

LA CUINA DELS GENIS

PABLO PICASSO I HORTA DE SANT JOAN

PUBLICACIONS URV & AJUNTAMENT D'HORTA DE SANT JOAN

PRÒLEG

Ara mateix té a les seves mans el llibre que li permetrà gaudir i conèixer una mica més Horta de Sant Joan. I és que, si al seu dia, Pablo Picasso va dir "Tot el que sé ho he après a Horta" és perquè en dues ocasions va descobrir una manera diferent de veure la vida.

En la primera estada va descobrir l'estat salvatge de la natura i de si mateix i la segona, on ja com artista reconegut, de la mà de l'extraordinària Fernande Olivier, on va descobrir una nova expressió artística: "el Cubisme". En aquesta segona estada amb la seva parella van causar sensació al poble d'Orta i arreu del món.

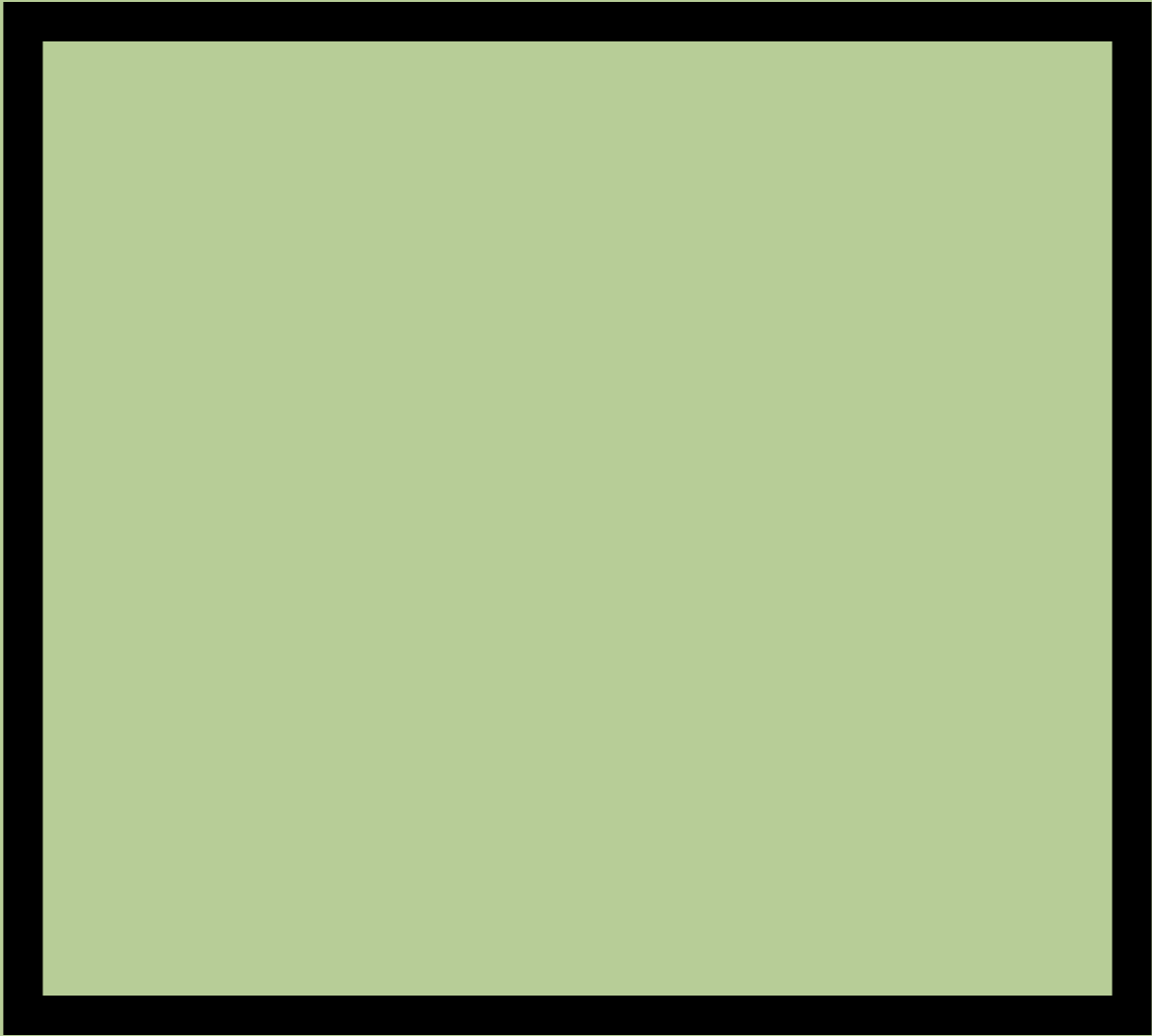
Els productors i restauradors del nostre poble, també han creat una expressió artística gastronòmica lligada amb molts dels aliments i elements que Pa-

