



# « Erica Scheper y sus óleos dedicados a la leche y a la mantequilla »

23 de agosto de 2014 | 11:00 CET



Liliana Fuchs  
Google+  
@akane86

Editor en Directo al Paladar

PUBLICIDAD

## En nuestros clubs

Espacio Barilla Sabor de Italia  
Receta de Spaghetti cacciatore



En Sabor Mahou:  
Codorniz en escabeche y cerveza, una pareja imbatible



Sin Comentarios

Sé que actualmente, y más en nuestro país, la mantequilla no goza precisamente de gran popularidad, incluso la propia leche parece haberse creado grandes enemigos. Sin embargo, quizá por tener media familia en Suiza, pruedo comprender el gran apego que se tiene a estos lácteos en muchos países. Parece ser el caso de Erica Scheper y sus óleos dedicados a la leche y a la mantequilla.

Una buena mantequilla de calidad es toda una delicia, por supuesto de la que no hay que abusar. Quizá a esta autora le pasa como a mi padre, que le trae recuerdos de sus desayunos de la infancia, con la mantequilla elaborada en el pueblo y la leche casi recién ordeñada de las vacas alpinas. Al menos, sus óleos me transmiten ese aire nostálgico.

## Contenido ofrecido por Verdecora

Guía para poner tu primer huerto urbano en la cocina Vivir en la ciudad o tener poco espacio en casa no es un impedimento para tener un huerto propio. ¿Sabes cómo hacerlo?





Newsletter:

Correo electrónico

Susíbete »



Versión móvil



Versión tablet

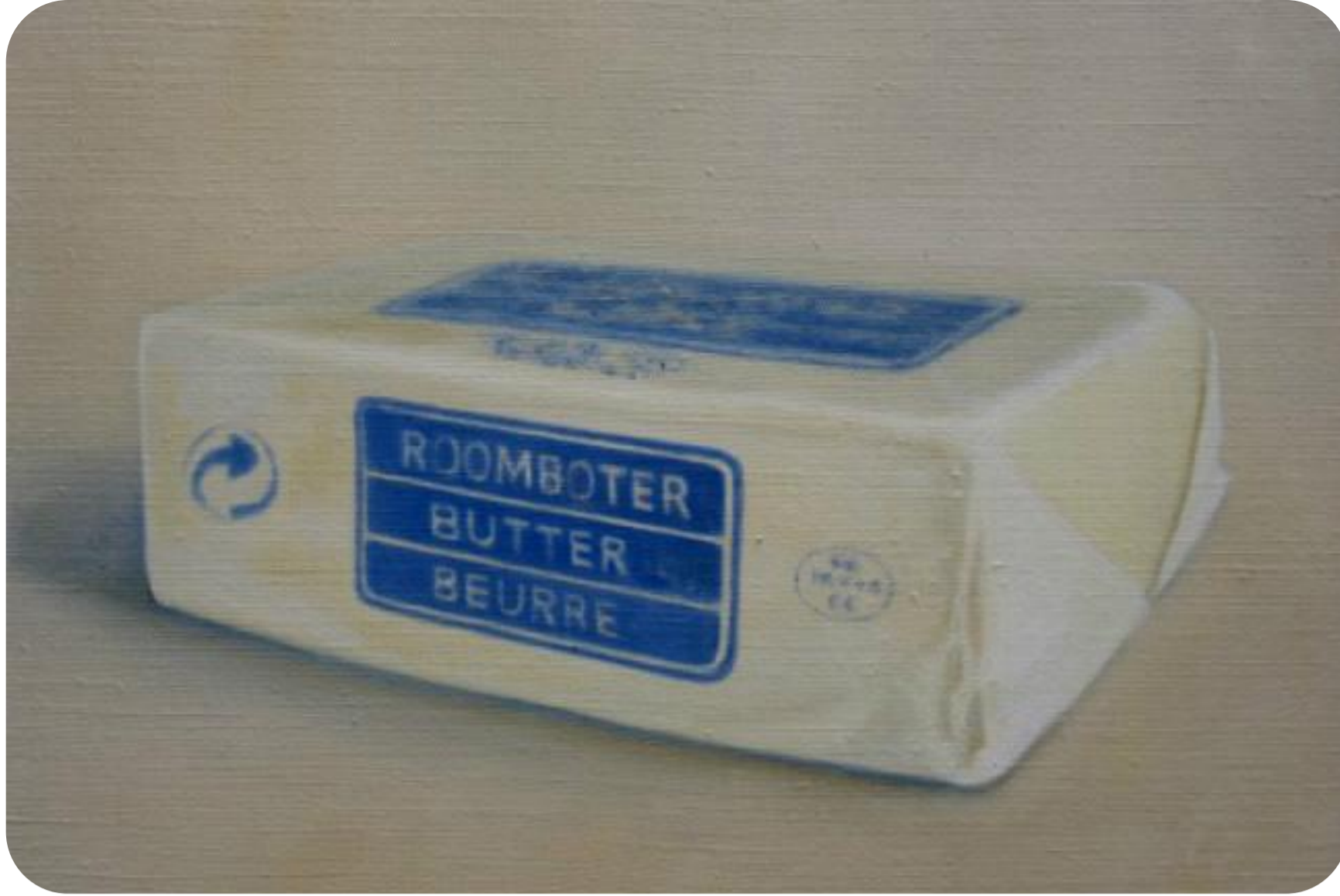


Erica Scheper es una artista holandesa que comenzó estudiando economía empresarial en Groningen antes de comenzar su formación artística. Está especializada en dibujo, ilustración y pintura al óleo y acrílicos, entre otras técnicas. Su estilo es **naturalista, pero desarrollando su propio lenguaje**, ya que además afirma no buscar el puro realismo.



