

EL MUNDO

VIERNES 21 DE ENERO DE 2005
Año XV. Número: 5.520

DEL SIGLO VEINTIUNO

EDICION: MADRID
Precio: 1 euro

Los fogones del mundo se unen para la revolución

Gastronomía. Madrid Fusión cierra su III edición con una clase magistral de la gastronomía mundial, motor de la nueva cocina

SARA F. CUCALA

Madrid Fusión cerró ayer su III edición con un cóctel explosivo procedente de Tokio, Taiwan, Reino Unido, Italia y España. Una de las grandes estrellas del día fue Yuji Wakija, el cocinero japonés que ha revolucionado la cocina china desde Japón. Recibió los aplausos más fervorosos cuando mostró su técnica de cocción de vegetales y mariscos a la olla de bambú, con esencia, aroma y vapor de té chino. «Yo empecé a cocinar a los 15 años, aprendiendo de cocineros chinos. Ellos me enseñaron la tradición, con el tiempo yo incorporé a fusión», comentó al aforo. Su

restaurante, el *Wakiya Ichimi-charo* (Akasaka, Tokio), es uno de los más populares de Japón.

Después, los fogones de Madrid Fusión se llenaron de filosofía y refinamiento con el maestro Kunio Tokuoka (*Kitcho* —en Jyoto y Tokio—). Su manera de preparar y presentar el *sushi* viene de generaciones ancestrales. Hoy, su cocina es lo más refinado y culto de Japón.

Por la tarde, el relevo lo cogieron Sat Bains, del *Hotel des Cloes* de Reino Unido, una explosión de originalidad en sus recetas; Herman Lai, del *Pearl Liang* de Taiwan, maestro en la fusión entre la gastronomía de Oriente y Occi-

dente, y el cocinero francés Yves Sinclair, el revolucionario del *catering*, que ayer agitó a los cocineros franceses con una punzante declaración: «Invito a mis compañeros galos a reaccionar, pues creo que viven encorsetados en su propia tradición culinaria».

El que no vive presionado en un corsé culinario es el restaurante madrileño Sanceloni, que ayer fue galardonado con el Premio a la Excelencia Turística Gastronómica.

En conclusión, durante estos tres días, Madrid Fusión ha mostrado el futuro culinario: la unión de las culturas del mundo. De ellas surge la revolución gastronómica.