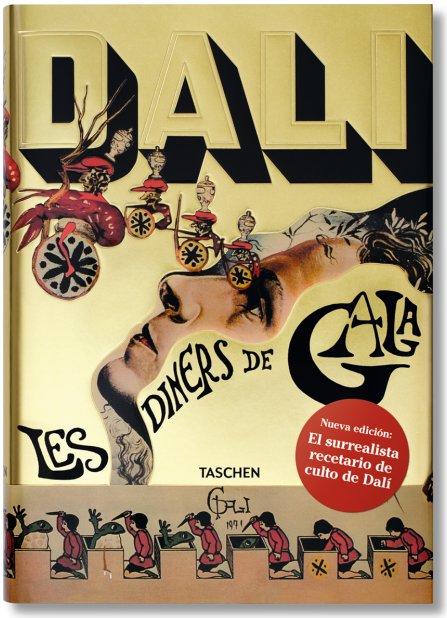

Salvador, Dali
Marqués de Dalí y de Púbol (Figueras, 11 de mayo de 1904 ? ibídem, 23 de enero de 1989), fue un pintor, escultor, grabador, escenógrafo y escritor español, considerado uno de los máximos representantes del surrealismo.
Dalí es conocido por sus impactantes y oníricas imágenes surrealistas. Sus habilidades pictóricas se suelen atribuir a la influencia y admiración por el arte renacentista. También fue un experto dibujante. Los recursos plásticos dalinianos también abordaron el cine, la escultura y la fotografía, lo cual le condujo a numerosas colaboraciones con otros artistas audiovisuales. Tuvo la habilidad de forjar un estilo marcadamente personal y reconocible, que en realidad era muy ecléctico y que «vampirizó» innovaciones ajenas. Una de sus obras más célebres es La persistencia de la memoria, el famoso cuadro de los «relojes blandos», realizado en 1931.
Como artista extremadamente imaginativo, manifestó una notable tendencia al narcisismo y la megalomanía, cuyo objeto era atraer

riverside agency

Dalí. Les Dîners de Gala

Autor: Salvador, Dali

Varia (VA)
Artistas, monografías sobre el arte

Taschen
ISBN: 978-3-8365-0905-3 / Tapa dura c/sobrecubierta / 320pp | 212 x 302 cm
Precio: $ 105.000,00

La comida y el surrealismo son amantes perfectos: sexo y langostas, collage y canibalismo, el encuentro de un cisne y un cepillo de dientes en una pastelería. Las cenas opulentas que organizaban Salvador Dalí (1904-1989) y Gala (1894-1982), su mujer y musa, fueron legendarias. Afortunadamente para nosotros, Dalí publicó un libro de cocina en 1973, "Les dîners de Gala", que desvela algunos de aquellos ingredientes sensuales, imaginativos y exóticos que confluían en tan célebres encuentros. Esta reimpresión agrupa las 136 recetas en 12 capítulos, ilustrados especialmente por Dalí y organizados en función de los distintos platos, así como una sección dedicada a los afrodisíacos. Las ilustraciones y las recetas se acompañan de las extravagantes reflexiones de Dalí, como de asuntos tratados en las conversaciones durante las cenas: "La mandíbula es nuestra mejor herramienta para aferrarnos al conocimiento filosófico". Todas las valiosas recetas del libro pueden prepararse en casa, aunque en algunos casos se requiera buena mano en la cocina y una despensa bien surtida. Son platos de la vieja escuela, con especialidades de los mejores chefs franceses de restaurantes de París condecorados con estrellas Michelin como Lasserre, La Tour d?Argent, Maxim?s y Le Train Bleu. El buen gusto, por voluptuoso que sea, nunca pasa de moda. Y dando a conocer al gran público este libro excepcionalmente raro, TASCHEN aporta una obra de arte, un recetario práctico y una experiencia multisensorial a la cocina actual.

De las legendarias cenas que organizaban Salvador Dalí (1904-1989) y Gala (1894-1982), queda un libro excepcionalmente raro que Dalí publicó en 1973, y que Taschen rescata "Les dîners de Gala": 136 recetas, ilustradas especialmente por Dalí, con extravagantes reflexiones. Son platos de la vieja escuela, con especialidades de los mejores chefs franceses de restaurantes de París condecorados con estrellas Michelin como Lasserre, La Tour d?Argent, Maxim?s y Le Train Bleu. Un recetario práctico y una experiencia multisensorial a la cocina actual.