

Il surrealismo in cucina
tra il pane e l'uovo
A tavola con Salvador Dalí

Marina Cepeda Fuentes

Il leone verde

Ad Alfredo: perché l'amore, come la genialità, è immortale.

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: illustrazione di Carlotta Cattabiani;

©istockphoto.com/Stephane Debov

Avvertenza: le ricette contrassegnate dall'asterisco * sono state gentilmente messe a disposizione dall'Hotel Duran di Figueres.

Le citazioni, tratte dai libri di Dalí, sono state tradotte da Marina Cepeda Fuentes.

ISBN: 978-88-87139-64-8

© 2004, © 2020

Il leone verde Edizioni

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel/fax 011 5211790

leoneverde@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

Premessa

Dalí e la cucina catalana

DI COME SALVADOR DALÍ ESALTA LA CATALANITÀ
E DI COME AMAVA SOPRATTUTTO
LA CUCINA DELLA SUA TERRA

CATALOGNA

Ascolta Spagna, la voce di un figlio
che ti parla in lingua non castigliana;
ti parlo nella lingua che mi ha insegnato
questa terra aspra:
in questa lingua con cui pochi ti parlano.
Dove sei Spagna? Non riesco a vederti.
Non senti la mia voce tonante?
Non senti questa lingua che ti parlo?
Forse hai smesso di capire i tuoi figli?
Addio Spagna!
(*Ode alla Spagna* di Joan Maragall)

Salvador Dalí era catalano¹: parlava in catalano, scriveva in catalano, metteva in testa la “*berretina*”²

1 Salvador Dalí nacque l'11 maggio del 1904 a Figueres, capoluogo dell'Empordà, nella ricca provincia di Girona, a nord-est della Catalogna, bagnata dalle acque della celebre Costa Brava.

2 Il tipico berretto rosso e nero catalano dei *payés* (contadini) con il quale è stato fotografato moltissime volte Dalí.

catalana, calzava le “*espadrilles*”³ catalane e, soprattutto, era fiero di essere catalano; tant’è vero che nelle sue *Confessioni inconfessabili*⁴ dedica un intero capitolo (il nono) alla “catalanità”.

“Oggi⁵ essere catalano è avere la maggior fortuna di fronte all’avvenire”, scrive convinto. E per Dalí “essere catalano” è, per certi versi, anche “essere *payés*”, cioè contadino oppure, più generalmente, essere nato in provincia: “Sono un *payés catalano in sintonia con l’anima della mia terra. Lo prova il fatto che dopo un mese che risiedo a Port Lligat riprendo la forza tellurica che mi permette di resistere a tutti i temporali, a tutte le tentazioni, come una roccia. Viviamo⁶ nella solitudine e al ritmo delle pulsioni cosmiche. Pescando sardine con la luna nuova e sapendo che, allo stesso tempo, le lattughe stanno crescendo fra i meli”.*

“Mi occupo del mio orto, della mia barca” soggiunge, per poi chiarire subito “ossia della tela che sto dipingendo, come un buon artigiano, ambendo cose semplici:

3 Le tipiche ciabattine contadine di stoffa e suola di gomma, con i lacci, utilizzate anche nel folklore catalano e che Dalí portava ogni volta che si trovava nella sua casa di Port Lligat a Cadaqués.

4 Il libro autobiografico *Confessioni inconfessabili* è diviso in venti capitoli e venne pubblicato per la prima volta in francese, nel 1973, con il titolo *Comment on devient Dalí*.

5 Dalí si riferisce al 1973, anno in cui scrisse le *Confessioni inconfessabili*.

6 Dalí parla al plurale perché a Port Lligat vivevano lui e la sua amata Gala.

mangiare sardine arrosto⁷ e passeggiare con Gala lungo la spiaggia...".

