

→ EXPOSICIÓ. EL RECONEGUT FOTÒGRAF PRESENTA LA MOSTRA 'PA&.FOTOGRAFIES DE FRANCESC GUILLAMET' A L'ECOMUSEU-FARINERA

# Bodegons de pa, per Francesc Guillamet



NATURES MORTES. Les divuit fotografies, en blanc i negre, de pans combinats amb altres aliments es poden visitar fins al 30 de juny a Castelló

FRANCESC GUILLAMET

M. Camps | CASTELLÓ D'EMPÚRIES

■ El fotògraf culinari Francesc Guillamet (Figueres, 1956) ha estrenat l'exposició «Pa&. Fotografies de Francesc Guillamet» a l'Ecomuseu-Farinera de Castelló, amb motiu de la Fira del Blat al Pa, el passat cap de setmana.

«Pa&» és una sèrie de natures mortes, de bodegons. El protagonista és el pa o, més ben dit, croscons de pa conjugats amb altres aliments: raïm, ceba, allíoli, llom,

botifarra, tomata o aigua, entre altres. Ara per ara, Guillamet no dona el projecte per acabat i deixa la porta oberta a nous suggeriments per ampliar la sèrie.

**ENTRE 'COMESTIBLES GUILLAMET' I 'VOLTAR I MIRAR'.** Guillamet, que ha comissariat també l'exposició «El país dels cuiners. De Ca la Teta a el Bulli» al Museu de l'Empordà, distingeix la seva activitat fotogràfica en dues facetes: «Comestibles Guillamet», el nego-

ci d'alimentació que tenia anys enrere i que va deixar per retratar comestibles, i «Voltar i mirar», en aquest cas, imatges de paisatges, en blanc i negre, normalment amb analògic. El projecte «Pa&» es troba al bell mig, en paraules del fotògraf: «Partint de la meva coneixença i l'interès en el camp de l'alimentació, però treballant amb els procediments que, normalment, no utilitzo comercialment, com el negatiu blanc i negre». Les fotografies que es poden

veure a la mostra, oberta fins al 30 de juny, són en blanc i negre: «Aquesta vegada, per qüestions de temps i costos, no són tiratges manuals, sinó digitals», comenta.

«La fotografia de paisatge no dona un duro, però a mi m'agrada. I en el món de retratar menjar, del bodegó, m'he guanyat un cert nom i amb això, guanyo per menjar», explica Guillamet, que és reconegut per haver fotografiat els 1.846 plats de l'etapa de Ferran Adrià al restaurant El Bulli, de la

cala Montjoi, de Roses. També ha entrat a les cuines de Carme Ruscalleda, els germans Roca, Juan Mari Arzak, Xavi Sagristà i Toni Gèrez, del Miramar de Llançà de Paco Pérez i un llarg etcètera. És autor de totes les creacions de Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch, tant del restaurant Compartir de Cadaqués com del Disfrutar de Barcelona. I, pròximament, publicarà un llibre conjuntament amb els tres xefs del Disfrutar. ■