

A tavola con Picasso

Ricette e sapori
di un genio del Novecento

Andrea Maia

Il leone verde

Questo libro è stampato su carta prodotta nel pieno rispetto delle norme ambientali.

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: ©istockphoto.com/johnwoodcock;

©istockphoto.com/Stephane Debov

ISBN: 978-88-6580-384-4

© 2022

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel. 011 5211790

info@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

Premessa

Questo libro ha come argomento la presenza del cibo (o talvolta la sofferenza per la privazione di esso) nella vita e nell'opera di un grande pittore del '900, ma la collana di cui fa parte ("Leggere è un gusto") non prevede nella sua impostazione grafica la presenza di immagini o la riproduzione a colori di opere pittoriche. Nel saggio sono ovviamente citati molti titoli di quadri, e il loro contenuto viene talvolta descritto; quindi sarebbe utile e opportuno che il lettore potesse "vederli", verificando la coerenza della descrizione dell'autore o dei critici da lui citati, e ricavando dal saggio ulteriori suggestioni e conoscenze. Ma esiste una soluzione, che oltre alla lettura del testo forse richiede un ulteriore impegno, ma che potrebbe funzionare. Grazie alle tecnologie moderne ormai a disposizione di quasi tutte le persone (specie di coloro che amano e frequentano i libri), i lettori di questo saggio possono cercare in uno strumento elettronico collegato con Internet i titoli dei quadri citati, esaminarli, contemplarli e confrontarli con le osservazioni proposte, accoglierle o eventualmente contestarle o correggerle, rendendo così l'attività della lettura più partecipe, interessante e creativa.

Chupa y tira

(Giochi infantili a Malaga)

Nomen est omen (proverbio latino)

Estate 1886, Plaza de la Merced, presso il porto della città di Malaga, in Andalusia. Un bambino di cinque anni gioca con la sabbia sparsa sotto i platani che ombreggiano la piazza riparandola dal vivo calore del sole del Sud, in compagnia di due bambine, sue cuginette (ma più tardi ripeterà quel gioco anche per le sue sorelline), davanti alla casa in cui, al terzo piano, la famiglia Ruiz abita. Il gioco ha un'origine che viene da lontano, dall'epoca in cui Malaga era uno stato moresco indipendente, una città araba in cui ebrei e cristiani vivevano sotto il dominio musulmano. La religione islamica vietava di rappresentare le immagini di esseri viventi, e allora i ragazzi disegnavano sulla sabbia o sulla polvere gli arabeschi, schemi calligrafici decorativi. Parte del gioco consisteva nel delineare nella sabbia o nella polvere un intero arabesco fino a tornare, senza mai sollevare il dito, al punto di partenza.

In quell'estate dell'1886, davanti alle cuginette stupite per la sua abilità, il piccolo Pablito tracciava abilmente, sulla polvere della Plaza della Merced, i suoi primi disegni, e non si trattava di astratti arabeschi, ma di rappresentazioni di esseri viventi, come i colombi che zampettavano intorno al gruppo infantile, o i cani

che passavano nelle vicinanze. Il bambino si era presto impadronito di quella tecnica tradizionale. Se una delle cugine, Concha e Maria, gli indicava un piccione dicendo: "Comincia dalla coda", il bambino infilava l'indice nella polvere e, senza più alzarlo, partendo dalla coda ed a essa tornando, delineava con nitida evidenza l'immagine del piccione, e in modo simile procedeva nel disegnare rapidamente, tra le esclamazioni di meraviglia e di ammirazione delle cuginette estasiato, il profilo di un bassotto che trotterellava nelle vicinanze, alla ricerca di un platano da innaffiare. Talora, attorno al gruppo intento al gioco infantile, si formava una piccola folla di curiosi, stupiti dalla rapidità di esecuzione e dall'esito così aderente alla realtà di quei disegni e qualcuno commentava: "Ma che bravo, quel bambino. È il figlio di Don José Ruiz Blasco, pittore e insegnante alla Scuola di arti e mestieri, e di doña Maria!"

