

ivorypress

PRESS CLIPPING
SELECTION

Hannah Collins: The Fragile Feast

12/01/2012 - 04/02/2012

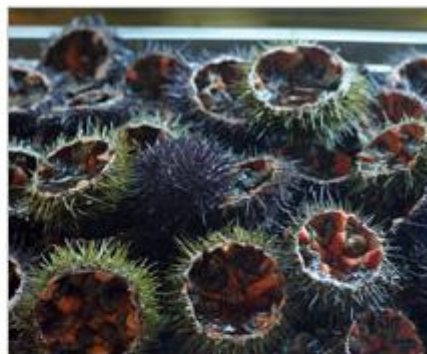
EXPOSICIÓN | Galería gastronómica

Las huellas de Ferran Adrià



El cocinero Ferran Adrià (Hospitalet de Llobregat, 1963) y su más famosa criatura, elBulli, siguen dejando huella en la agenda cultural española. Aunque el considerado mejor restaurante del mundo ya no existe, la **presencia del chef catalán se deja sentir en exposiciones** y otras aventuras literarias y artísticas. Es el caso del último número (Ñ) de la revista Matador, donde se desvelan las relaciones de sus maravillas culinarias con otros campos de la cultura y la sociedad y para demostrar la vinculación de la gastronomía con la música, el cine, el diseño, la arquitectura o la salud. Y de la exposición que la fotógrafa británica Hannah Collins (Londres, 1956) le dedica en la galería Ivorypress.

Son una serie de fotografías en gran formato tomadas durante un largo viaje por el mundo **en busca de los ingredientes primarios**, los mejores, los que sirven para dar los primeros pasos en la ingeniería culinaria de Adrià. Se pueden ver, por ejemplo, unos humildes erizos de mar recién capturados, unas rosas dispuestas para su embarque en un campo de Ecuador, unos limones valencianos sin recolectar aún, el yuzu japonés o la miel de abejas nómadas que se cultiva en Italia. En total, 30 ingredientes que son piezas esenciales en la cocina del protagonista de la muestra.



El resultado del viaje de Hannah Collins son 250 fotografías, que han servido para editar un voluminoso libro que se presentará el martes 24 en la sede de Ivorypress y en el que, **junto a las imágenes, se incluyen diversos textos** que acompañan a cada ingrediente para describir el trabajo de los cazadores, ganaderos, agricultores y recolectores que los producen, así como los mapas de localización de los mismos. "Cuando se analiza un plato, muy pocas veces se piensa en que cada producto que uno está comiendo posee una historia detrás", explica Ferran Adrià al describir la labor de Hannah Collins.

«The fragile feast», de Hannah Collins | Ivorypress gallery (comandante Zorita, 46) | web www.ivorypress.com | Hasta el 4 de febrero



HANNAH COLLINS

Un viaje fotográfico en pos del origen de la cocina de El Bulli

23 ENE 2012

A. Castillejo. La británica Hannah Collins presenta 250 imágenes que retratan la trastienda de 30 ingredientes seleccionados por Ferran Adrià.

"La esencia de mi obra, como la de Ferran Adrià, es la de una relación poética con el mundo. Él a través de la alta cocina y yo a través de mi cámara", explica la fotógrafa británica Hannah Collins (Londres, 1956), que hasta el próximo 4 de febrero presenta en la madrileña sala Ivorypress Art+Books Space II la exposición **El festín frágil. Rutas a Ferran Adrià**, patrocinada por el Banco Sabadell.

Apunta Collins que la muestra "es un diálogo visual entre la alta cocina y el arte que se gestó durante una conversación con Adrià". El restaurador catalán le dio entonces a la artista londinense una lista de treinta ingredientes que él utiliza en su cocina, algunos tan familiares como el jamón y otros tan exóticos como el kuzu. A partir de ahí, la fotógrafa recorrió durante casi un año Europa, Iberoamérica y África "en busca de los ingredientes".

El resultado del trabajo de Collins son **250 fotografías**, que revelan el lugar de origen, el proceso de transformación y la preparación en cocina de cada uno de los ingredientes, la mayor parte de los cuales son producidos en el seno de pequeñas empresas familiares.

