



Unànime. Cocina y Fotografía.

Bernd Knölller y Xavier Mollà.

Textos de Emilio Garrido.

Año 2018 Lugar: València-Ontinyent

Edición: Deia Books Páginas: 372 (155 fotografías).

ISBN-978-84-94520242

Educar estéticamente desde la cocina

Se trata, ciertamente, de un volumen de bibliófilo. Los responsables han mantenido, en todo momento, un esmerado cuidado en el diseño y la maquetación del libro, así como en la selección de sus numerosas y diversificadas imágenes y también, claro está, en la minuciosa redacción de los diferentes textos incorporados. Su tarea formalmente educativa destaca en cada página. Estamos ante un libro dedicado al estricto diálogo creativo, consolidado ejemplarmente en los complementarios dominios de la cocina y de la fotografía, de la mano de dos destacados especialistas: el chef de alta cocina de autor, de origen alemán, asentado en Valencia, Bernd H. Knölller (Selva Negra, 1962) y el fotógrafo Xavier Mollà Revert (Ontinyent, 1962).

Fruto y sedimento de años de experiencias, de incansable dedicación, de conocimiento acumulado y de pasión ejercitada en sus respectivas profesiones, la publicación, que ahora comentamos, sorprende y seduce, interesa y atrae, por el escueto y simple hecho de hojear sus páginas, con obligada ritualidad y sosegada parsimonia, prendida de justa admiración. Tras el proyecto de su primer libro (2012), editado también en común *—Ànima Mediterrània—*, ampliamente galardonado y reconocido internacionalmente, sobre todo en el ámbito de sus especialidades, vuelven ahora a asumir, de nuevo, los riesgos editoriales, a través de esta consolidada aventura actual.

En realidad, *Unànime* es mucho más que un escueto libro de cocina o que un habitual *book* fotográfico, toda vez que el calculado entrecruzamiento intencional, de las palabras con las imágenes, de las experiencias con las ideas, se halla minuciosamente injertado de puntuales recursos expresivos, de contrastes y armonizaciones, de detalles y efectos imaginarios, es decir, estratégicamente implicados y que se desprenden, generosamente, de las estudiadas imágenes, de cara a las experiencias estéticas subsiguientes. La estructura constructiva del libro comienza con la explícita atención prestada a un grupo especial de visitantes sobrevenidos, que conviven y dialogan, en momentos dispares, en torno a la mesa compartida, del Restaurante valenciano Riff, como comensales locuaces, amigos implicados, sujetos de experiencias y ágiles comunicadores, que aseguran una participación tan espontánea como directa e inmediata, gracias al persistente enlace de la acción

periodística, aportada por Emilio Garrido, siempre copresente, eso sí, junto a Bernd Knöllner & Xavier Mollà, como excepcionales anfitriones. Seis entrevistas, pues, que –a manera de oportuna introducción-- penetran en la escenografía planteada, con el fin de dar la bienvenida al lector, de la mano hábil, *mutatis mutandis*, de tales personajes, capaces de intercalar conversaciones entre los platos servidos y las degustaciones escalonadas, *ad hoc*, entre las observaciones, los recuerdos y las sugerencias más plurales. *Nihil humanum a me alienum puto*. Los entrevistados son Román de la Calle, profesor y crítico de arte / Rosana Pastor, actriz y diputada / María del Mar Bonet, cantante y compositora / Josep Lluís Pérez, enólogo / Isabel-Clara Simó, escritora.

Si la experiencia de cada preparación culinaria es una historia e implica una específica presentación, en su emplato --como barandilla directa y obligada de sus posteriores degustaciones y experiencias correlativas--, también la relevancia de la imagen, que las unifica perceptivamente, exige, en efecto, el máximo cuidado, al propiciar el extenso apartado de contrastes, detalles y equilibrios, que los alimentos elaborados ofrecen y consolidan, en su armonía y fortaleza visual. Sin duda, nos movemos en lo que cabría denominar, sin dudar, el sugerente y determinante ámbito de la *Gastroestética*, como espacio educativo.

Entre la necesidad y el disfrute, entre la naturaleza y la cultura, quizás también entre el hambre desgarrada y el apetito sugerente, entre la aventura indagadora y el trabajo realizador, cabe reconocer que el dominio del quehacer gastronómico, profundamente humano --siempre, en su desarrollo y expansión histórica-- se ha transformado, a día de hoy, en un ámbito plenamente interdisciplinar, en una abierta y transformadora posibilidad de retos apasionados y de logros y metas efectivos. Este excepcional volumen, instalado claramente entre la cocina y la fotografía, es el mejor ejemplo de lo apuntado, como también lo son sus coimplicados, generosos y entregados autores. Se trata de una nueva cota editorial alcanzada, con plenitud de miras, en sus respectivas trayectorias, clara y prometedoramente enlazadas. La búsqueda de la calidad, en un contexto sostenible y en un horizonte abierto a la creatividad --entendida justamente como innovación valiosa-- conforma, por cierto, la mejor escenografía profesional, donde las loables aspiraciones de estos apabullantes diálogos, entre cocina y fotografía, se han materializado, decididamente, en esta magnífica y loable edición, que rezuma posibilidades pedagógicas..

Como bien nos apuntaba, sugerentemente, ya, hace siglos, el propio Publio Virgilio (*Buc.* 2, 65) --*Trahit sua quemque voluptas*-- es un hecho que “a cada cual le arrastra su pasión”... Y ahora conocemos plenamente, aún más, las preferencias de Bernad Knöllner y Xavier Mollà.

Romà de la Calle. Universitat de València