

MADRID

Música

XVII Festival Internacional de Improvisación Hurta Cordel

Atraviesa hoy con la participación del trío Molino (20.00) y el dúo de Evan Parker y Paul Lytton (21.30).

CASA ENCENDIDA. RONDA DE VALENCIA, 2. DESDE HOY AL 27 DE ENERO, A LAS 20.00 Y 21.30, 5 EUROS SESIÓN.

The perfect American

Estreno mundial la ópera de Philip Glass basada en el libro de Peter Stephan Jungk que recrea los últimos meses de la vida de Walt Disney. Coproducida por el Teatro Real y la English National Opera, en donde se presentará el próximo mes de junio. TEATRO REAL, PLAZA DE ISABEL II. DESDE HOY AL 6 DE FEBRERO. DIVERSOS DÍAS Y HORARIOS. DE 10 A 363 EUROS.



Cartel de *The perfect American* que se estrenará hoy en Teatro Real.

Teatro

Microteatro por Dinero

Dentro del Gastrofestival, los de Microteatro se adentran en el mundo del vino y proponen el manejo de cinco microbrasas con cinco vinos. MICROTEATRO POR DINERO. LORETO Y CHOCOTE, 9. DEL 22 DE ENERO AL 4 DE FEBRERO, 4 EUROS FUNCIÓN.

Arte

Santiago Sierra

El artista inicia nueve días de performances a raíz del lanzamiento de un nuevo volumen de *UberArts*. Bajo el título *El trabajo es la dictadura*, 30 personas referenciadas a mano los mil ejemplares que se publicarán del libro. HOY PRESS. COMANDANTE ZORITA 48. DESDE HOY AL 30 DE ENERO, DE 10,00 A 14,00 Y DE 16,30 X 20,00.

Presentaciones

La vida interior de las plantas de interior

Con motivo de la publicación del libro, su autor Patricio Pron (Argentina) conversará con Jesús Marchamalo (España).

CASA DE AMÉRICA. PASO DE RECOLETOS, 2. A LAS 19.30. GRATIS.

Algunos lugares de la pintura

La publicación recoge ensayos de Miria Zambrano sobre algunos artistas amigos, como Picasso, Miró, Ramón Gaya, Wilfredo Lam o Baruj Salinas. Participarán el autor de la edición del libro, Pedro Chacón, junto a Jesús González de la Torre, Amalia Iglesias, Juan Miguel Hernández León y Jesús Círculo de Bellas Artes. ALCALÁ, 42. A LAS 19.30.

Magnificencias de la historia

César, Marat, Lincoln, el zar Nicolás II, Trotsky, Gandhi, Kennedy, Carrero Blanco, Aldo Moro... Manuel Ventero presenta el libro de Pedro González en un acto en el que intervendrán Joan Tarrida, Fernando Savater, Eduardo Torres-Dulce y Pedro González Treviño. Edita Galaxia Gutenberg. MUSEO THYSSEN. PASO DEL PRADO, 4. A LAS 19.30.

Cine

Ciclo Ópera Prima

Tres quinceañeras, el amor y la natiación sincronizada dan cuerpo al filme *Naissance des Pieuvres* (2007), ópera prima de Céline Sciamma. INSTITUTO FRANCÉS. MARQUÉS DE LA ENSENADA, 10. VOS. A LAS 20.00. ENTRADA LIBRE.

Habas de alforfón y riñones de conejo

Madrid Fusión abre en Ifema su escaparate de la 'gastrovanguardia' con los mejores chefs del mundo, y convierte a la ciudad en capital de la alta cocina

ROSA RIVAS
Madrid

"La creatividad continúa" es el lema de Madrid Fusión, el congreso que convierte desde hace 11 años a la ciudad en capital gastronómica, con un menú de tendencias servido por los cocineros más vanguardistas. Brasil, el café en todo su esplendor y la creatividad siempre renovándose de la vieja Europa son los ejes de la cita, en la que hay más concentración de figuras españolas que en otras ediciones.

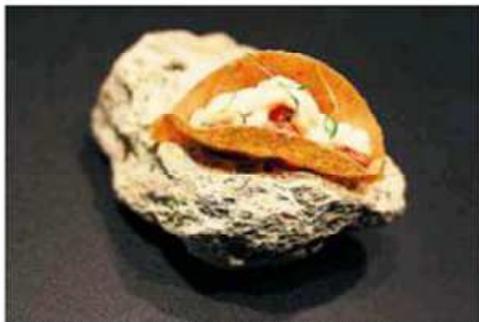
Un aperitivo emotivo del congreso —que dura hasta el miércoles— fue el repaso a los hitos de 35 años de revolución gastronómica. Al escenario subieron tres generaciones de chefs que han hecho posible que España sea la cocina más influyente del mundo. Arzak, Subijana, Berasategui, Aduriz, Quique Dacosta, Albert Adrià, Joan Roca, Encke Atxa, Ángel León, Paco Morales, David Muñoz y muchos más desfilaron. En las siguientes jornadas se servirán más platos fuertes en la pasarela del congreso, que ha cambiado su ubicación del Palacio Municipal de Congreso al pabellón del Ifema que aloja las citas de moda.

