

Medio: Periódico

Sección: Gastronomía

Espacio: 462 cm<sup>2</sup>

# LA RAZÓN

20 de enero de 2010

Audiencia: 198.721

Difusión: 142.837

Valor Publicitario: 7.804'20 €

## LA RAZÓN

LA RAZÓN • Miércoles, 20 de enero de 2010

### GASTRONOMÍA

# Los cocineros se echan a la calle

La octava edición de Madrid Fusión busca conquistar a los ciudadanos

J.B. - Madrid

«Puesto que los clientes no vienen a los restaurantes, hay que salir a la calle a por ellos. Tengo en mente una idea muy divertida que pondremos en práctica en pocos meses. Hay que arriesgar». Es el aviso de Juan Pablo Felipe, jefe de cocina del restaurante madrileño El Chaflán, una propuesta que tendrá su aperitivo en la octava cumbre internacional de Madrid Fusión que se celebrará la próxima semana. Y es que el certamen gastronómico irá más allá del Palacio de Congresos, donde se concentrarán ponencias, debates y demostraciones de las principales tendencias en lo que al paladar se refiere, desde la cocina sostenible a la necesidad de ingeniárselas para salir airoso entre fogones en tiempos de crisis.

#### Gastrofestival de estreno

Así, más de 150 establecimientos tomarán parte en el Gastrofestival, una iniciativa que incluirá catas didácticas de vinos, quesos y aceites, clases prácticas que abarcan desde diversos tipos de pan al fascinante arte de la coctelería, e incluso un maridaje entre la cocina y la música gracias a los «brunch» acompañados de ópera que organizarán algunos hoteles. A esto hay que unir Gastrocultura, que incluirá visitas guiadas a museos como el Thyssen y la Real Academia de



Bellas Artes de San Fernando con exposiciones que giran alrededor del buen yantar, así como representaciones infantiles para concienciar sobre la necesidad de una alimentación equilibrada.

Y todo con una mirada solidaria que se dirigirá a Haití. De ahí que se prepare sobre la marcha un evento para recaudar fondos. «Los cocineros españoles siempre intentamos arrimar el hombro cuando se trata de echar una mano a quien más lo necesita», asegura Paco Roncero, jefe de cocina del Casino de Madrid,

#### Museos, restaurantes y teatros se volcarán para dejar un buen sabor de boca

que ha apadrinado además un stand de tapas solidarias que se ubicará en el centro comercial Príncipe Pío. Elaborado por mujeres africanas, el euro que cueste cada tapa lo invertirá la fundación CEAR en proyectos de desarrollo.

Y entre arias y baguettes, Ferrán Adriá aprovechará Madrid Fusión para desvelar cuál será el futuro de El Bulli y dará pistas sobre los derroteros que tomará la cocina española. «Entre los retos que nos esperan, toca consolidar la formación y conseguir que los fenómenos que se están dando desde hace quince años formen parte de los clásicos de la cocina», asegura Juan Pablo, una decisión que comparte el cocinero Darío Barrio: «Hay que apostar por la calidad y por sobrevivir, que no es poco dada la situación».