

GASTROARTE 2

PACO TORREBLANCA



FOTOGRAFÍAS / JOSÉ LUIS MONTERO







¿Qué decir de Paco Torreblanca que no se haya dicho?; es el pastelero 10, seguramente el más completo que hay en el mundo, investigador, infatigable, creativo que abre caminos, sin duda uno de los nombres que han marcado la evolución de la gastronomía en este país.

**Ferran Adrià**

Contamos con un campeón de Europa en su especialidad. Se dice fácil, pero no hay tantos en nuestro país. Disfrutemos con su trabajo, que nos descubre la técnica, el arte y nos ilusiona porque compartimos su éxito.

**Pedro Subijana**











Paco Torrelblanca es uno de los mejores pasteleros del mundo, con una brillante carrera profesional en la que destacan su labor pedagógica y de investigación a la que la pastelería y la restauración de este país tanto le deben. Mis deseos de éxito acompañan a Paco en su impecable y dulce trayectoria.

Joan Roca



Hablar de Paco Torreblanca, va a ser muy fácil, muy fácil porque elogiar a un profesional como él es inevitable y muy grato para mí. Es el mejor pastelero del mundo, alguien que con su labor diaria, su trabajo y sus grandes dosis de investigación ha llevado la pastelería hasta cotas difícilmente superables. Inalcanzable. Así de claro. Su obra, sus creaciones, han sido fuente de inspiración para aquellos que nos dedicamos a la cocina, al arte de los fogones. Su técnica, su sentido del gusto, su sensibilidad son fuente de inspiración para mí y me consta que también lo han sido para muchos buenos profesionales de este país.

**Martín Berasategui**

La obra de un artista no tiene que estar visible necesariamente en un museo, para que con ello adquiera valor universal. Aquí queda patente que la gastronomía en general y la repostería en particular son disciplinas artísticas, efímeras, pero sobresalientes. La humanidad de Paco Torreblanca junto con su alquimia lo han convertido en imprescindible en el arte en el siglo XXI.

**Javier Bernal**





Museo de Bellas Artes de Murcia

Del 27 de abril al 18 de junio / 2017

Martes a viernes de 10 a 14 h y de 17 a 20 h

Sábados de 11 a 14 h y de 17 a 20 h

Domingos y festivos de 11 a 14 h