"¿Ahora soy una modelo? No, soy un tío de pueblo". Ironizaba el triestrellado Michelin Quique Dacosta tras su intervención, contento de "la sensación de proximidad con el público". El cocinero, que empieza temporada en su restaurante de Dénia el 6 de febrero, mostró avances del mestizaje que allí practicará. "Mi menú se nutre del territorio cercano y es una ventana abierta al mundo", dice, y el paisaje más reciente que se cuele en sus creaciones viene de la soja coreana. Así, surgieron tapas como la misonesa, una especie de salsa holandesa con miso, un trampaño de habas "miméticas" hechas con alforfón y riñones de conejo y una coca valenciana de maíz transformada en taco mexicano con tirabuzos y rape asado con adobo a la extremeña.

El madrileño David Muñoz también dio muestras de la impactante cocina viajera que practica en DiverXo y ahora en Strée-



Prestigiosos chefs españoles posan juntos en el arranque de Madrid Fusión. / CRISTÓBAL MARTEL



Evolución de la coca de maíz valenciana de Quique Dacosta. / C. M.

Xo. Y más fusiones: la vasco-japonesa en un servicio de té con una lubina infundada en su esencia a cargo de otro nuevo tres estrellas, el chef de Azurmendi Encke Atxa.

Los brasileños de Minas Gerais Ivo Faria y Rafael Cardoso sorprendieron con una cocina del terruño anclada en las dietas de los *tropicinos* (mineros) y las comunidades indígenas.

El gaditano Ángel León (que por la noche presentó su libro autorretrato *Chef del mar*) sacó oro de los pescados pobres y del plancton.

Los franceses Pascal Barbout y Pierre Hermé (padre de los bombones de alta costura) sacaron a la mesa mundos vegetales y dulces. Y el alemán Sven Elverfeld, la transparente precisión de su restaurante Acqua.

Menú para hoy

► **Comida en espray.** Andoni Luis Aduriz lleva la alta cocina al supermercado con un invento de envasados alimenticios.

► **Campeones.** El equipo español que ha triunfado en el campeonato mundial de pastelería muestra sus secretos de cocina dulce.

► **Inventos.** Paco Morales muestra la comida fabricada en impresoras 3-D.

En el escaparate, más de 80 profesionales mostrando sus secretos y un 40% de prensa internacional que aprovecha para rastrear experiencias en el Gastrofestival, rama urbana del evento (muchos se lanzaron a conocer las cocinas del Palacio Real). Estos días, se fusionan profesionales y *gourmets* y los cocineros aprovechan para espiar fogones ajenos e intercambiar ideas.

MÚSICA
Javier Álvarez

Benditos sean los raros

FERNANDO NEIRA

Hace mucho que Javier Álvarez ejerce sin rubor de verso libre. Se siente cómodo en esa piel porque es la suya, la que le pertenece. Hombre de muchas idas y venidas, pero ningún respeto por los guiones establecidos, ahora le ha dado por regresar a ese mismo rincón del Libertad 8 que le vio nacer como cantautor hace, jufl, dos décadas ya. Y así, a su aire y en solitario, se basta para emocionar y entretener, para mostrar su lado confesional y también el gamberro. Como el perfecto friki que siempre fue antes de que nadie utilizara semejante palabra.

Empezó por *Sanser Boulevard* con esa voz frágil pero no quebradiza. Voz temblorosa como un abrazo que no supiéramos si será el último. Entregó *No te acuerdas* en un susurro y acompañándose con acordes tenues, apenas acariciados. Nos recordó *lover, lover, lover*, pequeño prodigio de ingenio que solo incluye títulos de canciones en su letra. Y todo era quedo, hermoso; hipnótico como la sombra de los ventiladores que proyectaban sus aspas sobre el techo. Voz, guitarra, silencio; el Libertad 8, erigido en sigiloso templo profano donde se nide hasta el pestajeño.

En ese contexto, *La ciudad del porvenir* sonó, al fin, como el himno generacional que nunca se atrevió a ser. Y *De aquí a la eternidad* resurgió de algunos años de inmerecido destierro. Pero enseguida llegaría la sorna, esa media sonrisa traviesa que tanto le define en el cantar y, seguramente, en el vivir. Un Álvarez fascinante por polidédrico, de rostros múltiples y hasta contradictorios, al que solo vamos desentrañando a lo largo del tiempo. Jugó Javier al *playback*, a las coreografías gansas, a la canción en catalán, al surrealismo de contemplar un video inexistente en la pared desnuda. *Já* es un raro, sí. Pero benditos sean los raros como él. Los necesitamos.