



Madrid Fusión recrea el espectáculo de la alta cocina

Maestros consagrados, cocineros de talento formados en tradiciones gastronómicas de oriente y de occidente, se reunieron en la tercera edición de la Cumbre Internacional de Gastronomía, Madrid Fusión. El desafío de todos ellos fue mostrar que la creatividad en la cocina sólo encuentra los límites que el tesón y la audacia del chef sean capaces de sostener.

El Palacio Municipal de Congresos de Madrid acogió del 18 al 20 de enero la tercera edición de la Cumbre Internacional de Gastronomía, encuentro también bautizado como Madrid Fusión y que volvió a reunir a figuras punteras de la alta cocina mundial. Una galería de sabores, aromas y texturas a través de cuyo desenvolvimiento se pusieron de relieve las principales tendencias culinarias que dominan en este momento la alta cocina. El encuentro registró un importante éxito de participación, con la asistencia de alrededor de 500 personas, según los datos facilitados por la organización.

Fiel a su carácter experimental las demostraciones magistrales a cargo de chefs de prestigio internacional fueron el plato fuerte de la Cumbre. Sobre el escenario de la sala polivalente del Palacio fueron desfilando las "estrellas" de los fogones, encandilando al público con su capacidad para innovar y develándole algunos de los secretos que emplean en sus platos, convirtiéndolo muchos de ellos en auténticas obras de arte para la vista y el paladar.

Ferrán Adrià participó el primer día. El público lo esperaba con gran expectación y cumplió sus expectativas al contemplar cómo este genio de la cocina elaboraba recetas tan curiosas y originales como la Pastilla helada

tado por la cámara y por la atenta mirada de un público profesional tan interesado en ver como en escuchar las impresiones de los hombres más prestigiosos de la cocina.

Las notas más características de esta sucesión de primeros espados de la cocina fueron la fuerte presencia de chefs extranjeros y la búsqueda constante de la innovación con ayuda de nuevas técnicas o tecnologías. Un ejemplo llamativo fue el protagonizado por Paco Roncero, Chef del Casino de Madrid, quien sorprendió a la hora de encontrar nuevas texturas capaces de transformar el aspecto del aceite de oliva y sublimarlo. Sirviéndose de distintas proporciones de otros elementos como la goma



Paco Roncero.

xantata o el gamón demostró que es posible modelar este alimento bajo aptitudes tan diferentes como un carpaccio, una gominola o un spaghetti, dependiendo de las emulsiones y mezclas con las que se trabaja.

Antes que el Dani García -que el próximo mes de abril abrirá un nuevo restaurante en el hotel Sol Meliá Don Pepe- se sirvió del nitrógeno líquido para rebajar la temperatura del aceite hasta romper su estructura molecular y lograr presentaciones increíbles. A pesar de lo innovador de su intervención, el Chef recordó que lo más importante no es la técnica o el show que se crea alrededor de una exhibición semejante, sino el hecho de que después, eso que se ha preparado, tenga en la boca del comensal un resultado que compense, una nueva textura o un nuevo sabor; en este caso, "algo tan incre-



Senen González.



Alberto Ruiz-Gafardón inaugurando esta edición de Madrid Fusión.

ble como comer aceite de oliva."

Otra forma de innovar es recurrir a emplear los alimentos con otros usos diferentes de los habituales, aprovechando así alguna de sus características. Así, Senen González, del restaurante Sargatoki, virtuoso de las tapas convertidas en cocina en miniatura y enemigo del refrito de aceite, ajo y vinagre que se emplea para cocinar pescados poco frescos, expuso cómo elaborar nuevas "vitagretas" más suaves, frescas y sanas que las convencionales recurriendo al ácido de determinadas frutas como el pomelo o la naranja en el aderezo de los pescados.

ve la tradicional presentación china, donde un plato suele contener comida suficiente para tres o cuatro personas, para optar por raciones más pequeñas, pensadas para uno o dos personas, con un emplazado más al estilo occidental por tanto. Ante la vista del público elaboró varios platos de los que se pueden degustar en su restaurante de Tokio, como las cestas de verduras de temporada y marisco que prepara sirviéndose del vapor y del aroma del té y concentrando el calor con ayuda de unas piedras calientes.

De la fusión de lo antiguo con lo moderno para que surja una nueva energía habló Kunio



El contraste oriental

El intercambio gastronómico entre oriente y occidente fue una de las claves de la tercera edición de Madrid Fusión con la participación de maestros del calibre de Tetsuya Wakuda, Yukio Hattori, Kunio Tokunaka o Yuji Wakuya, quien tuvo un ayudante de excepción, Nobu Matsuhisa, magnífico cocinero que participó en la edición del pasado año ofreciendo una demostración magistral.

Formados en tradiciones culinarias tremendamente diferentes al modo occidental de entender la cocina, estos chefs sí comparten con el resto de sus colegas en la Cumbre el deseo de innovar en la mezcla de los ingredientes, en las técnicas, en la presentación, etc.

Buen ejemplo de ello es Wakiya, un japonés que se ha convertido en uno de los principales renovadores de la cocina china. El propio chef explicó cómo había replanteado incluso

Tokunaka, cuyo restaurante es famoso porque en él es posible degustar una excelente Cocina Imperial Japonesa puesta al día. Poco antes de ponerse a preparar sus pequeños bocados



Tetsuya Wakuda.



Ferrán Adrià.

de caipirinha o el Mojito caliente. Antes que el hubian subido al escenario tres jóvenes pero experimentados cocineros: Angel León, Joscan Martínez y Nacho Manzanos, que cerraron su demostración en innovadoras formas para el tratamiento de los pescados.

Las miradas del público apenas se despegaron de lo que ocurría en la sala polivalente, salvo para alguna que otra vuelta por los stands montados en la tercera planta del Palacio y en los que se exhibió una variada selección de alimentos de calidad y firmas de prestigio. Por el escenario continuaron desfilando cocineros de tanto prestigio en el mundo de la cocina como Herve This, Pierre Gagnaire, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui... Durante las tres jornadas en las que se ha desarrollado la Cumbre se sucedieron más de una treintena de demostraciones magistrales, en las que cada movimiento del cocinero era cap-