

# «Además de saludable, la comida debe ser sabrosa»

EL CORREO. Viviv, 65 (21-1-05)

La escuela de Hattori reunirá dentro de un mes en Tokio a 15 chefs españoles

MANU MEDIAYVILLA MADRID

El japonés Yukio Hattori reúne las condiciones de chef, crítico gastronómico, divulgador televisivo, profesor, conferenciante y médico. Por eso su filosofía y la de la Escuela de Cocina y Nutrición que preside en Tokio tienen doble acento: comer bien y cuidar la salud a través de la comida. Quince de los mejores cocineros españoles irán allí dentro de un mes para ponerle una guinda hispana a esa filosofía.

En la III Cumbre Internacional de Gastronomía 'Madrid Fusión', Hattori se lució preparando un plato muy parecido al marmitako, olla de atún con puerro. Ejerció también de 'educador alimenticio' al explicar las bondades saludables de la salsa de soja y aconsejar sobre la manipulación segura del pescado crudo. Y no olvidó añadir unas pinceladas de humor a propósito de su impecable traje negro con chaqueta de cuello alto, que hace resaltar aún más su immaculado delantal blanco. «Fui pionero en vestirme así, y como en 1992 me dieron un premio al hombre más elegante, ahora está de moda», bromeó. «¿Conoce bien la cocina española?» «La primera vez que vine a España fue hace 41 años, cuando tenía 19. Pero fue mucho más adelante cuando pude comprobar que España había cambiado muchísimo, sobre todo en el mundo de la cocina. Cuando pregunté por qué, me hablaron de gente como Arzak, Subijana y Adriá, que querían renovar su propia cocina a partir de tres principios: recuperar platos tradicionales, dar 'un toque' a los menús existentes y crear algo nuevo. ¿Ha habido mucho intercambio desde entonces?»

«Ferran Adriá, a quien considero el pionero de ese cambio, ha estado un par de veces en Japón, y yo he acudido cinco o seis a su restaurante. Además, a partir del 28 de febrero, vamos a tener en la Escuela Hattori unas jornadas gastronómicas de tres días sobre 'La vanguardia culinaria de España', en las que 15 de sus máximos exponentes (Carles Abellán, Albert y Ferran Adriá, Andoni Aduriz, Sergi Arola, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Enrique Dacosta, Joaquín Felipe, Dani García, Enrique Martínez, Joan Roca, Francisco Roncero, Carme Ruscalleda y Pedro Subijana) intercambiarán sus experiencias con cocineros japoneses para crear nuevos platos. ¿Tiene futuro la cocina tradicional?»



Yukio Hattori prueba un guiso en la feria madrileña. / CHEMA BARROSO

## HATTORI

- La tradición culinaria le viene a Yukio Hattori de siglos: En 1561, sus antepasados cocinaban para los más famosos guerreros de Japón.
- Su labor divulgativa es intensa: Además de escribir artículos de prensa, participa en nueve programas de televisión.
- Da clases como profesor invitado en nueve universidades.

«Si la comida de los hospitales mejora, los enfermos se curarán antes»

«En la cocina tradicional siempre hay cosas buenas, por eso ha podido sobrevivir. Pero el mundo es cada vez más pequeño, y si hay cosas interesantes en otros lugares, es lógico combinarlas con las nuestras. ¿De dónde le surgió su idea de la 'educación alimenticia'?» «En japonés, la palabra comer se representa con un ideograma de dos partes. Una significa 'mejorar', y la otra, 'el elemento humano', así que se trata de que la alimentación sea buena para la salud. Por eso creo que no son suficientes los tres pilares tradicionales del sistema educativo japonés (el conocimiento, las buenas maneras y el cuerpo) y que hace falta otro, el de enseñar cómo comer.»

«¿Dónde se puede hacer esa enseñanza?»

«Los medios de comunicación son importantes para mí, pero también las conferencias y las clases. Además, he intentado implicar al Estado y plantee varias propuestas al primer ministro Junichiro Koizumi, cuando era titular de Sanidad, para que favoreciera la 'shokuiku', la educación alimenticia y nutricional. Ya existe un proyecto de ley, y espero que se apruebe en breve. ¿Influyen negativamente los nuevos hábitos sociales?»

«Ahora hay muchos niños que comen solos, y otros que no quieren hacerlo con su familia y se van a su habitación mientras juegan con el ordenador. El propio modo de jugar ha cambiado. Antes los niños de diferentes edades lo hacían juntos, y eso les preparaba mentalmente para ser adultos. ¿Basta con la comida saludable para alimentarse bien?»

«Para tener un cuerpo sano, es importante comer bien en la etapa de desarrollo. Pero no debemos olvidar que, además de saludable, la cocina tiene que ser sabrosa. ¿Por eso dice que hay que mejorar la comida de los hospitales?»

«La comida de los hospitales es pobre, y a muchos enfermos no les gusta. Si se alimentan mal, les costará más curarse. Es fundamental crear un ambiente agradable y dar una dieta buena y apetitosa, porque el paciente se alimentará mejor y tardará menos en recibir el alta.»

# La gran pasarela

Madrid Fusión 2005 se ha consolidado como el gran escaparate mundial de la vanguardia gastronómica.

## 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. EXPANSION. FS, 17 (22-1-06)

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 cebolla, que comparó con nuestro marmitako

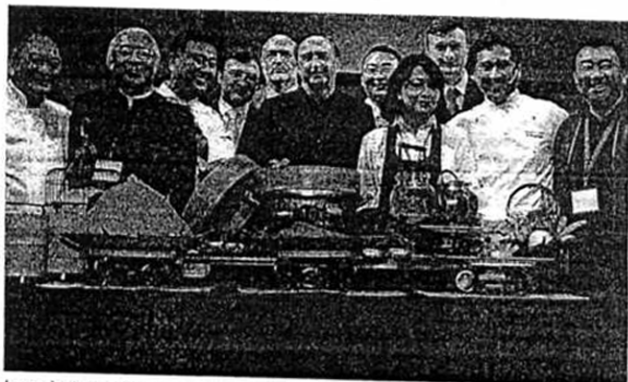
de huevos de pato, que cubrió previamente con barro para adquirir la textura de seada; o marisco al vapor vertiendo té en el interior de la cesta.

### Equilibrio perfecto

La sesión se cerró con Kunio Tokuko, el representante de Kaiseki, la refinada cocina imperial japonesa, desde su rotey (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



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 Ichimichiro 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.