

nos chinos fueron secuestrados el pasado martes y nada se sabe sobre la suerte que han corrido. Se da por desaparecido también a un civil brasileño. El grupo Ansar al-Sunna y la Organi-

principalmente en el norte y el oeste de Irak. Su acción más sangrienta fue un ataque con bomba contra un comedor militar en Mosul, el pasado diciembre, en el que murieron 18 soldados es-

ni, «el imán de la infidelidad y de la apostasía», según Al-Zarqawi.

El mensaje del terrorista jordano, difundido con motivo del «Aid al-Adha», la Fiesta del Sacrificio, una de las más

y a algunos civiles iraquíes al tratar de hacer llegar hasta la entrada de una base británica en Basora un coche bomba conducido por un terrorista suicida. Pudo ser interceptado a tiempo.

Agenda p.44

EL PAÍS, viernes 21 de enero de 2006

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

EL MUNDO (M2) p.4 21/01

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 feroces 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 Ichimicharo* (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.



De izquierda a derecha, Konishi, Hattori, Nobu Matsuhisa, Tokuoka, Yuji Wakija y Wakuda. / BERNARDO PÉREZ

Los japoneses se reúnen en Madrid

La tercera y última jornada de Madrid Fusión 2005 reunió en su cocina-escenario a seis grandes profesionales de la gastronomía nipona que desarrollan su trabajo en distintas ciudades y que nunca antes habían coincidido juntos. Toshiro Konishi hace cocina criolla en Pe-

rú, Yukio Hattori mantiene una escuela culinaria en Tokio, Nobu Matsuhisa mezcla sabores en Los Ángeles (EE UU), Kunio Tokuoka renueva la cocina imperial en Kioto y Tetsuya Wakuda cuece vanguardia en Australia. Y dentro de unas semanas, como intercambio de

presencias y conocimientos, y bajo el paraguas de esta cumbre gastronómica madrileña, una quincena de chefs españoles (con Ferran Adrià y Juan Mari Arzak a la cabeza) mostrarán su trabajo entre el 28 de febrero y el 2 de marzo en Tokio. — ROSA RIVAS, Madrid