

## EL VIAJERO HABITUAL

## APUNTES GASTRONÓMICOS

## Madrid Fusión, variaciones futuristas sobre aromas y sabores

J. C. C.

Los han sido los términos que más se han repetido en el escenario del reciente Madrid Fusión (celebrado entre el 18 y el 20 de enero pasados). Igual que si se tratara de dos palabras sagradas, los sabores y los aromas han acaparado las inquietudes de esta III Cumbre Internacional de Gastronomía, que ha trascendido más allá del ámbito de la alta cocina para profundizar en la filosofía de la alimentación. Entre alardes de tecnología punta y ejercicios de ciencia-ficción, las recetas de muchos famosos cocineros han demostrado que la creatividad y la técnica continuarán al servicio de las materias primas. Y también, que la gran cocina del futuro se deberá basar en algo más que en la fusión de sabores, el mestizaje y la recuperación de los recetarios regionales.

Tan modernas y divertidas resultaron las recetas realizadas con nitrógeno líquido, hielo seco o CO<sub>2</sub>, por **Adrià, Arzak, Berasategui** y otros cocineros españoles, como el milenar sistema de cocción al vapor con infusiones de té sobre piedras calientes practicado por el chef japonés **Yuji Wakiya**. Se han trazado las últimas tendencias urbanas, desde las bases para el mejor *catering gourmet* hasta esbozos de los restaurantes sin cocina donde los platos llegan congelados y se someten a una regeneración (calentamiento, hidratación) y ensamblaje (adorno, servicio).



El chef japonés Yuji Wakiya, durante la clase magistral que impartió en Madrid Fusión 2005.

JUANJO MARTÍN

**Creaciones con nombre propio**

Entremedias, una voluntad dietética irrenunciable, requisito básico de todas las cocinas contemporáneas. Si **Dani García** (Melía Don Pepe) impresionó con las nuevas texturas del aceite de oliva (*carpaccios*, migas, palomitas), no se quedó atrás **Paco Roncero** (Casino de Madrid), que a base de gelificantes elaboró con aceite gominolas y espaguetis. Todo con objeto de potenciar sabores o convertir el jugo de las aceitunas en un ingrediente princi-

pal. **Senén González** (restaurante Sagartoki, Vitoria) reveló los secretos de una nueva técnica para freír a la parrilla, mientras que el trío formado por **Íñigo Lavado** (restaurante Kukuarri, San Sebastián), **Andrés Madrigal** (Balzac, Madrid) y **Pepe Rodríguez Rey** (El Bohío, Illescas) aportaron ideas revolucionarias para las tapas de diseño. El gaditano **Ángel León** presentó su aceite de carbón marino y demostró que con los ojos (humor vítreo) y las escamas de los pescados se pueden ob-

tener espumas y cremas glutinosas, mientras que los hermanos **Joan y Jordi Roca** (Celler de Can Roca, Girona) deslumbraron con sus trabajos para fijar los aromas volátiles y perfumar los alimentos con vapores de especias.

**Ferran Adrià**, que deslumbró con múltiples propuestas (huevo esférico de espárragos, lentejas de miel, polvo de palomitas), recibió la asignación de la nueva cátedra de Cultura Gastronómica y Ciencia de la Alimentación de la Universidad Camilo José Cela.

**Occidente y Oriente**

Además de las propuestas, en las que la palabra evolución es sinónimo de modernidad, seis de los mejores cocineros de Oriente se sumaron al encuentro. Desde Tokio, **Yukio Hattori**, propietario de la principal escuela de cocina de Japón que impresionó por la ritualidad de sus recetas. De la misma ciudad, **Kunio Tokunaka** (restaurante Kitcho), un dios de la compleja cocina *kaiseki* o imperial, basada en el simbolismo gastronómico del número 5 (5 sentidos, 5 sabores, 5 colores, 5 direcciones, 5 platos). Y desde Sidney (Australia) **Tetsuya Wakuda** (Tetsuya's Restaurant), ejemplo de pureza, que deslumbró con su interpretación de la cocina ácida y el manejo de los vinagres. Concentración oriental a la que se sumaron el famoso **Nobu Matsuhita**, que actuó de auxiliar de Wakiya, así como **Toshiro Konishi**, llegado desde Lima (Perú).

Dentro de un mes (del 28 de febrero al 2 de marzo), bajo la bandera de Madrid Fusión, una importante escuadra de cocineros españoles, encabezada por Ferran Adrià, Juan Mari Arzak y Martín Berasategui, devolverán la visita a los cocineros japoneses. El acontecimiento tendrá lugar en la escuela de cocina Hattori, de Tokio, y se va a enmarcar dentro de los actos programados para la promoción del pabellón español en la Expo Universal de Aichi (Japón), que abrirá sus puertas en abril.