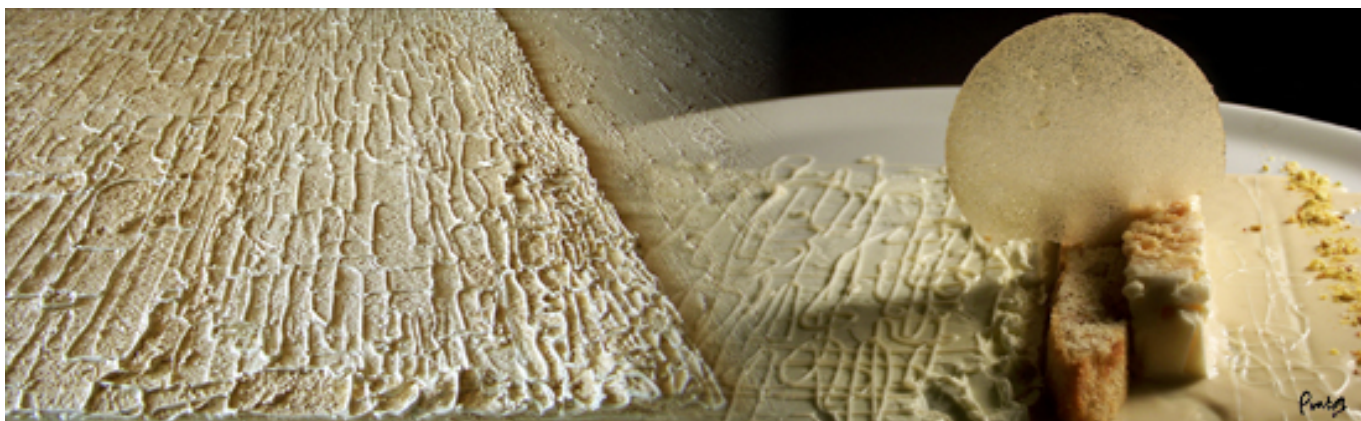


Simbiosis

Pepe Pintos sorprende con su primera exposición de “cocina artística” en la que diluye los límites del arte y la gastronomía



Acontecimiento: Exposición pictórica gastronómica “Simbiosis”

Fecha: 2 de abril

Hora: 19.00h

**Lugar: Pepe Pintos Cocinero Restaurante, San Francisco de Sales, 18 bajos
(frente a rotonda Conservatorio de Música) Palma**

Teléfono: 971 750 234

Gabinete de Comunicación: Ana Rosa Rivero 676 18 92 58

comunicacion@pepepintoscocinero.com

Pepe Pintos (TaPalma de Plata y mejor Tapa Autóctona 2008) presenta su nuevo proyecto, la exposición “Simbiosis”, una sorprendente muestra pictórica-gastronómica con la que pretende abrirse camino hacia un nuevo concepto de cocina.

Pepe Pintos presenta una exposición que diluye los límites tradicionales de ambas disciplinas culturales que suelen representarse por separado -pintura y gastronomía- con la que inicia en solitario una nueva corriente artística en el que se sintetizan y comparten las sinergias entre sabor, color y creatividad adquiriendo definiciones nuevas.

¿Por qué no se puede comer el arte? ¿Por qué no contemplar y sentir la gastronomía? ¿Por qué no disfrutar ambas sensaciones a la vez? **Pepe Pintos** presenta una muestra para disfrutar con todos los sentidos y en la que se consolida como un auténtico pintor de platos.

Características de la propuesta

La exposición “Simbiosis” constará de un menú de cinco pasos que combinará cinco cuadros de grandes dimensiones junto a sus proyecciones gastronómicas. En el evento, interactuarán diversas expresiones artísticas entre las que se encontrará una proyección fotográfica,

Pepe Pintos

COCINERO

un recital poético y un cuadro “interactivo”, pintado durante el evento por los propios asistentes.

1º cuadro y plato: “Elogio a Mallorca”, tapa ganadora de la “Tapa Autóctona” y “Tapalma de Plata” en cuarta edición de este evento (2008).

2º cuadro y plato: “Primavera” (150 x 150 cm) con el plato “Salmón curado”.

3º cuadro y plato: “Instintivo rojo” (150 x 150 cm) con el plato “Carpaccio de ternera”.

4º cuadro y plato: “Pensamientos enredados” (150 x 150 cm) con el postre “Semifreddo de tomillo”.

5º cuadro y plato: “Pensamientos empalagosos” (200 x 150 cm) con el postre “Sablé fondant”.

Antecedentes

El comienzo de este proyecto, que busca transformar el restaurante en una galería de sabores y colores, se produce cuando el cocinero **Pepe Pintos**, amante del arte y de la cocina, comienza a pintar como terapia de relajación.

La pintura comienza a hacerse frecuente y, progresivamente, se torna en una necesidad hasta que las obras realizadas rebasan el espacio de su casa y entonces decide colgarlas en su restaurante.

Fue así como **Pepe Pintos** descubrió su verdadera vocación de “pintor de platos”, confirmándose la sensación de un gran número de clientes que admiraban las texturas y semejanza de la presentación de los platos con sus cuadros.

La íntima sinérgica que se refleja entre algunas de sus pinturas -que le inspiraron la decoración de los platos y viceversa- se refleja visualmente también en el menú

mediante una paleta cromática, sin perder la esencia de la cocina que es el buen sabor, lo más importante para un cocinero.

El cocinero

Pepe Pintos define su cocina como “casera moderna”, inspirándose en platos tradicionales dándoles un enfoque actual. Utiliza la despensa mediterránea y los mejores productos baleares para crear platos desde su óptica diferente.

Nacido en Montevideo, Uruguay, ha vivido desde temprana edad en la Argentina. Se graduó como cocinero con honores en el Instituto argentino The Bue Trainers.

Se instala en Italia, donde trabaja en el restaurante de la bodega Antinori “Osteria di Passignano” (Toscana), en el restaurante “Il Paese dei Campanelli” (Barberino Val D’Elsa, Firenze) y en el restaurante del hotel Concordia (Plaza San Marco, Venecia).

Posteriormente, en Suiza, es jefe de partida en la cocina del Chef Fred Fisch, en su restaurante “Wirtschaft zur Burg” (Meilen).

En julio de 2003, inaugura su restaurante **Pepe Pintos Cocinero** (Palma de Mallorca, Islas Baleares) donde reside y trabaja actualmente, realizando platos de autor donde el Mediterráneo inspiran su creatividad.

En 2007, recibe el Tapalma de Plata y participante en la segunda edición del Master of Food & Wine South America organizada por la cadena hotelera Global Hyatt.

En 2008, es nuevamente galardonado con el TaPalma de Plata y con el premio a la mejor Tapa Autóctona. En mayo asistirá como uno de los representantes de Baleares al concurso “Arzak de Oro” y al Túnel del Pincho en San Sebastián. ■