La famiglia, appartenente alla piccola borghesia povera di un quartiere abitato in prevalenza da persone che avevano difficoltà a sopravvivere, riusciva a tirare avanti grazie all'impiego del padre, pittore volenteroso ma di scarse capacità e impiegato in una scuola di ridotto prestigio, ma soprattutto grazie a sua moglie, casalinga abile e ingegnosa.

Don José aveva seguito fin da giovane la vocazione di pittore, acquistando apprezzabili doti tecniche e producendo quadri di genere decorativo, paesaggi, nature morte, fiori, frutta e colombi; ma nel campo dell'arte in verità aveva poco da dire e presto perse fiducia nel proprio talento; infine, quando si accorse di non aver più nulla da insegnare al figlio, gli cedette il pennello, e smise del tutto di dipingere. Nei ritratti che il figlio fece di lui si vede un uomo amareggiato e stanco, deluso e quasi disperato. L'artista adulto parlerà del padre con rispetto: "Ogni volta che disegno un uomo, automatica-

mente penso a mio padre... tutti gli uomini che disegni li vedo più o meno con i suoi lineamenti". Ma decise di firmare le sue opere col cognome della madre, inesperta di arte e di disegno, ma capace di amare e di agire energicamente a favore dei suoi: era una donna concreta, ricca di umanità, che accudiva con amore il marito, il figlio e la figlia rimasta (una era morta bambina) e si sacrificava a favore della famiglia. Era una persona dotata di molto buon senso, abituata all'economia e alla frugalità; e sapeva governare la casa con poco, senza mai sprecare nulla. Adorava il figlio, e il suo atteggiamento verso di lui ci ricorda le parole che Freud usò a proposito di Goethe: "il figlio che ha successo nella vita è stato il bambino prediletto di una buona madre".

Ci è arrivata una fotografia, insieme alla sorella sopravvissuta, di Pablo, quando aveva otto anni: in essa colpiscono l'osservatore gli occhi e lo sguardo del futuro pittore: occhi grandi e neri ci fissano spalancati e indagatori, quasi volessero ipnotizzarci; lo sguardo è profondo, intenso, perturbante, non quello di un bambino, ma quello di un mago che voglia guardare oltre l'apparenza, sondare il mistero, penetrare i segreti dell'anima e del mondo, costruire un ponte verso l'infinito.

La piazza de la Merced segnava il limite del quartiere di Malaga popolarmente definito "Chupa y tira" (succhia e getta) con riferimento al fatto che gli abitanti usavano nutrirsi soprattutto della zuppa di telline, disponibili a prezzi minimi nelle zone più inquinate del porto, per poi gettare, dopo averli succhiati, i gusci fuori della finestra.

E in quella casa piccolo borghese di un quartiere povero della città andalusa, il 23 ottobre 1881, era nato (in un parto travagliato e difficile) Pablo Picasso. Suo padre discendeva da una antica famiglia originaria dei monti di Leon; sua madre, Maria Picasso Lopez, era fi-

glia di un uomo di Malaga trasferitosi alla lontana Cuba e poi scomparso. Il futuro pittore aveva rischiato subito la morte; ma lo zio paterno, che era medico e assisteva la partorientente, era riuscito a salvare il bimbo, che sembrava ormai perduto. *“I medici di allora – racconterò poi il pittore ai suoi amici, con l’ironia che caratterizzava i suoi discorsi con gli intimi – fumavano dei grossi sigari, e mio zio non faceva eccezione. Mi mandò il fumo in faccia. Allora io feci una smorfia e cominciai a strillare”*.

Secondo l’uso spagnolo, al neonato viene assegnata una lunga sequenza di nomi e precisamente: Pablo, Diego, José, Francisco de Paula, Juan Nepomuceno, Maria de los Remedios, Cipriano de la Santissima Trinidad.

Gli antichi romani usavano dire: *Nomina sunt omina*” cioè *“I nomi sono profezie”*. Questa sequenza di nomi sembra presagire il molteplice e plurivalente destino futuro dell’artista, che ha sperimentato nel suo percorso di genio della pittura una serie di periodi segnati da esperienze sempre straordinarie ma decisamente diverse tra loro, quasi espressioni di una personalità plurima, ricca e molteplice, nelle varie epoche della sua creatività (periodo blu, periodo rosa, fase “africana”, cubismo, realismo, neoclassicismo, surrealismo...).

