

Evento Madrid Fusión 2014: una perspectiva.

Enviado por Madame Jo Jo el Jue, 06/02/2014 - 18:22

 Like 4 people like this.



Como ya acaece desde el 2003, cada año en Madrid se celebra el Madrid Fusión, una de las kermesse gastronómicas más famosas e importantes del mundo. Esta XII edición se ha desarrollado durante los días 27, 28 y 29 de enero en el Palacio Municipal de Congresos, donde diariamente han pasado 3500 personas para asistir a conferencias y talleres gastronómicos impartidos por más de 100 cocineros (algunos entre los más renombrados e influyentes del mundo) llegados de 15 países diferentes y donde más de 120 expositores han aparejado sus stands para dar a conocer y ofrecer sus productos.

El lema que ha marcado Madrid Fusión 2014 ha sido “La inspiración está en la calle” y es ésta la clave de lectura a la que tenemos que hacer referencia para entender el significado de toda la manifestación.

Sin embargo, hablar de “inspiración urbana” no debe ser interpretada meramente como gastronomía callejera limitándola al street-food que está tan de moda hoy, sino que hay que entenderla como una inspiración que empieza por lo que nos rodea para hacernos emprender un viaje que debe llevarnos a una síntesis nueva. Es precisamente de las “plantas olvidadas” del territorio de Gerona que ha tomado inspiración el chef catalán Joan Roca para presentar sus platos de vanguardia, subrayando cuanto sea importante re-descubrir aquellas plantas espontáneas comestibles que cada territorio ofrece, especialmente -en nuestro caso- la cuenca del Mediterráneo.

Pero la inspiración no hay que buscarla sólo en el territorio físico que nos rodea, la inspiración se encuentra también en un espacio “metafísico” como aquello de la historia. Es exactamente el territorio de la memoria el que ha explorado el chef italiano Pino Cuttaia para crear sus platos que hablan de Sicilia, de la práctica antigua del trueque entre pescadores y campesinos y que se traduce en recetas que son una sinfonía entre el mar y la tierra.

La misma referencia a la “cocina de la memoria” la hizo el chef español Carmelo Bosque que propuso una receta antigua de la gastronomía aragonés: el Chilindrón. Históricamente la palabra “chilindrón” se refiere también a un juego de naipes, más precisamente a la tríada sota-caballo-Rey, pero por extensión puede indicar

cualquiera tríada de cosas diferentes; en el específico de la receta aragonés se refiere a la tríada de ingredientes principales carne-tomate-pimiento.

Junto a estas reflexiones sobre la inspiración, durante el Madrid Fusión se ha dedicado amplio espacio también a otros temas. Los países invitados de esta XII edición han sido Flandes y los Países del Eje Andino (Bolivia-Chile-Perú): territorios gastronómicos entre los más dinámicos y sorprendentes de la actualidad. Flandes son el gran descubrimiento de la alta cocina nórdica, el territorio donde se concentra el mayor número de estrellas Michelin por habitante y tal vez este dato sorprenderá a más de un lector! Citando textualmente las palabras de José Carlos Capel (Presidente del Madrid Fusión): “Flandes son el secreto mejor guardado de la alta cocina nórdica”, una cocina que se basa principalmente en los productos del mar que vienen exaltados con simplicidad y elegancia, tanto por lo que concierne a las cocciones cuanto por lo que concierne a la mezcla de ingredientes.

Con respecto a los Países del Eje Andino, quiero detenerme principalmente en la gastronomía peruana que, desde mi punto de vista, es una gastronomía mucho más madura y sofisticada con respecto a la cocina chilena y boliviana (sin quitar méritos a estos dos Países, pero el recorrido gastronómico del Perú es rotundamente más avanzado). Perú es un país que desde el punto de vista gastronómico es una de las grandes revelaciones a nivel mundial y que se está ganando a “golpes” de chefs extraordinarios (Gastón Arcurio, Diego Muñoz, Virgilio Martínez...) uno de los escalones más altos en el podio de la gastronomía planetaria.

La cocina peruana es la síntesis de muchas gastronomías: alimentos y técnicas del Nuevo y del Viejo Mundo, influencias asiáticas y riquezas de la memoria Precolombina. La oferta gastronómica del Perú abarca productos del mar, de la sierra y de la Amazonía, alimentos típicamente peruanos y de origen europeo, pero también técnicas e ingredientes japoneses (variantes “Nikkei” de la cocina peruana) y chinos (“Chifa” fusión entre la cocina peruana y china).

