

técnicas contemporáneas se dejen de utilizar. Hay que buscar cosas nuevas, pero sin dejar de lado lo que ya sabemos". Para demostrarlo compaginó la esferificación 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

ramosa 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".

Amena y divertida resultó la cocina de las tapas que realizaron Andrés Madrigal (*Balzac y Azul Profundo*, Madrid); Íñigo Lavado (*Kukuari*, San Sebastián) y José Rodríguez Rey (*El Bohío*, Illescas, Toledo), orquestados por Sergi Arola (*La Broche*, Madrid). Todos ellos las han incluido en sus restaurantes.

Las tapas volvieron a ser protagonistas en un concurso con finalistas como Ramón Freixas, Joaquín Felipe, Andrés Madrigal, o Darío y que ganaron, *ex-aequo*, Alberto Chicote (*Nodo*), con una tortilla en tempura; y Sacha Hornmachea (*Sacha*) con dos ostras, una frita y otra escabechada.

Lección de sensatez

En la representación internacional, además de los japoneses, la participación del siciliano Carmelo Chiaromonte fue una lección de sensatez basada en realidades como "no puedo cocinar lo que yo mismo no me comería con voracidad".

Desde la observación de la tradición, Chiaromonte elabora creativos platos en su restaurante *Il Cuciniere*, de Catania, como "los colores de mi volcán", con sepia, trigo con una piedra volcánica caliente en su interior y guarnición de verduras.

El Reino Unido estuvo bien representado por uno de sus mejores cocineros jóvenes, Sat Bains, del lírico restaurante del *Hotel des Cloes*, en Nottingham. Fascinan sus platos creativos y llenos de sencillez como la tarta fina de cigala, manzana, panceta y cacahuete.

Decepcionante la intervención de Yves Sinclair, cocinero y psicólogo de empresa. Menos mal que levantaron la demostración compartida el gran cocinero que es Joan Ro-

es un cilindro de chocolate relleno de nata aromatizada con humo de tabaco.

Muy interesante fue la demostración dedicada a las texturas del aceite de oliva. En el caso de Dani García (*Meliá Don Pepe*, Marbella) lo consiguió aplicando la técnica del nitrógeno para unas palomitas de tomate y aceite de oliva con quisquillas. Mientras Paco Roncero (*La Terraza del Casino*, Madrid), presentó una espectacular gominola de aceite; y Senén

Otras cocinas desconocidas

Desde Brasil, Alex Atala preparó filhote, un pescado del Amazonas, con un caldo de mandioca

ca (*El Celler de Can Roca*, Girona) junto a su hermano Jordi. Serios, rigurosos y convincentes con sus explicaciones de los aromas, demostraron cómo se fijan en un plato los aromas volátiles de un aguardiente; el uso de las especias en forma de humo para no estropear la materia prima; y deslumbraron con el helado de ceps a la parrilla, con la técnica del azúcar soplado; y el *Viaje a la Habana*, un postre a base de mojito y un puro que

Isla Mauricio es una fusión de culturas, como sus exóticos platos con influencia francesa

González (*Sagartoki*, Vitoria) elaboró una nueva preparación de pescado rociándolo con un spray de aceite antes de freirlo sobre brasas. Madrid Fusión terminó con la cocina del marisco del taiwanés Herman Lai. El año que viene más, con un encuentro entre las cocinas del Viejo y el Nuevo Continente y las nuevas técnicas que traerán cocineros que estudian en la NASA, aunque no se lo crean.

rio 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 cebolla, que comparó con nuestro marmita-

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



Los cocineros y sus ayudantes posaron sonrientes tras la demostración, en la que no cabía un alfiler.

Yukio Hattori explicó que la ya popular tempura fue llevada a Japón por los misioneros españoles

ko. Explicó que la tempura fue llevada a Japón por los misioneros españoles mientras realizaba una de verduras en forma de palitos acompañada de salsa de soja y caldo de atún seco, que tarda tres meses en secar. Sólo verle cortar el gran trozo de atún o el besugo era todo un espectáculo.

A continuación, un japonés de cocina china, Yuki Wakiya, propietario del restaurante Wakiya Ichiemicharo en Tokio. Basándose en la tradición, al estilo de Shanghai, este japonés está revolucionando los platos chinos, manteniendo siempre el sabor auténtico de la materia prima y la forma tradicional de cocinar al vapor. Con un ayudante de lujo, el cocinero japonés Nobu -que viajó con este único fin- preparó unos platos tan refinados como la pirámide de verduras de la época con salsa



Tetsuya Wakuda es el gran representante de la cocina de fusión desde el restaurante que tiene en Sydney.