



Nota de premsa

Les Arts és Per a Tots

## Les Arts fusiona lírica i gastronomia de la mà de Pablo Ministro

- El centre d'arts i el xef de Contrapunto elaboren una proposta gastronòmica inspirada en els principals títols d'òpera i sarsuela
- La 'mezzosoprano' Sandra Ferrández i el baríton Quiza protagonitzen la primera sessió de 'Maridatges' a propòsit de 'El barberillo de Lavapiés'

**València (10.04.21).** El Palau de les Arts fusiona lírica i gastronomia en 'Maridatges', una nova iniciativa en col·laboració amb Pablo Ministro, xef de Contrapunto, que aborda, des dels foguers del segle XXI, els vincles d'òpera i sarsuela amb el seu context històric per a oferir una experiència més enllà de l'art culinari.

El centre d'arts i el director de restauració posen en marxa aquesta proposta amb motiu de l'estrena d' 'El barberillo de Lavapiés' el pròxim divendres 16 d'abril. A propòsit de l'obra de Francisco Asenjo Barbieri, Pablo Ministro s'acosta a les tradicions i els gustos del Madrid setcentista durant el regnat de Carles III per a elaborar un menú en tres actes, els mateixos en què es divideix aquesta sarsuela amb llibret de Luis Mariano de Larra.

La 'mezzosoprano' Sandra Ferrández (Paloma) i el baríton Borja Quiza (Lamparilla), protagonistes d' 'El barberillo de Lavapiés', han sigut els primers comensals a gaudir de l'experiència gastronòmica que oferirà el restaurant Contrapunto durant les setmanes en què es represente el títol a la Sala Principal de les Arts, amb funcions els dies: 16, 18, 20 i 22 d'abril.

Ambdós intèrprets han coincidit en la importància de la gastronomia en l'obra, especialment en el cas del barber, que, com recorda el baríton, en la seua primera aparició en escena ja anuncia el seu desig de menjar-se un mesuró a El Pardo. "Degustar aquest menú suposa submergir-se de ple en la història d' 'El barberillo de Lavapiés'", apunta Borja Quiza.

'Maridatges' s'inclou dins de l'aposta de les Arts per oferir noves experiències al voltant de la lírica per a acostar tant l'activitat artística com el mateix edifici a nous públics i audiències.

## **Menú en tres actes**

Ministro dedica el primer acte al canvi d'hàbits que es produeix en el segle XVIII, quan les classes privilegiades comencen a adquirir costums prestats de les classes populars, entre les quals hi ha la moda de prendre plats propis de les cases de menjars. Per a fer-ho, el xef suggereix un brioix de picada de vaca, recepta popular dels barris pobres que va acabar conquistant el paladar de la noblesa.

Per al segon acte, el director de Contrapunto pren com a referència una de les bases de l'alimentació del moment, les farines, principalment de ségol, que s'utilitzaven tant en les masses per a elaborar pa com en la preparació de les tradicionals 'migas'.

Ous, hortalisses i verdures completaven el ventall d'aliments de l'època, que Pablo Ministro homenatja amb unes 'migas' de ségol amb ou escaldat i pernil ibèric de bellota; aquest últim, com a referència implícita a la 'Jota de los estudiantes', que, com diu en el cor, "A la jota, jota, tienen un tragar, que con la bellota van a reventar".

Com a acte final d'aquesta passejada culinària, el menú conclou amb el mateix plat amb què Carles III acostumava a culminar fidelment les seues viandes: les llesques en ou o 'torrijas'. Llesca en ou amb vi canari és la proposta del xef valencià per a finalitzar el viatge gastronòmic pel Madrid d'El barberillo de Lavapiés'.