Els ingredients de la cuina de Ferran Adrià, fotografiats per Hannah Collins

Una exposició presenta trenta dels productes bàsics d'El Bulli, retratats en un viatge arreu del món i escollits especialment pel xef



La portada del llibre, que mostra les anèmones que s'usaven a El Bulli.

BARCELONA | EUROPA PRESS/DDG

L'Ivorypress Art + Books Space II de Madrid acollirà a partir de demà l'exposició The Fragile Feast de la fotògrafa Hannah Collins (Londres, 1956) amb una selecció de fotografies dels ingredients clau de la cuina de Ferran Adrià.
Després de mantenir diverses converses amb el xef d'El Bulli sobre la importància de trobar els ingredients precisos de màxima qualitat, l'artista britànica es va embarcar en un viatge per Europa, Amèrica Llatina i Japó per fotografiar 30 d'aquests ingredients que són peces escollides a la cuina del fundador del restaurant rosinc.
Les fotografies revelen el lloc d'origen, el procés de transformació i la preparació en cuina de cadascun dels ingredients, la majoria dels quals són produïts en el si de petites empreses familiars, segons informa IvoryPress.

La fotògrafa ha retratat les anemones gaditanes, el kuzu japonès, la mel d'abelles nòmades cultivada a Itàlia o els pins pirinencs, entre d'altres primeres matèries, per reflectir el procés de producció de 35 plats del reconegut xef català. Aquestes delícies locals entren així a formar part d'un llenguatge culinari molt ampli.
"Sempre que s'analitza un plat, un estil, ens fixem en la composició, en les tècniques, fins i tot en l'encert en la combinació de productes, però poques vegades es pensa que cada producte que un està menjant té una història darrere", explica Adrià en descriure la tasca fotogràfica de Collins i al importància de la matèria primera que s'usa al cuinar.

Els retrats de la rerebotiga
"Això és el que ha fet Hannah, retratar la rebotiga de cadascun d'aquests ingredients, tirar del fil fins a l'origen d'una sèrie de productes emblemàtics, cadascun dels quals implica un territori, unes persones que el treballen des de fa temps, sovint seguint unes tècniques i uns procediments ancestrals", ha destacat el cuiner arran d'aquest ambiciós projecte.
El resultat d'aquest treball d'Hannah Collins són 250 fotografies, una selecció de les quals (concretament, una trentena) podrà veure's a Ivorypress Art + Books Space II de Madrid des de demà i fins el proper 4 de febrer del 2012.
L'edició en castellà del llibre i aquesta exposició tenen el patrocini del Banc Sabadell i ha pogut veure's a la Sala d'exposicions Banco Herrero d'Oviedo el 2011.
Val a dir que també, i al costat de les fotografies, el volum inclou una sèrie de textos que acompanyen a cada ingredient per descriure el treball dels caçadors, ramaders, pagesos i recol·lectors, que els produeixen.
Completen la proposta els mapes de localització de cadascun dels productes.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/cultura/2012/01/10/ingredients-cuina-ferran-adria-fotografiats-hannah-collins/541105.html?utm_source=rss