



mec
muso emilio caraffa

FRATICELLI

PINTURAS Y RECETAS



Onofre Roque Fraticelli

Exposiciones individuales

- 2010 Exposición MEC Museo Emilio Caraffa. 2009 Arteba .Exposicion Galería Mundo Nuevo. - 2008 Exposición Fundación Mirabelle. - 2007. Exposición Galería Mundo Nuevo. Arteba. - 2006 Museo de Arte Moderno Morón. Museo de Arte Bahía Blanca . Fundación Mundo Nuevo Bs. As. - 2005 MAC Museo de Arte Moderno Salta. Fundación Mundo Nuevo Bs. As. - 2004 Dharma Fine Arts, Bs. As. - 2003 Parque Botánico, Asociación de Magistrado. - 2002 Museo Genaro Pérez. Cabildo Histórico. - 2000 Galería Privada María José Granillo. - 1997 Galería de arte privada, Roma, Italia. - 1998 Museo Genaro Pérez. - 1996 Centro de Arte Contemporáneo. -1994 Centro de Arte Contemporáneo1990. - Ariel Gallery, Soho New York. -1987 Galería Palatina, Bs.As. - 1989, 1987, 1986, 1983, 1982 Galería Gutiérrez y Aguad Domingo Bifarella

Exposiciones colectivas

- 2010 Paseo de las Artes Palacio Duhau-Park Hyatt. - 2006 Imago Espacio de Arte OSDE. - 2006 Pintura Casa de Pepino OSDE. - 2004 Navidad Diez artistas diez miradas, instalación. Habana Cuba, pinturas. - 2001 Art Miami. - 1998 Galería de Arte María José Granillo, Santiago de Chile. - 1990 Exhibición de pintura Institute of Contemporary Arts PS Museum, Long Island City, New York, EEUU Paper Visions III. Biennial Exhibition "Works on paper, Housatonic Museum of Art, Connecticut, EEUU. - 1989 "Creative Art Workshop", Printmaking, New Haven Connecticut, EEUU. - 1988 "New York=New Haven 2nd Annual Artspace, New Haven,Connecticut, EEUU. - 1986 Encuentro en los Valles Calchaquíes.. Muestra en el Centro Cultural Recoleta, Santiago de Chile. 2da Bienal de pintura La Habana Cuba. Montevideo, Uruguay.

Premios

- 2009 Primer premio Salón Banco Provincia de Córdoba.
- 2008 Tercer Premio Salón Nacional Santa Fe. - 2006 Primer Premio Pintura Salón Victoria Mendoza. - 2005 Segundo Premio "Premio Argentino de Artes Visuales" OSDE, Pintura. - 2004 Mención Salón Nacional Manuel Belgrano. - 2000 Segundo Premio Bienal Holliday In. - 1998 Salón Fernando Fader. - 1993 Premio Fundación Di Rienzo Salón Córdoba Mención Bahía Blanca. Primera Mención Salón Fortabat. - 992 Segundo Premio Salón Ciudad de Córdoba. - 1991 Salón Nacional de pintura Pro Arte Córdoba. -1990 Segundo Premio Soho Art Competition New York EEUU Certificado de excelencia International Art Competition EEUU. - 1988 Segundo premio Salón Nacional de Tucumán. - 1987 Mención premio "Gunther" CAIC, Buenos Aires. - 1986 Segundo Premio Salón Pro Arte Córdoba. Primer Premio Parisienes en las Artes. Gran Premio de Honor Salón del Senado. - 1985 Gran Premio de Honor Salón APAC Pintura Córdoba. Primer Premio Villa María Pintura. Quinto Premio Salón "Cerealista" Pintura Buenos Aires. - 1984 Premio "Banco de la Provincia de Santa Fe" LXI Salón Nacional de Santa Fe. Primer Premio Beca New York EEUU Fundación ESSO Buenos Aires. Primer Premio Salón Genaro Pérez. - 1983 Primera Mención Ateneo Popular de la Boca, Buenos Aires. Primer Premio Ciudad de las Varillas Córdoba. Tercer Premio Salón Pro Arte Córdoba. Primer Premio Salón Tout Petit Córdoba. Segundo premio Salón Ciudad de Córdoba. Primera Mención Salón Unión Carbide Córdoba. - 1982 Segunda Mención Salón Nacional de Salta. XV Salón Centenario del Monte Piedad Córdoba. Segundo Premio Salón Nacional de Pintura Museo Genaro Pérez. Primera mención Salón de Pintura Pro Arte Córdoba. Primera Mención Salón de las Varillas. - 1981 Segundo Premio. "Premio Salón al aire libre Banco Beijín" Córdoba. Segundo Premio "Primer Salón de Pintura de invierno al aire libre APAC. Córdoba Segundo Premio. "XIV Salón Anual de Pintura de APAC" Córdoba. - 1980 Tercera Mención Salón de Pintura Bahía Blanca. Mención de Honor Salón de pintura Premio Genaro Pérez. - 1979 Segundo Premio "El color en la ciudad" Córdoba. - 1978 Primer Premio Cuarto Salón de Pintura Alta Gracia Córdoba. - 1977 Segunda Mención Salón de Córdoba. Mención de Honor Salón Nacional de Bell Ville.
Poseen obras cuyas colecciones de Argentina, Uruguay, Italia, EEUU, Francia, Chile, Japón.