blo Picasso va tastar en aquestes terres. Tot un món gastronòmic per descobrir on la història, l'art, el producte local, entre d'altres, es fusionen per mostrar l'altra cara del geni.

Cal agrair la participació d'Identitat Extra Virgin Olive Oil, Alanterres, SLU (Montsagre), Les Vinyes del Convent, Can Mariano, Hotel Miralles, Can Joan, Lo Racó de la Fontcalda. A més a més, això ha estat possible gràcies al Paisatge del Genis, la Facultat de Turisme i Geografia de la Universitat Rovira i Virgili i a la Diputació de Tarragona.

Aida Castro

Regidora d'Activitats Econòmiques
Ajuntament Horta de Sant Joan



EL GENI

I EL PAISATGE



PICASSO

LA SUBLIMACIÓ DEL PAISATGE

Picasso sojornà dues vegades a Horta de Sant Joan, que ell anomenava Horta d'Ebre. En les dues estades el paisatge és fonamental per al jove pintor. En la primera, els Ports tenen una importància espiritual, cabdal en el seu ànim. Aquí cal remarcar la presència del seu gran amic Manuel Pallarès. En la segona, el protagonisme l'assolirà un altre paisatge: la muntanya de Santa Bàrbara. Mentre que a la primera estada la relació és fonamentalment emocional, en la segona serà ja més plàstica, ja que la muntanya entra a formar part important del nou estil que l'artista malagueny està desenvolupant: el cubisme. Però també continua sent una relació sentimental perquè hi incorpora la dona que estima, la seva companya Fernande Olivier.

De la primera estada a Horta, el més important no són les obres pintades, sinó la transformació personal que va viure Picasso, el que passava en el seu interior. El curs 1897-98 Picasso el va seguir a la Real Academia de San Fernando, a Madrid. La seva família de Màlaga es feia càrrec d'una part de les despeses, però li van retirar l'ajuda econòmica perquè no estaven d'acord amb el comportament del jove estudiant. Als problemes econòmics s'hi va afegir una malaltia, l'escarlatina. En aquesta situació tornava Picasso a Barcelona a finals de maig de 1898. El seu amic d'Horta, Manuel Pallarès, el va convidar a passar l'estiu al poble per refer-se del depauperat estat físic i anímic en què es trobava: "Amb els caldos de gallina que fa ma mare, et refaràs."

D'aquests mesos cal destacar l'agost, que Picasso i el seu amic Manuel Pallarès decideixen passar als Ports, dormint sota el refugi d'una balma i en comunió amb aquell paisatge feréstec. Allí enmig de la natura, lluny de la tutela artística del seu pare i de l'Acadèmia, enfortirà encara més l'amistat amb Pallarès, l'amic que també el salvà de morir ofegat. Però sobretot, les més importants són les noves sensacions de llibertat creativa que envaeixen el jove pintor.

No podem separar aquest moment d'una altra frase, encara més famosa, la pronunciada per Picasso respecte al poble del seu amic: «Tot el que sé ho he après a Horta.» Quan tornà a Barcelona, ja res no era igual: feia vuit mesos n'havia sortit un noi jove amb grans facultats per pintar i ara hi tornava un geni disposat a enlluernar i revolucionar el món de l'art.

L'estiu de 1909, Picasso tornà a Horta. Va arribar amb la seva companya Fernande Olivier. En aquesta segona estada, Picasso s'allotjà a l'Hostal del Trompet (el fill del propietari era el pregoner del poble). La seva companya parisenca tenia problemes de salut i la mestressa de l'hostal es preocupava per ella, encara que el menjar, segons la jove francesa, era "molt monòton": sembla que la sopa de safrà i la carn de corder eren els àpats habituals. L'estada durà tres mesos, arribaren el 5 de juny i marxaren el 5 de setembre.

