



El mago Adriá

Ya nada original se puede decir de un genio como Ferrán Adriá, pero él sí tenía muchas cosas que decir y hacer en Madrid Fusión. Para empezar, que su cocina no sólo es deconstrucción: "En 2004, sólo hemos hecho en *El Bulli* un plato de deconstrucción y dos o tres espumas". Eso no quiere decir que renuncié a la investigación y la técnica: "Se tiene que acabar la creatividad *kleenex* en la cocina; es una pena que increíbles técnicas contemporáneas se dejen de utilizar. Hay que buscar cosas nuevas, pero sin dejar de lado lo que ya sabemos". Para demostrarlo compaginó la escerificación y el nitrógeno líquido para conseguir un polo de limón congelado por fuera y líquido por dentro. Reconoció que la técnica del nitrógeno es de su amigo Heston Blumenthal, pero dijo que "aunque no hay que copiar, con una técnica

de otro se pueden hacer cosas nuevas". Abierto, comunicador y con las ideas tan claras como siempre, hizo toda una demostración alrededor del mundo de los cócteles en *El Bulli*, con ejemplos como el cóctel sin vasos ni copas, una especie de pastillas basadas en una perfecta proporción de azúcar y capas laminadas de hielo. Explicó que le gusta el sentido del humor en la cocina y también la provocación, como su famosa leche eléctrica, "que es como tener mil hormigas en la boca". Adriá demostró nuevas formas de comer, como el jamón de toro, unas finas lonchas de ventresca de atún para comer con pinzas; o lo último de 2004, el caviar de café. Ferrán Adriá aseguró que el futuro "pasa por la alianza entre Oriente y Occidente, con la introducción del mundo amazónico, y la colaboración entre cocina y ciencia".

Vientos del este

Eran los más esperados y no decepcionaron. Los seis cocineros japoneses tuvieron el nexo común de la delicadeza de sus platos.

Un texto de M.S.

Fueron los maestros japoneses quienes levantaron más expectación, y desde luego, cumplieron con lo esperado. Seis cocineros japoneses representantes de estilos de cocina muy diferentes, reunidos por primera vez en la historia.

El primero en subir a la palestra fue Tetsuya Wakuda, el representante por definición de la cocina de fusión desde su restaurante de Sydney, y siempre fiel a su filosofía: "Deja que lo que te gusta comer te diga el modo en que lo debes cocinar". Wakuda, que siempre trabaja con aceite de oliva, demostró cómo los diferentes vinagres realzan los sabores en platos como el langostino marinado con vinagre de arroz; el hígado de rape con vinagre de soja; o el confit de trucha de mar con vinagre Forum.

"El ideograma japonés de comer se forma con dos elementos que significan mejorar y el elemento humano; es decir, que comer es mejorar el elemento humano". Con esta premisa, Yukio Hattori, propietario de la escuela de cocina más importante de Japón, comenzó su demostración preparando un plato que su familia cocinaba 400 años atrás, una olla de atún con cebolleta, que comparó con nuestro marmita-

de huevos de pato, que cubrió previamente con barro para adquirir la textura deseada; o marisco al vapor vertiendo té en el interior de la cesta.

Equilibrio perfecto

La sesión se cerró con Kunio Tokuoka, el representante de Kaiseiki, la refinada cocina imperial japonesa, desde su *rothey* (restaurante de alta cocina) *Kiccho*.

Hijo y nieto de famosos cocineros, explicó que "para los japoneses ir a un restaurante es un ceremonial en el que intervienen los olores, el sonido, la presentación de los platos y, por supuesto, el orden". Sus clientes, como los propios emperadores de Japón, ya han probado su plato de sushi con verduras adornado con cerezas en flor; o el menú *hassum*, "con cinco colores, cinco sabores y cinco texturas montado sobre bambúes con un perfecto equilibrio para que cuando lo pongan delante de los clientes parezca como

Los seis maestros japoneses deslumbraron con sus delicados platos y el uso de las materias primas

