

COMIDA PARA PENSAR,PENSAR SOBRE EL COMER

Richard Hamilton, Vicente Todolí

Actar, Barcelona

344 pp.

36 €

Trad. de Ángela Blum

Una mirada equivocada

Pilar Bueno

1 febrero, 2010

Ferran Adrià (en adelante, FA) ha afirmado siempre que la cocina es cocina y que, por lo tanto, tiene sus propias reglas, su propia historia y propicia su propio lenguaje (p. 78). Por ello, su participación en

la documenta 12, celebrada en Kassel en el verano de 2007, constituyó todo un acontecimiento, pues era la primera vez que un cocinero participaba en esta muestra del arte contemporáneo. Como algunos lectores sabrán, la participación se llevó a cabo convirtiendo al famoso restaurante El Bulli (en adelante, elBulli) en un pabellón más de la documenta 12 e invitando cada noche a cenar a dos visitantes de la muestra. Describir esa experiencia es lo que pretende el libro editado por Richard Hamilton (RH) –uno de los precursores del pop art– y Vicente Todolí (VT), el actual director de la Tate Modern. El contenido es heterogéneo, pues abarca secciones muy diversas unidas por el propósito de explicar la cocina que FA, considerado actualmente como el mejor cocinero del mundo, ofrece en su restaurante elBulli, situado en una apartada cala cercana a la bahía de Rosas y no lejos del cabo de Creus.

El primer apartado comienza con la reproducción fotográfica de los casi mil quinientos platos creados en el restaurante entre 1987 y 2007, que permiten seguir la evolución creadora de FA. A continuación el lector se enfrenta a una larga introducción escrita por RH, un prolífico y versátil artista británico que, además de ser un visitante asiduo del restaurante, lo mismo ilustra *Ulysses* de Joyce que se especializa en la obra de Marcel Duchamp, intenta representar gr