Picasso i Fernande es van integrar a la vida d'Horta. Van fer amistat amb Tobies Membrado, el forner del poble, que li cedí les golfes de casa seva, a la plaça de Missa, just davant l'hostal, per utilitzar-les com a estudi. Allí Picasso pintà i emmagatzemà les obres que anava creant. El jove Tobies quedà astorat en veure la producció del seu amic pintor i en un acte de generositat li va dir: "Pablo, pintant així no et guanyaràs la vida, però mentre jo hi sigui de pa no te'n faltarà."

Per què va tornar Picasso a Horta? Picasso va venir a retrobar la felicitat necessària per fer esclatar aquest nou estil artístic, que algun crític de l'època va anomenar, despectivament, *cubisme*. I ja tenia pensat que la muntanya hi jugaria un paper principal. Picasso era conscient que estava creant un nou concepte artístic i va triar Horta expressament per desenvolupar-lo. Com explica Palau i Fabre, Picasso no va venir només a cercar un paisatge ideal per al nou estil, sinó també a

homenatjar el poble del seu amic, on va recuperar la salut i la força per sorprendre el món de l'art.

Les primeres pintures són paisatges urbans: *La fàbrica* (en realitat un molí d'oli), *La bassa* i *Cases sobre un pujol*. També hi ha un parell d'olis de la muntanya de Santa Bàrbara que n'accentuen la forma cònica. Són obres que s'emmarquen en el cubisme geomètric, exclusiu d'Horta, on el tractament del paisatge urbà és molt especial. Palau i Fabre escriu a *Picasso Cubisme 1907-1909*:

Hem d'aturar-nos un moment més a contemplar la producció d'Horta, subratllant-ne el caràcter progressivament platònic, en el sentit que aquelles cases i aquells paisatges no ens descriuen la realitat del poble, sinó que ens el sublimen. Les parets i les teulades són fetes d'aire, són perquè hi puguem passar a través, ingràvids, com si fóssim al Paradís, i corroborem la nostra asserció que Horta fou i restà per a Picasso, durant tota la seva vida, el Paradís perdut.

L'altre tema tractat per Picasso durant aquesta segona estada a Horta és el retrat. Fernande és la principal protagonista. El cubisme geomètric de les cases d'Horta va derivant cap al cubisme analític amb el rostre de la seva companya com a referència. Però aviat la muntanya de Santa Bàrbara es va apoderant del cos de Fernande. Primer el coll va adoptant la forma cònica de la muntanya, després el rostre femení es va barrejant amb el paisatge de fons, fins a arribar a les dues obres titulades *Dona nua sobre fons de muntanyes*, on Fernande i la muntanya són un tot indestruïble.

Palau i Fabre ens explica també aquesta fusió entre dona i paisatge al mateix llibre:

La comunió que l'artista intenta establir entre la dona que estima i la terra que estima, fins a fer-ne un tot, culmina en les dues versions de *Dona nua sobre fons de muntanyes*. Tant en una com en l'altra el cos de la dona és ascensió, és muntanya, és ascensió d'una muntanya coronada per

