



# La cocina como obra de arte

En Madrid Fusión se puede apreciar al mínimo detalle hasta qué punto los cocineros depuran sus creaciones para llegar a la total perfección en el plato

## :: PABLO G. MANCHA

**MADRID.** La cocina tiene una parte de magia y de imaginación, otra de talento natural y de gusto y otra de técnica. Estas son las bases de la gastronomía contando con otro de los pilares esenciales: el producto. Algunos de los platos más sorprendentes de esta edición han venido de la mano de Ángel León, que si

sorprendió al mundo hace unos años utilizando el plancton marino en la cocina, ahora lo hace con micro algas y bacterias luminosas que existen en el fondo del mar; es decir, platos luminosos que se comen salidos de los fondos abisales. Otra de las mejores ponencias de Madrid Fusión, como han coincidido críticos de la talla de Carlos Maribo-

na, la llevó a cabo Mario Sandoval, que presentó un trabajo que ha desarrollado en los últimos tres años junto a la doctora Marta Miguel y su equipo del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, dependiente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas. El equipo ha conseguido obtener cuajadas, quesos y cremas a par-

tir del huevo, rompiendo sus proteínas. De hecho ya existe una empresa láctea interesado en comercializarlo.

Todos los chefs imprimen a sus creaciones y a sus presentaciones en la muestra ese punto de creatividad, incluso en las ponencias de la tarde, 'Saborea España', en la que cocineros como Joan Roca hablaron de guisos marineros,

aunque con la utilización de las técnicas más sutiles de cocción y productos de novísima generación.

Y no sólo se miden todos los detalles en cuanto al sabor, sino a las presentaciones. De hecho en Madrid Fusión son muy pocos los privilegiados que prueban las maravillas y miles de ojos los que contemplan los platos.

## LOS PLATOS Y SUS AUTORES

1. Paco Roncero.
2. Eneko Atxa.
3. Rodrigo de la Calle.
4. Gert de Mangeleer.
5. Joan Roca.
6. Ramón Freixa.
7. Mehmet Gurs.
8. Pascal Barbot y Yamashita.
9. Quesos en un bocadillo.
10. Murcia en un bocadillo.