"**El que más complicado me resultó fotografiar fue el jamón.** Llegué a un almacén en el que había 36.000 jamones y no pude evitar pensar en la cantidad de animales que habían sido necesarios para conseguir aquello", recuerda la británica, para quien tal vez el ingrediente más exótico que ha fotografiado en esta colección sea el fruto del lulo colombiano. "La gente conoce Colombia por el café y la violencia, **pero no por el lulo, un fruto maravilloso** que he tenido que buscar en comunidades profundamente rurales y que nace de una planta muy espinosa y agresiva que ni el propio Ferran conocía. Se sorprendió muchísimo al verla", explica.

"Cada ingrediente me sugería un universo diferente que mezcla historias y culturas del mundo. Recuerdo que al llegar a Cádiz, en San Fernando, fotografié anémonas en un bar donde muy posiblemente las comiese **Camarón de la Isla** y me resultó inevitable unir en mi trabajo, la comida, el flamenco, Andalucía y su forma de entender la vida", declara la artista, que ha reunido en una misma muestra el obulato de Japón, la miel de abejas nómadas cultivada en Italia o los pinos pirenaicos.

Ese era precisamente el espíritu que **Adrià** esperaba encontrar en Collins. "Siempre que se analiza un plato, un estilo, nos fijamos en la composición, en las técnicas, incluso en el acierto en la combinación de productos, pero pocas veces se piensa en que cada producto que uno está comiendo posee una historia", explica el chef, para quien "esto es lo que ha hecho **Hannah**".

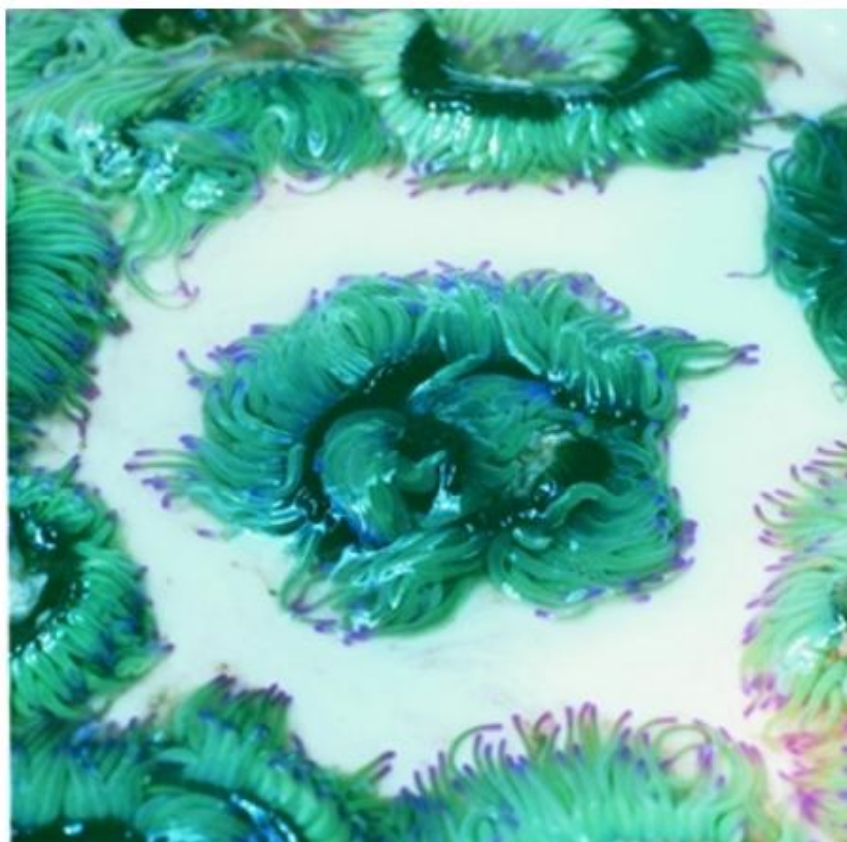


"The fragile feast" de Hannah Collins en Ivorypress Art

16 Ene. 2012 Sara Torres Sifón

Desde el 12 de enero hasta el 4 de febrero de 2012. Ivorypress Art + Books Space II, Madrid

El pasado jueves se inauguró la exposición **The fragile feast** de la fotógrafa Hannah Collins en Ivorypress Art + Books Space II. En la muestra encontrareis una selección de las 250 fotografías que conforman el libro del mismo título, que la artista realizó en colaboración con Ferrán Adrià.



