

El hotel The Serras, el edificio donde el artista tuvo el primer taller en Barcelona, prepara un menú inspirado en su obra

Picasso, inspiración culinaria

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

El chef Marc Gascons no dudó un segundo en aceptar el reto: elaborar un menú completo inspirado en la obra de Picasso. El motivo, celebrar que se cumple un siglo desde que el artista malagueño pasó su última larga temporada en Catalunya y que su museo barcelonés prepara para mayo una gran exposición sobre el artista y la comida. Al parecer, el hecho de que los alimentos estén tan presentes en su obra guarda cierta relación con la costumbre que tenía de dibujar y escribir en la mesa de la cocina.

Si había un lugar idóneo en el que servir ese menú era dentro del edificio de 1846 que en su día albergó el primer taller de Picasso y que ahora ocupa el hotel The Serras, en el número 9 del paseo Colom. Gascons, que dirige su restaurante y a quien le entusiasmó la idea, explica que poco a poco irá introduciendo en la carta los platos que el miércoles dio a probar en primicia a un grupo de invitados, entre los que se encontraban los dueños del hotel y el propio director del Museo Picasso, Emmanuel Guigon.

De momento, en el Informal by Marc Gascons del hotel ya sirven su versión de la butifarra con ju-



Marc Gascons prepara un plato inspirado en *Mujer con alcachofa*

días del ganxet, elaborada con carne de vaca vieja. “En este caso no es un plato inspirado en una obra sino en los gustos del artista”. Explica Gascons que, refiriéndose a su pareja, Picasso había dicho en Barcelona: “A Olga le gustan los chocolates, el caviar y el champán. A mí me gustan las *mongetes amb botifarra*”.

Antes de ponerse frente a los fogones para acabar creando platos como el bogavante a la brasa, inspirado en *El bogavante en el cesto* (1965), el tartar de sepia cruda (*Jibia - Sèche*, 1914) acompañado con erizos, huevo, pan y butifarra negra (*Jarrón con follaje y tres erizos*, 1946) o las alcachofas y foiegras (*Mujer con alcachofa*, 1941), el cocinero hizo varias visitas al museo de la calle Montcada y pudo estu-

diar documentos de la vida cotidiana de Picasso. Quería elegir las obras en las que inspirar cada plato, averiguar sus gustos culinarios, curiosidades o aspectos de su vida cotidiana que le dieran pistas.

Emmanuel Guigon le pasó libros, fotos y documentos: desde

Guardaba listas de la compra, cuentas de la carnicería, la mantequería o los vinos que solía comprar

listas de la compra, cuentas de la carnicería, de la mantequería, la chocolatería, facturas de vinos y licores (sin especificar marcas, pero sí con referencias a vinos de Pouilly-Fumé, Chablis, Côtes du Roussillon..., que inspiraron lo que se bebió en la cena de The Serras, sin que faltara el Tío Pepe que tanto le gustaba). Al parecer Picasso lo guardaba todo; recetas de repostería, como las de brazo de gitano o lionesas de nata. “Me sorprendió que alguien con una evolución creativa tan rica, pudiera ser tan austero y tener gustos tan normales. No sólo no tenía gustos estrafalarios sino que solía comer lo propio del lugar donde estaba viviendo, como debería ser”.

Memorias de Barcelona

■ Construimos parques temáticos para recrear paisajes del pasado, cuando las calles de Barcelona nos cuentan historias bien vivas, si sabemos oír-las. En lo alto de la calle de la Plata 4, a medio camino entre la vivienda familiar (Mercè 3) y la Llotja, Picasso compartió en 1896 un pequeño taller de gran claraboya con su amigo Palla-

rès. A cambio, se comprometió con su padre a pintar un gran óleo. Con 15 años, los dos jóvenes se burlaban de los viandantes atando al cabo de un hilo de pescar un duro e izándolo entre risas cuando algún incauto se agachaba para recogerlo. Un hombre encopetado no se contentó con increparles desde la calle y subió furioso al taller.

Picasso y Pallarès se escondieron detrás del lienzo. Era *Ciencia y Caridad*. Y hay allí un eco de la muerte de su hermana Conchita, la severidad de su padre, los goterones del taller, el chico del barrio que sirvió de modelo de la monja... una Barcelona con historias que aún palpitan bajo las piedras, si las queremos oír. / Josep Massot

O[®] RÍGENS

6A FIRA AGROALIMENTÀRIA DE PRODUCTES DE QUALITAT DE CATALUNYA

OLOT 25 | 26 DE NOVEMBRE 2017

FIRAORIGENS.CAT #FIRAORIGENS17

Promou: **Ajuntament d'Olot** **100%t**

Amb el suport de: **DINÀMIG** **Dipsalut** **Girona Excel·lent.** **Diputació de Girona**

Mitjans col·laboradors: **LA VANGUARDIA** **la setmana**

Organitza: **PEPPALAU VONARENDI ASSOCIATS**