

# EL MUNDO

VIÉNES 20 DE ENERO DE 2005  
Año XV. Número: 5.519

DEL SIGLO VEINTIUNO

EDICIÓN: MADRID  
Precio: 1 euro. Con película: 8,95 € más

## Japón reina en Madrid-Fusión

**Gastronomía.** El chef Yukio Hattori fue la estrella indiscutible de la segunda jornada

SARA F. CUCALA

Yukio Hattori, uno de los personajes más importantes de la gastronomía japonesa, fue la estrella indiscutible de la segunda jornada de Madrid-Fusión. Se subió al escenario culinario con una mesa de presentación decorada con pequeños pinitos y detalles de bambú y poco a poco fue llenando la mesa con platos elaborados. Las recetas de este profesional son el mejor ejemplo de la fusión, la unión entre Oriente y Occidente.

Yukio llegó después de que el gran cocinero japonés afincado en Australia, Tetsuya Wakuda, hubiera jugado con el salmón confitado, y con un pichón asado. Wakuda tiene uno de los más aplaudidos restaurantes de Sydney, el Tetsuya's Restaurant, y este año repite su cita en Madrid, después de la anteriores convocatorias, demostrando su amor por la cocina y su pasión por el buen vino. También de Nueva York hizo su demostración magistral Alfred Portale, del Gotham Grill New York, el representante de la nueva cocina americana y maestro de las presentaciones más espectacularmente esculturales.

Por la sala polivalente también pasó uno de los maestros neoyorquinos del dulce, Pichet Ong. Nació en Nueva York, se crió en Tailandia, Hong Kong y Singapur y hoy es uno de los reposteros más cotizados de la gran manzana. Sus creaciones se disfrutaron en dos aclamados restaurantes: Spice Market y 66. Ayer en Madrid-Fusión jugó con el chocolate, las espumas de coco, las frutas del bosque... Y, cómo no, la sal y la pi-

menta (secretos a gritos de sus postres).

Sin embargo, el público (en su mayoría jóvenes y veteranos cocineros) dio el aplauso más caluroso en la jornada de ayer a los tres cocineros que abrieron la jornada de Madrid-Fusión: Pepe Rodríguez, del restaurante El Bohío Illescas (Todelo); Andrés Madrigal, de Balzac y Azul Profundo (Madrid) e Iñigo Lavado, del restaurante Kukualrri (San Sebastián). Los tres hicieron de la mañana un agradable despertar a base de menús de tapas. La última cocina urbana.

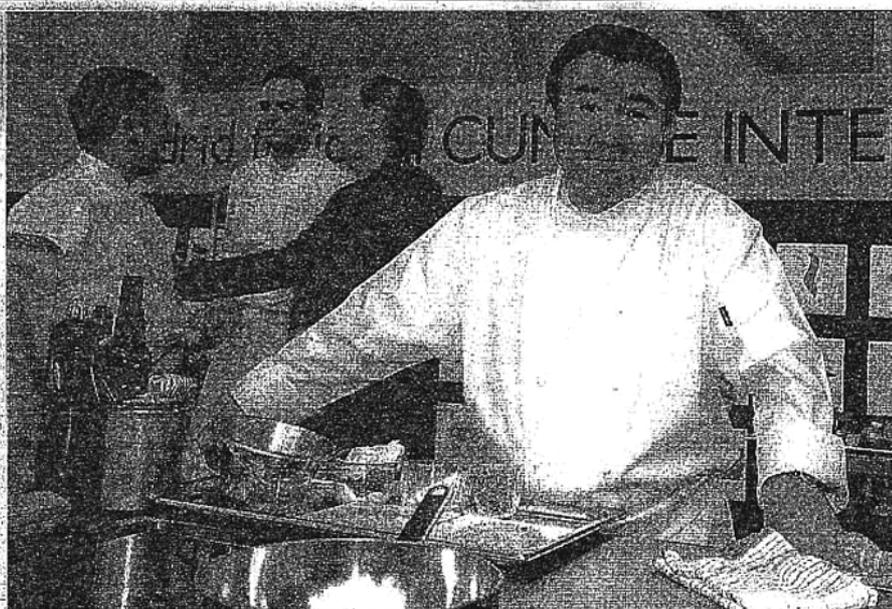
Además de las clases magistrales que, por cierto, las cerró Stefan

Por la sala polivalente pasó uno de los maestros neoyorquinos del dulce, Pichet Ong

fontanesi, maestro de los fogones del Hotel Dinarobin de Isla Mauricio en Madrid-Fusión hubo más...

Por un lado, se hizo una apuesta por dos piezas de tarta: una negra y otra blanca. Por la negra (de turrón) se llegó a pagar 1.000 euros y por la blanca 4.500 euros. Este año Vázquez, propietario de la mejor frutería de Madrid, se llevó la pieza negra. La trufa blanca (una pieza traída de Italia) se la llevó el restaurante Lillias Pastias de Huesca.

La expectación recayó, al medio día, en el concurso de cocteleras. Un enfrentamiento entre prestigiosos cocteleros y un jurado muy exigente. Sólo se les planteó una con-



Tetsuya Wakuda jugó con el salmón confitado y con un pichón asado. / REPORTAJE GRÁFICO: CHEMA TEJEDA



Emilio Vivanco, el coctelero peruano ganador del concurso con su 'pisco-sour'.

pisco-sour. Ayer, sacó de debajo de la mesa el pisco más sabroso y preparó un trago peruano de glamour. «Lo he llamado el *Inti de Oro*», comentó a M2 minutos antes de saber que era el ganador del concurso. «He querido rendir homenaje a un restaurante de Madrid que está haciendo una auténtica y tradicional cocina peruana en la ciudad desde hace años». Es así como, adornado con pina y frutillas del bosque, el pisco-sour, con un cierto toque de aguja provocado por el Pierrre helado, cautivó a todos los asistentes».

**Madrid-Fusión hoy:** Texturas del aceite de oliva, 9.30 horas. Chef Yuji Wakiya, 11.30 horas. Kunio Tokuko, 12.45 horas. Demostración de Yves Sinclair y el cocinero Joan Roca, a las 15.15 horas. Conferencia sobre Restaurantes: Espacio y diseño, 16.30 horas. Demostración del chef italiano Carmelo Chiaramonte, a las 17.30 horas. Demostración del chef tailandés Herman Lai, a las 18.45 horas.

dición: utilizar una de las aguas gaseadas más sabrosas del mercado, Perrier. Un espectáculo y una demostración magistral que contó con un solo ganador: un peruano afin-

cado en Madrid, Emilio Vivanco. Ya desde ayer el coctelero peruano tenía una inmensa cola, en el stand que su país, Perú, tiene en la feria de Madrid-Fusión, para probar su