Esta colección dedicada a dos productos lácteos también básicos en la dieta holandesa es un buen ejemplo de la atmósfera que dice buscar en todas sus obras. A Scheper le interesa transmitir sensaciones de tranquilidad, de **cierta paz aunque con un poso de desasosiego**. Sus imágenes mantienen una uniformidad buscada, centrándose en los ambientes y en detalles de objetos y lugares, sin la figura humana.





El curioso homenaje que rinde a la mantequilla y a la leche capta perfectamente esos sentimientos, cargando los cartones y las botellas de un aura de cierta nostalgia, **sacando a los alimentos de su contexto** y convirtiéndolos en atemporales. Son objetos sencillos y expuestos de la manera más simple, pero consiguen transmitir esa sensación de intranquilidad latente en el fondo de todas sus obras.

Lo interesante de esas sensaciones que capta Erica Scheper con sus óleos es que cada espectador puede redirigirlas a su propia experiencia y recuerdos, aunque también puede resultar indiferente a otros. En cualquier caso, resulta muy significativo que una artista haya querido dedicar una serie de sus obras a **productos básicos como la leche y la mantequilla**.

Más información | [Erica Scheper](#)

En Directo al Paladar | [Utensilios de cocina como nunca antes los habías visto](#)

En Directo al Paladar | [Divertidas letras comestibles para que los niños aprendan el alfabeto](#)

Categorías [Otros](#)

Tags [lácteos](#) [Arte y Gastronomía](#) [pintura](#)

Ingredientes [Mantequilla](#) [Leche](#)

PUBLICIDAD

## Artículos recomendados



[Originales y bonitos cuadernos de notas en forma de comida](#)



[Nuevo estudio reabre el debate sobre la leche: ¿beneficia o perjudica la salud?](#)



[Un delicioso calendario de mundos en miniatura](#)



[Amy Holliday lleva la comida a sus ilustraciones con vitalidad y belleza](#)





Wagashis que se inspiran en la naturaleza ¿o es al revés?



La doble vida de los cacahuets



En este restaurante consigues descuento si haces tu pedido imitando voces famosas



El original e inestable muro de gelatina de Hein y Seng

## Deja un comentario

**Entra**

Reglas de participación

Empty text box for comment input.

Notificar comentarios por correo:

- Todos
- Sólo respuestas a los míos
- Nada

**Publicar**

**Entra**

Reglas de participación

Empty text box for comment input.

**Publicar**

## En otras webs



Al descubierto la dieta que llevaban los gladiadores romanos (Vitónica)



"El nacimiento de mi hija", impactante autorretrato documental sobre un parto real (bebesymas)



Truco para que las berenjenas no chupen tanto aceite al freír (Directo al Paladar)



La diabetes no tiene límites (Sanofi)

recomendado por Outbrain



en Directo al Paladar



LO MEJOR



TEMAS



INGREDIENTES



RESPUESTAS



CLUB



COMUNIDAD



STAFF

TRENDENCIAS moda

TRENDENCIAS belleza

TRENDENCIAS hombre

TRENDENCIAS lifestyle



**Bebés y más**

**peques y más**

**vitónica**

**DECOESFERA**

EMBELEZZIA

poprosa

TECNOLOGÍA

MOTOR

OCIO

ECONOMÍA

LATINOAMÉRICA

PARTICIPAMOS EN

Xataka

Motorpasión

Blog de Cine

El Blog Salmón

Xataka México

Circula Seguro

Xataka Móvil

Motorpasión F1

¡Vaya Tele!

Pymes y Autónomos

Motorpasión México

Circula Seguro PT

Xataka Foto

Motorpasión Moto

Diario del Viajero

Ahorro Diario

Directo Al Paladar México

Actibva

Xataka Android

Motorpasión Futuro

Papel en Blanco

Xataka Android México

Anexo M

Xataka Smart Home

Vida Extra México

Happing Magazine

Xataka Windows

Vitónica México

Blog Sage

Xataka Ciencia

Trendencias Hombre

Optimismo Digital

Applesfera

México

En Naranja

Vida Extra

Bloggin Zenith

Genbeta

Urbanfire

Genbeta Dev

Tecnología de tú a tú

Ciudadano 0,0

Mi Mundo Philips

BBVA con tu empresa

Bershka Bscene

Instituto de la Felicidad

Blog Lenovo