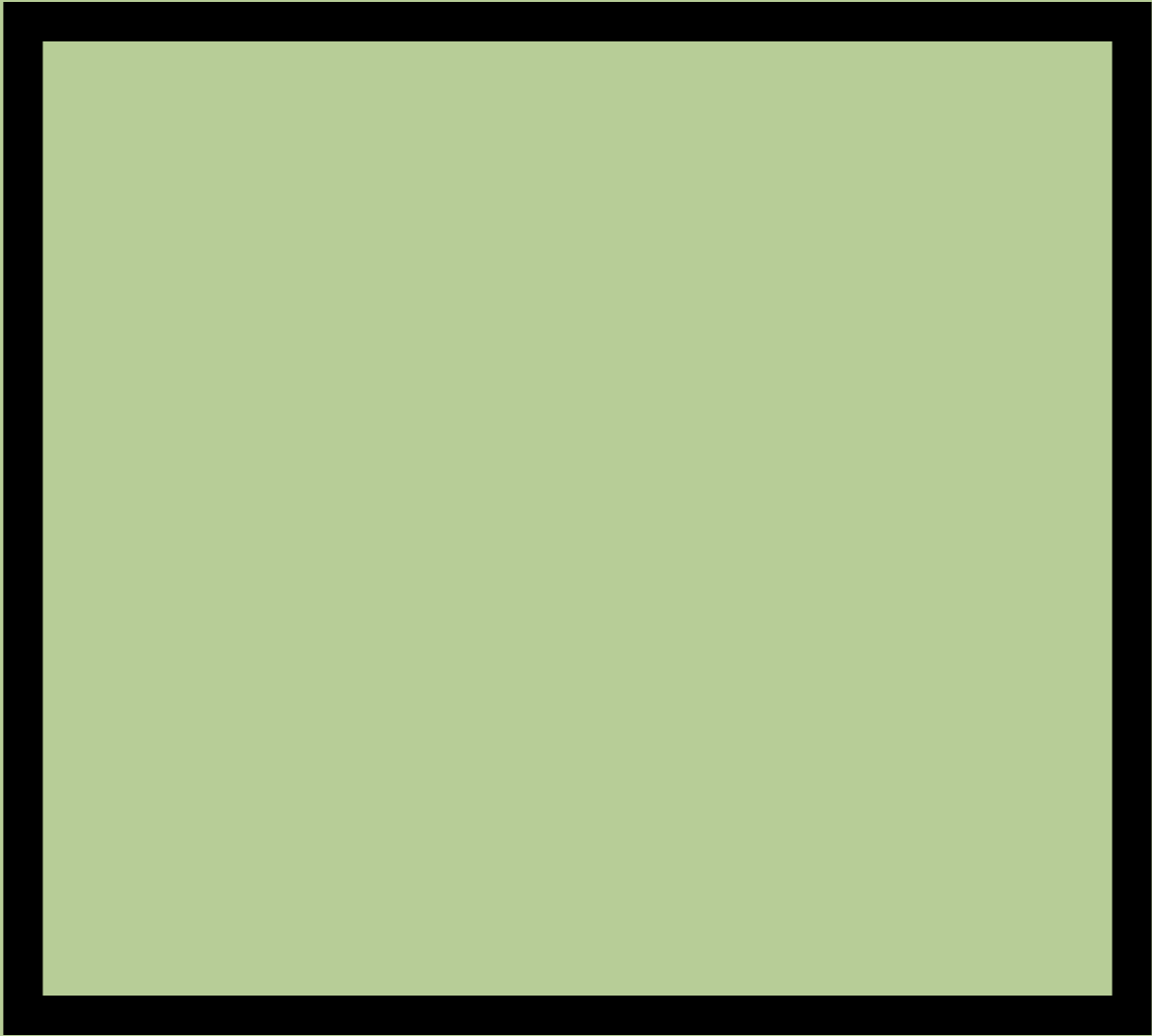
la testa. Picasso havia escalat la muntanya de Santa Bàrbara amb el seu amic Pallarès el 1898 i és quasi segur que l'ha tornada a escalar durant aquest dies. En descriure'ns així a Fernande, en fa un elogi molt més eloqüent que no sembla, tenint en compte el que Horta significa per a ell. És un elogi que, molt possiblement, Fernande no sabé copsar i que forma part d'aquest llenguatge críptic i íntim que trobem constantment en l'obra de l'artista. No és gaire segur que pogués fer mai més una ponderació de la dona equiparable. Però tampoc Horta, a través del paisatge i a través de la dona, no podia ser cantada amb accents més alts.

Els Ports i la muntanya de Santa Bàrbara, el Paradís perdut de Picasso.

Elias Gaston Membrado
Centre Picasso d'Horta de Sant Joan



**CENTRE PICASSO,
HORTA DE SANT JOAN**



**EL
PRO —
DUCTE**

ELS FRUITS DE LA TERRA



HORTA DE SANT JOAN

LA SEVA
GASTRONOMIA

Horta de Sant Joan sempre ha estat vinculada al món culinari; de fet, a l'edat mitjana, el poble era conegut pel cultiu del safrà, que s'exportava a l'Europa central. També era molt apreciada la destil·lació d'espígol i l'obtenció de l'aiguardent.

