El País, 8 de enero de 2012

## Viaje a la esencia del festín

La fotógrafa Hannah Collins retrata por el mundo ingredientes de elBulli

ROSA RIVAS | Madrid | 8 ENE 2012 - 20:19 CET

El deslumbramiento por el vivaz escaparate alimentario del mercado barcelonés de La Boquería y la las aventuras en pos de ingredientes-joya de Marco Polo han inspirado el viaje gastronómico de la fotógrafa y cineasta Hannah Collins (Londres, 1956), concentrado en las más de 300 páginas y 200 imágenes del libro *Fragile Feast* (editado en inglés por Hatje Cantz). Pero detrás de esta exploración por distintas regiones del mundo para buscar la esencia de un delicado festín está la pasión por la creatividad del genio de elBulli, Ferran Adrià. Porque los alimentos cuyo origen y producción ha buscado Collins (<a href="www.hannahcollins.net">www.hannahcollins.net</a>) durante dos años son base de platos vanguardistas que ella conoció en el famoso restaurante de Cala Mont-joi (Roses, Girona).



Con distintas texturas de miso, tofu y pasta de soja, Ferran Adrià elaboró en elBulli un complejo tiramisú. La fotógrafa Hanna Collins viajó hasta Japón para, en los campos y mercados de Kanazawa, Osaka y Tokio, encontrar el origen y paisaje de de los ingredientes y conocer las historias vitales de sus productores. / HANNA COLLINS

El trabajo de Collins excede la foto. Hay antropología, sociología y psicología en el enfoque de la cámara y en el relato de lo que ve y retrata. Sus imágenes reflejan paisajes, el lugar donde el alimento se cultiva y, finalmente, cómo "la alquimia del cocinero juega con los ingredientes". Investiga además la vida de las personas. Para Adrià, Collins "tira del hilo de ingredientes emblemáticos para llegar a la trastienda, al territorio, a la historia detrás del plato".

"The fragile feast se refiere a la forma en que usamos el mundo y lo que tenemos que hacer para mantener la posibilidad de disfrutar que ofrece: la conciencia de sostenibilidad", explica Hanna Collins. "Se trata también de la naturaleza frágil de las culturas y de cómo se mantienen a través de los alimentos. La bottarga, por ejemplo, se ha utilizado desde los antiguos egipcios, o el kuzu se ha hecho por la misma familia japonesa desde el siglo XVI".

Europa, Latinoamérica y Japón han sido los territorios guardados en la memoria fotográfica de esta viajera culinaria para *cazar* la naturaleza de 30 ingredientes. Los frutos del mar de Galicia (algas,

percebes, centollos, erizos...); el jamón de Guijuelo (Salamanca); la miel de Trentino, los cítricos de Prades (Perpiñán); las anémonas de Cádiz; el agua de Gales; las rosas comestibles y la caña de azúcar de Ecuador; los lulos de Colombia; bottarga de Grecia; miso, soja, kuzu, obulato y wasabi de Japón; hongos, flores, calabaza, piñones y leche de oveja de Cataluña...

## La paralización intelectual en España es notable y es por la política"

"La forma en que consumimos es un aspecto de nuestra cultura Me interesa la conexión con el mundo que habitamos en todos sus aspectos. Ferran Adrià es muy avanzado culturalmente por lo que entiende la forma en que nos relacionamos con la tierra. Ese es nuestro punto de conexión. Ambos pensamos de una manera abstracta", cuenta Collins, cuyo libro fue objeto de una exposición en Oviedo y ahora, del 12 de enero al 4 de febrero, ocupará el espacio madrileño de Ivorypress Art+Books.

Entre los muchos momentos de festín visual en su periplo, la fotógrafa recuerda "la increíble altura de la caña de azúcar y de las rosas en Ecuador, el colorido mar de algas cuando baja la marea en Galicia" o la visita a Udashi, donde se produce *kuzu* (almidón espesante de propiedades medicinales): "La ciudad donde el cultivador tiene su tienda está en una ruta de santuarios Shinto y la historia está incrustada en cada piedra y cada planta de la huerta".

Aunque esta experiencia "ha sido tremenda", no está en el próximo menú de Collins la colaboración con otro cocinero, aunque sueña con profundizar más en los alimentos de China y Japón. Mientras, buceará en la mente de un *yogi* que entrena a actores de cine para mostrarlo en un documental a los telespectadores británicos.



Rosas de cultivo ecológico en Ecuador terminaron en un delicado plato preparado por el equipo de elBulli. En Latacunga crecen, con tallos muy altos mirando al sol, las consideradas mejores rosas del mundo. Las comestibles rosaledas de Roberto Nevado, al borde de los Andes, también forman parte de Fragile Feast / HANNA COLLINS