Essere *payés* catalano dunque era, per quel "vecchio"⁸ trentenne che già era celebre in Europa e in America, l'orgoglio e la soddisfazione di appartenenza a un territorio che si poteva amare quanto la persona amata: *"Il mio paradiso mistico comincia nelle pianure dell'Empordà, ha attorno le colline delle Alberes e trova la sua pienezza nella baia di Cadaqués. Questo Paese è la mia permanente ispirazione. L'unico luogo al mondo dove mi sento amato. Sì, io sono un payés catalano le cui cellule, tutte e ognuna di esse, sono radicate in una porzione del suo suolo, ogni scintilla del suo spirito corrisponde a un periodo della storia della Catalogna, patria della sua paranoia"⁹.*

Ma il catalano "provinciale" è anche un poeta capace di offrire alla propria amata collane di lucciole, come lui stesso aveva fatto una volta con Gala: *"I giovani payeses catalani raccolgono di notte delle lucciole e le infilano insieme con la forma di una collana per offrirla alla ragazza del loro cuore, la quale riceve il regalo*

7 Il "goloso" artista non può evitare le citazioni gastronomiche: le sardine d'altronde erano uno dei suoi cibi preferiti fino al punto che la sua amica Coco Chanel riferiva che Dalí puzzava sempre di *sardinas asadas* (sardine arrostitite) perché le mangiava con le mani e poi si toccava i capelli senza averle lavate.

8 Per Dalí la vecchiaia era una meta che desiderava raggiungere subito: "Soltanto i vecchi – come si pensa in Cina – hanno la saggezza", diceva, e perciò volle bruciare la sua giovinezza realizzando in poco tempo quel che altri fanno impiegando tutta la vita.

9 Dalí teorizza anche in un altro capitolo delle sue memorie il suo "divenire paranoico-critico" partendo dal concetto della catalanità: *"La famiglia catalana è paranoica, ossia delirante e sistematica..."*, afferma.

come fosse una collana di diamanti. E, durante la notte, esiste al mondo una prova d'amore più viva, più splendente, più poetica?"

La vera "catalanità" si ottiene però fin da bambini, grazie a uno sforzo costante che richiede persino il movimento ripetitivo della testa, come un pendolo, per provocare negli occhi "un velo nero sul quale si proiettavano la visione di uova fantastiche che ricordano la sensazione della vita intrauterina", scrive Dalí, che è convinto di rammentare perfettamente la sua vita all'interno dell'utero materno: una convinzione che lo porta all'esaltazione dell'Uovo come simbolo uterino.

Certo, dopo che si è un perfetto *payés* catalano non è difficile diventare un genio, come lo è lui: "Per essere Dalí occorre prima essere catalano, ossia essere pronti per il delirio, la paranoia e vivere tutto ciò come fanno i pescatori di Cadaqués, che sugli angeli barocchi e splendenti dell'altare della loro chiesa appendono aragoste vive per far sì che l'agonia di questi animali permetta loro di seguire meglio la passione della santa messa".

Per lui dunque la paranoia che conduce alla genialità doveva per forza di cose passare attraverso le proprie radici: "Non si tratta di fare diventare europea la Spagna bensì che la mia patria s'ispiri all'anima catalana; che Girona sia il riflesso del 'figuerismo'; che Cadaqués sia la cellula di Figueres¹⁰. Soltanto così l'Europa diventerà spagnola. Io non credo in niente altro che nell'*ultralocalismo*".

10 Salvador, Domingo, Felipe, Jacinto Dalí nacque al numero 20 di *calle* Monturiol, a Figueres: suo padre era il notaio Salvador Dalí i Cusí di Cadaqués, sua madre la casalinga Felipa Doménech di Barcellona.

Come potrebbe dunque un geniale *payés* catalano come Dalí non amare la cucina catalana, specialmente quella del suo adorato Empordà? Sarebbe stato come non avere radici; e infatti durante tutta la sua vita, in tutti i suoi scritti, in tante delle sue opere, sono presenti gli alimenti di quella terra rossa dove il forte vento di tramontana scolpisce le rocce e i cuori. Dalí il *payés* catalano, Dalí il genio, Dalí il paranoico-critico amava il sapore del *pa de crostons* più dei dollari che con avidità aveva cercato e trovato in America: per i dollari si può fare la guerra, per il pane la rivoluzione; e, si sa, soltanto le rivoluzioni cambiano le cose; tant'è vero che Dalí avrebbe addirittura elaborato una sua particolare, paranoica, geniale, "rivoluzione del pane".