Actualment cal destacar l'oli, el vi i les carns. L'oli es produeix amb olives empeltre sota la Denominació d'Origen Terra Alta, un conreu antic com posen de manifest les oliveres mil·lenàries del terme, entre les quals podeu visitar Lo Parot, declarat arbre monumental l'any 1990. Aquest oli es caracteritza per unes aromes que recorden l'ametlla i la nou verda, amb tocs de fulla d'olivera i carxofa i amb aromes més dolços com el plàtan. El seu color va des del groc palla a principis de temporada al d'or envellit a mesura que l'oli madura. Els seus gustos no predominen sobre els gustos dels ingredients del plat, de manera que és un oli molt indicat per a aquelles preparacions en què interessa mantenir els gustos bàsics intactes.

El vi d'Horta es produeix sota l'empara de la DO Terra Alta i la garnatxa n'és la varietat més emblemàtica. Uns vins encara per descobrir, però que ja són presents als restaurants més prestigiosos de Catalunya.

Als restaurants d'Horta hi trobareu carns de gran qualitat procedents de les ramaderies del poble alimentades de forma natural a les pastures de camps i muntanyes del terme. Carns a la brasa, el cabrit arrebossat, el crestó (cabra blanca que se serveix a taula guisada amb escabetx i herbes) i el civet de porc senglar, que ha estat caçat a les feréstegues muntanyes d'Horta, us faran llepar-vos els dits. No es poden deixar de tastar els embotits, que, afavorits pel clima a recer dels Ports, són molt rics i variats.

A qualsevol hora o per postres les pastes típiques del municipi són la millor elecció: panadons, ametlats i *mantecats*. Els panadons són dolços farcits generalment amb cabell d'àngel fet de les carbasses conreades en aquesta zona; tot i això, cada forn té la

seva manera d'elaborar-los i de farcir-los. Els *mantecats*, una pasta dolça seca, poden tenir diverses formes depenent del motlle que s'utilitza, però majoritàriament són en forma de flor. Els seus ingredients principals són farina, sucre, ous i sagí o oli. El ametlats són dolços d'aprofitament que incorporen les clares d'ou que no s'utilitzen en l'elaboració dels *mantecats*, i es barregen amb sucre i ametlles cultivades a les nostres terres. Totes aquestes pastes són un bona excusa per tastar la deliciosa mistela, l'aiguardent i l'excel·lent vi ranci de producció tradicional.

A Horta de Sant Joan hi trobareu una cuina amb un denominador comú: proximitat i tradició.





**ELS
PRODUC
— TORS**

LES MANS QUE TREBALLEN



IDENTITAT
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

IDENTITAT
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

IDENTITAT

LOCALITZACIÓ: **Horta de Sant Joan**

WEB: **www.identitatoliveoil.com**

IDENTITAT EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

MISSIÓ I VALORS

Identitat Extra Virgin Olive Oil és un projecte familiar encapçalat per l'Ariadna i el Toni amb la il·lusió d'elaborar un oli amb el màxim de components beneficiosos per a la salut i que pugui estar a l'abast de tothom.

L'oli prové de les oliveres que la família gestiona mitjançant pràctiques de cultiu ecològic, que en la majoria dels casos són centenàries i algunes mil·lenàries i tot.

Amb aquest projecte els fundadors han pogut unir dues de les seves grans passions: elaborar un producte de la màxima qualitat i donar a conèixer un territori molt abrupte i escarpat, alhora que fascinant, que fins i tot va inspirar Picasso per crear el cubisme.

"Identitat és el nostre passat i el camí que volem continuar, allò que hem estat i allò que volem ser

per compartir l'autenticitat del nostre oli d'oliva amb totes les persones d'arreu del món que el vulguin gaudir".

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES

Identitat Extra Virgin Olive Oil només elabora olis monovarietals ecològics de les varietats empeltre, picual i arbequina. La més important és l'empeltre, que es comercialitza sota l'empareda de la DOP Terra Alta.

El color de l'oli de la varietat empeltre és una de les seves diferències més notòries: està entre el daurat palla i el d'or envellit, allunyat dels colors més verdosos propis d'altres varietats. Té un fruitat notori i, al principi de temporada, el seu gust recorda les fulles d'olivera amb notes de poma i de fruita seca com l'ametlla, l'avellana i el festuc, i alguns vegetals com la carxofa.

Tots aquests olis s'elaboren al molí propi i se selecciona molt acuradament el punt òptim de maduració de les olives a fi de mantenir el màxim contingut possible dels components beneficiosos per a la salut i garantir que, alhora, sigui un plaer menjar-los. Degut a l'esforç que fem per aconseguir la qualitat d'aquests olis se'n recomana l'ús en cru ja que d'aquesta manera es preserven tots els beneficis per a la salut i permeten gaudir de sensacions molt diferents quan es consumeixen.