Tras mantener varias conversaciones con Ferrán Adrià sobre la importancia de encontrar los ingredientes precisos de máxima calidad, la artista se embarcó en un viaje por Europa, América latina y Japón para fotografiar treinta de esos ingredientes que son piezas escogidas en la cocina del fundador de El Bulli.

Las fotografías revelan el lugar de origen, el proceso de transformación y la preparación en cocina de cada uno de los ingredientes, la mayor parte de los cuales son producidos en el seno de pequeñas empresas familiares. La fotógrafa ha retratado anemonas gaditanas, el kuzu japonés, la miel de abejas nómadas cultivada en Italia o los pinos pirenaicos, para reflejar el proceso de producción de 35 platos del reconocido chef catalán.

Según palabras del propio Ferrán Adrià: *"Siempre que se analiza un plato, un estilo, nos fijamos en la composición, en las técnicas, incluso en el acierto en la combinación de productos, pero pocas veces se piensa en que cada producto que uno está comiendo posee una historia detrás (...) Y esto es lo que ha hecho Hannah, retratar la trastienda de cada uno de estos ingredientes, tirar del hilo hasta el origen de una serie de productos emblemáticos, cada uno de los cuales implica un territorio, unas personas que lo trabajan desde hace tiempo, a menudo siguiendo unas técnicas y unos procedimientos ancestrales"*

Anémonas gaditanas y kuzu japonés, en una exposición

El centro Art+Books Space II de Madrid acoge la muestra fotográfica de Hannah Collins, un viaje gastronómico inspirado en Adrià

Ocio | 13/01/2012 - 12:18h

MÁS INFORMACIÓN

- [Los fantasmas de Joan Ponç](#)

Es una galería, una librería y un centro de exposiciones y, a la vez, no es ninguna de estas tres cosas. Cuando uno visita una muestra el orden lógico dicta ver primero la obra, consultar el catálogo y, finalmente, decidir si nos ha seducido el contenido como para llevárnoslo a casa. Aquí es al contrario.

La galería [Ivorypress Art + Books Space II](#) es tan personal como su creadora. Elena Ochoa Foster, la psicóloga más famosa de España gracias a su programa televisivo *Hablemos de sexo*, también esposa de Norman Foster, decidió hace ahora dos años dar a los libros de artistas, que tanto le apasionaban y que ya editaba con su editorial, *IvoryPress*, un espacio fuera del circuito tradicional cultural, en una antigua imprenta de 800 metros anexa a un garaje en la madrileña calle Comandante Zorita, 48. Su marido firmó la arquitectura del local, que cuenta con una rampa de entrada que es ya de por sí una obra de arte, y así el barrio de Tetúan pasó a tener un núcleo de interés cultural que se ha fraguado poco a poco.

La apuesta fue una nueva vuelca de tuerca, un espacio sin referentes, en el que la ya entonces editora de *CPhoto*, una de la publicaciones de referencia en el mundo de la fotografía, pudo crear, como si de un laboratorio se tratase, el primer libro de artista, con uno de los últimos proyectos que realizó antes de morir Eduardo Chillida en 2002. La propia Ochoa ha explicado en varias ocasiones que el resultado es un libro tan valioso como una obra de arte. Un libro contagiado de arte para observar el proceso creativo del artista, para admirarlo, inspirarse, ver la intención del creador para con su criatura.

La idea había nacido, en 1996, en forma de editorial especializada en libros de artista y ahora es referente internacional de reconocida reputación, llegando a ser agente activo en la vida cultural madrileña colaborando en labores de mecenazgo, centradas en la educación y en la Formación de futuros artistas.

La debilidad de Ochoa son los catálogos desclasificados, los libros fuera de circulación de fotografía, arquitectura, diseño y arte contemporáneo. En este local han expuesto por primera vez en España el checo Miroslav Tichy o el chino Ai Weiwei.

El éxito del espacio fue tal que el pasado septiembre se inauguró una nueva área añeja, el *Art+Books Space II*, dedicada a mostrar obra en papel, fotografía y ediciones especiales, con exposiciones de carácter más intimista. La primera muestra inaugural fue *Warhol & Dance, New York in the 50's*, del creador del pop art.

