

LLIBRES

L'AUTORA VA PASSAR MOLTES SETMANES FOTOGRAFANT ELS PROCESSOS CREATIUS DEL MILLOR RESTAURANT DEL MÓN

Els aliments d'El Bulli fets art

La fotògrafa Hannah Collins acaba de publicar el llibre 'El festí fràgil' en què retrata el camí que segueixen els aliments cuinats a El Bulli

ACN / Redacció | ROSES

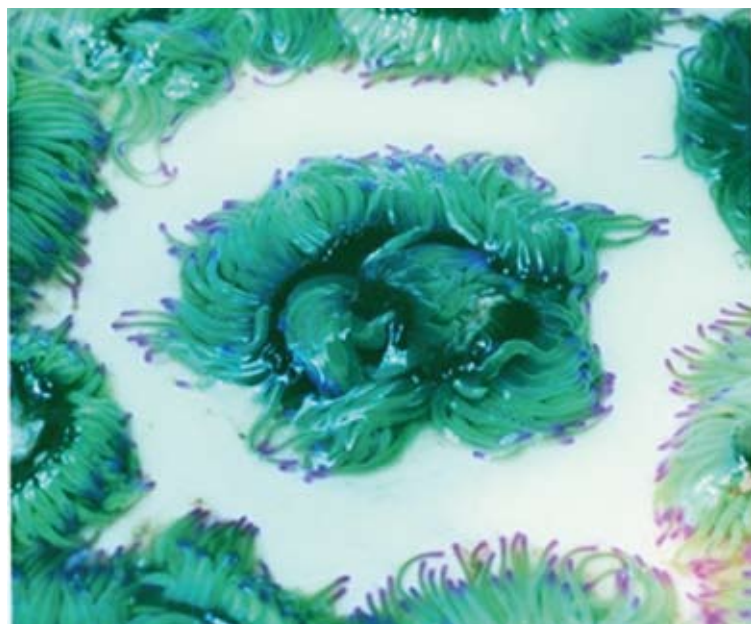
Les creacions culinàries de Ferran Adrià han estat analitzades des de gairebé tots els angles, però els productes amb què el xef català treballa són molt menys coneguts. Amb això en ment, Adrià i la fotògrafa britànica Hannah Collins han col·laborat en un projecte innovador que repassa les rutes d'una trentena de productes des del seu lloc d'origen fins al plat del restaurant. El resultat és un llibre, *El festí fràgil: rutes a Ferran Adrià*, amb unes 250 fotografies sobre l'art de cuinar i menjar.

"En Ferran va escollir 30 ingredients o productes, i jo vaig anar a buscar-ne l'origen i vaig fer la fotografia sobre la seva transformació. És com una examinació del producte, com veure'l de prop i captar la seva transformació a la cuina", assegura aquesta fotògrafa que viu a mig camí entre Barcelona i Londres.

El seu treball ha estat una ruta d'anada i tornada a l'origen dels productes que l'exigent Ferran Adrià va utilitzar durant anys a El Bulli. "Tot arriba a la cuina, però prové del Japó, de Sud-amèrica o de Grècia, fins i tot d'Anglaterra", diu Collins, que ha viatjat a tots aquests països i a molts racons de Catalunya per fotografiar els ingredients en el seu estat natural. Des dels productes orgànics que es cultiven a Catalunya, fins als pistatxos al sud del país, les anemones gaditanes, elkuzu japonès o la mel d'abelles nòmades d'Itàlia, tot ha trobat un lloc al llibre de Collins.

El projecte va néixer d'una conversa amb Ferran Adrià sobre la relació de les persones amb el menjar i la importància de trobar els millors ingredients. Collins confessa que amb l'ajuda del xef català ha descobert "històries molt boniques" sobre alguns dels nostres productes i la seva relació amb la terra, però també ha tingut l'oportunitat d'oferir nova informació al mateix Adrià. "He tornat a El Bulli amb fotografies de coses, com per exemple el 'lulo', que en Ferran mai havia vist. Coneixia el fruit, perquè m'havia enviat a Colòmbia a fotografiar-lo, però mai havia vist la planta, i no era el que esperava", explica Collins, que diu que el contrast entre la suavitat de la fruita i les "espines i l'agressivitat de la planta va captivar-los a tots dos".

ENTRE FOGONS. Collins va treballar durant llargues temporades a la cuina d'El Bulli, on va poder fotografiar amb detall els productes seleccionats per Adrià. "He passat molt temps allà, unes sis sessions d'una setmana, amb hores



ABSTRACCIONS. Algunes de les imatges de Collins, tot i ser bodegons compostos amb aliments, s'apropen més a l'art abstracte que al figuratiu

HANNAH COLLINS

i hores a la cuina", explica. El procés va ser molt lent, perquè utilitzava objectius grans per captar el més petit detall dels productes i de la seva transformació quan un cuiner els manipulava.

El que més la va captivar de la cuina d'El Bulli és la seva relació amb la vida mateixa, i com representa la relació entre els humans, el menjar i el seu entorn. "En una cuina hi ha molta mort i sexe, són els dos elements que em van sorprendre completament", confessa Collins.

ART CULINARI? Ferran Adrià és considerat, per molts crítics, com un pioner en aproximar la cuina i

→ **HANNAH COLLINS**
"EL QUE FA QUE FERRAN ADRIÀ ESTIGUI RELACIONAT AMB L'ART ÉS LA PROVOCACIÓ"

l'art. La fotògrafa Hannah Collins evita classificar la feina d'El Bulli com a artística, tot i que sens dubte la considera destacada. "És una tasca tremenda, cada dia dona satisfacció a la gent. En canvi, un artista crea una cosa i es queda allí, o a vegades provoca una experiència, però no tan regularment. En canvi, Adrià necessita fer-ho cada dia. El que fa que estigui relacionat amb l'art és el seu caràcter provocador", assenyala.

"El menjar està iniciant una ruta llarga i interessant, i pot ser que altres artistes vulguin explorar-la", admet Collins, que explica que fins ara hi havia "poques iniciatives" que aproximessin els

dos mons. De fet, les tradicionals 'natures mortes' van deixar de tenir protagonisme en l'art català i espanyol fa segles, i ara poden tenir un nou sentit.

El festí fràgil intenta demostrar una relació entre aquestes dues realitats. Les fotografies que mostra no són només de "natura morta", ni només retraten el món humà, sinó que exploren "totes dues coses alhora", una iniciativa que "ningú havia pensat a fer".

El llibre ja es pot trobar a les llibreries. Les fotografies de Hannah Collins també es podran veure en una exposició a la Fundació Suñol de Barcelona a partir del 8 de juliol i fins al 4 de setembre. ■