



La Traviata

Marcelo Vallejo trabajó a partir de un maravilloso collar utilizado por María Callas en La Traviata, célebre ópera de Giuseppe Verdi. El maestro panadero decidió utilizar una masa de hojaldre con levadura "porque es una de las masas más refinadas que existen en panadería y pensé que combinaba muy bien con el refinamiento de la joya. Aparte, es el tipo de masa que más me gusta trabajar", relató al finalizar la pieza, totalmente comestible, que realizó con la colaboración de Mónica Álvarez. De esta manera, desafió las reglas clásicas de la decoración en pan donde se suele utilizar masa muerta y trabajó con una masa viva, que leuda y se somete a los caprichos del horno, de la humedad y la temperatura. Armó y cocinó las distintas partes por separado y luego las pegó con agua. La decoración la realizó con jalea de frambuesa y azúcar grana. El resultado, una reproducción audaz, con una técnica diferente.

Fedora

Gabriel Bueno y los panaderos **Santos Ángel Sánchez** y **Juan Velázquez** -del Faena Hotel+Universe- realizaron una reproducción de una imponente tiara utilizada por María Callas en Fedora. Trabajaron a partir del detalle y utilizaron una masa muerta, sin levadura. Primero modelaron el armazón de la pieza para determinar su estructura y luego, por separado, cada tipo de piedra que incluye la joya, con sus diferentes formas y tamaños. Pintaron con pasta comestible para teñir masas -utilizada por lo general en pastelería- y cocinaron en el horno todas las partes por separado. Finalmente, pegaron todo con goma arábiga. "Para nosotros fue un desafío enorme que pudimos realizar gracias al apoyo del hotel que nos cedió sus instalaciones para poder trabajar". El resultado, una reproducción muy bien lograda, con el acento puesto en el más mínimo detalle.

I vespri siciliani

Diego Muscat se inspiró en una corona que la inolvidable artista lució en I vespri siciliani, de Giuseppe Verdi. Él mismo define el estilo que eligió para trabajar: "traté de replicar la forma, respetando la estructura, pero le quise dar un formato rústico para que tenga aspecto de pan". Eligió un tipo de masa muerta que tiene buena elasticidad gracias a la presencia de manteca, para poder trabajar las piezas sin dificultad, aplicando una técnica que aprendió en la Ecole Lenôtre de Paris, donde se perfeccionó en panadería y decoración de panes. Primero armó el armazón de la base con tiras de pan y luego pegó las bolitas de pan, semejando las piedras de la joya. Un trabajo minucioso y paciente. Cocinó la pieza entera sobre una placa cóncava con el fin de darle la curvatura de una corona y pintó con un barniz comestible. El resultado, una reproducción meticulosa y rústica al mismo tiempo.