

— This conversation took place for the project The Fragile Feast in 2011.

HA: Entonces creo que necesitaremos definir que hay en este proyecto.

FA: Bueno, sobre todo, lo más interesante, que ya te dije el primer día, es que debe ser un proyecto tuyo. ¿Por qué? Porque miradas mías sobre elBulli, pues...yo he hecho cien, por eso me interesa es la mirada de otras personas sobre elBulli. Por eso he hecho hincapié en esto, es un proyecto tuyo. Si yo entro, te intoxico, y esto yo no lo quería hacer. Para mi, lo más interesante es que es una mirada de elBulli muy poco intoxicada por nosotros, estas fotos no es como nosotros las vemos;esto es lo más interesante de este proyecto.

Después, lo que hablábamos ayer, que se abre un diálogo, un puente entre Cocina de Vanguardia (que es ,muy importante tener en cuenta que estamos hablamos de Cocina de Vanguardia, no de Cocina) con el mundo de otras disciplinas del arte, como la fotografía, el video, la pintura.

HC: Pero el origen del producto. Estos productos que tenemos, que son 30 al final, como es su relación con el origen. Para mi, cuando yo llegué a los orígenes.lo que para mi era una sorpresa era la violencia de romper con su origen, al sacar una planta, que sacas una flor...

FA: para nosotros, al final (la selección del producto) es muy fácil:

uno-calidad;

dos-proximidad; a mi no me sirve, si la piña de 100 km más allá de Lleida es mejor que esta, pues no voy a utilizar esta. En cierto modo, es la sofisticación máxima de lo que tiene que haber en cocina y no vamos a entrar en temas románticos.

y otro valor es que tiene que ser nuevo, como la rosa, por ejemplo. la originalidad.

Y a partir de aquí cada producto es un mundo.

HC: Y cada producto tiene esto; por ejemplo, en el lulo yo he encontrado que la relación entre el Lulo y su origen es muy complejo, por una parte esto que tiene de social, en el sentido en que una persona va en su bicicleta a recogerlo;y por otra es la planta, que es físicamente una cosa, y después se transforma. Entonces cuando llega aquí ya esta transformada.

FA: Seguramente en trabajos como el tuyo, lo interesante es que expliques esto, nosotros no tenemos el tiempo para explicarlo.

HC: Es una explicación y también una exploración, porque cuando viene aquí es otra exploración. Son como dos exploraciones

FA: Ya ves como vamos nosotros, cada producto tiene una historia. Si la gente que viene a comer aquí supiera la historia, sería algo completamente diferente, y en este caso muy importante.

HC: Pero también de cualidad física es algo que tiene mucho que ver con la esencia, por ejemplo, la rosa, que cuando comes esta rosa, es más rosa que la rosa. tiene esta característica de intensidad.

FA: Una vez que viene el producto, como con tu trabajo, hay cientos de posibilidades. En el caso de la rosa, como nunca se ha trabajado como verdura, es muy básico, simplemente los pétalos, y si puedes comerlo con la mano, mejor, muy básico. En comparación con otros platos nuestros si que es muy poco elaborado. Cuando comes el coco suflado es muy elaborado. Nosotros hemos realizado cientos de elaboraciones (del coco) y en el mundo, miles.

HC: Por otro lado la rosa, empieza con mucha calidad, como esto que he fotografiado al lado del volcán que es muy alto, es un sitio increíble; y después pierde en el viaje y luego vuelve a ganar; es entender la fuerza del producto.

FA: Más a miles de kilómetros que parece que no tendría que aguantar, y aguanta. Al final conocer de productos nadie conoce, como mucho este señor de rosas sí pero sólo sobre rosas. Y ha tenido que estar toda su vida sólo dedicado a las rosas

HC: Y esto de secuencias que me interesa mucho.

FA: Entonces nosotros, en este aspecto, nuestra relación con el producto es mucho más “animal” : nosotros lo vemos, lo tocamos, lo perfumamos, lo comemos, y dices:este es mágico o no es mágico, No es que conozcamos los miles de tipos de rosas, y luego dices si es mágico o no ,si y aporta algo o no. Por ejemplo, la textura de un lulo es completamente diferente. Nosotros no sabemos de productos, es imposible, como mucho hay especialistas de aceite. de oliva. Nosotros somos mucho más “animal”.