LOCALITZACIÓ: **Horta de Sant Joan**

WEB: **www.montsagre.com**

ALANTERRES, SLU (MONTSAGRE)

MISSIÓ I VALORS:

Montsagre és una marca de productes gourmet bolcada a crear experiències úniques per satisfer els gustos més exigents.

Som una família d'agricultors dedicats al cultiu de l'olivera i a la producció d'oli. A les nostres finques treballem amb cura les varietats empeltre i picual, amb les quals elaborem un oli d'oliva verge extra ecològic, premiat en múltiples certàmens internacionals i reconegut per tastadors qualificats.

A causa del nostre irrenunciable compromís amb la qualitat i el medi ambient, apliquem pràctiques ecològiques de cultiu i cuidem de forma rigorosa i personal tots els detalls del procés, per la qual cosa només

embotellem el nostre propi oli i la nostra producció és limitada.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES:

Oli Montsagre Selecció Familiar Empeltre és oli d'oliva verge extra de qualitat superior procedent de la collita primerenca d'olives de la varietat empeltre, extret en fred, únicament mitjançant procediments mecànics.

És un oli d'intensitat i gust afruitat propis de l'inici de collita primerenca, amb notes dolces i aromes d'herba fresca, ametlles i nous, que provenen d'una varietat poc estesa i extraordinàriament apreciada. Va del color groc intens al daurat.

Es considera particularment indicat per a amanides, peixos a la planxa, carns blanques i formatges frescos. També es pot afegir a cremes, sopes o purés. És un oli molt interessant per elaborar tot tipus de postres, fins i tot alguns de tall creatiu.

El presentem en ampolles de vidre esmaltat en blanc opac de 250 i 500 ml.

LOCALITZACIÓ: **Horta de Sant Joan**
WEB: www.lesvinyesdelconvent.com

LES VINYES DEL CONVENT

MISSIÓ I VALORS:

Les Vinyes del Convent va néixer per retre homenatge a una família dedicada durant més de dos segles al món del vi. L'Elies Gil és fill, net, besnet, rebesnet i quadri-net de viticultors arrelats a Horta i les seves vinyes. Horta de Sant Joan és el bressol de la família Gil, allà on tot va començar. Després de dècades d'experiència i una gran passió per l'enologia, un cop consolidat el celler de Gandesa, l'Elies crea a Horta el seu projecte més personal per retornar als orígens.

El celler s'aixeca a la zona més alta de la comarca de la Terra Alta, amb una part del terme municipal situat a l'interior del Parc Natural dels Ports. Aquest emplaçament privilegiat confereix al nostre celler unes singularitats

que el fan un paratge perfecte per als raïms rics en acidesa i gran potencial aromàtic, dels quals s'obtenen uns vins fins, frescos i diferents als de la resta de Catalunya.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES:

A la nostra comarca, la tradició de la viticultura és mil·lenària i la producció està protegida per la Denominació d'Origen Terra Alta des de 1982.

Al nostre celler s'hi conreen varietats autòctones i foranes, entre les quals destaca especialment l'emblemàtica garnatxa (*vernatxa* a Horta). Cal dir, a més, que aproximadament un terç de la garnatxa blanca del món es troba a la Terra Alta.

El principal objectiu del celler és assolir un delicat estil propi basat en la frescor i la fruita dels nostres vins per elaborar productes de màxima qualitat. De la mateixa manera, els nostres vins són fruit d'una viticultura de proximitat, pensats per ser consumits en l'àmbit més proper, des de l'interior fins al mar.



MUNICIPI: **Horta de Sant Joan**

FORN: **Can Mariano**

FORNERA: **Sònia Cabó Elías**

CAN MARIANO: PANS TRADICIONALS D'HORTA

DESCRIPCIÓ

Quan Picasso va visitar Horta un dels berenars habituals era el pa mullat amb oli que facilitaven les almàsseres. A Can Mariano treballam amb un forn de llenya del segle XIX i ho fem tot de forma artesana, per la qual cosa els nostres productes es poden assemblar molt als que Picasso es va trobar a Horta durant les seves estades.

