

IMÁGENES DE LOS FOTÓGRAFOS DE LA COCINA ACTUAL EN ESPAÑA



Fotografía gastronómica

Del bodegón
al porn food

Comisaria: Yanet Acosta
Dirección de arte: María Creo
Coordinación editorial:
Yanet Acosta
Dirección técnica: Désirée Martín
Realización de vídeo-proyección:
Javier Díaz González

Comunicación: Vanesa Bocanegra

Editora: Sociedad Latina
de Comunicación
Imprime: Drago

Casa de los Capitanes.
La Laguna (Tenerife).
Del 14 al 20 de marzo de 2011.

Organiza: Festival CineEsCena

Agradecimientos:
A los artistas, editoriales y
profesionales de la comunicación
que han colaborado altruistamente
en esta muestra para divulgar
la fotografía gastronómica actual
en España.

ISBN: 978-84-938428-6-4

Fotografía gastronómica Del bodegón al porn food

Imágenes de los fotógrafos de la cocina actual en España

Artistas: Francesc Guillamet, Javier Peñas, Félix Soriano,
Álvaro Fernández Prieto, Matías Pérez Llera, Guillermo
Navarro, Luis María de Pazos, Roger Méndez, Sacha
Hormaechea, Roberto Gómez, Paco Roncero, Mikel
Alonso, Jacobo Gavira, Yayo Galiana.

nueva cocina: fotografía nueva

Yanet Acosta

La fotografía gastronómica ha experimentado una revolución al mismo nivel que lo ha hecho la cocina. En opinión de cocineros como Ferran Adrià, la cocina de vanguardia no habría llegado a ser lo que es sin la fotografía gastronómica actual.

El fotógrafo Francesc Guillamet ha sido el encargado de traducir en imágenes fijas la complejidad de la cocina de elBulli, mientras que fotógrafos como Javier Peñas han documentado el paso de los mejores cocineros del mundo por el Congreso Madrid Fusión. Además, junto con otros profesionales de la fotografía como Félix Soriano, Álvaro Fernández Prieto, Matías Pérez Llera, Guillermo Navarro, Roberto Gómez y Luis María de Pazos se han convertido en los responsables de transmitir a través de los medios de comunicación y de los libros la imagen de la nueva cocina.

En este proceso, cocineros como Sacha Hormaechea y Paco Roncero han puesto su particular punto de vista como fotógrafos y jefes de cocina en los trabajos que han desarrollado para medios de comunicación y editoriales gastronómicas.

En este trabajo en el que la cercanía al cocinero es crucial, Mikel Alonso ha creado escuela inmortalizando las elaboraciones de chefs como Arzak con su mirada sobria, amable y sensual. El fotógrafo Yayo Galiana ha retratado la cocina de Pedro Subijana de cerca, pero con la distancia, en ocasiones, de la ironía, para buscar en el plato una nueva expresividad a tono con la intención del chef. Otros profesionales de la imagen como Roger Méndez han liderado la modernización de la imagen de cocinas tradicionales como la canaria, acercándose con un enfoque de reverencia y sugestión al ingrediente.

El sentimiento de llevar la fotografía gastronómica hacia un nuevo camino artístico ha unido a algunos de estos profesionales a movimientos asociativos, como el grupo Lente-jas, constituido con el objetivo “dar el salto del mundo editorial al de las galerías de arte”. Sus componentes - Álvaro Fernández Prieto, Matías Pérez Llera, Guillermo Navarro, Roberto Gómez y Luis María de Pazos- van más allá del trabajo diario para buscar saciar la creatividad del artista.

La evolución de la fotografía gastronómica ha venido además acompañada del diseño, que ha dado una vuelta con artistas en los talleres editoriales como Jacobo Gavira en Cocina Futuro o ilustradores como Máximo Ribas de Sobremesa. En la evolución de la fotografía gastronómica, el papel de otras

frás

publicaciones como *Gourmets*, *Vino+Gastronomía*, *Mi Vino*, *Restauradores* y *Apicius* han sido decisivas, ya que desde sus páginas han transmitido una nueva estética y arte culinario. La prensa diaria no ha sido ajena a esta evolución y en sus páginas a medida que se ha ido asentando la información gastronómica como una sección específica de actualidad, el diseño y fotografía se ha ido acercando a esta nueva imagen.

De los bodegones y planos cenitales de platos que apenas buscan su fotogenia estética de libros y revistas de los años 60 del siglo XX, se pasa, a partir del cambio de siglo, a la sensualidad de una piel que se resbala de un ajo, el gancho que atraviesa una loncha o el líquido que se escapa del vértice de un timbal de chocolate blanco. Estas imágenes están hechas en primerísimos planos, una mirada popularizada por la industria del cine porno y que, aplicada a la gastronomía, se denomina “porn food”.