HC: La idea del origen, es importante por ejemplo, en este sentido, en Galicia, el mar es muy salvaje, por ejemplo las algas son muy diferentes al Mediterráneo. o a Portugal. Cada sitio tiene una cosas muy específica suya, a lo largo de toda la Tierra

FA: Si esto lo trasladas...nosotros a nivel creativo, no tenemos tiempo a reflexionar tanto.

HC: Pero por ejemplo una secuencia es una combinación de cosas ¿es simplemente gusto o interviene algo más?

FA: Es una creación pura. Nosotros no podemos estar pensando cuatro días en las algas, que sería lo interesante, pero nuestro modelo creativo y nuestra manera de hacer hace que seamos muy básicos; la gente piensa que somos muy sofisticados a la hora de pensar y somos muy básicos; es una creatividad muy pura en el sentido de que es o no es, y hasta violenta.

.....

Esto de violencia,,,,,

HC: Por ejemplo, el conejo, que es como algo de imagen tradicional muy tierna, y que tras de la cocina supone matarlo y convertirlo en otra cosa, es la conversión.

FA: Claro, es que según esta visión tuya somos unos asesinos.

HC: Sí pero somos todos, todos somos implicados

(risas)

yo he visto que la gente se identifica con el proceso, ¿es algo que buscas o no?

FA: Al final el backstage es una cosa, y en este caso sí que es un trabajo muy vigente, en el tuyo también, en cualquier disciplina es diferente; pero en el nuestro no tiene nada que ver , una cosa es una cosa es cuando vas allí, y otra cuando te sientas a la mesa; tú porque ya lo conocías de venir y hacer fotos, tu visión no es la habitual, la gente no sabe qué es lo que pasa dentro.

HC: Pero por otro lado, cada persona conoce, porque cada persona mata cosas

FA: Pero cuando vienes a comer no te lo planteas esto, esta comunión con el producto; nadie cuando

bebe agua se plantea que miles de personas no la tienen

HC: ¿Es algo implícito en un restaurante que se separe el producto del final? Porque muchos de platos muestran específicamente esto, la rosa, por ejemplo, ha sido muy transformada pero al final se parece a una rosa.

FA: A mi lo que me gusta es que cada persona que ve una fotografía tuya, y cada persona ve una cosa diferente y siente algo diferente. Aquí pasa igual y nosotros procuramos manipular muy poco a la gente.

HC: Pero por ejemplo, la flor, cuando se chupa lo que tiene dentro de la flor, es un acto muy sexual.

FA: Si claro, para ti es un acto muy sexual, pero para otro le recuerda que de pequeño iba al campo y hacía esto.

Todo el mundo tiene una relación con la comida, desde que nace, y esto la hace especial. todo el mundo tiene una referencia. La diferencia es que nosotros procuramos no manipular, en este sentido, ya ves que el camarero te explica lo mínimo, puede haber un juego, como la rosa y la alcachofa, un poco para hacer reflexionar a la gente de que no queremos manipularla.

El coco, no explicamos que esto es el coco que chufra, que esto, una esponja de huevo, *¿y tú que ves aquí?* unos ven el jabón de coco, otros ven no sé qué, otros no sé cuánto... todos ven una cosa

HC: Cada uno tienen una referencia

FA: Y personalmente me gusta cada vez más que cada uno vea diferente; es una lucha diaria, y cada vez me cansa más

HC: ¿Qué cada vez la gente sabe más?

FA: No, no, me cansa el querer entender a la gente. Ya no discutimos sobre la gente que le gusta o no le gusta, que de eso ya estoy vacunado. Sino que a la gente que le gusta, ¿cómo es posible que tengan tantas visiones! Y cada vez me cansa más. El otro día una mesa estuvo 5 horas para comer. ¡Es imposible que le guste! pero después hizo un escrito maravilloso y lo entendió todo. Para mi lo que puede estar bien, para otros puede no estarlo y al revés. Al final es todo bastante esquizofrénico. Cuando tú vas a una exposición y sólo vas un día,

HC: bueno, hay un momento en que corto; yo produzco y después corto

FA: Sí, pero nosotros no podemos

HC: Pero por otro lado se inicia cada noche y a la mañana después ya es otra cosa

FA: Pero yo estoy en contacto con la opinión y en relación con el feedback de la gente. La cocina es un acto muy comunicativo. No existe si no hay alguien que recibe.