Es en este mismo espacio es donde encontramos desde este 12 de enero y hasta el próximo día 4 la última exposición de la fotógrafa y realizadora [Hannah Collins](#) (Londres, 1956) *The Fragile Feast*. Varias conversaciones con [Ferrán Adrià](#) en torno a la importancia cabal que tiene en cocina encontrar los ingredientes precisos, de máxima calidad, para elaborar los platos, dieron como resultado un viaje fotográfico a Europa, América Latina y Japón para captar en imagen la esencia de treinta de esos preciados ingredientes. Un viaje culinario capaz de revelar el lugar de origen, el proceso de transformación y la preparación en cocina de cada uno de los ingredientes, la mayor parte de los cuales son producidos en el seno de pequeñas empresas familiares.

Anémonas gaditanas, el kuzu japonés, la miel de abejas nómadas cultivada en Italia o los pinos pirenaicos, son materias primas, delicias locales, piezas escogidas en la cocina del fundador de El Bulli. El trabajo de Collins ha sido objeto de un libro editado por Hatje Cantz, que se presentará el 24 de enero en Ivorypress junto con la artista y en compañía del célebre cocinero

A caballo entre Barcelona y Londres, Collins ha realizado numerosas exposiciones internacionales y su trabajo puede verse en varias colecciones públicas y privadas incluyendo la Tate Modern, el Centro Georges Pompidou, el MACBA, el Reina Sofia, el Dallas Museum of Art, el Luxembourg Museum y la galería neoyorkina Gering Et Lopez.

Nominada el Premio Turner en 1993 y galardonada con el European Photography Award (1991) y el Olympus Award (2004), su trabajo más reciente (noviembre de 2010), fue una exhibición en La Galería Javier López - Mário Sequeira, Madrid.



Hannah Collins captura en imágenes la esencia de las recetas de Ferran Adriá

Madrid, 11 ene (EFE).- Anémonas de Cádiz, miel italiana de abejas nómadas, soja y kuzu japonés o rosas de Ecuador protagonizan las fotografías de "The Fragile Feast" (el festín frágil), un trabajo con el que la artista Hannah Collins ha querido capturar la esencia de 30 ingredientes que han inspirado los platos de Ferrán Adriá.

Una selección de las 250 imágenes tomadas por Collins en su viaje por Europa, Latinoamérica y Japón para plasmar los alimentos sugeridos por el chef de El Bulli puede verse desde mañana en la galería Ivorypress Art + Books Space II de Madrid, y han sido recopiladas en el libro "The Fragile Feast", publicado por Hatje Cantz.

"Un día durante una conversación con Ferrán hablamos de los orígenes de las cosas. Mi idea era llevar a cabo este proyecto con lugares de España, pero él dijo que mejor de todo el mundo, y me dio los 30 ingredientes. Ahí empezó todo", ha explicado a Efe la fotógrafa.

La relación de Collins con El Bulli, es anterior, ya que desde hace años una fotografía suya (una mano que sostiene unos huevos) cuelga en la cocina del mítico restaurante, hoy cerrado y convertido en fundación.

"Cada palabra tiene un mundo dentro. La historia de la caña de azúcar es increíble, casi todas las anémonas que se comen vienen de Cádiz, los pistachos llevaban mil años fuera de España y han vuelto...", relata la fotógrafa.

Aunque los mejores recuerdos los protagoniza la cocina de Adriá, donde Collins se las vio y deseó para capturar con su objetivo algunos de los ingredientes desde distancias mínimas.

"Había que buscar un lenguaje que representara la relación entre la cocina y el mundo, y la fotografía ha sido el vehículo perfecto para hacerlo", apunta.

En el recuerdo quedan también las enormes rosas que fotografió junto al volcán de Cotopaxi en Ecuador, de donde proceden las rosas que emplea Adriá en sus platos y cuyo gran tamaño se debe a que crecen en rica tierra volcánica y zonas muy altas, por lo que reciben más sol.

La fase japonesa del periplo ha quedado asimismo grabada en la retina de la fotógrafa, conmovida por una familia que lleva tres siglos elaborando kuzu ininterrumpidamente, "muestra de una cultura continua y auténtica".