"San Martín" - mixta sobre tela 155 x 90 cm. - año 2010



"¡Cómo nos caga el gobierno!"
acuarela sobre papel 55 x 40 cm. - año 2010



"Pensador" - mixta sobre papel 105 x 76 cm. - año 2009

Arrope de Tuna

Ingredientes:

2 Kg. de tunas, ½ litro de agua, Olla de cobre y Colador.

Preparación:

Pelar las tunas, cortar en trozos pequeños. Hervir los trozos sin dejar de revolver con cuchara de madera en una olla de cobre apenas cubierta de agua. Debe obtener una mezcla espesa, su preparación es lenta hasta que las tunas queden deshechas. Colar de tal manera que pase la pulpa pero queden las semillas. Volver a poner al fuego y dejar hervir hasta que tome un color oscuro.

Trucos, secretos y variantes para Arrope: Para el arrope de chañar se procede de la misma forma, pero se cuele con una tela limpia para que solo pase el jugo o almíbar. Guardar en frascos o botellas.



"Corazón corazón" - mixta sobre papel 105 x 76 cm. - año 2010

Gallina al Barro

Ingredientes:

1 gallina grande, 3 manzanas verdes, Jugo de 1 limón., Sal y pimienta y 1 balde de barro.

Preparación:

Elegir una gallina sin desplumar, cortarle las patas y la cabeza. Limpiarla por dentro. Lavarla y rellenar con las manzanas cortadas en cuartos y bañar con el jugo del limón. Sazonar con sal, pimienta y coser la abertura que debe ser lo más pequeña posible. Cubrir la gallina íntegramente con el barro. En un horno precalentado preferentemente de barro, colocar la gallina y cocinarla a fuego templado, durante 3 horas. Retirar del horno y dejar que se enfríe hasta el día siguiente. Para servir, golpear el barro con un golpe seco, este se partirá y las plumas quedarán adheridas, y la gallina pelada. Cortarla en presas. Acompañar con ensaladas a gusto.



“Añoranza” - mixta sobre papel 105 x 76 cm. - año 2009

HUEVOS ENVUELTOS

Ingredientes:

Huevos (tantos como personas vayan a comer), carne picada (mitad cerdo mitad ternera), leche, pan rallado, sal, ajo en polvo, perejil y 2 huevos más.

Preparación:

Se ponen a cocer tantos huevos como se vayan a comer. Aparte se mezcla la carne picada con un poco de sal, ajo, perejil, un huevo, un chorro de leche y un poco de pan rallado. Se mezcla bien hasta conseguir una masa. Una vez cocidos los huevos, se pelan y con la masa de carne picada vamos envolviendo cada huevo. A estos huevos ya envueltos los pasamos por huevo batido y luego por pan rallado. Por último se fríen en abundante aceite caliente. Se pueden comer calientes o fríos dependiendo del gusto de cada persona.