HC: Pero por otro lado está la globalización y hay que entender, ahora tienes ropa hecha en un país, y comes cosas de otro país. Lo específico que entiendes de una cosa tiene muchas historias posibles. Como dices tú, cada historia es individual pero también cada historia es comunalmente diferente.

FA: Nuestro hilo conductor es la creatividad. Podemos hacer cosas mal hechas por el bien de la creatividad. No mal hechas, más bien en contra de una filosofía. En este sentido somos muy pragmáticos, y lo que mueve todo es la creatividad. Que puede estar hecha mal o no...el único sentido que tiene venir aquí a la mañana, es ver los límites que tenemos...y si el límite significa ir a buscar rosas a Ecuador, pues vamos; y si significa matar un oso polar en Alaska...¿tú matarías osos polares por hacer algo nuevo? ¡Pues seguro que sí!

HC: Pero también los límites son históricos y sociales, comer una oreja de conejo no tiene ninguna historia en la cocina. Es un límite físico, cultural y social.

FA: Sí, esto cuando comes, pero nosotros, con los productos, seríamos capaces de ir a robar al Amazonas una fruta en pro de la creatividad, y esto es difícil de entender. Primero la calidad y después otros valores. Y esto es criticable. Yo puedo criticar también cincuenta mil opiniones

HC: Pero en el siglo XV o XVI, las imágenes que hay de pinturas, de naturalezas muertas que incluyen productos específicamente locales, como conejo, apio, limón, y ahora vas a Perpignan y encuentras (...)

FA: No, locales no, un limón no es local

HA: Bueno, al límite que han podido traer

FA: El tema de los productos es mucho mas fácil de lo que parece: de América, en 1492, vinieron muchos productos, lo único que estamos haciendo nosotros es que vengan más. El tema es que si yo mañana tengo una rosa como la de Ecuador, la misma, pues no voy a ser tan tonto de traerla de Ecuador,

HC: Pero es tan diferente, por ejemplo, la gente que busca las algas en Galicia; este hombre se va su domingo y bucea buscándolas porque sabe que necesita venir.

FA: Claro, esto es el trabajo que has hecho tú, y es muy interesante, pero nosotros no podemos explicar esto, no tenemos el tiempo material, en nuestro escenario no tenemos sitio, sería tanta información que sería una auténtica locura.

HC: Para mi no sólo es información, cuando llego es la *esencia* de la situación, la esencia es el peligro del mar, que es increíble en Galicia.

FA: Pero nosotros lo valoramos ayudando a esta persona

HC: Pero no hay tantos que pongan este esfuerzo para producir, una cosa; por ejemplo, las ovejas. La gente que tiene ovejas estas son como los reyes de la casa, se cuidan muchísimo, comen increíblemente bien y están libres; y la diferencia del producto es enorme.

FA: Seguramente tu leyenda del trabajo pasa por aquí, por el esfuerzo de una serie de gente que hace cosas especiales.

HC: Y no tiene nada que ver con dinero.

—

FA: Y lo que hacemos los cocineros es poner en valor esto; y haciendo vanguardia de una manera especial.

HC: Yo al principio, en mi primer día fui a ver unas ovejas, veía las flores que cogen, lo que comen y estaba completamente confundida. Al final vi un bebe, tomando la leche de su madre, en esta situación muy primitiva, muy catalana, y ¡lo entendí!. Es esta relación, que la leche es algo que sale de la madre

FA: Toda esta poesía que hay detrás, cuando lo trasladas un sitio tan pragmático como este y de vanguardia; este es el shock interesante, lo lógico sería que esto se diera en una masía, una cocina muy sencilla y que viniera un señor y te diera el discurso ; *“si porque esto tiene la leche que hay aquí al lado”*

HC: Si pero no tiene nada que ver, y es esto lo que hay que evitar de alguna forma

FA: No no no, siempre que sea ético, sin hacer todo esto para manipular a la gente.; como decía. Esta es la diferencia, nosotros no queremos manipular a la gente.diciéndole: *“estas algas que come, un señor se ha jugado la vida”*

HC: Pero yo me enfrento a la situación, por ejemplo, cuando voy a ver la la leche, voy muy centrada, voy con la cabeza despejada, e intento entender, y lo mismo cuando llego al producto.

FA: Cuando la gente ve la exposición va a entender . La gente no sabe, no sabe.