Las tecnologías digitales y las nuevas composiciones de los platos, así como el juego del encuadre, permiten una nueva expresividad artística a los fotógrafos gastronómicos, que continúan experimentando vías artísticas para representar la imagen de la gastronomía actual.

Esta nueva visión se ha difundido no sólo a través de los libros, sino también de los medios de comunicación. Periódicos diarios y revistas han tenido un papel fundamental a la hora de divulgar la imagen de esta nueva cocina, que sin la fotografía que la ha acompañado, nunca hubiese llegado a alcanzar su actual popularidad.

onomía.

Sacha Hormaechea



***“Los fotógrafos
gastronómicos
somos el cruce
de caminos
entre la mirada
del cocinero y
la mirada del
comensal”***

Sacha Hormaechea comienza a trabajar como fotógrafo en la revista *Cambio 16* en el año 1977. A partir de ese momento colabora para diferentes medios como *Tiempo*, *Época*, *El País* y *Diario 16*. A partir de los años ochenta compagina su trabajo como fotógrafo para medios de comunicación y editoriales, con su carrera como fotógrafo cinematográfico. Sus fotografías se han publicado también por revistas gastronómicas como *Bouquet*, *Vino* y *Gastronomía y Gourmets*. Actualmente trabaja como fotógrafo para diferentes campañas, así como para editoriales como Everest, RBA, Planeta y Lunmweg. Su trayectoria como fotógrafo ha sido distinguida con el premio “Conde de los Andes” de la Real Academia de Gastronomía.

sacha@elgourmetista.com







Paco Roncero



Chef ejecutivo y director del Casino de Madrid y del gastrobar Estado Puro.

Comienza a fotografiar sus propios platos con la ayuda de Javier Peñas y juntos terminan realizando las fotos para su libro *Tapas y Gastronomía del S XXI*, premiado con *Gourmand World Cookbook Awards 2006* en la categoría *Best Chef Cookbook*. Es autor también del diseño y contenido de *Bocadillos y Ensaladas* y de *Tapas en Estado Puro*.

<http://www.casinodemadrid.es>
investigacion@pacoroncero.com

***“La fotografía permite
palpar las texturas
de cada ingrediente”.***







Luis María de Pazos



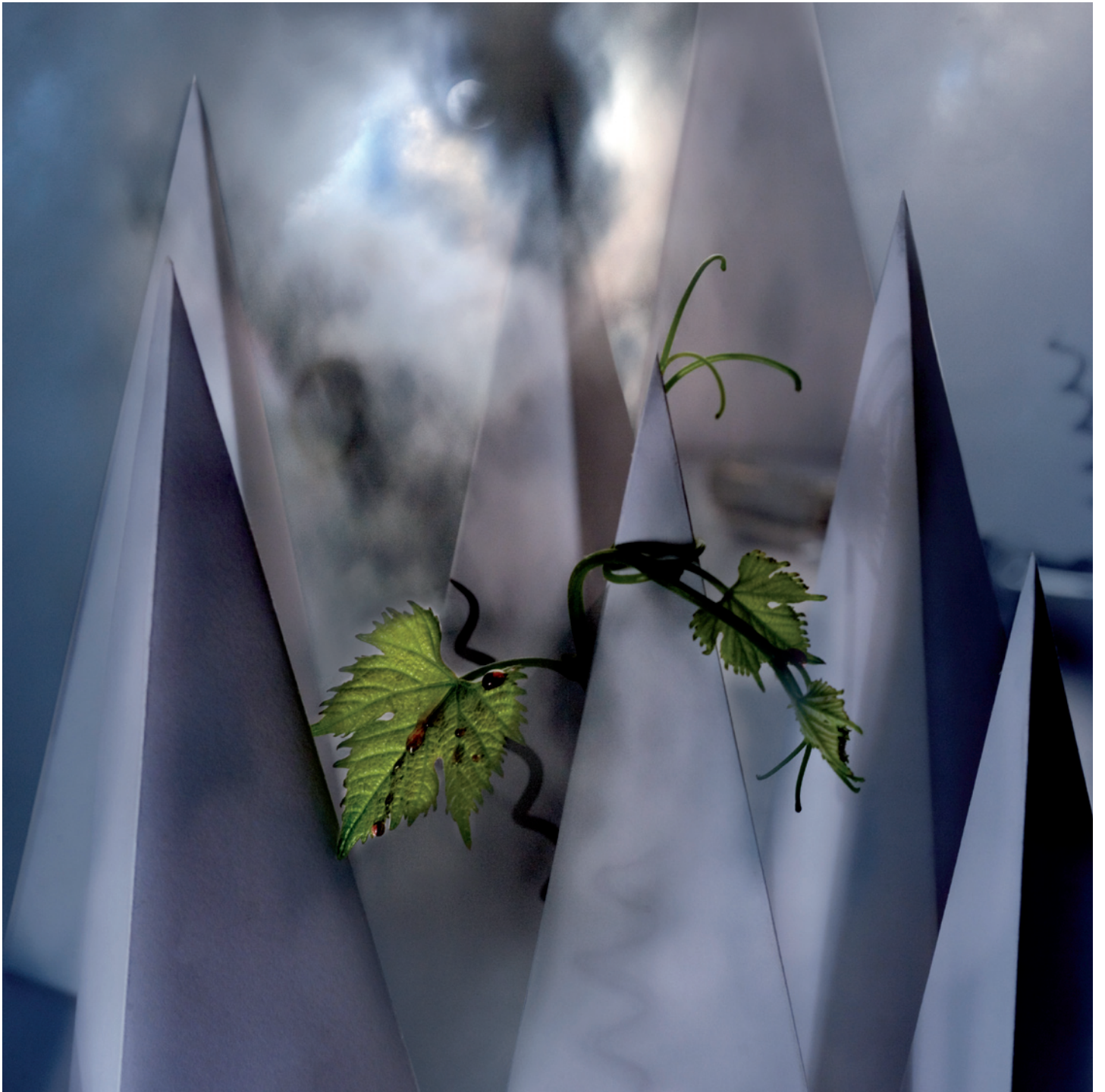
Nació en Madrid en 1955 y a los 16 años se hizo miembro de la Real Sociedad Fotográfica de Madrid. Meritorio con Julio Wizuete y con Miguel Garrote, colabora con Restauradores desde hace 26 años. Ha publicado su trabajo en los principales diarios nacionales –El País, El Mundo, Expansión-, así como en revistas de viajes, estilo de vida y gastronómicas. Ha publicado más de 50 libros de gastronomía, entre ellos la Enciclopedia Espasa del Vino.