“Hamaca” - mixta sobre papel 105 x 76 cm. - año 2009/10

Huevo al Nido

Preparación:

Se cortan **unas** pequeñas **tapas** a los panecillos y se les **saca la miga**. Se bate un huevo con un **poco** de **leche** y **se salpimenta**. Esta mezcla se **reparte entre** los 4 panes, encima se distribuye el jamón **cortado** en **dados**, **sobre** el jamón una loncha **de queso**, y **encima un huevo**. Por último, se **espolvorea con queso rallado** y una **nuez de mantequilla**. A continuación, **en una bandeja engrasada**, se **introducen** en el **horno** a 180°, unos **10 minutos** o **hasta que** los huevos estén **cuajados** y los panecillos dorados.



"Sigue pensando" - mixta sobre papel 105 x 76 cm. - año 2009/10.

Absenta - Ajenjo

Ingredientes:

1 litro de alcohol etílico o aguardiente, o vodka... cuanto menos sabor tenga el licor, mejor. Aunque si lo deseamos algo más dulce, lo recomendable es utilizar anís. 3/4 litro de agua mineral o destilada, 25gr de ajenjo, no más. 1/2 kg de azúcar blanco. 25 gr de una mezcla de hinojo, anís y menta.

Antes que nada: asegúrate que comenzarás al inicio de alguna fase de la luna.

Procedimiento:

Debes introducir en un recipiente hermético el alcohol -o licor-, el ajenjo y la mezcla de hierbas. Considera que estarás gestando al hada que luego te poseerá, trátala con dulzura... agita con suavidad y firmeza. Tendrás que esperar el tiempo suficiente para que la luna gire sobre sí misma una vez. si



"Llorando Vino" - mixta sobre papel 105 x 76 cm. - año 2010

Conserva de Anchoas

Espera que llegue la primavera y compra unos 5 kilos de anchoas frescas. Límpialas y córtelas en filetes. Ponga una capa de sal gruesa en un recipiente plástico y luego una capa de filetes, y así sucesivamente. Cubra con sal gruesa. El receptáculo debe estar agujereado en alguna esquina para que el líquido de las anchoas pueda drenar. Deposite el recipiente plástico con las anchoas en otro más grande, levemente elevado con algún taco plástico, para dejar lugar para el líquido excedente. Agregue un peso importante encima de los filetes para compactar la preparación durante el período de salado. Deje reposar a temperatura ambiente, a la sombra. A los 20 días, sacar un filete, sacarle la sal y probarlo para ver si ya está a punto. Ir testeando los días siguientes hasta encontrar el punto más apetecible. Pueden llegar a ser necesarios unos 40 días. Cuando los pescaditos estén listos, retirar la sal y poner en un frasco con aceite de uva y romero. Conservar en la heladera y disfrutar



"Atardecer" - mixta sobre papel 105 x 76 cm. - año 2010

Crema de Pepino con Menta

(Tzatziki)

Se utiliza con trocitos de pan como bocados y también como salsita para mojar verduras crudas.

Ingredientes:

2 pepinos, 2 potses de 250 gramos de yogur natural, 4 dientes de ajo, 2 cucharaditas de vinagre blanco, 2 cucharadita de menta fresca picada finamente, sal, pimienta en grano molida.

Preparación:

Pelar y rallar el pepino eliminando con un colador en exceso de líquido. Colocar en un bol y condimentar con los dientes de ajo bien machacados, el yogur natural, el vinagre, la sal, la menta picada y la pimienta molida. Mezclar, poner en una fuente y decorar con hojas de menta.



