

## El viaje de los sentidos

# Menú a la carta. Picnic naturalezas muertas

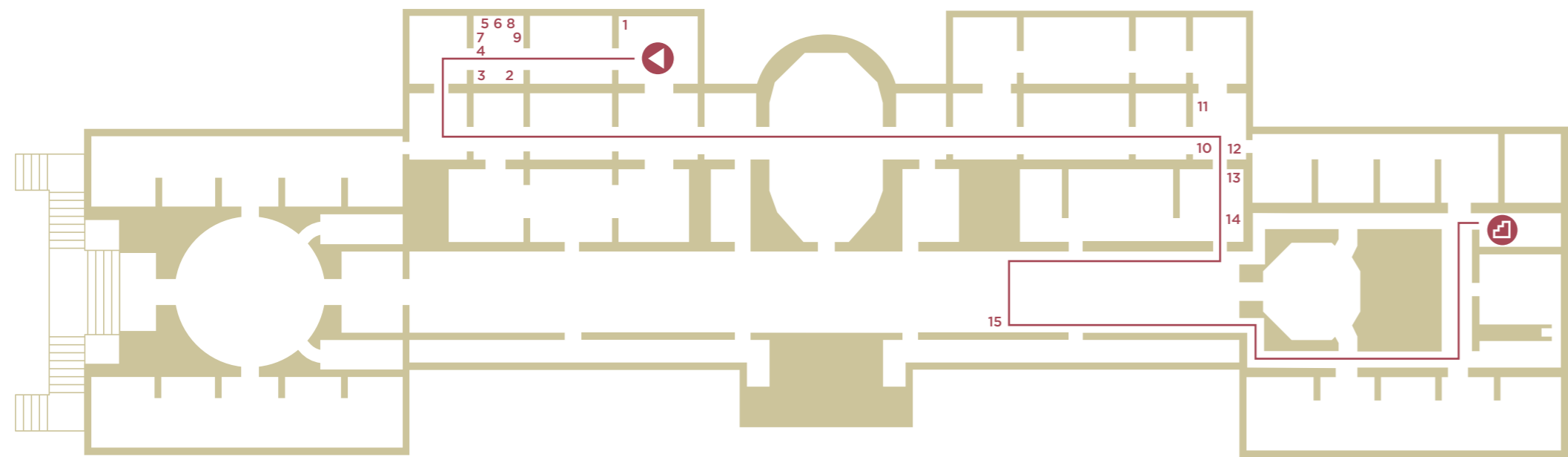
Para abrir boca un recorrido por los más ricos aperitivos de la historia de la pintura. Empieza la ceremonia a mesa puesta. Still life. Natura Morta. Las tapas que hicieron famosos a sus cocineros y que todavía siguen haciendo las delicias de sus coleccionistas. Son las bodegas más opulentas de las bellas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

[www.museodelprado.es/mi-prado](http://www.museodelprado.es/mi-prado)



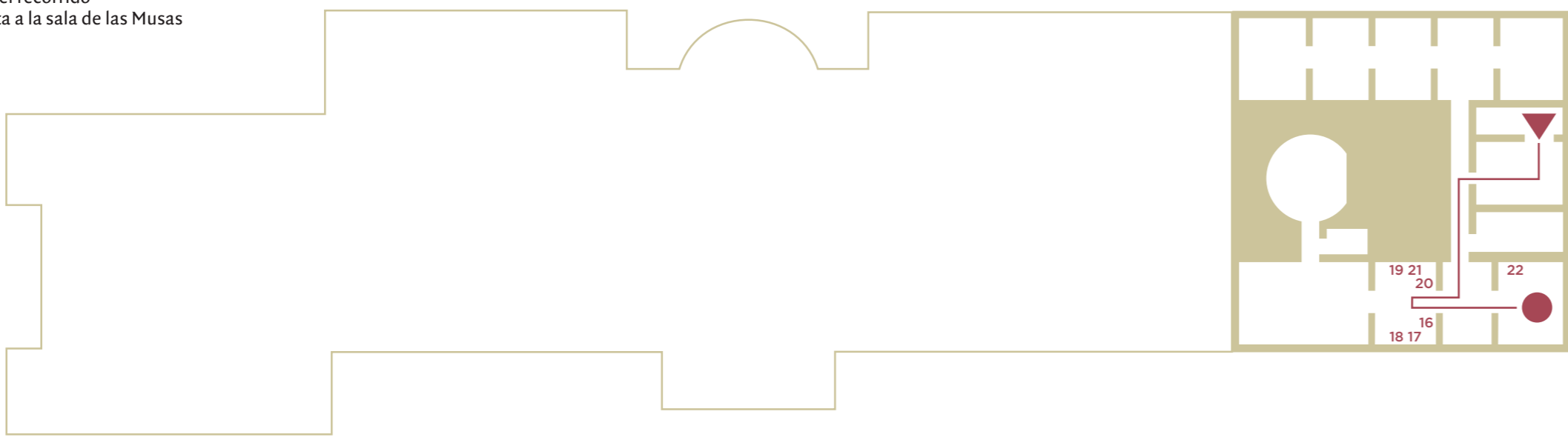
### PLANTA 1

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



**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**  
Mateo 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 ajas 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](http://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