Egli poi, divenuto presto pittore, firmava i suoi primi quadri con il suo primo nome e facendo seguire al cognome del padre quello della madre, così: *Pablo Ruiz Picasso*, ma presto lasciò cadere il cognome paterno e la sua firma si semplificò in quella che tutti conoscono, sonora e limpida come un suono di fanfara, quasi presaga della gloria e destinata alla celebrità.

La prima ricetta che presenteremo è quella a cui si riferiva il nome del quartiere, cioè la zuppa di telline, seguita da altri piatti di pesce, come è logico per una città di mare.

ZUPPA DI TELLINE

Ingredienti per 6 persone

2 kg di telline
6 bicchieri di vino bianco secco
1 dl di olio di oliva
1 cipolla bianca
2 spicchi di aglio
7 cucchiari di prezzemolo tritato
fette di pane a volontà
sale e pepe q. b.

Pulite bene le telline, poi fatele aprire in una salsa al vino bianco secco, che si addensa facilmente alla presenza del liquido dei frutti di mare. La salsa la preparate così: pelate e tritate la cipolla, poi ponetela in una casseruola con fondo antiaderente, aggiungendo l'olio di oliva e gli spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati. Fate appassire e dorare lentamente la cipolla e l'aglio e aggiungete il prezzemolo tritato. Condite con una abbondante manciata di pepe nero (a grani o grossolanamente tritato), versate il vino, facendolo ridurre e addensare. Aggiungete ora le telline. Alzate la fiamma e cuocete con fuoco vivace, controllando che le telline si aprano e agitando ogni tanto il recipiente. Una volta che si sono ben aperte, spegnete il fuoco. Disponete nelle fondine dei commensali il pane casereccio, che avrete strofinato con aglio, versatevi sopra le telline col loro brodo e servite, bella calda, in tavola la vostra zuppa

malagueña. Non resta che realizzare il vostro *chupa y tira*, succhiando le telline e scartando i gusci.

Piatto popolare, con una salsa squisita, può servire come antipasto, primo o secondo; nelle famiglie di Malaga, popolari o piccolo borghesi, ma povere, come quella dei Ruiz, probabilmente serviva come piatto unico.

FRITTURA DI PESCATO

Ingredienti per 4 persone

8 piccoli naselli

8 trigliette

8 plattesse

250 g di polpetti

250 g di palombo marinato

250 g di alici

300 g di pesce di scoglio

2 limoni

olio e farina per impanatura q. b.

Infarinate i pescetti interi e quelli di scoglio dopo averli tagliati a pezzi. Friggeteli per 3-4 minuti in olio abbondante e molto caldo.

Serviteli appena fritti (asciugati per togliere l'accesso di olio) con i limoni tagliati in quarti.

GAZPACHUELO MALAGUEÑO

Ingredienti per 4 persone

250 g di gamberi
350 g di merluzzo rosa
350 g di nasello
2 patate
un uovo
un limone
olio, sale

Tagliate le patate a metà e fatele bollire in acqua in una grossa pentola; nel frattempo sbucciate i gamberi, togliendo teste e gusci e pulite il pesce, liberandolo da lisce e spine.

Dopo 20-25 minuti di cottura rimuovete le patate, sbucciatele, tagliatele a dadini e mettetele da parte. Filtrate il brodo, spostatelo in un'altra padella, salatelo e aggiungetevi gamberetti sgusciati e il pesce. Cuocete per 5-6 minuti, poi rimuovete il pesce e lasciatelo riposare. Fate la maionese (frullando l'uovo con il succo di mezzo limone, olio abbondante e sale), in cui verserete un po' di brodo e mescolerete per diluirla. Versate il composto nella padella e unite il pesce a pezzi, i gamberi e le patate, e ricuocete per 3 minuti, in modo da "affratellare" gli ingredienti.

