus preparativos.



10 – Sala 18
Pedro de Medina Valbuena, *Bodegón con manzanas, plato de nueces y caña de azúcar*
Medina, otro de los buenos representantes de la escuela española, pone su elemento exótico y colonial con esta rezumante caña de azúcar al lado de los frutos secos.



11 – Sala 18
Juan de Arellano, *Florero de cristal*
Arellano es sinónimo de la grandeza de la naturaleza muerta en la pintura española. Sus floreros son objeto de incesante estudio y de febril pasión coleccionista.



12 – Sala 18
Clara Cerezo, *Bodegón de cocina*
En toda su descarnada crudeza, Cerezo nos muestra otra de las claves del bodegón culinario.



13 – Sala 16b
Clara Peeters, *Mesa*
Al modo tradicional de los Países Bajos he aquí un "pequeño desayuno" servido por una de las mujeres más distinguidas del Prado, la flamenca Clara Peeters.



14 – Sala 16b
Rubens y Brueghel de Velours, *El Gusto (Los cinco sentidos)*
El momento más nutritivo de la serie de un maestro de la sensualidad, Rubens, y un artista del detalle, Brueghel de Velours.



15 – Sala 28
Rubens y Frans Snyders, *Filopómenes descubierto*
Rubens, al que le gustaba colaborar con otros artistas, echa mano de Snyders para representar el mundo animal en su estado más salvaje.



16 – Sala 88
Luis E. Meléndez, *Bodegón con peritas*
Meléndez dio nueva savia al bodegón español de finales del siglo XVIII. Estas peritas demuestran el virtuosismo de su técnica.



17 – Sala 88
Luis E. Meléndez, *Bodegón con cerezas*
La dulzura frutal está tratada aquí por Meléndez con un rigor tan naturalista como primoroso sentido del color.



18 – Sala 88
Luis E. Meléndez, *Bodegón con limas y ajías de dulce*
El bello y agrio paisaje de las limas exprime toda su perfección ante un fondo adornado de cacharros de la cerámica popular.



19 – Sala 88
Luis E. Meléndez, *Rodaja de salmón*
Impresionante detalle de esta rodaja, a punto ya de perder su frescura, en contraste con el limón, que la mantendrá todavía en sazón.



20 – Sala 88
Luis E. Meléndez, *Bodegón con sandía en un paisaje*
Meléndez, muy al gusto de la pintura ilustrada del XVIII, abandona aquí su sobriedad compositiva con fondos oscuros y hace estallar la sandía y su frescura ante un paisaje natural.



21 – Sala 88
Luis E. Meléndez, *Bodegón con servicio de chocolate*
El exotismo colonial del chocolate al servicio de los tradicionales enseres del repertorio español. Delicioso postre.



22 – Sala 86
Francisco de Goya, *La merienda*
Otro de los cartones de Goya para la Casa del Príncipe de Asturias donde renueva su agudo sentido de la representación de la fiesta popular, con el vino como agente provocador.

www.museodelprado.es

MUSEO NACIONAL DEL PRADO

radio 3

Con el apoyo de: Telefonica

Agradecimiento especial a SAMSUNG y SPOTIFY © Museo del Prado, 10 diciembre 2015 / Diseño y producción: Museo Nacional del Prado Difusión / Textos: Ramón Reboiras