"E ritornai alla mia casa in mezzo agli ulivi, di fronte alla più bella baia del mondo..." scrive, rammentando il giorno in cui finalmente, nel 1948, era tornato in Spagna dall'America per rimanere per sempre nell'Empordà ad assaporare i ricci di mare al tramonto, arrostiti sardine fra le rocce con il fuoco alimentato dai tralci di vite, schiacciare con i denti la testa dei crostacei appena pescati per succhiarvi il midollo: *"Ho detto frequentemente che gli organi più filosofici dell'uomo sono le sue mandibole. Cosa c'è, in verità, di più filosofico del momento in cui si succhia lentamente il midollo di un osso, vigorosamente schiacciato nel distruttore abbraccio finale dei molari? Perché è proprio nel momento in cui si arriva al midollo di qualcosa che si scopre il sapore stesso della verità, la nuda e tenera verità che emerge dal pezzo dell'osso fermamente tenuto fra i denti"*.

Perciò, in omaggio all'artista, ho voluto lasciare il nome originale in catalano delle ricette che lui pre-

diligeva; e anche per abituare il lettore alle diversità, rispetto al castigliano, dell'idioma che unisce le quattro province della Catalogna. Ricette che in questo volume sono per la maggior parte quelle dell'Empordà. Mi è parso inoltre opportuno realizzare un breve *excursus* nella storia della cucina catalana perché moltissimi dei piatti più tradizionali sono comuni alle varie province e facevano parte senz'altro, fin dall'infanzia (non dimentichiamo che la madre era nata a Barcellona), dell'abbondante "tavola" del vorace Salvador Dalí, che amava mangiare perché amava la vita.

Per un'ulteriore comprensione del suo appassionato e singolarmente paranoico rapporto con il cibo ho scelto alcuni dei principali brani delle memorie e diari dell'artista dove appaiono citazioni gastronomiche e li ho raccolti nel capitoletto intitolato "*Dalí e il cibo: scrivere è un gusto!*". Completano il volume, in appendice, alcuni menu di occasioni particolari e l'elenco di alcune opere dove i prodotti alimentari hanno un ruolo di primo piano. D'altronde, nelle sue "Confessioni"¹¹, quelle di un quasi settantenne, afferma: "*Tutte le verità daliniane iniziano dalla bocca e si confermano con lo stimolo viscerale. La mia pittura è gastronomica, spermatica, esistenziale*".

Santa Marinella, Anno-Dalí 2004

11 In *Confessioni inconfessabili*, capitolo 17, "Come leggere le opere di Dalí".

A tavola con Dalí

Le ricette

DI COME DEVONO ESSERE CUCINATI
I PIATTI PREFERITI DA SALVADOR DALÍ

Per cominciare

OLIVE CONDITE (*Olives amb sosa*)

L'Empordà è una terra di antichi uliveti fra i quali l'adolescente Dalí amava passeggiare. Gli ulivi a volte digradano verso le rocce della Costa Brava, come in alcuni quadri dell'artista; ma le olive nere sono per l'undicenne Salvador allo stesso tempo un cibo delizioso e anche lo "strumento" per calcolare il momento esatto in cui il sole al tramonto s'occulta dietro la linea dell'orizzonte del mare di Cadaqués⁸¹.

81 "L'esperimento" del piccolo Dalí è raccontato da lui stesso nel Capitolo 6 della *Vita segreta*, e riportato in questo volume nel capitolo "Dalí e il cibo".

Ingredienti

olive nere fresche
olio d'oliva
aceto di vino
sale e pepe
scorza d'arancia

Raccogliere le olive nere e lasciarle asciugare per circa un mese. Successivamente lavarle bene facendo attenzione a non lasciarvi residui di terra. In una ciotola preparare una marinata con pepe, sale, olio e aceto, e qualche pezzettino di scorza d'arancia. Aggiungervi le olive e mettere il tutto in recipienti di vetro. Coprire e mescolare ogni giorno perché si condiscano bene. Dopo una ventina di giorni si possono già degustare. Si conservano a lungo in un luogo fresco.

