



JORNADAS

## FILOSOFÍA ZEN ENTRE FOGONES

LOS PILARES DE LA COCINA DE VANGUARDIA EXISTÍAN EN LA MILENARIA GASTRONOMÍA NIPONA

**E**l empático minimalista o la tendencia a simplificar la composición de los platos, dos de los pilares de la última cocina de vanguardia, ya existían en la milenaria gastronomía japonesa como ha demostrado en Madrid Fusión el chef Kunio Tokusaka con su exhibición de cocina imperial nipona y filosofía zen aplicada al arte culinario.

En la última jornada de la cumbre internacional gastronómica Madrid Fusión -celebrada durante estos días en la capital-, el maestro Kunio Tokusaka, descendiente de una saga de cocineros japoneses, llevó al escenario el arte del 'hassun', un tradicional plato de la ceremonia del té consistente en pequeñas 'tapas' en las que es tan importante la presentación como el sabor.

**El arte del 'hassun'**  
consiste en pequeñas  
tapsas en las que tan  
importante es el sabor  
como la presentación

Para ello, el maestro utilizó alejadas locadas en negro sobre que depositó pequeños bocanitos sobre troncos de bambú o repeticiones que conformaban arcos de risa con patos japoneses en el agua, que buscan el equilibrio con la naturaleza.

El placer gastronómico es un juego de sabores, olores, texturas, rituales y vista para Tokusaka que entiende la fusión como un juego: un juego en el que se mezcla el mundo entre lo antiguo y lo moderno, lo crudo y lo cocido y oriente y occidente, el lugar ha conducido esta tercera edición de Madrid Fusión.

En este sentido, el maestro utilizó su tiempo por los platos tradicionales de su país, pero, como siempre, mostró su ad-



Kunio Tokusaka durante la elaboración de un plato en el marco de las jornadas

miración por las bondades del cerdo ibérico y aseguró que lo encantaría crear su propio jamón en su país.

Minutos antes de su presentación, Madrid Fusión acogió un momento histórico en la cocina nipona al reunir en el mismo escenario a seis de los grandes en el arte culinario japonés que nunca habían coincidido antes en otro foro: Hattori, Tokusaka, Tetsuya Wakuda, Nobu Matsuhisa, Yoshitomo Kurihara y Yuki Wakaya.

"Somos cocineros japoneses que vivimos y trabajamos en diferentes países pero hemos intentado enseñarles algo nuestro gracias a Madrid Fusión", dijo Wakaya.

Considerado el gran innovador de la cocina china en Japón, Wakaya también escuchó a los maestros del cerdo ibérico y elaboró un plato con esta carne, salsa de soja picante, ajo y hojas de si fermentado todo ello envuelto en flor de lino.

Estos cocineros también destacaron la gran calidad de otros productos españoles como el atún, los camarones, los quesos, los vinos y el aceite de oliva, ingredientes que algunos ya están incorporando en sus platos y que para los jefes de cocina españoles son una fuente de inspiración.

Espagueti, espumoso, palomitas y hasta gomitas, son algunos de los platos que el aceite de oliva puede ofrecer a la alta cocina española y que han mostrado en Madrid Fusión los cocineros Dani García, Paco Roncero y Senen González, quienes han utilizado la cocina tradicional, la innovación, el ultramoderno líquido y las brasas para demostrarlo.

El cocinero catalán Joan Soca de 'El Celler de Can Roca' también expuso su particular visión del fuego de las brasas con un plato en el que recupera sus aromas en forma de espuma para poder poner la cantidad exacta que cada materia prima necesita.