Porque "The fragile feast" no es sólo la historia de unos ingredientes, sino de las personas que están detrás, "de cómo utilizamos los recursos que tenemos", indica.

"No es una historia moral pero tampoco es amoral, es una investigación muy física del mundo, muy visual, pero que nos lleva a pensar", añade Collins, para quien el proyecto "es un libro de arte, porque contiene mis fotografías, pero también de cocina porque tiene 12 recetas, y también de viajes porque eso es lo que relata". EFE lcl/ea

'THE FRAGILE FEAST': ADRIÀ RULES

TRANSLATE



La fotógrafa británica Hannah Collins expone en la Ivorypress Gallery, las fotografías de su libro 'The Fragile Feast'. Su particular viaje por los ingredientes del recetario de Ferran Adrià.

Si pensabas comenzar con tu dieta post navidades, te recomendamos la dejes para otro momento. A partir del próximo **12 de enero de 2012**, la editorial **Ivorypress Art + Books Space II** (propiedad de Lady Elena Ochoa Foster), acogerá la exposición de **Hannah Collins** (London, 1956), *'The Fragile Feast'*. El proyecto, que ha contado con el patrocinio de la **Fundación Banco de Sabadell**, cuenta también con la inestimable ayuda del restaurador **Ferran Adrià**, que en su 'retiro profesional' ha colaborado con la británica, en una aventura, cámara en mano, por la gastronomía *'made in Adrià'*.

'The Fragile Feast', del 12 de enero al 4 de febrero.

C/ Comandante Zorita 48

Telf.: 91 449 09 61



The Memoria y entorno son las claves para apreciar las creaciones de este chef y Collins no ha hecho otra cosa que celebrar los sabores patrios más internacionales, descubriendo la trastienda de cada uno de los ingredientes que han pasado por las manos de este dios de la cocina experimental y creativa.

Telf.: 91 449 09 61



Anémonas gaditanas, kuzu japonés, miel de abejas nómadas o ricos limones, son sólo una pequeña muestra de los ingredientes que ha utilizado Collins para su especial receta y para la que ha tenido que viajar desde Europa a Japón pasando por América Latina. 250 fotografías que irán acompañadas por textos que homenajean la labor de cazadores, ganaderos y demás profesiones al servicio de las 3 estrellas Michelin del que fuera su buque insignia, El Bulli, y que ahora sirve su plato principal hasta el 4 de febrero. ¡Buen provecho!

Ivorypress Gallery

'The Fragile Feast', del 12 de enero al 4 de febrero.

C/ Comandante Zorita 48

Telf.: 91 449 09 61

EXPOSICIÓN EN MADRID

Los ingredientes clave de la cocina de Ferran Adrià, fotografiados por Hannah Collins

Barcelona | 09/01/2012 - 18:02h

El Ivorypress Art + Books Space II de Madrid acogerá desde el 12 de enero la exposición 'The Fragile Feast' de la fotógrafa Hannah Collins (Londres, 1956) con una selección de fotografías de los ingredientes clave de la cocina de Ferran Adrià.

Tras mantener varias conversaciones con Adrià sobre la importancia de encontrar los ingredientes precisos de máxima calidad, la artista británica se embarcó en un viaje por Europa, América Latina y Japón para fotografiar 30 de esos ingredientes que son piezas escogidas en la cocina de el fundador de El Bulli.

Las fotografías revelan el lugar de origen, el proceso de transformación y la preparación en cocina de cada uno de los ingredientes, la mayor parte de los cuales son producidos en el seno de pequeñas empresas familiares, según informa IvoryPress.

La fotógrafa ha retratado las anémonas gaditanas, el kuzu japonés, la miel de abejas nómadas cultivada en Italia o los pinos pirenaicos, entre otras materias primas, para reflejar el proceso de producción de 35 platos del reconocido chef catalán. Estas delicias locales entran así a formar parte de un lenguaje culinario muy amplio.

"Siempre que se analiza un plato, un estilo, nos fijamos en la composición, en las técnicas, incluso en el acierto en la combinación de productos, pero pocas veces se piensa en que cada producto que uno está comiendo posee una historia detrás", explica Adrià al describir la labor fotográfica de Collins.