Els quatre Gats

(I quattro gatti)

La cucina è il centro della casa
Pablo Picasso

Quando Pablo compie i quindici anni, nel 1896, la sua famiglia si trasferisce da La Coruña, città umida, fredda e piovosa, dove il padre da Malaga era andato per lavoro, alla solare Barcellona, e al ragazzo sembra di ritrovare l'atmosfera lontana della città natia e della sua luce. Ma suo padre, che ha ottenuto il passaggio alla locale Scuola di Belle Arti attraverso lo scambio con un docente che da Barcellona intendeva tornare nella città galiziana, resta un uomo deluso e cupo, consapevole del fallimento della sua vita, e continua a rimpiangere l'Andalusia, dove era stato giovane e aveva accarezzato il sogno di diventare un artista.

E subito il giovane deve affrontare una prova difficile, per iscriversi al corso superiore della scuola ove insegna suo padre: deve preparare un disegno, per il quale la commissione lascia un mese di tempo... *“Io lo terminai il primo giorno – racconterò poi Picasso – Lo osservai a lungo, chiedendomi cosa avrei potuto ancora aggiungere; ma non trovavo nulla, assolutamente nulla”*. Anche la commissione esaminatrice doveva essere d'accordo con lui; infatti, il candidato, sulla base

di quel disegno, fu ammesso al corso superiore. Ma il padre continua a consigliargli tematiche che non gli piacciono; allora egli si sposta a Madrid, dove è accolto all'Accademia di San Fernando; però le sovvenzioni del padre e di alcuni conoscenti non bastano al suo mantenimento, ed egli soffre la fame e poi si ammala di scarlattina. Si rivolge a un amico, Manuel Pallarès, che gli offre di ospitarlo per qualche tempo a casa sua, nel suo villaggio, Horta di San Joan. Qui il giovane Pablo impara il contatto con la natura e i lavori semplici e umili della gente dei campi: curare i polli, attingere acqua dal pozzo, mungere una mucca, strigliare un cavallo, far legna, cuocere un risotto. E in seguito manifesterà, nei suoi disegni e dipinti, rispetto e simpatia per i semplici che si dedicano alle attività più umili.

Tornato a Barcellona, comincia a frequentare un locale, ristorante e caffè, dove si incontrano artisti di tendenza anarchica, battezzato ironicamente *Els quatre Gats* (*I quattro gatti*), quasi a suggerire la probabile rarità di clienti. In questo ambiente il giovane Pablo, dopo le prime diffidenze nei confronti di uno come lui – un ragazzo proveniente da Malaga, andaluso e magari torero o gitano – viene accolto e diventa presto una presenza imperiosa, i cui segni si ritrovano ancora oggi nel locale (che conserva un menu “disegnato” dal giovane artista e numerosi ritratti realizzati da lui e che volevano presentare al pubblico i frequentatori più prestigiosi del locale). Il gestore si chiama Pere Romeu e ci è arrivato un suo ritratto in compagnia di Pablo, realizzato da un estroso disegnatore, Ricard Opisso: Pere, che ha un barbone ad anello, un forte naso aquilino, folte sopracciglia, domina con la sua alta statura un Picasso piccolo e mingherlino. Lo vediamo anche, in un acquarello opera di Pablo, troneggiare autoritario su una poltrona, con una gran pipa in bocca.

Interessante è poi il disegno picassiano che adorna la carta del menu, dove è rappresentato l'interno del locale stesso: l'ambiente accogliente, i sempreverdi nei loro vasi, la grande sala, con sullo sfondo una porta ad arco ribassato, simile a quello delle birrerie tedesche: in primo piano, seduto davanti ad un boccale di birra, un giovane dalla lunga chioma bionda, con cappello a larga tesa, pantaloni a quadri, un bastone da pellegrino; nella sedia accanto una signora, accompagnata da un compagno barbuto, è avvolta da un vistoso mantello giallo e contempla incantata il minuscolo cane accovacciato ai suoi piedi. La scritta è a caratteri gotici; il disegno è firmato P. Ruiz Picasso, ed è forse l'ultima firma che contiene il cognome del padre.