<http://www.luisdepazos.com>
contacto@luisdepazos.com

“Somos los que cocinamos con la luz”







Matías Pérez Llera



Es colaborador de diversos medios de comunicación especializados en gastronomía, entre ellos, de la revista Restauradores, así como responsable de imagen de diversas marcas comerciales.

<http://www.matiasperezllera.com>

foto@matiasperezllera.com

“Anhele traspasar la fotografía para convertirla en magia gastronómica”







Guillermo Navarro



***“Degustar el color,
oler la textura,
comer la luz,
beber las formas”***

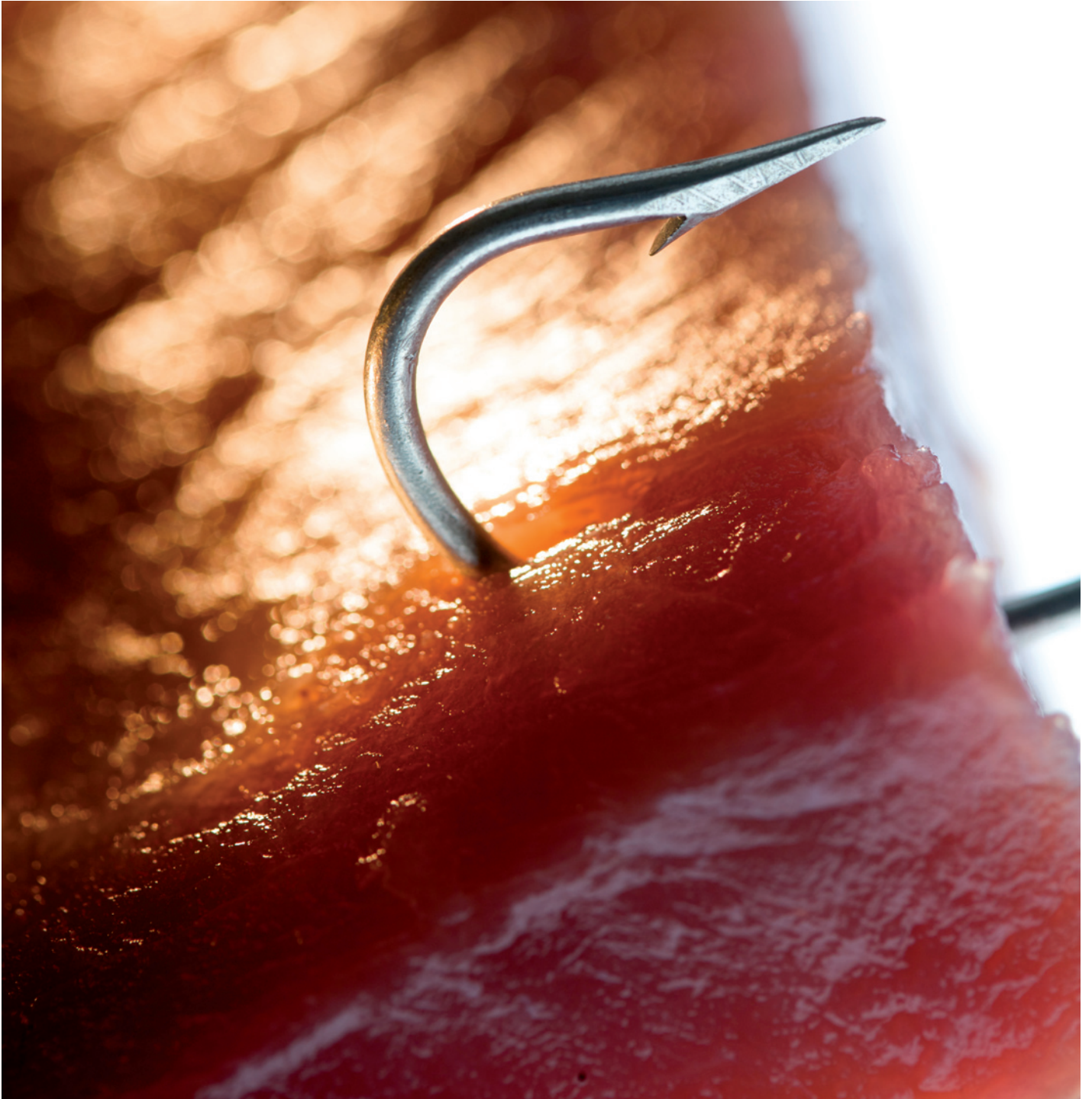
Nació en Madrid en 1974. Trabajó de asistente para el fotógrafo Luis de Pazos entre 1996 y 1998. Formó parte de la plantilla de colaboradores de la Agencia Cover hasta 2008.

