

cultura

tendencias

| talentos | diseño | moda | estilos | gastronomía |

Amor y muerte entre fogones

La artista Hannah Collins y el 'chef' Ferran Adrià unen arte y gastronomía

ROBERTA BOSCO, Barcelona

"La comida es sexo y violencia. Lo que se hace en una cocina es muy fuerte. Hay mucha crueldad en la preparación de ciertos platos de carne o marisco, pero también mucha sensualidad en la manipulación de los alimentos". Lo asegura la artista británica Hannah Collins, que acaba de empezar un largo proyecto entre fotografía, ecología y gastronomía, en colaboración con el cocinero Ferran Adrià, a quien corona con tres estrellas la Guía Michelin. "Utilizo la fotografía para conectar los productos y sus orígenes con la transformación a la que los someten los humanos", explica Collins, que abordará también el debate sobre las técnicas de cultivo, los

transgénicos y la moda de los productos exóticos.

La artista está punto de salir hacia Colombia, donde, además de inaugurar una exposición de sus obras audiovisuales, irá en busca del lulo, un fruto andino, que se utiliza en la preparación de zumos y postres.

Luego viajará a Ecuador para fotografiar la cría de azúcar y las rosas comestibles; a Italia para seguir los perros en su búsqueda de las codiciadas trufas y finalmente a Japón para inmortalizar la soja y el ajo autóctono, negro y grande como una manzana. "Quiero que las imágenes transmitan la relación entre la cosa viva y el plato cocinado y recojan todo el proceso, sin olvidar ningún eslabón. Cuando fotografié las anémonas de mar en Gdansk también retraté



La artista Hannah Collins, en su estudio de Barcelona. / CONSEJO BAURISTA

los pescadores, centrándome en el momento exacto en que el hombre quiebra la superficie del agua con su presa", explica Collins, que transcurrió el verano en la Costa Brava, cerca de la central operativa de Adrià, el restaurante elBulli, familiarizándose con su forma de trabajar y su uso atípico de los alimentos. "La cocina de elBulli

tiene algo de monástico, aunque a menudo se convierte en el escenario de una performance", asegura la artista, que para empezar retratará 25 productos clave de las recetas de Adrià, inspirándose en la larga tradición del bodegón español, "desde Sánchez Cotán y Velázquez hasta las vanguardias históricas".

El proyecto, que se plasmará en un libro y una exposición, no es el único que Collins tiene en marcha. En noviembre, aprovechando la inauguración de la muestra *Historia en curso* en la sede del Caixaforum en Madrid, rodará en el Museo del Prado la segunda parte del proyecto dedicado a Dewa, un inmigrante de Camerún con el que trabaja desde hace cuatro años. "Dewa es como un medio que me permite explorar cómo nos relacionamos con nuestra historia y cómo esto se percibe desde la perspectiva de un emigrante".

Lo único que lamenta es que el Ayuntamiento de Barcelona, su patria de adopción, no se decida a poner en marcha el Sitio de los caballos, una escultura pública para el barrio de La Mina, que tiene lugar asignado desde hace ya dos años. "Es una obra minimalista que se realizará con un evento, durante el cual los caballos dejarán las huellas de sus cascos en unos paneles que, una vez secos, constituirán una memoria y una celebración de la cultura gitana. Desgraciadamente, parece que las instituciones sólo tienen presupuesto para los proyectos más mediáticos", se queja la artista.

Bosco, Roberta. "Amor y muerte entre fogones." *El País*, September 2009.