El pa estirat, pel gust que té, es pot menjar fins i tot sense acompanyament, i probablement és una bona evocació del pa mullat amb oli del temps de Picasso. La massa es treballa a mà i després de llevar i abans d'enfornar es pinta amb oli d'olives d'empeltre i sal.

El pa rodó segueix la tradició més estricta del pa tradicional i és de ben segur el més similar al que es consumia en aquell temps. El pintador, fet en motlle, aconsegueix unes volumetries inspiradores.

INGREDIENTS

Farina, aigua, llevats i sal; olives, nous, tomaca i herbes per al pa pintador.



LA
CUI —
— NA

EL GUST ÉS NOSTRE



MUNICIPI: **Horta de Sant Joan**
RESTAURANT: **Fonda Miralles**
CUINER: **Francesc Adell Omella**

EL VEL DE LA FERNANDA

DESCRIPCIÓ

Si una cosa va revolucionar Horta de Sant Joan en la segona estada de Picasso va ser la companyia de la Fernande Olivier, que mantenia correspondència amb Gertrude Stein. A les cartes li parla del menú de l'Hostal del Trompet, on s'allotjaven, i relata que molt sovint els servien sopa de safrà.



INGREDIENTS

Tòfona dels Ports d'Horta, safrà ecològic, pa elaborat al forn Can Mariano d'Horta, gallina de la Granja Luisiana de Deltebre.

RECOMANACIONS

Acompanyeu-lo amb vi DO Terra Alta garnatxa blanca 100%.



BIO
IDENTITAT
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
FRUITS & BERRIES
SANTA LUCIA DE LLORET

ELLS
COSTUMS
SANTA LUCIA DE LLORET

MUNICIPI: **Horta de Sant Joan**
RESTAURANT: **Fonda Miralles**
CUINER: **Francesc Adell Omella**

MIRADES ALS PORTS EN UN MOS

DESCRIPCIÓ

El plat s'inspira en les referències gastronòmiques de les cartes de Fernande Olivier a Gertrude Stein, en les quals parla del menú de l'Hostal del Trompet, on s'allotjaven, i relata que molt sovint els servien corder.

Per altra banda Picasso es va esplaiar en el dibuix d'ovelles i cabres. Hi ha exemplars d'aquests dibuixos realitzats durant la seva primera estada a Horta de Sant Joan on va conviure amb pastors i pagesos i amb el seu amic Pallarés.

El corder era, en bona part, la poca carn que va menjar durant el temps que va viure als Ports. Picasso mateix ho recordava a la gent d'Horta que el visità al setembre de 1969. Aquest plat evoca la paleta d'un pintor

i, amb les volumetries cubistes, aquests records.

INGREDIENTS

Corder de cria pròpia; oli d'oliva Identitat Extra Virgin Olive Oil, varietat empeltre; moniato, ceba, remolatxa i julivert.

RECOMANACIONS

Acompanyeu-lo amb un vi negre DO Terra Alta: garnatxa alta Els Costums.



MUNICIPI: **Horta de Sant Joan**
RESTAURANT: **Fonda Miralles**
CUINER: **Francesc Adell Omella**

MUNTANYES DE XOCOLATA I OLIVES

DESCRIPCIÓ

Aquesta original composició evoca la parella composta per Picasso i Fernande Olivier. La xocolata blanca recorda Fernande i París, on es practicava una refinada rebosteria.

Les olives remetent al mateix cognom de Fernande i també a Picasso, a qui les olives i les oliveres li feien recordar Horta d'Ebre, que és com ell anomenava Horta de Sant Joan.

La qualitat de les olives de la varietat empeltre, autòctones d'aquestes terres, les fan particularment apreciades per a la taula i adequada per a aquestes postres.

INGREDIENTS

Xocolata blanca, olives morades i bescuit de xocolata



MUNICIPI: **Horta de Sant Joan**

RESTAURANT: **Can Joan**

CUINERA: **Tere Malràs**

ELS ORÍGENS DE L'AMISTAT DE PICASSO I PALLARÉS

DESCRIPCIÓ

Com en molts llocs de llarg a llarg de Catalunya i de tota la península, en cada regió, comarca o poble, la gastronomia popular i tradicional ofereix guisats semblants, però amb característiques i ingredients propis de les seves terres. Bàsicament llegums cuits amb verdures, trossos de carn i embotits.