HC: También son muy pocas cosas, son 30 productos de 180.

FA: Ya pero esto la gente no lo sabe, como habíamos hablado, hay muy poca divulgación del mundo de la cocina. Y si esto va ligado con la vanguardia, es que no hay nada...Y claro, hay muchas cosas que se quieren manipular, si, la mantequilla de la pequeña hacienda, con las algas, al final, tú me estas manipulado. Yo doy por supuesto, que cuando voy a restaurante como ElBulli,que los cocineros hacen el esfuerzo para que esto ya esté. Como cuando haces un Ferrari das por supuesto que ya estarán los mejores productos. yo creo que este valor debe estar integrado en la comida, que sea todo en uno, no que sea El Valor

HC: Yo intento manipular lo menos posible las fotos. Empiezo con negativo, que en cierta manera es más de verdad,después ya no puedes manipularlo, después hago la impresión, que es exacto, directo, que has cogido.

FA: Tú has vivido todo esto en el tema que tienen que hacer tú, es *orgánico* o *no orgánico*. Tú has visto a mucha gente que no es orgánico.

HC: Las rosas son orgánicos.

FA: Todo lo salvaje no es orgánico. Las algas no.

HC: Lo orgánico es una manera de controlar la recepción de de las cosas

FA: Hay una manipulación terrible dentro de este orgánico o inorgánico, todo esto

HC: Si si si

FA: Las algas no son orgánicas, ni el pescado. Es muy interesante todo el esfuerzo. Las anémonas no son orgánicas,

HC: Claro vienen del mar y no puedes controlar.

FA: Claro, que es la calidad, el cariño, que a ver cómo estaría ahora el tema orgánico en tu escala de valores: el esfuerzo, la gente etc

HC: también las cualidades naturales del mundo, por ejemplo la altura de Bogotá. O la lluvia en el Amazonas, que estás viendo la fuente del mundo, como puede existir el mundo como es, y estamos destrozando en muchas maneras, estamos haciendo muchos esfuerzos contra las cosas. Pero el arte esto es más anárquico. Entender al mundo es más anárquico. Es muy difícil controlar las cosas.

FA: El tema de la ética es muy complejo, yo siempre soy muy pragmático. Por un lado somos muy éticos y hay miles de personas que pasan hambre, y el que esta en una manifestación tienen dos coches, y igual con uno tenía bastante.

HC: Pero en cada oficio tú entiendes tu posición después de tiempo, y tu posición es mantener una investigación y el resultado se va como olas; en la comida esto es muy complejo. Es una serie de relaciones muy complejas que no se pueden simplificar.

FA: Pero esta complejidad sólo la podéis hacer la gente desde fuera, el diálogo con otras disciplinas con el mundo de la cocina, es tan necesario, y nosotros no las podemos hacer, las lecturas que estás haciendo a lo largo del producto, por ejemplo, lo que es el esfuerzo en una cocina, muy poca gente lo tiene en la cabeza. Se piensa que es algo muy glamuroso, banal. Y cuando le dices, "*oye, que trabajan 14 horas*". Esto no se ha visto nunca, no hay una conciencia. Y yo no puedo decirlo, por que me dirán, "*usted es*

tonto". sólo puede ser una visión desde fuera

HC: Y lo que es tiempo, espacio y tiempo, me interesa mucho. Por ejemplo, la rosa, hace diez años era imposible utilizar una rosa de Ecuador. Pero ya la relación el tiempo y espacio ha cambiado .

FA : Ahora cuesta más traer una carreta de caballos de Barcelona a Rosas que las rosas en un avión de Ecuador a Barcelona.

HC: Estuve leyendo esta mañana sobre espacio y tiempo y dice Marx *El tiempo anula el espacio*. En un lado es verdad, como se entiende el mundo, como gira, ahora es todos los sitios, aquí y allí.

FA: Al final todo es un equilibrio, sería estúpido comprar naranjas de Valencia si las hay aquí. Para esto hay mucha manipulación. En esto lo tienes que hacer tú el trabajo y estudiarlo yo ya no lo puedo hacer yo por una cuestión de etiqueta. Hay que ser conscientes de que no hay una verdad, hay muchas verdades.