"Camino al Circo" - mixta sobre papel 105 x 76 cm. - año 2009

se tratara de un licor común y corriente te diría dejar macerando en un lugar seco y oscuro, pero no es así... por eso, la mejor expresión resulta permitir que los elementos se conozcan y acaricien entre sí en un lugar privado y alejado de la luz. Cuando la luna giró sobre sí misma, cuando las plantas ya otorgaron toda su virtud, las apartamos del líquido mater. durante este procedimiento no deben intervenir elementos que no sean vegetales, así que para esto será conveniente utilizar un filtro de papel como el empleado para colar café. los vegetales deberán descartarse. Por otro lado mezclarás el azúcar con el agua mineral -o destilada- y dejarás hervir hasta que tome la consistencia de emanaciones sexuales. una vez alcanzado este objetivo obtendrás el líquido alfa. Ahora viene la fusión que dará vida al hada: lo dejarás enfriar el líquido alfa y lo mezclarás con el líquido mater. Introducirás la totalidad en una botella de cierre hermético. volverás a mecer la mezcla y retornarás la botella a su antiguo aposento privado. Cuando la luna vuelva a dar una vuelta sobre sí misma la sumatoria de todas las fuerzas de la naturaleza habrán gestado a tu hada. Consúmela con respeto.



"Sex on the City" - mixta sobre papel 105 x 76 cm. - año 2009

Queso Tupi

(Cataluña)

Su nombre se debe al recipiente que se utiliza para la **fermentación del queso**. Se trata de unas pequeñas ollas de barro que se conocen con el nombre de tupis. Su **área de producción** es la zona del **Pirineo catalán**, donde se caracteriza por ser un típico **queso de pastores** que extendió el número de **sus consumidores** entre fieles degustadores de exquisitos quesos artesanales.

Se **realiza** con trozos de quesos, generalmente tiernos, de vaca, oveja, cabra que se trocean y **desmenuzan**, se **introducen** en los tupis y se dejan fermentar alrededor de dos meses con algún tipo de licor, ron o coñac. En algunos casos también se le añade sal, leche o aceite de oliva. El final del proceso de **fermentación** lo marca la llamada bollida, que se caracteriza por un aumento de la masa y la aparición de un gas peculiar. Tiene **un color** entre beige y marrón. Su sabor es fuerte y persistente muy graso. Su aroma vendrá marcado por los ingredientes utilizados durante su fermentación. Se puede acompañar **con vinos tintos fuertes**.



"Mesa y silla" - mixta sobre papel 105 x 76 cm. - año 2009

Aloja

La **forma** más común de aloja es una bebida alcohólica **preparada por la "algarroba"** o "algarrobo" (Prosopis alba ó Prosopis nigra). Se elabora **mediante un proceso rudimentario** que consiste en colocar en un recipiente cerrado este fruto con agua pura, **aproximadamente cinco** algarobas maduras, medianas por cada litro de agua. Basta con partir en dos partes cada algarroba para un correcto proceso de fermentación. También **puede agregarse un poco de azúcar**, pero desvirtúa el sabor final de la bebida.

Colocado el recipiente en un ambiente oscuro por un periodo de **aproximadamente 4 días** se genera el suficiente grado etílico para convertirla en una bebida de sabor muy agradable para beber en cualquier momento u ocasión. Cuanto más tiempo se **deje el preparado mayor** es la graduación alcohólica que alcanza, no siendo recomendable dejar por más de dos semanas el preparado, siendo frecuentemente de color anaranjado. **Alcanzada** la graduación deseada, se extraen las algarobas y puede conservarse refrigerado.



Av. Poeta Lugones 411 | X5000HZE Córdoba, Argentina
(54-351) 434-3348/49 | www.museocaraffa.org.ar

Del 15 de abril al 26 de mayo de 2010

Autoridades

Gobernador

Juan Schiaretti

Vice Gobernador

Héctor Oscar Campana

Secretario de Cultura

José García Vieyra

Sub Secretaria de Cultura

Cheté Cavagliatto

Director del Museo Caraffa

Alejandro Dávila

Foto de Tapa

"Corazón corazón"

mixta sobre papel

76 x 105 cm. - año 2009/10

Foto de Contratapa

12 dibujos

acuarela sobre papel

55 x 40 cm. - año 2009/10



CHANDON