Aquest guisat tradicional d'Horta és un dels recursos amb què Pallarés es va proposar que el jove Picasso recuperés la salut quan va portar-lo al poble l'any 1898. Es prepara amb mongetes o cigrons, col o tiges de carxofa, cansalada, os de porc, botifarra, all i oli d'oliva de la varietat empeltre, autòctona de la Terra Alta.

Com les amistats, es cuina a foc lent, preferentment amb un tupí.



INGREDIENTS

Col o tronxo de carxofera, fesols o cigrons, botifarra d'arròs o ceba, os del corb, os de cuixot, cansalada salada, all, oli DO Terra Alta i aigua.

RECOMANACIONS

Acompanyeu-lo amb un vi negre DO Terra Alta (garnatxa alta Els Costums) i amb pa rodó del forn de Can Mariano.



MUNICIPI: **Horta de Sant Joan**

RESTAURANT: **Can Joan**

CUINERA: **Tere Malràs**

LLEPOLIA DE CUBISME

DESCRIPCIÓ

A l'època que Picasso visità Horta de Sant Joan, les menges eren molt senzilles i fruit de l'aprofitament. En aquell temps no es llençava res. Un dels berenars més habituals era el pa amb oli d'oliva, un entreteniment de la gana que sempre estava assegurat si es visitava una almàssera del poble.

Manuel Pallarès explica a les seves memòries que Picasso i ell, durant la primera estada, a la tarda anaven al molí de la família i allí sucaven llesques de pa amb oli: era el seu berenar.

Aquestes postres són una evocació d'aquell pa mullat amb oli amb uns afegits de la rebosteria típica d'aquestes terres.

INGREDIENTS

Brioix, llet, ou, sucre, pell de llimona i canyella, oli.



MUNICIPI: **Horta de Sant Joan**
RESTAURANT: **Lo Racó de la Fontcalda**
CUINERA: **Niella Alcoverro**

DEL BOSC A LA CASSOLA

DESCRIPCIÓ

Durant els vuit mesos de la primera estada a Horta, Picasso va tenir un intens contacte amb la natura. Del temps passat als Ports neixen les mencions que va fer de la rusticitat de l'ambient i de la senzilla gastronomia dels pagesos amb els quals va conèixer. Algunes vegades, tal com explica Fernand a les seves cartes, Picasso sortia a caçar amb els seus amics: llebres i conills silvestres van formar part dels menjars que recorda com festes.

Presentem aquí un plat a base de conill guisat a la cassola amb els ingredients que han estat tradicionals de la cuina d'aquestes terres: oli d'oliva de la varietat empeltre, ceba, all, timó, orenga i vi.



INGREDIENTS

Conill, oli DO Terra Alta, ceba, all, tomaca, timó, orenga i vi.

RECOMANACIONS

Acompanyeu-lo amb un vi negre DO Terra Alta (garnatxa alta Els Costums) i amb pa rodó del forn de Can Mariano.

EDITA

Publicacions de la Universitat Rovira i Virgili
Av. Catalunya, 35 · 43002 Tarragona
Tel. 977 558 474 · publicacions@urv.cat
www.publicacions.urv.cat

Ajuntament d'Horta de Sant Joan
Plaça de l'Església, 3
43596 Horta de Sant Joan

La cuina dels genis. Pablo Picasso i Horta de Sant Joan
Editat a cura de Marta Nel-lo Andreu i Jesús Angla Jiménez
1a edició: agost de 2022
ISBN (PDF): 978-84-1365-031-9

Disseny de la publicació: Sello Estudio

Crèdits fotogràfics: A. E. Gallatin Collection, 1952/Philadelphia Museum of Art; Agència Reus Promoció/Carles Fargas; Arxiu Fotogràfic Ajuntament d'Horta de Sant Joan; Centre Picasso d'Horta



FACULTAT DE TURISME
i GEOGRAFIA
Universitat Rovira i Virgili



Diputació Tarragona

L'objectiu principal d'aquest llibre és crear una eina turística basada en experiències gastronòmiques i culinàries al voltant de la ruta cultural d'El Paisatge dels Genis, que compta amb la figura de Pablo Picasso a Horta de Sant Joan. Per això, els professionals traslladen a la cuina i a la restauració el llegat, l'obra, els valors i el paisatge inspirador dels genis i han creat el que anomenem La Cuina dels Genis.

La taula està parada: bon profit!



**Ajuntament
d'Horta de Sant Joan**