HC: Y la simplificación de una cosa, como por ejemplo, lo de las rosas, que es un plato muy simple, que al ver el plato parece una rosa pero que también tiene relación con Japón. Y cuando hemos hablado de los mapas, te he preguntado, ¿pero qué mapa? ¿un mapa en español del mundo? No no un mapa en ruso. Hay muchas posibilidades cuando interpretas una cosa. ¿Como consigues la ruta? Por ejemplo la rosa, ¿cual es su ruta cuando entra en la cocina hasta que llega al plato?.

FA: Pues la rosa es muy sencilla, trabajábamos con olla a presión y después habíamos hecho unos pétalos...

HC: ¿Por que cocina en menos tiempo?

FA: No, porque rompe fibras.

HC: Pero pones esta rosa, el centro, y tiene este gusto a rosa

FA: Porque es buena, y tiene gusto a rosa.

Pero esto fue un instinto muy básico, al ver una rosa, y después vas llegando, porque una alcachofa es una flor, y poco a poco lo vas trabajando.

HC: ¿Y una anémona? ¿Qué es una anémona?

FA: Una anémona es algo que se trabaja en la cocina tradicional, muy poco en la moderna, y nosotros la trasladamos, y vimos que si le quitabas parte del medio se transformaba en otro producto; al final vas conociendo, cada producto es un mundo. También lo apasionante de la cocina, es que hay cantidad y cantidad de productos.

HC: También la naturaleza del producto, este pájaro, como se llama?

HC: Físicamente es increíble en la cocina que es como un ballet, muy característico, y cuando lo ves muerto en el plato, tiene una identidad que mantiene una relación directa con la naturaleza; pero cuando lo he visto para comer tiene también esta relación con la naturaleza. Es instintivo.

FA: Todo es instintivo, por ejemplo, lo que estábamos grabando ayer noche, es una historia que es el bosque de otoño: la liebre que pasea, llega al pino con los piñones, las setas, sigue corriendo se va. Llegan los pájaros y llega a un lugar donde hay trufas. Es una historia. No es que lo hayamos pensado, íbamos construyendo dijimos “hay un otoño, que no es del bosque, que es del mar, o del campo”, y pero a través del bosque hemos creado un otoño especial y que es mágico. Es una secuencia, larga

HC: Esto es igual, por ejemplo que lo del lulo, que yo empiezo a construir la planta, y encuentro que hay lulo en el frigorífico para refrescos, en el plástico, otro en una motocicleta, otro en el suelo, manchado; y todo con su carácter.

Es como esto que haces tu de inyectar cosas, sino lo hay, si no llega, yo lo tiro.

FA: Lo interesante es que nosotros no inyectamos, por inyectar, lo queremos rellenar.

.....

FA: Lo más interesante de este proyecto es que los cocineros no podemos dar una visión de nosotros mismos, lo que hay alrededor es tan poco tan poco, que no hay nada, es increíble como ha habido tan pocas cosas como en el mundo de la cocina.

HC: Yo creo también hay mucho espacio para escribir. Al empezar a hablar del proyecto he buscado he

encontrado poemas de Neruda, y de Lorca, este con su relación con la España profunda, a mi me interesaban los gitanos, que pasa mucho tiempo en el sur de España y describe las olivas, los kilómetros y kilómetros de tierra, olivos y nada más. Tiene una poesía sobre esto que me interesa mucho. Por otro lado, hay mucho espacio.

Cuando entra en la cocina y cambia la identidad de una cosa, como una flor, algunas son completas, pero estas que están en bolas y tu utilizas el pétalo, se cambian, y al final tienen otra identidad, propia ¿cómo se empieza a formar esta identidad? ¿Cómo es el proceso de creación?

FA: No hay una manera, cada uno tiene un mundo diferente. no tiene nada que ver. Por ejemplo, el Estando, que sale de una idea, de un cóctel que se compra arriba y se va transformando. Lo bueno de la cocina en este sentido por que es malo que es efímero, es que lo podemos ir cambiando continuamente,

HC: Si, no queda fijo nunca, se va transformando

FA: Esto hace que el método creativo sea bastante diferente al resto de disciplinas. Tú tienes una idea, la vas transformando, y puedes ir manipulando cuando pintas es más difícil, puedes cambiar, pero tienes una plataforma y al final, pues o lo tiras o no. En cocina, tú estas creando no sé; pollo y al final, pues ¡sale un pingüino!

A veces son cosas muy directas, evidentes y sencillas, el tema del néctar es porque queríamos hacer algo con la miel y después con la flor.

