

El País, 16 de enero de 2012

ALMUERZO CON... HANNAH COLLINS

“Para tener sello propio tienes que saber adónde vas”

SUSANA PÉREZ DE PABLOS

“No soy la típica inglesa”, comienza por advertir Hannah Collins (Londres, 1956), una artista multifacética pero especializada en la fotografía de gran formato. Su familia procede de la isla escocesa de Arran, aunque su padre era polaco y judío ortodoxo. El entorno de su familia fue decisivo para ella. “Siempre he estado rodeada de artistas, como la diseñadora irlandesa Eileen Gray. Era gente que creaba cosas, muy atrevida, nada conservadora, que iba detrás de una idea y centraba su vida en ella. Eso siempre me atrajo”.

Empezó con la pintura y, por eso, según dice, su obra es “muy física”. “No hago la típica reproducción fotográfica, mi trabajo puede acabar siendo una instalación, una película, una fotografía o incluso un texto, de un guion o de un libro”. De hecho, el volumen *The fragile feast*, que se acaba de presentar, editado por Hatje Cantz, que trata sobre 30 ingredientes que usa el cocinero Ferran Adrià, lo ha redactado ella.

Por eso, hemos elegido para comer el original restaurante de tapas creativas que abrió en Madrid el chef Carlos Moreno, discípulo de Quique Dacosta. La fotógrafa se ha quedado pasmada con la gelatina con sabor a cubalibre al pro-

Evboca. Madrid

- ▶ Aperitivo: berenjenas con salsa de miel y mostaza y piruleta de salchichón.
- ▶ Tigretostón. Rulo de queso, morcilla y cebolla: 3,80 euros.
- ▶ Cubalibre de foie: 4,90.
- ▶ Una tarde en la feria. Pollo en algodón de azúcar: 3,25.
- ▶ Chipirones extremeños: 3,80.
- ▶ Monchihuevo: 3,25
- ▶ Tosta de gambas: 4,10
- ▶ Una botella de agua: 2,00

Total: 25,1 euros

bar la segunda tapa. El Tigretostón, la primera, también le sorprendió. “Está lleno de sabores que te traen recuerdos. La cocina moderna española tiene esto”.

Tras conocer a Adrià, Collins escogió los 30 ingredientes que más usa el innovador cocinero y se puso a viajar (de Japón a Ecuador) para seguir su ruta del lugar del origen al plato. El resultado son 250 imágenes, parte de las cuales se exponen hasta el 4 de febrero en la galería Yvorypress Art + Books de Madrid. Nominada para el Premio Turner en 1993, recibió el Premio Europeo de Fotografía en 1991. Tiene, además, un claro perfil académico. Ha dado clase



Collins retrató en Barcelona el mundo de los gitanos. / CLAUDIO ÁLVAREZ

en la Royal College of Art de Londres y en la Universidad de Davis, en California.

Una de sus peculiaridades como fotógrafa es que se dedica solo al gran formato. “No me interesa el pequeño o mediano, porque para mí tomar una foto es un evento, es poner todos los ingredientes como hace un coreógrafo de ballet, y después tomar la imagen. No es capturar algo en la calle. Es un proceso: montarlo, el viaje a donde vas a tomar las fotos...”. Viajó al lugar de nacimiento de Nelson Mandela, Mvezo, e hizo solo cuatro obras de seis metros cada una.

Para la artista especialista en gran formato, tomar una foto es un evento

“Reflejan un mundo peligroso, difícil, aislado, negro... en blanco y negro. Tomé seis fotos en seis días”.

En 2004 hizo en Barcelona *La Mina*, sobre el mundo de los gitanos, una película que expuso en cinco pantallas. “Quería que la gente se sintiera envuelta por un mundo al que no tiene acceso”.

¿Qué le diferencia del resto? “Tener una lengua propia, una forma personal de utilizar la técnica que vas siguiendo, ampliando, dominando cada vez más. Y para tener sello propio tienes que saber adónde vas. Para mí, mi lengua es además un tipo de poesía”. De los ingredientes de Adrià se queda con el kuzi japonés (“por su tradición, su historia y su elaboración”). ¿Y de las tapas de Evboca? Con los chipirones y la tosta de gambas, que le apetecieron ya al primer vistazo a la carta.