

# La cocina y la comida de Picasso en Barcelona

Exposición sobre la cocina y "menú Picasso"β



**LA CUINA  
DE PICASSO**

**25.05 — 2018  
30.09**



Foto PicassoCuina: Picasso a La Californie realizando Corrida de toros y pez (reverso:: Caras ) Fotografia Arxiu Museu Picasso,, Barcelona (foto: Ansa)

12:16, 24 JUL • BARCELONA • REDACCIÓN ANSA

(ANSA) - BARCELONA, 24 JUL - En Barcelona es posible contemplar los cuadros de Pablo Picasso dedicados a la comida así como degustar, precisamente donde el artista tuvo su primer estudio, el "menú Picasso", elaborado a base de los alimentos que para él fueron fuente de inspiración como las langostas y las sardinas.

La exposición "La cocina de Picasso", con más de 180 obras de arte, entre pinturas, esculturas, grabados y dibujos, y cuyos protagonistas son la cocina, los utensilios y los alimentos, está abierta hasta el 30 de septiembre en el museo que tiene la colección más importante de obras del artista en el mundo y el único que él quiso hacer.

"La idea vino porque comer y comerse el mundo están muy presentes en la poesía de Picasso", explica el franco-suizo Emmanuel Guigon, director del Museo Picasso de Barcelona, situado en un palacio medieval del barrio gótico.

Al inicio de la exposición se pueden ver cuadernos de Picasso poco conocidos con dibujos de escenas cotidianas en cocinas.

La sala dedicada a la cocina cubista está llena de cucharas, menús de restaurantes y botellas, como en el cuadro "La botella de vino", de 1926.

En las naturalezas muertas Picasso captura cosas sencillas como el desayuno, el plato de queso, una chuleta de cordero o un pescado con su papel de periódico para envolverlo.

Una atención especial merecen las palabras, que cubren toda una sala con poemas que escribió el artista sobre la comida.

"Fandango de lechuzas escabeche de espadas de pulpos de mal agujero estropajo de pelos de coronillas de pie en medio de la sartén en pelotas puesto sobre el cucurucho del sorbete de bacalao frito en la sama de su corazón de cabestro", escribió Picasso en 1937.

Durante la segunda guerra mundial, que le sorprendió en Francia, Picasso trató de adaptarse a la penuria, hecho que se refleja en sus bodegones con un aire destartado y caótico.

De esta época es "Niño con langosta" (1941).

Cinco años después Picasso se adentró en la cerámica, cuya base es la misma que la de la cocina, condimentos y cocción.

En sus platos de cerámica están muy presentes las sardinas, el lenguado, los huevos fritos o las salchichas. Precisamente las sardinas, las langostas y la butifarra catalana forman parte del "menú Picasso" que se ofrece mientras dure la exposición en el restaurante del Hotel The Serras, en el barrio gótico y frente al puerto de Barcelona, en cuya azotea Picasso tuvo su primer estudio, entre 1896 y 1898, y disfrutó de las consideradas mejores vistas de la ciudad.

Fue aquí donde el artista pintó "La Mercè" y "Ciencia y caridad".

Otro de los platos del menú del chef Marc Gascons es el lenguado, como el que Picasso se come en una foto del estadounidense David Douglas Duncan, amigo íntimo del artista y fallecido el mes pasado a los 102 años.

De Picasso quedan huellas en otro restaurante en Barcelona, la taberna Quatre Gats, en el barrio gótico, que comenzó en 1899 a frecuentar y cuyo encargado, Pere Romeu, se fijó en él y le encargó dibujar el menú y el cartel del plato del día.

(ANSA).