De la creatividad se puede hablar muchas horas, pero si tienes una idea, y funciona pues ya está.

HC: Por otro lado, he fotografiado a una cocinera poniendo la miel en la flor, como una performance, como un acto, y esto me parece casi igual de importante que comerla. Son varias fases en la vida de esta flor antes de que desaparece del mundo

Otra cosa que me parece increíble que he ido a las granjas ecológicas y hay mariposas otras muchas especies, y todas estas cosas que han desaparecido en muchos sitios. Y vas a este sitio, que hay miles de mariposas, y es como un paraíso. y viven muy poco tiempo; y en arte estás buscando cosas que viven más tiempo, o estás fijando que viven poco tiempo pero para una vida más larga. En la cocina es una performance, y cada día es diferente.

FA: Es como un teatro donde la vida cambia cada día, y donde la gente manipula la obra “*Oiga, que ahora dígame esto antes*”. Esto no pasa aquí: Si comes a una velocidad es una cosa, si te levantas, otra..

“oye, que soy alérgica a los lácteos.” esto es una continua manipulación por parte del receptor hacia nosotros, y esto lo hace más duro. Si tu fueras mecánico no podrías manipular. Aquí durante el servicio continuamente se está manipulando, y esto es uno de los motivos de estrés, tú lo tienes todo muy organizado como aquí, pero continuamente te lo están desorganizando, una mesa de seis, que vienen cuatro y dos llegan tarde. Tenemos mecanismos para poder resolverlo, pero a veces.

HC: Yo he visto como el servicio es increíble.

FA: Hay situaciones muy divertidas, por ejemplo , una pareja que a él le gusta comer o a ella y al otro no. Cada mesa es diferente. Pero esto hace de algo que es tan sencillo como el comer de una complejidad.

HC: Cuando yo he ido a buscar la caña de azúcar, buscando, buscando buscando, y llego al Amazonas. Y resulta, que inesperadamente, al lado de la caña de azúcar encuentro ¡las orquídeas.! La distinción de cada cosa reaparece en la cocina. Hay muchos procesos insensibles dentro del viaje de la caña: cuando viaja en las cajas del avión, y llegan aquí, y vuelvo a ver un nivel violencia, una sensibilidad y vuelvo a ver a la gente chupando igual que yo chupaba allí,y además con alcohol, era igual como proceso.

FA: Alguien podría hacer poesía de cada plato, o un relato., con todo lo que hay. Una cosa es lo que la gente puede ver; Hay una primera lectura que es la nuestra, pero después hay gente que puede ver más allá.

HC: Y después hay capas.

FA: Si el Estanque,pero hay gente que te puede decir *que como es plato, que imagina que tu te comías el cristal*, es una sensación violenta, tú haces un videoarte de alguien comiendo ese cristal y sangrando y sería una metáfora y no tendría nada que ver con el estanque.

HC: Si, pero el huevo,también tiene muchas interpretaciones, el huevo de coco,es brutal, y es muy difícil de entender cuando lo comes, es invisible.

FA: No te imaginas lo que me han dicho. *ah, ¿pero la idea es un huevo de dinosaurio?*

HC: Entonces esto es retrasar muchos muchos años, hasta cuando el mar era el mar y la tierra una montaña. Es algo imaginario total.

FA: Por eso digo que me gusta manipular muy poco. Esto al principio no era así, quería que la gente entendiera lo que hacía, y me di cuenta que es imposible, hay tal información en cuatro horas. Lo que me interesa es el feedback emocional de todo esto.

HC: El nivel más fácil de entender la cocina es técnico, y no tiene nada que ver, porque lo escuchaba que hacíais aquí era como más transformación, pero en un lado visualmente técnico, y no es así; porque la técnica es exacta, pero en un lado es simple.

FA: Esto es un discurso que di, que pero que seguramente me equivoqué porque tenía que haber sido complementario con el tema de la emoción. Si tú creas la pintura al óleo, revolucionas la pintura, si creas la técnica de fotos en color, revolucionas la fotografía. Nuestra búsqueda son nuevas elaboraciones y para hacerlas necesitamos nuevas técnicas. Es un discurso muy simple, pero real. Si tú eres capaz de crear la tortilla, la ensalada, el no sé que...pero esto es normal, también la gente piensa que tirar fotos es así, de cualquier manera.

HC: Sí, todo el mundo,