RETRATAR LA TRASTIENDA

"Y esto es lo que ha hecho Hannah, retratar la trastienda de cada uno de estos ingredientes, tirar del hilo hasta el origen de una serie de productos emblemáticos, cada uno de los cuales implica un territorio, unas personas que lo trabajan desde hace tiempo, a menudo siguiendo unas técnicas y unos procedimientos ancestrales", destaca el cocinero.

El resultado de este trabajo de Hannah Collins son 250 fotografías, una selección de las cuales podrá verse en Ivorypress Art + Books Space II hasta el 4 de febrero de 2012.

La edición en castellano del libro y esta exposición cuentan con el patrocinio del Banc Sabadell y ha podido verse en la Sala de exposiciones Banco Herrero de Oviedo en 2011.

Junto a las fotografías, el volumen incluye una serie de textos que acompañan a cada ingrediente para describir el trabajo de los cazadores, ganaderos, agricultores y recolectores, que los producen, así como los mapas de localización.

EN LA MUESTRA 'THE FRAGILE FEAST'

El objetivo de Hannah Collins atrapa los ingredientes clave de Ferrán Adriá

MADRID, 9 Ene. (EUROPA PRESS)

A partir del 12 de enero de 2012, Ivorypress Art + Books Space II acogerá la exposición *The Fragile Feast* de la fotógrafa Hannah Collins (Londres, 1956). Tras mantener varias conversaciones con Ferran Adriá sobre la importancia de encontrar los ingredientes precisos de máxima calidad, la artista británica se embarca en un viaje por Europa, América Latina y Japón para fotografiar treinta de esos ingredientes que son piezas escogidas en la cocina de el fundador de elBulli.



Foto: IVORY PRESS

Las fotografías revelan el lugar de origen, el proceso de transformación y la preparación en cocina de cada uno de los ingredientes, la mayor parte de los cuales son producidos en el seno de pequeñas empresas familiares, según informa IvoryPress.

La fotógrafa ha retratado las anémonas gaditanas, el kuzu japonés, la miel de abejas nómadas cultivada en Italia o los pinos pirenaicos, entre otras materias primas, para reflejar el proceso de producción de 35 platos del reconocido chef catalán. Estas delicias locales entran así a formar parte de un lenguaje culinario muy amplio.

"Siempre que se analiza un plato, un estilo, nos fijamos en la composición, en las técnicas, incluso en el acierto en la combinación de productos, pero pocas veces se piensa en que cada producto que uno está comiendo posee una historia detrás", explica Ferrán Adriá al describir la labor fotográfica de Collins.

RETRATAR LA TRASTIENDA

"Y esto es lo que ha hecho Hannah, retratar la trastienda de cada uno de estos ingredientes, tirar del hilo hasta el origen de una serie de productos emblemáticos, cada uno de los cuales implica un territorio, unas personas que lo trabajan desde hace tiempo, a menudo siguiendo unas técnicas y unos procedimientos ancestrales", destaca el cocinero.

El resultado de este trabajo de Hannah Collins son 250 fotografías, una selección de las cuales podrá verse en Ivorypress Art + Books Space II hasta el 4 de febrero de 2012.

La edición en castellano del libro y esta exposición cuentan con el patrocinio del Banco Sabadell y ha podido verse en la Sala de exposiciones Banco Herrero de Oviedo en 2011. Junto a las fotografías, el volumen incluye una serie de textos que acompañan a cada ingrediente para describir el trabajo de los cazadores, ganaderos, agricultores y recolectores, que los producen, así como sus mapas de localización.

REPORTAJE: GASTRONOMÍA

Viaje a la esencia del festín

■ La fotógrafa Hannah Collins retrata por el mundo ingredientes de elBulli

ROSA RIVAS | Madrid | 8 ENE 2012 - 20:19 CET

Archivado en: Hannah Collins Ferran Adrià Latinoamérica Recetas cocina Gujuelo Ecuador
Fotógrafos Gastronomía Fotografía Barcelona Japón Madrid Europa Galicia Exposiciones Arte

Recomendar

0

Twitter

6

Enviar

Compartir

Enviar

Imprimir

El deslumbramiento por el vivaz escaparate alimentario del mercado barcelonés de La Boquería y la las aventuras en pos de ingredientes-joya de Marco Polo han inspirado el viaje gastronómico de la fotógrafa y cineasta Hannah Collins (Londres, 1956), concentrado en las más de 300 páginas y 200 imágenes del libro *Fragile Feast* (editado en inglés por Hatje Cantz). Pero detrás de esta exploración por distintas regiones del mundo para buscar la esencia de un delicado festín está la pasión por la creatividad del genio de elBulli, Ferran Adrià. Porque los alimentos cuyo origen y producción ha buscado Collins (www.hannahcollins.net) durante dos años son base de platos vanguardistas que ella conoció en el famoso restaurante de Cala Mont-joi (Roses, Girona).