BRUSCHETTA COL POMODORO *(Pa amb tomaquet)*

*“Il pane è stato uno dei più antichi oggetti di feticismo e di ossessione della mia opera, il primo a cui sono stato più fedele”, diceva Salvador Dalí. Ma il pane era per lui, fin da bambino, anche uno degli alimenti preferiti, soprattutto il buon pane payés dell’Empordà e specialmente le pagnotte triangolari raffigurate lungo tutta la facciata della Torre Galatea del suo Teatro-Museo di Figueres. Un pane casereccio, croccante e saporito, chiamato localmente *pa de crostons* (letteralmente “pane da crostoni o bruschette”) oppure *pa girat* perché*

il fornaio gira con le mani, verso l'alto, i tre angoli delle singolari pagnotte. Dalí mangiava pane tostato con miele per la prima colazione; utilizzava fettine di pane abbrustolito per tirare fuori la polpa dei ricci di mare; afferrava l'ispirazione dopo aver divorato del *pa amb tomaquet* con le acciughe.

Ingredienti

pane casereccio raffermo
pomodori maturi
olio d'oliva
sale

Per il tipico pane con pomodoro catalano si possono utilizzare fette di pane fresco oppure leggermente abbrustolito. Si tagliano dei pomodori molto maturi, si spalma la polpa sulle fette di pane e, dopo aver buttato quel che resta del pomodoro, si condiscono con olio extravergine d'oliva e sale. Si mangia come antipasto oppure per accompagnare la carne o il pesce arrosto. Dalí lo sgranocchiava anche come saporito stuzzichino mentre lavorava, aggiungendoci sopra delle acciughe sott'olio.

Una squisita variante è il *pa torrat amb escalivada i anxoves* (bruschetta con ortaggi arrostiti e acciughe): un'ottima merenda facile da preparare per i lunghi pomeriggi sul mare. Basta adagiare sul pane tostato fettine di peperoni e melanzane arrosto con filetti di acciughe sotto sale (dissalate); e poi condire con olio d'oliva.

Bibliografia

- Cepeda Fuentes, Marina, *La Spagna a tavola*, Roma 1990.
- Cepeda Fuentes, Marina, *La cucina dei pellegrini*, Milano 1999.
- Dalí Anna Maria, *Salvador Dalí visto por su hermana*, Barcellona 1993.
- Dalí, Salvador, *Confesiones inconfesables*, Barcellona 1975.
- Dalí, Salvador, *La vida segreta*, Figueres 1981.
- Dalí, Salvador, *Diario de un genio*, Barcellona 1983.
- Dalí, Salvador, *Un diario: 1919-1920*, Barcellona 1994.
- Lladanosa i Giró, Josep, *El gran libro de la cocina catalana*, Barcellona 1992.
- Sagristà, Xavier, *Entre mar i muntanya: apunts de cuina a l'Empordà*, Barcellona 2002.

Indice delle ricette

Per cominciare

Olive condite	62
Bruschetta col pomodoro	63
Focaccia con sardine	65
Tortino di Camembert “daliniano”	66

I primi

* Zuppa di timo fresco con uovo	68
Zuppa di pane con prosciutto	69
Brodo e carne di bollito misto	70
Aragosta alla maniera della Costa Brava	72
* Stufato di pesce	74
Risotto al nero di seppia dell'Empordà	76
Risotto con fagioli e rape	78
<i>Paella</i> di spaghetti “alla marinara”	79

I secondi

➔ *LE UOVA*

Uova fritte con pancetta fresca	81
Uova fritte con miele	82

Frittata con i funghi	83
Frittata di petali di rosa e cervella	84
Uova ripiene	85

➔ *I PIATTI DI MARE*

* Ricci di mare gratinati	86
Ostriche panate	88
Branzino arrosto con scampi e lumache di mare	89
Orata al sale della Costa Brava	91
Triglie alla “teglia”	92
Sardine in scapecchio senza friggerle	93
Sardine arrostate alla brace	94
Baccalà con melanzane	95