Il locale esercitava la sua attrazione sul pubblico grazie a vari frequentatori noti ai cittadini di Barcellona, tutti più anziani di Picasso, che fu anche incaricato di realizzare i loro ritratti per allinearli sulle pareti. Sono rapidi schizzi di grande efficacia rappresentativa: fra essi appaiono gli amici a cui Pablo era particolarmente legato: Jaime Sabartés con la sua nera barba, ancora magro ma già miope; Isidro Nonnel, con la sua tonda testa mediterranea, un poco somigliante allo stesso Picasso, Manolo Hugué, detto anche Manolito, dallo sguardo triste, ritenuto figlio illegittimo di un generale, Ramòn Pichot, che viveva nella Calle Moncada (dove oggi si trova il museo Picasso); Carlos Casagemas, col suo profilo austero dominato dal grande naso. Quest'ultimo, appena un anno più anziano di lui, era piuttosto agiato e aveva il tempo per accompagnarlo nelle sue scorribande attraverso la città. Decisero poi di affittare uno studio, in cui si sistemarono tutti e due, dividendo le spese. Lo studio era all'ultimo piano di una casa situata su una delle colline che circondano la città: si trattava di un grande ambiente che i due amici non

riuscivano ad arredare. Picasso allora coprì i muri con vari dipinti, con le immagini dei mobili che mancavano, rappresentando grossi armadi, un divano, un comodino; apparivano pure i domestici, un ragazzo e una ragazza, che non costavano nulla essendo solo dipinti; le pitture si estendevano poi fin sulle scale, quasi per guidare gli eventuali acquirenti dei quadri che i pittori avrebbero creato in quello studio.

La fine di questo suo amico sarà terribile e tragica. Vittima dell'alcolismo, si trasferì a Parigi e poi si suicidò, in seguito a una delusione amorosa, con un colpo di pistola. Poco dopo la sua fine, Picasso dipinse una tela dedicata alla sua sepoltura: il titolo è *Evocazione o Il funerale di Casagemas*, una drammatica composizione tra le più significative del cosiddetto "periodo Blu", ispirata, come varie opere di quella fase drammatica e cupa, ma spesso con esiti straordinari, alle pitture del Greco, e in particolare al famoso quadro *La sepoltura del conte di Orgaz*, che egli aveva ammirato a Toledo. Essa è suddivisa, come la tela del Greco, in due parti: quella bassa, in terra, con il corpo dell'amico pronto per le esequie e attorniato dagli amici affranti, e quella alta in cielo, con misteriose immagini allegoriche di bambini e donne, nude e vestite, e con un cavallo bianco, forse cavalcato dall'anima del defunto.

Picasso a Barcellona comincia la sua esperienza sessuale. "Già, ero ancora molto piccolo..." diceva poi e abbassava la mano a indicare la statura di quando aveva avuto le prime avventure in quel campo... "Non ho aspettato l'età della ragione per cominciare". Frequenta i bordelli, come quello nella "carrera d'Avinyò", dove incontra le *Demoiselles d'Avignon*, rappresentate nell'opera che segnerà, nel 1907, la svolta decisiva dell'arte sua e di quella novecentesca, lo scandalo del Cubismo. La sensualità diviene di colpo un elemento

fondamentale della sua esperienza; ma, invece di lasciarsi assoggettare da essa, è lui che la utilizza per finalità espressive, come tende a utilizzare le persone e le cose che possono servire alla sua arte, a cui tende con energica e costante tensione.

Nel 1899 litiga col padre, scappa di casa e va a vivere per varie settimane... nel bordello della strada di Avignone. Certamente non è in grado di pagare il soggiorno con moneta contante, ma compensa la generosità delle ospitali ragazze decorando di dipinti le pareti della stanza che gli è stata riservata (chissà sotto quante ritinture sono scomparsi quei dipinti...); e quando il bordello ha a suo parere esaurito la propria funzione didascalica, egli va a vivere con l'amico Santiago Cardona. Qui ha a sua disposizione una cameretta la cui finestra dà sulla calle d'Escudellers Blancs, una via che porta dalle Ramblas alla cattedrale.

Ma poi si riavvicinò alla famiglia, andò a visitare la madre e la sorella e fece alcuni ritratti del padre; quando poi decise di raggiungere Parigi, ove sognava di realizzare la sua missione artistica, l'aiuto dei suoi gli divenne indispensabile. Nell'ottobre del 1900, a diciannove anni, con il permesso riluttante del padre e il positivo e deciso appoggio della madre, egli poté finalmente partire per la città bramata e in cui vivrà gran parte della sua vita. A una domanda diretta di Sabartès, rivoltagli molti anni dopo, Picasso rispose così: *“Mia madre mi accompagnò alla stazione con mio padre e mi pagò il biglietto. Tranne pochi spiccioli, spesero tutto quanto possedevano e dovettero aspettare la fine del mese per avere di nuovo qualche disponibilità; questo me lo raccontò mia madre molto tempo dopo”*.

