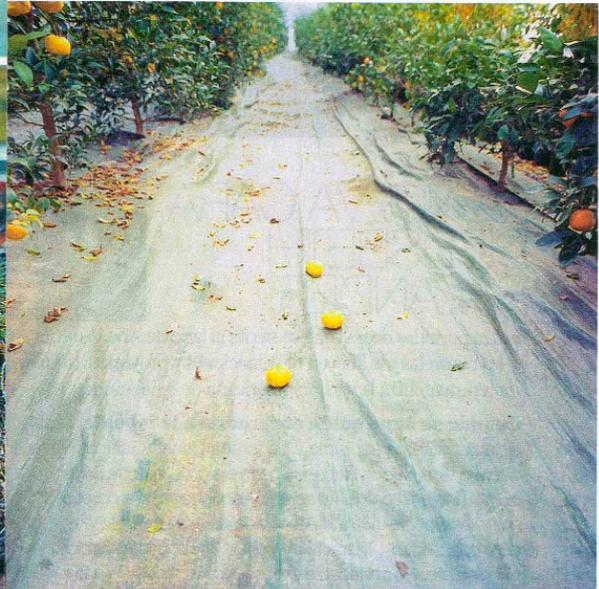


Yo Dona - El Mundo, 7 de enero de 2012

info **Agenda**

/Fotografía
LA DESPENSA DE FERRAN ADRIÀ

Hannah Collins recorre Europa, América Latina y Japón para inmortalizar 30 de los ingredientes favoritos del chef catalán, en un viaje al centro de la creación gastronómica.

Ivorypress Art+Books muestra una selección de las imágenes que Hannah Collins (Londres, 1956) publica en el libro *The Fragile Feast. Routes to Ferran Adrià (El banquete frágil. Las rutas hacia Ferrán Adrià)*, 250 fotografías sobre la historia de los 30 ingredientes más queridos por el chef catalán, de las anémonas gaditanas y el kuzu japonés a la miel italiana de abejas nómadas. «Hannah ha retratado la trastienda de cada ingrediente», explica Adrià, «ha tirado del hilo hasta el origen de una serie de productos emblemáticos, cada uno de los cuales implica un territorio, unas personas que lo trabajan desde hace tiempo, a menudo siguiendo unas técnicas y unos procedimientos ancestrales.»

YO DONA. ¿Es la primera vez que fotografía elementos? ¿Qué decisiones de estilo tomó previamente?

No, he fotografiado comida desde el principio de mi carrera. De hecho, el museo Victoria and Albert de Londres tiene una gran fotografía de unas ostras que tomé en 1991. Aparqué esta actividad desde antes de venirme a España, en 1989, hasta ahora. Siempre me han interesado la relación de la comida con la Historia, y el arte de los bodegones fue una de las razones para instalarme aquí. De hecho, un periodista británico ha llamado a este proyecto mi poema de amor hacia España, y en cierta manera creo que es así. También es un trabajo acerca del acto de mirar y la interacción que desarrollamos con la superficie del mundo.

¿Qué alimentos fueron más difíciles de fotografiar?

Cada uno tiene una historia distinta. La caña de azúcar, por



De izq. a dcha., las piezas *Erizos y Limones* de **Hannah Collins**. La fotógrafa inglesa residente en Barcelona.

ejemplo, comienza enamorando a la mujer del gobernador de las Islas Canarias y termina en la esclavitud. Los pistachos estuvieron ausentes de España durante 1.000 años. La miel es un producto con muchísimas conexiones culturales e históricas: la primera imagen de unas abejas fue tomada en una cueva cerca de Valencia. Creo que, a veces, es difícil captar la esencia de las cosas. Sorprendentemente, fue el caso de las rosas... Las tenemos asociadas a tantos conceptos diferentes y, de repente, la cocina los vuelve todos del revés por el mero acto de cocinarlas.

¿Qué impresión se llevó de Ferrán Adrià?

La cocina española está muy basada en el mercado, en la relación entre los que cultivan y los que compran. Ferrán es muy consciente de esto. Por ejemplo, fue maravilloso fotografiar la nueva industria que está creciendo alrededor del cultivo de algas. Existe una relación muy íntima, muy primaria, entre la familia gallega que bucea para recogerlas y la manera en que su sabor está transformando nuestro propio sentido del gusto. Tiene sentido, además, tratar de compatibilizar una cocina sostenible con la constante experimentación que Ferrán lleva a cabo con los alimentos que encuentra por todo el mundo. **Por Lola Fernández:**

Del 12 de enero al 4 de febrero en Ivorypress Art + Books (Madrid).

FOTOS: DEE