

Madrid Fusión Capital de la gastronomía



Foto de familia de algunos de los cocineros que participan estos días en la XI edición de Madrid Fusión

## Pescados de descarte y salsas coreanas en Madrid Fusión

► Ayer comenzó la XI edición del congreso gastronómico que reúne en la capital a los mejores cocineros españoles

CARLOS MARIBONA  
MADRID

«La creatividad continúa» es el lema de la XI edición del congreso gastronómico Madrid Fusión que comenzó ayer en el recinto ferial del Campo de las Naciones y que durante tres días reúne a lo mejor de la cocina española, con algunos invitados extranjeros. Sin embargo, la impresión tras la primera jornada es que esa creatividad que ha sido santo y seña de la cocina española en las últimas décadas ha tocado techo, y las aportaciones verdaderamente originales son cada vez menos. No contribuye a mejorar esa impresión general la nueva ubicación del congreso, que ha tenido que abandonar su tradicional espacio en el Palacio Municipal de Congresos, clausurado por motivos de seguridad tras la tragedia del Madrid Arena, para instalarse, aprisa y corriendo, en el pabellón 14 de Ifema. Un lugar mucho más frío, que no acaba de convencer a los expositores. Al congreso han llegado también los recortes, y los congresis-

tas, que pagan una cantidad considerable por asistir durante los tres días, se vieron ayer sorprendidos con que se ha suprimido la habitual comida ofrecida por diferentes comunidades autónomas o diputaciones. Si la hubo. Pero sólo para los privilegiados con acceso a la zona vip.

A pesar de todo, Madrid Fusión sigue siendo una fiesta de la gastronomía. Y lo es, sobre todo, porque la gran mayoría de los cocineros españoles se dejan ver por allí. En esta primera jornada pudimos ver a todos los tres estrellas Michelin de nuestro país, con la única excepción de Carme Ruscalleda: Joan Roca, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Quique Dacosta y Eneko Atxa. Con ellos, todos los primeros espadas de una cocina que sigue llamando la atención en el mundo.

Allí estaba, por ejemplo, el malagueño Dani García, que esta semana abre en Nueva York su bistró Manzanilla. No se puede decir lo mismo de la presencia extranjera, muy flojita este año. Lo más destacado de la jornada de

ayer en el auditorio principal lo aportó el gaditano Ángel León con su ponencia sobre «pescados humildes». León, que por la tarde presentó en Madrid su espléndido libro *Chef del Mar*, editado por Montaguá, hizo un repaso del trabajo que está haciendo en su restaurante Aponiente, de El Puerto de Santa María, con los llamados pescados de descarte, los que habitualmente se desechan en las rulas. Él lo llama la cocina marinera del siglo XXI, que pasa por hacer un surimi con pez sapo, o un chicharrón con piel de morena, o cocina con pulpo, o sus célebres embutidos a base de albur, o un plato de caracoles con cañaillas. Junto a su jefe de cocina, Juanlu Fernández, presentó el que ha sido elegido por la crítica especializada como mejor plato del año: la burrata de placton, un queso marino lleno de sabor.

Interesante también la ponencia de Quique Dacosta, que tiene en Denia el restaurante que lleva su nombre y que este año ha logrado su tercera estrella Michelin. Se basó en un nuevo producto que se presenta en este Madrid Fusión. Se llama Jang, y son unas salsas coreanas elaboradas a base de soja fermentada con grandes posibilidades en la cocina. Salsas y pastas de diversos tipos que potencian el sabor de las verduras, realzan pescados y mariscos o sirven para marinar carnes. Además de Dacosta, son varios los chefs punteros españoles que ya están trabajando con ellas. Por su parte, el rompedor David Muñoz, de Diverxo, explicó 10 de los platos que integran su menú de esta temporada. Auténtica cocina de fusión que sigue llamando la atención en todo el mundo.

### Talleres Magistrales

Para no quedarse atrás con otros congresos de España, como Gastronomika de San Sebastián o el Fórum Gastronómico de Girona, los organizadores han incorporado este año los Talleres Magistrales, de aforo limitado en los que destacados cocineros comparten platos y experiencias. Ayer estuvieron, entre otros, Ángel León. Cocinando el mar: el valenciano Ricard Camarena, que habló sobre los arroces; o el gran repostero Jordi Roca, el más pequeño de los hermanos propietarios de El Celler de Can Roca, el mejor restaurante de España en estos momentos, que mostró su dominio de los helados a partir de su experiencia con la heladería Rocambolesc, de Girona, que ha revolucionado el concepto de estos «postres bajo cero».

En Madrid Fusión gustan los homenajes. El de ayer se centró en «los 36 años que cambiaron el mundo». Un repaso a tres décadas largas en las que la cocina española sufrió la profunda transformación que ahora vivimos. En el escenario estaban desde los pioneros Juan Mari Arzak y Pedro Subijana hasta los jóvenes que han tomado el relevo como Andoni Luis Aduriz, Ángel León, Dani García, Albert Adrià, David Muñoz o Josean Martínez Aluja. Un repaso que se plasmó en un vídeo con los principales hitos gastronómicos desde 1976 hasta nuestros días.



El chef francés Pascal Barbot

### Hoy en Madrid Fusión:

A las 10 horas «INNOvegetal»: Josean Aluja (Nerua-España) en el Auditorio de Ifema.

A las 10:30 La joven gastronomía «mineira» (Brasil).

A las 11.00 Campeones del mundo de pastelería (España).

A las 12.05 Arzak, Innovación: Elena Arzak.

A las 13.15 Envasados en Spray: Andoni Luis Aduriz (Mugaritz)