Nel quadriennio trascorso nella città catalana, ovviamente, Picasso frequentava il ristorante “I quattro gatti”, gustando piatti tipici della cucina locale, come la

torta di patate, la *Exqueisada de bacalà*, la *Butifarra*. E quando aveva meno monete in tasca, poteva sempre ripiegare sulle bottegucce delle Ramblas, specializzate in *tapabocas*, spuntini a buon mercato disponibili a tutte le ore: tegamini di terracotta con uccellini stufati o seppie al nero... e il pane era gratis!

TORTILLA DE PATATAS (Torta di patate)

Ingredienti

500 g di patate gialle

200 g di cipolle bionde

7 uova di medie dimensioni

150 g di olio extravergine

sale, pepe nero q. b.

Lavate e sbucciate le patate, tagliatele a fette e poi riducetele a cubetti di 1 centimetro; mondate anche le cipolle e tagliatele, poi mettetele da parte.

Versate l'olio in una padella capiente, posta su un fuoco medio basso e versatevi i cubetti di patate; lasciate cuocere per 3-4 minuti, poi aggiungete le cipolle. Patate e cipolle non devono friggere, ma stufarsi restando morbide. Cuocete per circa 15-20 minuti, con coperchio, mescolando di tanto in tanto; scolatele per eliminare l'olio in eccesso e lasciatele intiepidire. Sbattete in una ciotola le uova e salatele e pepatele a vostro piacere. Aggiungete le patate cotte alle uova, mescolando bene.

Lasciate cuocere a fuoco basso per 15 minuti, con coperchio. Capovolgete la padella e, dal coperchio, fate scivolare la torta ancora nella padella e lasciatela cuocere ancora per 5 minuti. Trasferitela nel piatto di portata e offritela ai commensali.

SEPIE AL NERO

Ingredienti per 4 persone

800 g di seppie pulite
5 g di nero di seppia
2 cucchiaini di passato di pomodoro
due ciuffi di prezzemolo
5 cucchiaini di olio
due spicchi di aglio
1/5 bicchiere di vino bianco
sale e pepe q. b.

Mettete in una padella l'olio con i due spicchi d'aglio da far appassire; poi aggiungete le seppie. Salate e pepate e cominciate a cuocerle. Poi unite il nero di seppia al vino per stemperarlo e lo versate sulle seppie; lasciate evaporare il vino e aggiungete la passata di pomodoro. Continuate a cuocere le seppie per circa 20 minuti, finché il sugo si addensa. Terminata la cottura, cospargete il prezzemolo tritato e spegnete la fiamma. Servite le seppie ben calde.

ESQUEIXADA DE BACALÀ (Insalata)

Ingredienti per 4 persone

800 g di baccalà

1 cipolla

100 g di olive nere

300 g di pomodori

pepe nero macinato

olio e sale q. b.

Riducete a strisce il baccalà e lasciatelo, per dissalarlo, a mollo in acqua fredda per almeno 40 minuti: l'acqua deve essere cambiata almeno tre volte. Poi lo si toglie e si strizza vigorosamente con le mani per eliminare l'acqua.

In un recipiente si mette la cipolla tagliata a strisce sottili e corte, i pomodori tagliati a piccoli dadi e le olive snocciolate. Si aggiunge il baccalà e si amalgama il tutto, poi lo si cosparge di pepe e si condisce con l'olio. Il sale si usa solo se necessario. Si lascia per 30 minuti in frigorifero e poi si serve fresca questa gustosa insalata estiva.

CREMA CATALANA

Ingredienti per la crema

½ l di latte

4 tuorli

100 g di zucchero

1 limone, 1 cannella in stecca

25 g di amido di mais

Ingredienti per la rifinitura

Zucchero di canna q. b.