En Nueva York, trabajó para la agencia World Picture Network (WPN) y el International Center of Photography (ICP).

Sus trabajos han sido publicados en *Interviú*, *Tiempo*, *Man*, *La Clave*, *El Semanal*, *El País*, *El Mundo*, *Diario 16*, *Público*, *El Correo Vasco*, *Capital*, *Fuera de Serie* *Expansión*, *Geo*, *Viajar*, *Mia*, *Vivir el Vino*, *Sobremesa*, *Restauradores*, *Hola*, *Il Corriere della Sera* (Italia), *The New York Times* (EEUU), *Time* (EEUU), *Wine Spectator* (EEUU), *Le Figaro* (Francia) y *The Guardian* (Reino Unido).

<http://www.guillermonavarro.com>

mail: contacto@guillermonavarro.com







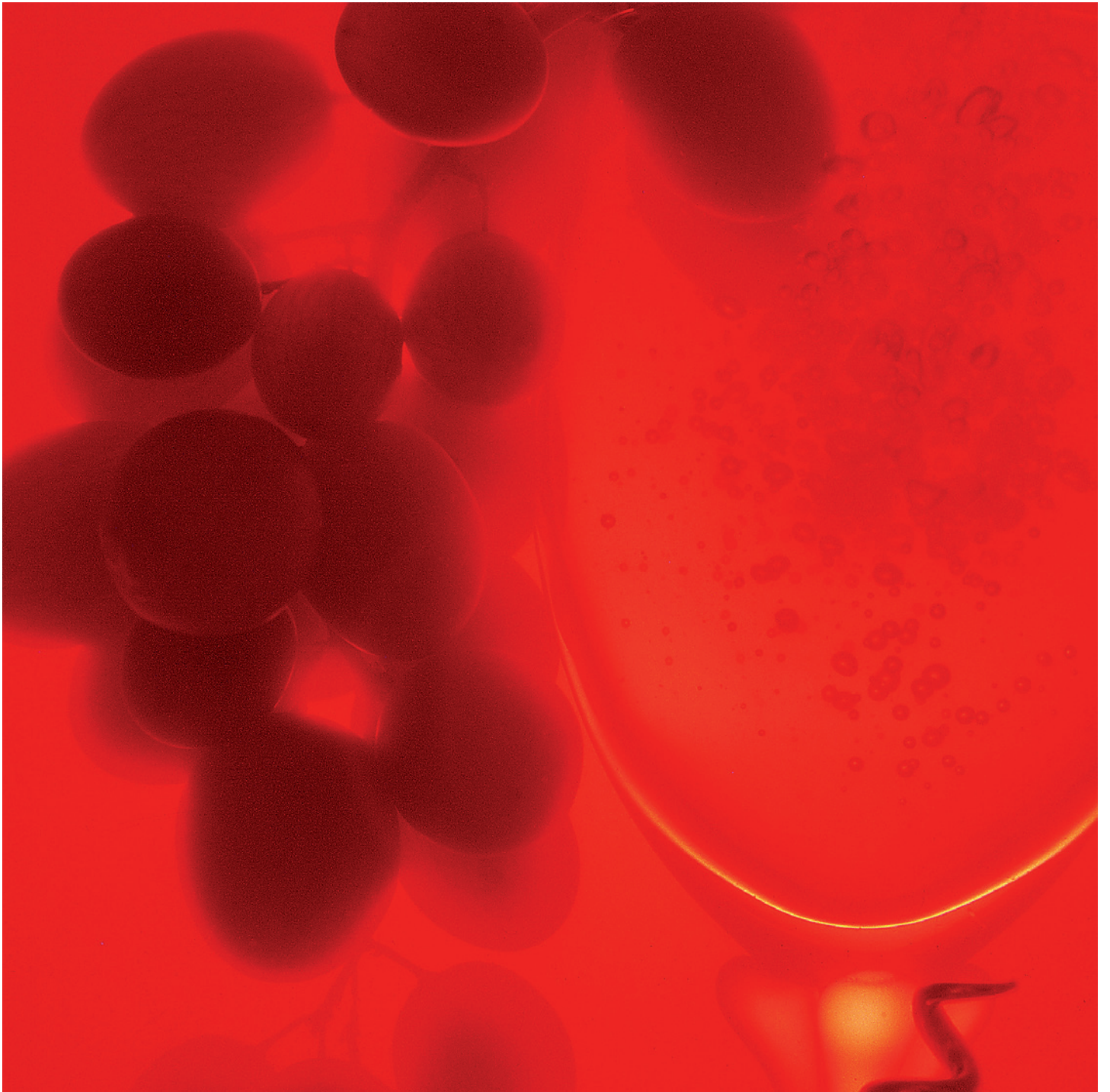
Félix Soriano Escribano



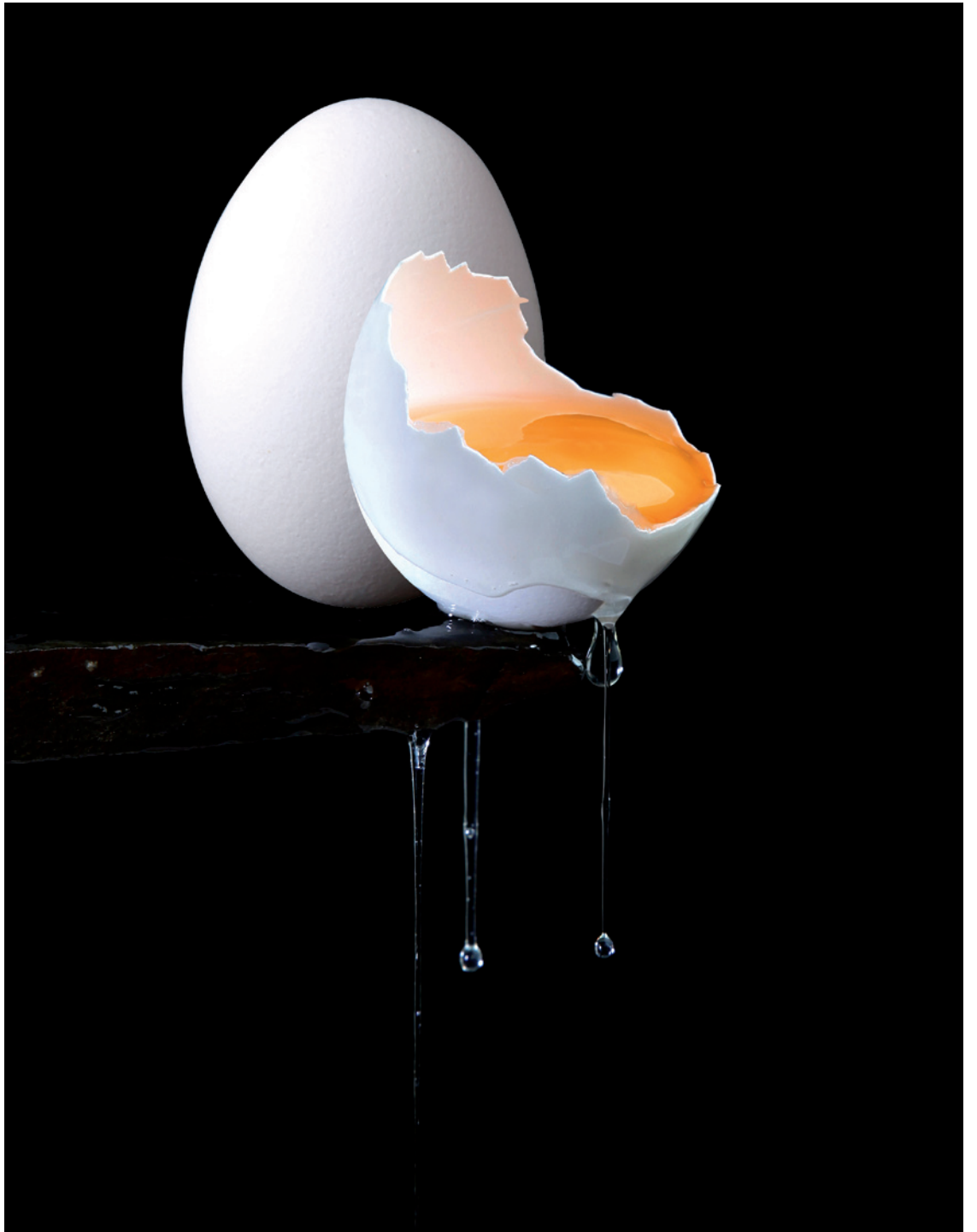
***“La fotografía
gastronómica
es un placer para
los sentidos”***

