

ART

El reportatge que mai s'havia fet d'El Bulli

L'artista Hanna Collins fotografia l'origen i l'evolució dels ingredients de la cuina de Ferran Adrià

La fotògrafa i cineasta Hanna Collins ha viatjat als llocs d'origen dels ingredients que utilitzava Ferran Adrià a El Bulli: del pi al miso. Les 250 fotografies s'exposen a la Fundació Suñol de Barcelona.

LAURA SERRA

BARCELONA. Després de participar a la Documenta de Kassel del 2007, molts artistes van descobrir el cuiner Ferran Adrià i van proposar-li col·laborar en projectes plàstics. "Però jo estava convençut que el que havia de fer era cuinar", diu Adrià. A tots els va rebutjar l'oferta excepte a l'anglesa Hanna Collins. La seva idea era agafar els ingredients de la cuina d'El Bulli com a matèria artística i fotografiar-ne l'evolució: des que surten de la terra fins que es transformen en un dels plats irreconeixibles del millor cuiner del món. "Mira que s'han fet milers de reportatges del restaurant i mai se n'havia fet cap dels proveïdors d'El Bulli, no s'ha donat importància als petits productors perquè les idees d'avantguarda s'han endut el protagonisme", es queixa Adrià. I, en canvi, per al seu equip ha sigut essencial la recerca de productes nous i insòlits, i alhora selectes. "Al Ama-

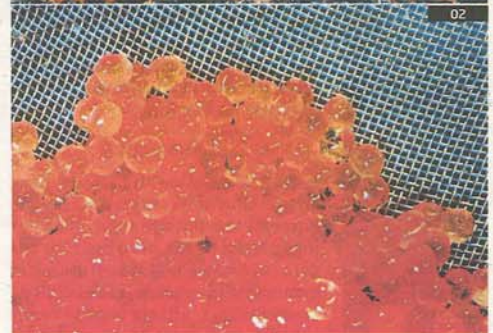
zones hi ha 400 fruites silvestres i en coneixem unes 70. De cítrics n'hi ha 3.000 varietats. Les roses mai s'havien treballat com una verdura, tot i que la carxofa també és una flor. Si fins i tot importem les roses de l'Equador perquè a Espanya no n'hi ha de comestibles amb certificat sanitari", revela Adrià.

Eduard Xatruch -el cap de cuina d'El Bulli i qui ha treballat braç a braç amb Collins- és un dels millors buscadors de productes del món. A base de tastar els ingredients acaba trobant el més adequat per a cada plat. Si són a prop de casa -com la carabassa de Banyoles o els festucs de les Garrigues-, millor. Si no, els busquen fora: importen la mel d'un poble del Trentino, la canya de sucre de l'Equador, l'aigua de Gal·les, el pernil de Guijuelo i les algues d'un expert degustador de Galícia. Amb tots els proveïdors hi tenen una relació pròxima i especial. És la mateixa que hi ha establert Hannah Collins per elaborar la seva obra fotogràfica.

L'artista ha il·lustrat una *road movie* per a trenta ingredients. Ha viatjat a 25 llocs diferents. Al Japó per fotografiar d'on surten el miso, la soja i el wasabi; a Cadis per veure les anemones; a Grècia per buscar botàrica i a Galícia per il·lustrar perce-

bes, cabra de mar i ous de truita de riu. Al cap de Creus hi ha retratat els pins retorçats per la tramuntana i com els seus pinyons es transformen en el farcit d'uns raviolis, els brots verds en aroma i d'acompanyament d'una aigua de pinya de pi. El conjunt són 250 imatges, la majoria de petit format, que s'exposaran fins a l'1 de setembre a la Fundació Suñol de Barcelona i que configuren el projecte titulat *El festí fràgil*, que també té forma de llibre, amb textos de la mateixa autora. El Banc Sabadell va adquirir l'obra i va fer possible així que es dugués a terme.

"Nosaltres hem fet unes 40.000 fotografies dels plats d'El Bulli -calcula Ferran Adrià- però sempre s'han fet fotos als aliments des d'un punt de vista botànic. Aquí la visió és molt diferent: els volums, els colors... Crec que la història de Hannah Collins serà precursora, una referència". El comissari d'exposicions Vicente Todolí destaca que l'obra explora tots els gèneres: paisatges, bodegó, història, documental. L'autora convida a fer una reflexió sobre la "relació poc sensible que tenim amb el menjar". "M'ha costat veure tanta violència", diu pensant en els animals i plantes que han mort davant dels seus ulls. —



01. La garota, fotografiada a Galícia. 02. Els ous de la truita de riu, també gallecs. HANNAH COLLINS

Elsa Punset
Una motxilla
per a l'univers

21 rutes per viure
amb les nostres emocions

Una guia indispensable
per entendre els altres i moure's amb
èxit en l'univers de les emocions



NÚMERO 1
NO-FICCIO

www.portic.cat

Pòrtic Atrium