



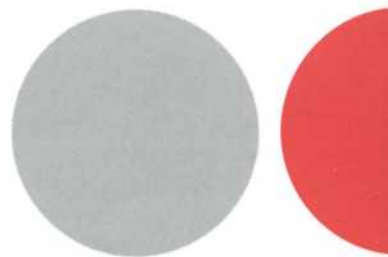
madrid **fusión**

JUEVES, 20 ENERO 2005



05

III CUMBRE INTERNACIONAL | DE GASTRONOMÍA





# ANTES DE COMER

Hora: **09:30-11:00 (SALA POLIVALENTE)**

**"Texturas del aceite de oliva",**

patrocinado por la D. O. Baena, a cargo de los maestros cocineros

**Dani García, Paco Roncero y Senén González**

Introducción: **José Ramón Andrés**



Hora: **11:00-11:30**

**Descanso-Tentempié**

Hora: **11:30-12:45 (SALA POLIVALENTE)**

Demostración magistral a cargo del chef

**Yuji Wakiya**



Hora: **12:45-14:00 (SALA POLIVALENTE)**

Demostración magistral a cargo del chef

**Kunio Tokuoka**



Hora: **14:00-15:15**

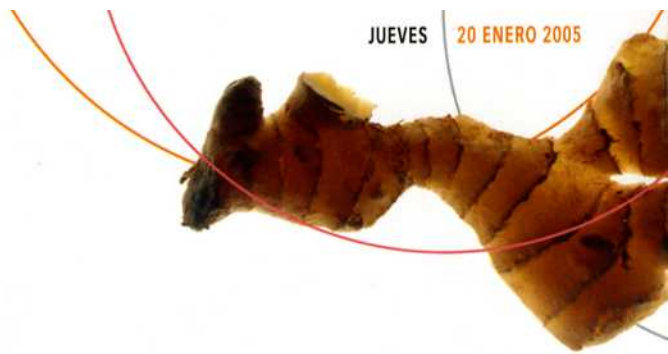
Comida degustación a cargo de la

**Consejería de Cultura y Turismo de Castilla y León**



TENTEMPIÉ OFRECIDO POR

FREIXENET, CONSORCIO DE JABUGO, BERLYS, MERCAMADRID,  
LÁCTEAS DEL JARAMA Y D.O. BAENA



□ Hora: **11:30-12:45**  
(SALA POLIVALENTE)

■ **Yuji Wakiya**

■ Wakiya Ichiemicharo.  
Akasaka (Tokio)

En 2003, Wakiya celebró su trigésimo aniversario como cocinero. Tres décadas son mucho tiempo como cocinero, pues, tras zambullirse en el mundo de la cocina china a la edad de 15 años, Yuji Wakiya ha seguido la misma senda durante una época en la que la gastronomía se ha transformado totalmente. Él es un superviviente de excepción. Recetas: "Various vegetables from the earth with harmonious flavour", "Baked pork in rocky salt with puer tea flavour", "Fresh seafood & assorted vegetables steamed with Chinese tea" y "Ginger pudding".

□ Hora: **17:30-18:00**  
(SALA POLIVALENTE)

■ **Carmelo Chiaramonte**

■ Restaurante "Il Cuciniere",  
Hotel del Palacio.  
Catania (Italia)

Desde 1991, apostó por Sicilia y nunca se hubiera imaginado que pudiera hablar un día a los demás de sus búsquedas y de su mirada cariñosa hacia las raíces de una cultura y de unos alimentos. Catania fue, finalmente, la ciudad que le vio crecer como cocinero y los paladares del Etna le echaron una mano en la defensa de sus ideas, pero nunca "intelectualizó" un plato. Sus recetas son: "Il colori del mio vulcano", "Variazione sul tema popolare" y "Appassionante Andalusia".

□ Hora: **12:45-14:00**  
(SALA POLIVALENTE)

■ **Kunio Tokuoka**

■ Kitcho (Jyoto y Tokio)

Kunio Tokuoka, de Kitcho (Jyoto y Tokio), es el continuador de una saga histórica y revolucionaria en la cocina japonesa, ya que su abuelo fué el primer cocinero japonés que se propuso hacer una "cocina japonesa internacional". Hoy día en sus restaurantes se puede degustar la Cocina Imperial Japonesa puesta al día. Recetas: "Kaiseki Ryori", "Hassun", "Goma dofu", "Yuba" e "Hijiki".

□ Hora: **18:00-18:45**  
(SALA POLIVALENTE)

■ **Sat Bains**

■ Hotel des Clos (Reino Unido)

La cocina británica tiene en Sat Bains uno de sus cocineros más originales. Su conocimiento de los fogones lo complementa con una disposición en plato y una "vista" que convence al más remiso de los gourmets. Hoy, su restaurante se ha convertido en un lugar de peregrinación. Sus recetas son: "Scallop curry", "Apple tart fine", langoustine, belly pork and peanut".

□ Hora: **18:45-19:45**  
(SALA POLIVALENTE)

■ **Herman Lai**

■ Restaurante de Pearl Liang (Taiwan)

Combina en el Pearl Liang Seafood Restaurant, en el hotel Hyatt de Taipei, las mejores artes culinarias de Oriente y Occidente. Sabores increíbles que Herman Lai borda con la paciencia y maestría de un oriental. Recetas: "Steamed crab with glutinous rice in bamboo basket" y "Braised chicken with black sesame oil and rice wine".

□ Hora: **15:15-16:30**  
(SALA POLIVALENTE)

■ **Yves Sinclair**

■ Psicólogo de Empresa, Cocinero por la Escuela de Lombardía, Consultor sobre Gastronomía en USA, Bélgica, Francia e Italia.