Nació en Madrid en 1958 y comenzó en el mundo de la fotografía como aficionado a los 16 años, participando en concursos y exposiciones y afiliándose a la Real Sociedad Fotográfica. Desde hace 12 años es director de fotografía del grupo editorial Encuentros Gastronómicos. Ha colaborado con las revistas gastronómicas *La Cazuela*, *Restauradores*, *Vivir el Vino*, *Vino y Gastronomía*, *Gustas*, *Gourmets*, *Cocina Futuro* y en los periódicos *El Mundo*, *El País* y *ABC*, entre otros. Entre sus trabajos gráficos editoriales se encuentran *El Libro del Huevo*, *Cocina para cualquier ocasión* del cocinero Mario Sandoval, *Comer en casa como de restaurante* de Pedro Larumbe, *Del campo a la mesa* y *Mejor comer bien que hacer dieta* de Eva Celada y Mario Sandoval, además de *España y sus Quesos*, por el que recibió el Gourmand World Cookbook Awards en 2008.

felixsoriano1@hotmail.com







Álvaro Fernández Prieto



“La fotografía es el arte de transformar en imágenes las ideas, las sensaciones, los temores, las filias, las emociones y los deseos, es decir: lo que pienso y lo que soy. Crear alimentos y comer tiene mucho que ver con pensar, amar, desear y ser”.

Nació en Benavente en 1973. Se licenció en Ciencias Políticas y Sociología. Trabajó como profesor de Historia y Arte hasta que en 2001 apuesta por seguir en exclusiva su carrera fotográfica.

Es colaborador habitual de *Sobremesa*, *Planeta Vino* y *Man*, también a publicado en *Wine Spectator*, *Elle* (USA), *Vogue* (España), *NEO2*, *El País*, *El Mundo* y *ABC*, entre otras. Además trabaja para las agencias chicley chocolate, Tres Producciones, Método Helmer, Pita Publicidad y Efecto Directo.

Es un fotógrafo todoterreno con un estilo cercano al diseño y la publicidad que trabaja habitualmente el reportaje, el retrato y el bodegón. Expone sus obras más personales anualmente y cuenta con varios premios nacionales de fotografía.

<http://www.alvarofprieto.com>
fotos@alvarofprieto.com







Roger Méndez



Nació en Londres en 1962. Desde 1991 centra su actividad profesional en la fotografía publicitaria. Su incursión en el mundo de la gastronomía fue producto de la inquietud en la gastronomía canaria. Este reto muy se materializó en obras como *Cocina de Canarias. La tradición*, *Maridajes Canarios. Armonía entre platos y vinos*, *Cocina de Canarias. La evolución* que fue Premio Gourmand Book Award 2005 al mejor libro de cocina regional y Tenerife, isla de vinos, premio Gourmand Book Award 2007 al mejor libro de vinos.

<http://www.rogermendez.com>
roger.mendez@rogermendez.com

***“Jugar con texturas, luz y color...
para evocar sabores”***







Roberto Gómez



Aficionado a la fotografía desde hace 35 años. Ha publicado sus trabajos en revistas de gastronomía y vinos como *Sobremesa*, *Viajar*, *Vino y Gastronomía*, *Vivir el Vino*, *Fuera de Serie (Expansión)* y *LNMV (Zeta)*. Es autor de la fotografía de *Libro del Aceite de Castilla-La Mancha*, *Libro de los Ajos de CLa Mancha* y *Libro del Vino*.

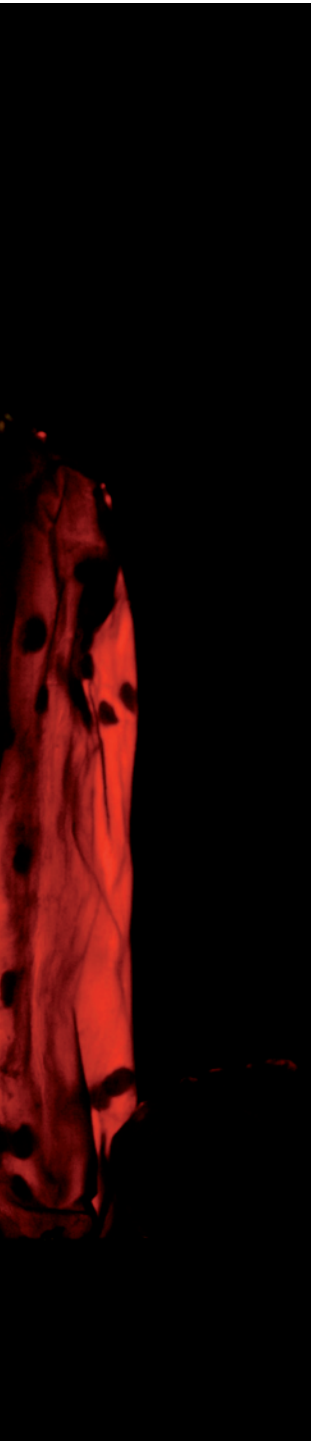
Sus obras se han expuesto en Photoespaña (Madrid), así como en otras muestras individuales y colectivas en Francia y en el País Vasco, entre otros lugares.