➔ *I PIATTI DI MARE E MONTI*

Granseola con coniglio e lumache	96
* Pollo con aragosta Costa Brava	98
* Polpette con seppie della zia Anna	100
* Involtini di verza con <i>botifarra</i> nera e mazzancolle	102

➔ *LE CARNI*

Vitella al pomodoro e funghi	104
Stufato d’agnello da latte alla maniera dell’Empordà	105
Lombata d’agnello al miele di rosmarino	106
* Zampette di agnello “inaugurale” con rape cubiche	108
Costolette marinate con <i>samfaina</i>	110

Coniglio al cioccolato alla maniera dell'Empordà	111
Tacchino ripieno alla catalana	113
* Anatra con le pere dell'Empordà	115
Pernici alla cacciatora	116
Piccioni al romesco	118

➔ *GLI ORTAGGI*

* Insalata di ortaggi con acciughe	119
* Stufato di carciofi con vongole	121
* Peperoni arrosto e ripieni di baccalà sminuzzato	122
Fave fresche alla catalana	123

Per finire

Salsiccia catalana dolce	125
* Mele ripiene di nonna Antonia	126
Focaccia dolce ai pinoli	128
Bignè dell'Empordà	129
Cannoli della provincia di Girona	131
“Tappi” di Cadaqués	132
Fagottini dolci di Figueres	133
Crema catalana	134

Ringraziamenti

Uno speciale ringraziamento ai proprietari dell'Hotel Duran di Figueres per le notizie sui gusti di Salvador Dalí quando frequentava il loro celebre ristorante; a Ramón Duran per avermi ceduto alcune delle loro ricette "daliniane"; al loro chef che nel Natale del 2003 mi ha fatto degustare la surrealistica "coscia d'anatra sodomizzata con pere antropomorfe" e ha fatto godere le mie papille gustative con "il momento sublime della *botifarra dolça*" che difficilmente dimenticherò.

Grazie anche al Prof. Marc Mayer i Olivé, direttore del *Centre a Italia della Generalitat de Catalunya*, per le preziose indicazioni sui luoghi daliniani nell'Empordà.

Grazie a Carlotta Cattabiani per l'aiuto prestato nella realizzazione delle illustrazioni del libro.

Infine vorrei ringraziare Teresa Pujol i Senovilla che mi ha dato una mano con alcune ricette catalane e, con la promessa di un pranzo surrealticamente daliniano, Clara Berna e Alessia Crocini, che hanno fatto le ore piccole aiutandomi a tradurle dal castigliano tante altre.

Indice

PREMESSA – DALÍ E LA CUCINA CATALANA	
<i>Di come Salvador Dalí esalta la catalanità e di come amava soprattutto la cucina della sua terra</i>	5
INTRODUZIONE – IL SURREALISMO DALINIANO IN CUCINA TRA IL PANE E L'UOVO	
<i>Di come Salvador Dalí elabora la “Rivoluzione del pane di Dalí” e la teoria dell’Uovo “intrauterino”</i>	11
DALÍ E IL CIBO – SCRIVERE È UN GUSTO!	
<i>Di come Salvador Dalí scrive le sue memorie sul filo dei suoi gusti gastronomici</i>	26
DALÍ A TAVOLA – LA CUCINA CATALANA	
<i>Di come la cucina amata da Salvador Dalí sia frutto della genialità dei catalani</i>	54
A TAVOLA CON DALÍ – LE RICETTE	
<i>Di come devono essere cucinati i piatti preferiti da Salvador Dalí</i>	62
GLOSSARIO DELLA CUCINA CATALANA	136

APPENDICE

*I piatti preferiti da Dalí all'Hotel Duran
di Figueres (Dai ricordi di Lluís Duran Simon)* 140

*Menu offerti dall'Hotel Duran alla coppia
Gala-Dalí in occasione di ricorrenze speciali* 142

*Pranzo offerto a Federico García Lorca in visita
a Figueres* 144

ALCUNE OPERE DI DALÍ A SOGGETTO

GASTRONOMICO: LE OSSESSIONI CULINARIE 145

BIBLIOGRAFIA 149

INDICE DELLE RICETTE 150

RINGRAZIAMENTI 153

Finito di stampare
nel mese di Novembre 2020 presso
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)