Con distintas texturas de miso, tofu y pasta de soja, Ferran Adrià elaboró en elBulli un complejo tiramisú. La fotógrafa Hanna Collins viajó hasta Japón para, en los campos y mercados de Kanazawa, Osaka y Tokio, encontrar el origen y paisaje de los ingredientes y conocer las historias vitales de sus productores. / HANNA COLLINS

El trabajo de Collins excede la foto. Hay antropología, sociología y psicología en el enfoque de la cámara y en el relato de lo que ve y retrata. Sus imágenes reflejan paisajes, el lugar donde el alimento se cultiva y, finalmente, cómo "la alquimia del cocinero juega con los ingredientes". Investiga además la vida de las personas. Para Adrià, Collins "tira del hilo de ingredientes emblemáticos para llegar a la trastienda, al territorio, a la historia detrás del plato".

"*The fragile feast* se refiere a la forma en que usamos el mundo y lo que tenemos que hacer para mantener la posibilidad de disfrutar que ofrece: la conciencia de sostenibilidad", explica Hanna Collins. "Se trata también de la naturaleza frágil de las culturas y de cómo se mantienen a través de los alimentos. La *bottarga*, por ejemplo, se ha utilizado desde los antiguos egipcios, o el *kuzu* se ha hecho por la misma familia japonesa desde el siglo

XVI".

Europa, Latinoamérica y Japón han sido los territorios guardados en la memoria fotográfica de esta viajera culinaria para cazar la naturaleza de 30 ingredientes. Los frutos del mar de Galicia (algas, percebes, centollos, erizos...); el jamón de Guijuelo (Salamanca); la miel de Trentino, los cítricos de Prades (Perpiñán); las anémonas de Cádiz; el agua de Gales; las rosas comestibles y la caña de azúcar de Ecuador; los lulos de Colombia; *bottarga* de Grecia; miso, soja, *kuzu*, *obulato* y *wasabi* de Japón; hongos, flores, calabaza, piñones y leche de oveja de Cataluña...

La paralización intelectual en España es notable y es por la política"

"La forma en que consumimos es un aspecto de nuestra cultura. Me interesa la conexión con el mundo que habitamos en todos sus aspectos. Ferran Adrià es muy avanzado culturalmente por lo que entiende la forma en que nos relacionamos con la tierra. Ese es nuestro punto de conexión. Ambos pensamos de una manera abstracta", cuenta Collins, cuyo libro fue objeto de una exposición en Oviedo y ahora, del 12 de enero al 4 de febrero, ocupará el espacio madrileño de Ivorypress Art+Books.

Entre los muchos momentos de festín visual en su periplo, la fotógrafa recuerda "la increíble altura de la caña de azúcar y de las rosas en Ecuador, el colorido mar de algas cuando baja la marea en Galicia" o la visita a Udashi, donde se produce *kuzu* (almidón espesante de propiedades medicinales): "La ciudad donde el cultivador tiene su tienda está en una ruta de santuarios Shinto y la historia está incrustada en cada piedra y cada planta de la huerta".

Aunque esta experiencia "ha sido tremenda", no está en el próximo menú de Collins la colaboración con otro cocinero, aunque sueña con profundizar más en los alimentos de China y Japón. Mientras, buceará en la mente de un *yogi* que entrena a actores de cine para mostrarlo en un documental a los telespectadores británicos.



Rosas de cultivo ecológico en Ecuador terminaron en un delicada plato preparado por el equipo de elBulli. En Latacunga crecen, con tallos muy altos mirando al sol, las consideradas mejores rosas del mundo. Las comestibles roseadas de Roberto Nevada, al borde de los Andes, también forman parte de *Fragile Feast* / HANNA COLLINS