roto2040@aol.com

*“Un elemento comestible
provoca un sentimiento,
ejerce una atracción,
inspira un deseo, seduce, se
transforma y, a veces, entra
en un juego sugerente de
atribuciones humanas”*







Francesc Guillamet



“La fotografía consiste en colocar un serie de rayas y de líneas en armonía dentro de un rectángulo o un cuadrado con la complicidad de la luz”

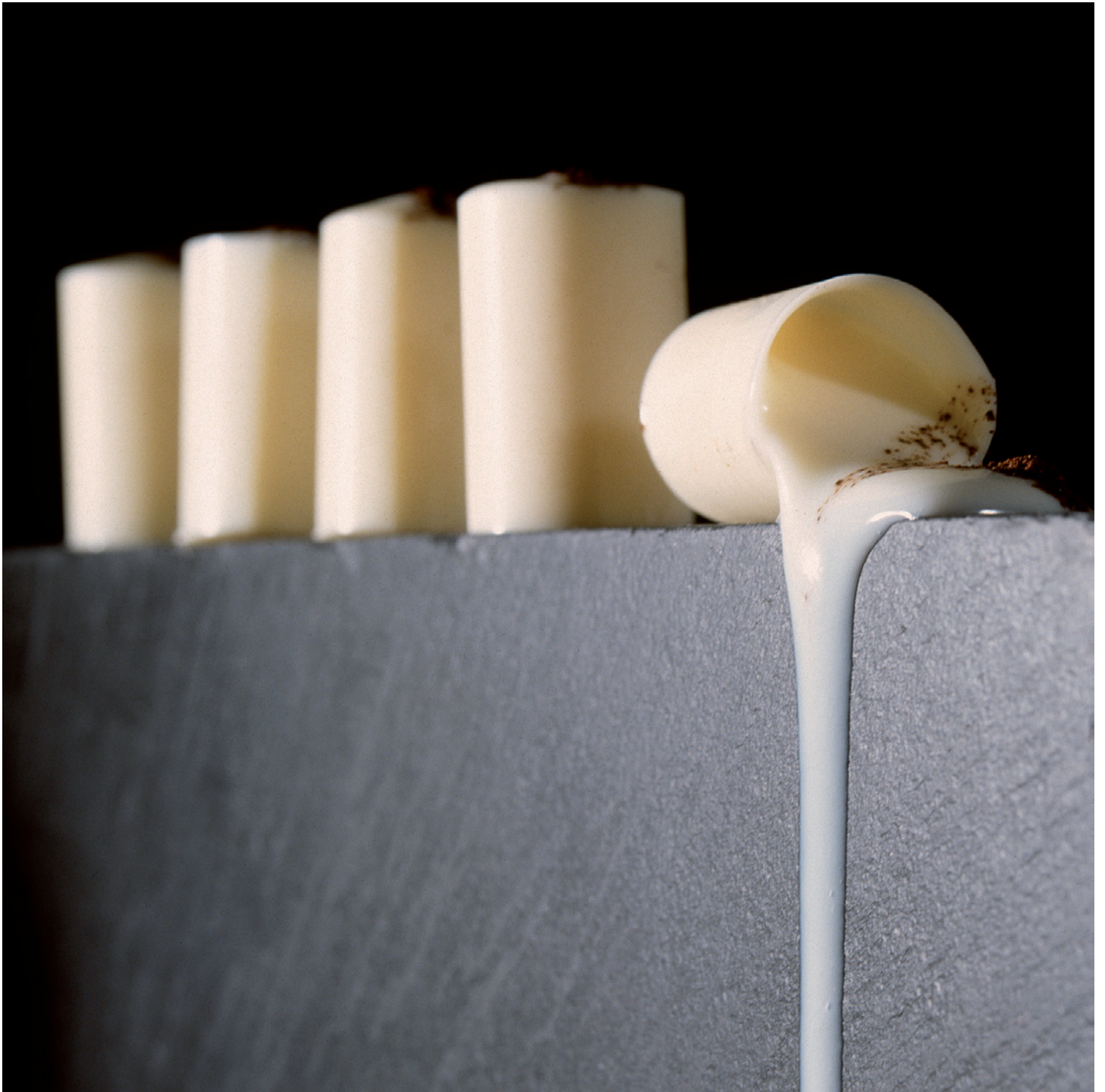
Es el fotógrafo de la evolución de elBulli, el restaurante que ha liderado una revolución gastronómica mundial de la mano de su jefe de cocina Ferran Adrià. Desde 1992 codifica la cocina de este genio de los fogones a través de un punto de vista artístico imbuido de hiperrealismo y abstracción.