Chef Ejecutivo en platos preparados en Barcelona 92 y autor de libros sobre la Cocina Mediterránea. En la actualidad, Yves se dedica, junto con un equipo de jóvenes cocineros, a definir los pasos futuros de una cocina de catering. Utilizar la cadena molecular de cada alimento para desarrollar mejoras en su comportamiento en el horno, en el autoclave, bajo luz pulsada, en vacío, en atmósfera modificada, con pasteurización, con ahumados y todo lo que se come en general.

■ **Joan Roca**

■ El Celler de Can Roca (Girona)

De los tres hermanos, Joan Roca es el que suele salir en la foto, por así decir, a manera de ideólogo y director del planteamiento culinario del restaurante, en lo que atañe a la teoría y a la práctica. Es asimismo profesor de la Escuela de Girona, y autor de un libro imprescindible en lo que atañe al intento de comprensión de la cocina de vanguardia y de autor que de los últimos años a esta parte tiene en vilo al mundo entero. Su título, "La Cocina al vacío". Recetas: "Caballa al vapor de aguardiente con uva y agraz", "Helado de ceps a la brasa", "Cigalas al humo de curry" y "Viaje a la Habana".



JUEVES 20 ENERO 2005

# DESPUÉS DE COMER

Hora: **15:15-16:30 (SALA POLIVALENTE)**

Demostración magistral a cargo del especialista **Yves Sinclair**  
y del maestro cocinero **Joan Roca**



Hora: **16:30-17:30 (Conferencias-Catas)**

## SALA CARACAS-BOGOTÁ

**"Chocolates  
y vinos dulces:  
un juego incitante"**

PATROCINADO POR  
CHOCOLATES NESTLÉ

## SALA LA PAZ-MONTEVIDEO

**"Nuevos caldos,  
infusiones y fondos"**

PATROCINADO  
POR MAGGI

## SALA LONDRES 1

**"La coctelería:  
una moda que vuelve"**

PATROCINADO POR  
DIEGO ZAMORA y LICOR 43

## SALA LONDRES 2

**"Restaurante:  
espacio y diseño"**

PATROCINADO  
POR EMAH



Hora: **17:30-18:00 (SALA POLIVALENTE)**

Demostración magistral a cargo del chef italiano **Carmelo Chiaramonte**



Hora: **18:00-18:45 (SALA POLIVALENTE)**

Demostración magistral a cargo del chef británico **Sat Bains**



Hora: **18:45-19:45 (SALA POLIVALENTE)**

Demostración magistral a cargo del chef taiwanés **Herman Lai**



PRESENTADORES: JUAN MANUEL BELLVER E IGNACIO MEDINA

# Cocine con los grandes maestros

Los grandes protagonistas de la gastronomía mundial ofrecerán a los asistentes demostraciones de su profesionalidad y maestría. A primera hora, ejercerán su magisterio sobre "Texturas del aceite de oliva", patrocinada por la D.O Baena, a cargo de los maestros cocineros **Dani García**, **Paco Roncero** y **Senén González**, introducidos por José Ramón Andrés; luego intervendrán los chefs **Yuji Wakiya** y **Kunio Tokuoka**. Por la tarde, intervendrán **Yves Sinclair** y **Joan Roca**, para continuar con el maestro italiano **Carmelo Chiaramonte**, el chef británico **Sat Bains** y, para cerrar la Cumbre, el chef taiwanés **Herman Lai**.

□ Hora: 9:30 -11:00  
(SALA POLIVALENTE)

## Dani García

Tragabuches. Ronda (Málaga)



La carta de Tragabuches es una presentación de credenciales en toda regla. Su

lectura lleva al comensal a navegar por los aromas imperecederos de la cocina andaluza de siempre. Una cocina que se mueve entre tres culturas: cristiana, árabe y judía. Entre esos sabores y aromas creció Daniel García desde que se acercó a los fogones, iniciando una carrera fulgurante que le ha llevado, en menos de 10 años, a ocupar un lugar incuestionable en el estrellato culinario español. Recetas: "Coupage, picual, aroma de la arbequina (melocotón, almendra tierna, mazana verde y piel de tomate)" y "Palomitas de tomate y aceite de oliva con quisquillas"

□ Hora: 9:30 -11:00  
(SALA POLIVALENTE)

## Paco Roncero

El Casino (Madrid)



A dos pasos de la Puerta del Sol, este madrileño del popular barrio de Usera,

ejerce como Jefe de Cocina del Casino de Madrid bajo la asesoría maestra de Ferrán Adrià, con quien se encargó de preparar la cena de gala que la Casa Real ofrecerá durante la boda del Príncipe Felipe y Letizia Ortiz. Recetas: "El aceite y el sentido del tacto", "Bogavante con sopa de aceite de oliva arbequina y pomelo rosa", "Textura miel de aceite de oliva picual", "Gominola de aceite" y "Carpaccio de aceite de boletus con vinagreta de piñones".

□ Hora: 9:30 -11:00  
(SALA POLIVALENTE)

## Senén González

Sidrería Sagartoki. Vitoria (Álava)



Ha revolucionado la "cocina en miniatura", el insostenible "refrito" o todo lo

que pasa por las brasas, haciendo temblar a los puristas y deslumbrando a los que aún creen que en el recorrido de la vanguardia siempre hay un paso adelante. Recetas: "Alcachofas a la brasa", "Patatas fritas a la brasa" y "Emulsiones para pescados a la brasa".

