

Cultura i Espectacles

La fotògrafa Hannah Collins ha rastrejat mig món a la recerca dels ingredients culinaris de Ferran Adrià. Un llibre i una exposició revelen l'origen dels seus plats

Un banquet visual

María Palau
BARCELONA

Ara fa exactament cinc anys, Ferran Adrià era coronat rei de la Documenta de Kassel, l'esdeveniment artístic més important del món i laboratori dels nous paradigmes de la creació artística des d'una dimensió il·limitada. Rei adorat per molts, però també menystingut, per no dir paraules més gruixudes, per un bon nombre de gurus puristes de les arts visuals. Què ha passat des de llavors? Doncs que els artistes no han parat de perseguir el cuiner més famós del planeta. Uns, la majoria, per pur interès personal i amb idees poc consistents; uns altres, per fer-lo còmplice de projectes innovadors des d'una perspectiva híbrida entre els mons de l'art i de la gastronomia. Als uns i als altres Adrià els dona sempre un no per resposta: "Era, sóc i seré cuiner. Jo no sóc artista, ni he anat mai d'artista", etziba.

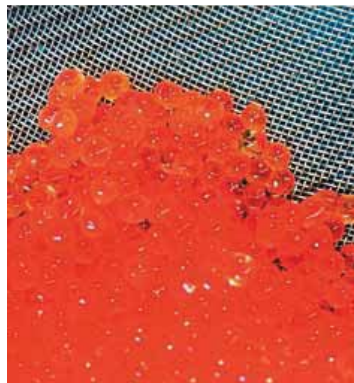
Però hi ha projectes i projectes. I artistes i artistes. A la fotògrafa i cineasta britànica Hannah Collins (Londres, 1956), vinculada des de fa anys amb Barcelona, Adrià no li va poder dir que no. Ni va poder, ni va voler dir-li que no. Per què? "És diferent, fins i tot màgic et diria, i descobreix una faceta poc coneguda d'El Bulli", explica el xef, que, això sí, no ha intervingut per a res en el projecte: "Vaig dir a la Hannah que em semblava genial i que tenia la meua aprovació, però que s'ho fes tot ella sola."

Una faceta desconeguda d'El Bulli? És que custodiava encara alguns secrets? Ni més ni menys que l'origen dels ingredients dels seus reputats plats. D'on



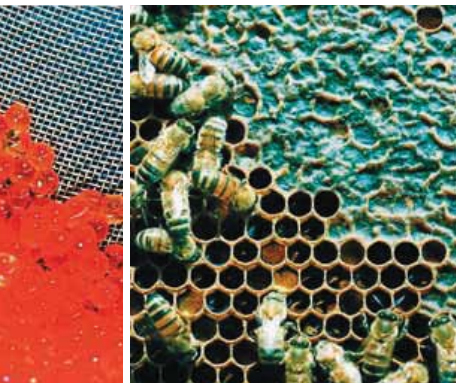
Ferran Adrià i Hannah Collins, en l'exposició de la Fundació Suñol del passeig de Gràcia de Barcelona ■ ANDREU PUIG

provenen les anemones de mar de la cuina d'Adrià? I el kuzu? I la mel? I les roses comestibles? En una aventura intensa i extenuant que l'ha abduïda durant dos anys, Collins ha explorat les essències més pures del restaurant de la cala Montjoi. El seu llarg viatge gastronòmic, sens dubte d'esperit iniciàtic i que va començar a la Boqueria, l'ha dut per mig món, d'Europa a l'Amèrica Llatina i al Japó, per arribar fins als llocs, alguns de remots i deixats de la mà de Déu, on es troben una trentena d'ingredients imprescindibles per a Adrià, la majoria, a més, elaborats amb tècniques i procediments ancestrals per empreses familiars de tota la vida.



Dues fotos de Collins: els ous de truita de riu (de Galícia) i la mel d'abella (d'Itàlia) ■ ARXIU

En contacte amb els pescadors, caçadors, ramaders, agricultors i recol·lectors, Collins ha erigit un projecte fotogràfic de molta humani-



tat que, dit pel mateix xef, "ens explica les històries ocultes dels plats d'El Bulli". I, no cal dir-ho, la manera de treballar la matèria primera

d'un cuiner compromès amb la sostenibilitat del planeta: "Si tinc el millor producte al costat de casa, perfecte. Ara bé, si no el tinc a prop i

he d'anar a l'altra punta de món, cap problema."

El periple de Collins ha culminat ara amb la publicació d'un extens i delicat llibre, en anglès, i amb una exposició que s'ha instal·lat a Barcelona, a la Fundació Suñol, fins al dia 1 de setembre. De títol *El festí fràgil*, invoca una reflexió profunda sobre la fragilitat de la relació entre creixement, subministrament i consum en un moment global.

La mostra a la Suñol fa lluir un conjunt de 250 fotografies —que han estat adquirides, com una sola obra, pel Banc Sabadell—, disposades a les sales d'exposició de manera que el visitant té la sensació d'assistir a un autèntic banquet visual. Un festí per als ulls. ■