La combinación de todo esto se transforma en joyas gastronómicas como los ceviches, los diferentes tipos de causas, los cocktails a base de Pisco, los postres a base de manjar blanco y frutos exóticos... Al Madrid Fusión, el “front office” de la gastronomía peruana, representado por el stand de Prom Perú, ha sido igual de asombroso como la comida: demostraciones en vivo de los platos y de los cocktails más famosos, degustaciones, disponibilidad y atención al público esmerada, todos “ingredientes” que marcan la diferencia y desde aquí doy las gracias a todo el staff de Prom Perú por el trato extraordinario que habéis tenido hacia mí!

La otra gran novedad de esta edición del Madrid Fusión ha sido la sección “Saborea España”, un congreso dentro del congreso dedicado especialmente a la cocina tradicional española: conferencias, talleres, demostraciones y degustaciones que han hecho hincapié sobre las excelencias ibéricas y sobre su difusión en el mundo. El chef Miguel Ángel de la Cruz ha presentado algunos platos a base de aves y caza, el chef Pedro Subijana ha enseñado diferentes maneras de cocinar el bacalao, el chef Paco Torreblanca ha hablado de la repostería tradicional española y por supuesto no podían faltar las tapas y los pintxos presentados por el chef Jesús Sánchez.

Una alusión se merece también la parte dedicada a los vinos españoles, Enofusión, donde ha sido posible conocer y catar más de 100 vinos diferentes. Entre todos quisiera poner en relieve tres, los que más me han cautivado: el Vina Maris Monastrell 2010 (variedad Monastrell: tinto, potente pero al mismo tiempo fresco y con notas aromáticas que evocan el Mediterráneo); el Circe 2013 (variedad Verdejo: blanco, fresco y con notas floreales, persistente y desgrasante); el Lahar de Calatrava 2012 (variedad 60% de Moscatel de Alejandría y 40% de Macabeo: blanco, notas de frutos exóticos, seco en la boca y largo por vía retronasal).

Y por fin, pero no por último, en esta mi reseña del Madrid Fusión 2014 no puede faltar una referencia a mi país, Italia. La gastronomía italiana ha sido excelentemente representada por el stand de Negrini, la mayor empresa de exportación de productos italianos en la Península Ibérica (España y Portugal). Además de proponer y ofrecer los mejores productos gourmet italianos, la empresa Negrini ha sido promotora del “Concurso de Cocina Creativa con Productos Italianos”: seis chefs finalistas han presentado sus platos utilizando en sus recetas por lo menos tres ingredientes italianos Negrini. El jurado, compuesto por cocineros y críticos gastronómicos, han querido premiar al chef Luis Valls (Restaurante Quique Dacosta, Valencia) que ha propuesto un plato de raviolis de mozzarella de búfala. Ha recibido una mención particular también el chef José Miguel Morero (Restaurante Tierra del Hotel Valdepalacios, Torrico-Toledo) por la armonía de sabores de su aperitivo a base de prosciutto San Daniele.

Un premio especial ha sido entregado además al joven y muy galardonado chef David Muñoz (que puede presumir de 3 estrellas Michelin) que lo ha recibido de las manos de Nicoletta Negrini (Gerente de Negrini) y de Cristina Finucci (esposa del actual Embajador de Italia en Madrid, Pietro Sebastiani). Particularmente bella ha sido la motivación de este premio a David Muñoz: “para saber valorizar los ingredientes italianos a través de su cocina española”.

Y en la seña de esta motivación me complace concluir mi reflexión sobre el Madrid Fusión 2014: puesto que cada país, cada región, cada territorio, cada cultura gastronómica puede ser (más bien, debe ser) la fuente de inspiración a la cual acudir y el punto de partida de nuestro trayecto gastronómico, hay que ser también abiertos hacia lo novedoso, aventurarse en territorios gastronómicos desconocidos y hacer “propios” ingredientes nuevos.

No se trata de aislarse en la propia huerta “a km cero” sino que, aún en el respecto del medio ambiente y exigiendo productos de calidad, hay que ser más flexibles hacia las novedades que llegan inclusive desde lejos. Sólo así, a través de este mutuo intercambio entre local y global, se puede crecer en ámbito gastronómico, al fin y al cabo es éste el mensaje del evento que acabamos de despedir aquí en Madrid y que encierra en el mismo nombre el sentido y la directriz de este recorrido: es decir la “Fusión”.