Versate l'amido di mais in una ciotola, unite un po' di latte e mescolate bene per scioglierlo. Mettete in una pentola il latte rimasto, in cui inserite la scorza di limone, la cannella e 50 grammi di zucchero. Mescolate accuratamente e scaldate fino a raggiungere il bollore. Nel frattempo in un'altra ciotola versate i tuorli d'uovo e gli altri 50 grammi di zucchero; sbattete con una frusta, unite l'amido di mais e mescolate. Quando il latte bolle, filtratelo direttamente nella ciotola con il composto di uova e mescolate, poi trasferite tutto nella pentola e cuocete, mescolando, fino a ottenere una consistenza cremosa e liscia. Trasferite la crema dentro le cocotte (una quindicina), copritele con la pellicola e lasciate raffreddare per 2 ore in frigorifero. Al momento di servire riprendete le cocotte, spargetevi lo zucchero di canna e passate sopra il cannello per consentire allo zucchero di caramellare. Quando si sarà formata la tipica crosticina, potrai offrire con un sorriso ai commensali il dolce catalano, sicuro del tuo successo.

Bibliografia essenziale

Françoise Gilot e Carlton Lake, *Vita con Picasso*, Garzanti, 1965.

Lael Tucker Wertebaker, *The world of Picasso*, Time-Life Book, 1967.

Gertrude Stein, *Autobiografia di Alice Toklas*, Einaudi, 1972.

Gertrude Stein, *Picasso*, Adelphi, 1973.

Gérard-Georges Lemaire, *Picasso in Art Dossier*, vol. 19, Giunti, 1987.

Fernande Olivier, *Picasso e i suoi amici*, Donzelli Editore, 1993.

Patrick O' Brian, *Picasso una biografia*, Tea Arte, 1996.

Ingo F. Walther, *Picasso*, Taschen, 2000.

Francesco Galluzzi, *Picasso*, Giunti, 2002.

Fina Duran Riu, *Piccola storia di Picasso*, Edizione Mediterranea, 2011.

Roland Penrose, *Picasso. L'uomo e l'artista*, P Greco, 2013.

Antonina Vallentin, *Picasso*, Edizione Castelvechi, 2015.

Oswaldo Guerrieri, *Schiava di Picasso*, Neri Pozza, 2018.

Indice delle ricette

Zuppa di telline	10
Frittura di pescato	11
<i>Gazpachuelo malagueño</i>	12
<i>Tortilla de patatas</i> (torta di patate)	18
Seppie al nero	19
<i>Esqueixada de bacalà</i> (insalata)	20
Crema catalana	21
Fagioli in umido	27
Omelette	28
Spaghetti aglio e olio	35
Maccheroni con melanzane	36
Fusilli con tonno	37
<i>Bouillabaisse</i> (zuppa di pesce alla provenzale)	43
<i>Ratatouille</i>	44
Anatra all'arancia	49
Manzo alla borgognona	50
Soufflé con patate e prosciutto	52
Soufflé al cioccolato	53
Macedonia delle <i>mademoiselles</i>	58

Paella alla valenziana di Fernande	64
Torta Saint Honoré	66
<i>Tarte au citron</i> (crostata al limone)	67
<i>Botifarra amb mongetes</i> (salsiccia con fagioli)	77
<i>Salmorejo</i> (zuppa fredda andalusa)	78
Pollo alla basca	84
<i>Pantxineta</i> (tartina alle mandorle)	85
Carciofi in umido	94
Carciofi fritti	95

Indice

PREMESSA	5
<i>CHUPA Y TIRA</i>	6
<i>ELS QUATRE GATS</i>	13
IL GENIO E LA MISERIA	22
AL BATEAU-LAVOIR	29
TRE <i>BOHÉMIEN</i> AFFAMATI	38
IL RITRATTO “PROFETICO” DI GERTRUDE	45
LA GRANDE SVOLTA	54
LA CENA PER IL DOGANIERE	59
<i>DOMINAE ET FOEMINAE</i>	69
NASCITA DI UN CAPOLAVORO: <i>GUERNICA</i>	79
LA GUERRA E LA PACE	87
BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE	96
INDICE DELLE RICETTE	97

Finito di stampare
nel mese di Aprile 2022 presso
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)