



Sonoridad Amarilla

“Una experiencia sensorial”



En pleno circuito palermitano hay un reducto de arte con las más diversas disciplinas. Este espacio convoca a mentes abiertas, dispuestas a apreciar nuevos talentos y paladares curiosos, listos para inéditos sabores.

Texto y fotos: Victoria Gradín

Tributo al arte contemporáneo

En 1998 arrancaron con este proyecto que funcionaba exclusivamente como espacio de arte. Al igual que casi todos los *vernissages*, empezaban alrededor de las siete de la tarde, al caer la noche. Pero como en *Sonoridad Amarilla* la gente se quería quedar a comer y la demanda crecía, decidieron abrir el restaurante, o más bien el "hábitat alimenticio", como les gusta llamarlo.

Ellos son **Francisco Javier Ríos** y **Livia Basimiani**, ambos fotógrafos y directores de la galería de arte. Juntos trabajan con pasión, promoviendo el arte argentino de jóvenes y nuevos talentos emergentes.





Los creadores de Sonoridad le dan real importancia a la flexibilidad de la obra. Su lectura debe ser simple y su contenido firme, logrando que el observador se sorprenda y entretenga sus miradas con las del artista. *"Para nosotros Sonoridad es un manifiesto de Wasily Kandisky (pintor y maestro de la Bauhaus), a quien admiramos mucho. Él hablaba del "sonido amarillo" y le atribuía a cada color una cierta sonoridad", cuenta. "Él veía el arte como un todo, que se puede percibir con cada sentido de nuestro ser, un ideal más amplio que el de un cuadro colgado en una pared. Lo importante es que la obra se vea, se huela, se sienta, se escuche y se perciba. Sonoridad intenta humildemente continuar con su legado", corona.*

Delicias de Oriente, luces bajas y amarillo a todo color

Se especializan en comida vegetariana (aunque hay algunas opciones con carne) y la tendencia es hacia los sabores de Medio Oriente. Como entrada se recomiendan las pepitas vegetarias del cielo, con carne de soja agridulce (¡sin carne!), con arroz salteado, verduras y pasas de uvas. Para el plato principal se destaca el bocado de la alambra: un riquísimo cono de pan pita (árabe bien finito) con carne macerada en limos y especias con verduras (tomate, cebolla, ají), salsa tahine y perejil. Y para el postre, un brownie merengado con nueces, dulce de leche y baño de chocolate. El trago de la casa es el daikiri y la musicalización bien variada, algo de pop, electrónica, ambient, nacional o internacional, depende el día. ■

Precio aproximado por persona: \$22

Dirección: Fitz Roy 1983, Palermo Viejo. (Galería de arte). Las muestras se renuevan cada 30 días y se inauguran con fiesta y brindis.
Fitz Roy 1987 (Hábitat alimenticio- sólo con reservas por tel o e-mail)
Tel.: 4777-7931. E-mail: sonoamarilla@fibertel.com.ar

PROMO LECTORES TIGRIS: 20% de descuento por julio 2006.

