

CONGRESO  
**REUNIÓN  
DE MAESTROS**



DIEGO SINOVA

Los días 18, 19 y 20 de enero se celebrará en el Palacio de Congresos del Campo de las Naciones la III Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión. En ella se darán cita cuatro grandes maestros japoneses de los fogones, Tetsuya Wakuda (en la foto), Kunio Tokuoka, Toshiro Konishi o Nobuyuki Matsuhisa, para repasar los cuatro grandes estilos de la cocina nipona a nivel internacional: la vanguardia, la cocina imperial o kaiseki, la cocina criolla o nikkei y la cocina fusión, respectivamente. También estarán las grandes figuras nacionales (desde Adrià hasta Arzak, pasando por Berasategui) que, seis semanas después de Madrid Fusión, devolverán la cortesía a los japoneses y se desplazarán hasta Tokyo para demostrar por qué España está en la cima mundial. Además, a lo largo de estas tres intensas jornadas se elegirá el mejor vino español de menos de 30 euros, se celebrará el II Concurso de Bocadillos de Autor y se procederá a subastar, con fines benéficos, una gigantesca trufa blanca del Piamonte y una cesta de trufa