Además, Guillamet ha fotografiado el trabajo de muchos otros cocineros, entre ellos, Sergi Arola, Joan Roca, Carme Ruscalleda, Sagrista, Xavier Pellicer, Jordi Cruz, Paco Torreblanca, Morato, Angelo Corbito, José Andrés, Sánchez Romera, André Bonnaure, Paco Pérez, Fermi Puig, Nando Jubany y Pepe Vieira.

Es autor del libro *Comer Arte. Una visión fotográfica de la cocina de Ferran Adrià*, una obra en la que su trabajo se independiza de la cocina a la que ilustra para convertirse en protagonista, como obra de arte.

<http://www.francescguillamet.com>

info@francescguillamet.com







Mikel Alonso



Ha ilustrado los libros de los cocineros Karlos Arguiñano, Juan Mari Arzak, Dani García, Aitor Elizegi, Sergio Azagra y Xabi Gutiérrez, entre otros. Ha publicado más de una cincuentena de libros y en 2006 le fue concedido el Premio Nacional de Gastronomía con el título *Asfalto Gastronómico*. Además cuenta con el Gourmand al mejor libro de fotografía gastronómica por *Cocinar lo menos posible*.

<http://www.mikelalonsofoto.com>
mikel@mikelalonsofoto.com

“Comer con los ojos”







Javier Peñas



Se inició en la fotografía alternando su carrera de Historia del Arte con su trabajo de ayudante del fotógrafo Pascuale Caprile. Ha captado con su cámara platos y cocineros que han pasado por el congreso gastronómico más importante del mundo, Madrid Fusión, desde su creación. Sus fotos oficiales de este gran encuentro han sido publicadas por miles de medios de comunicación en todo el mundo. Ha realizando las fotografías para las colecciones de los libros gastronómicos de *El País* y colabora con editoriales como Lunwerg, Everest y Planeta ilustrando los libros de cocineros como Paco Roncero o Rodrigo de la Calle.

*“La fotografía fija
para siempre
lo efímero de
la gastronomía”*

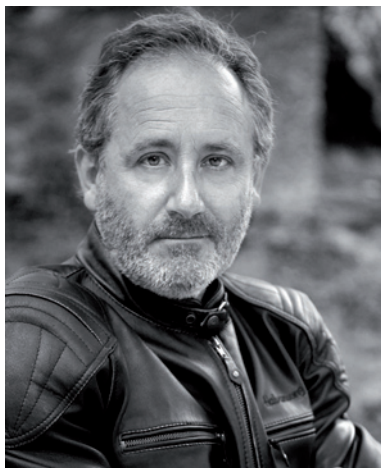
javistones@hotmail.com







Yayo Galiana



“Yo entiendo la fotografía gastronómica como una mirada curiosa en un mundo lleno de posibilidades, un plato. Un plato es un universo.”

“Yo entiendo la fotografía gastronómica como una mirada curiosa en un mundo lleno de posibilidades, un plato. Un plato es un universo. Me encanta ir de la mano del cocinero cuando lo miro a través del objetivo y me encanta cuando le digo, mira esa esquina, ostras, ¿y eso? y él se asombra conmigo”

Nació en Donostia en 1956. Es fotógrafo especializado en gastronomía, además de director y productor de programas de cocina para televisión. Tiene publicados 12 libros con los mejores cocineros de España, entre ellos Francis Paniego y Pedro Subijana, a quien le ha gestionado la comunicación de su restaurante, Akelarre, durante 18 años. Actualmente es el director de comunicación del Basque Culinary Center.

jlgaliana@bculinary.com







Jacobo Gavira



Diseñador y artista plástico. Ha sido director de arte e ilustrador de la revista *Cocina Futuro* (2004/2011) y responsable de imagen de Salón de Gourmets (1997/2011), así como de los premios Gourmetour, Guía de Vinos Gourmets, GourmetQuesos y Premios Forum Vic2001. Es ilustrador de la revista Club de Gourmets y ha hecho la imagen para La Mejor Tarta de Chocolate del mundo, Bodegas RqR, Bodegas Valdeavacías y encuentros gastronómicos como España Gastronómica en Almendralejo. Como artista plástico ha expuesto en Madrid, Cádiz, Como (Italia) y Londres (Reino Unido).

“La relación entre gastronomía y plástica es “bualler” y erotizante. Lo que se representa, no se puede comer (imagen) se observa y ha de despertar todo nuestro apetito mental, nuestra curiosidad, ha de provocar apetito visual”

mail: jacobogavira@gmail.com







MADE IN SPAIN

