

MADRID FUSIÓN, LO MÁS ACTUAL



Los pasados 27, 28 y 29 de enero se celebró la XII edición de la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, en el Campo de las Naciones. En esta edición estuvieron presentes más de cien chefs a nivel nacional e internacional, 500 periodistas de todo el mundo, 150 empresas del sector, 1.000 congresistas y más de 2.500 visitantes diarios.



Ganadora Tapas de diseño.
Marmitako de bonito



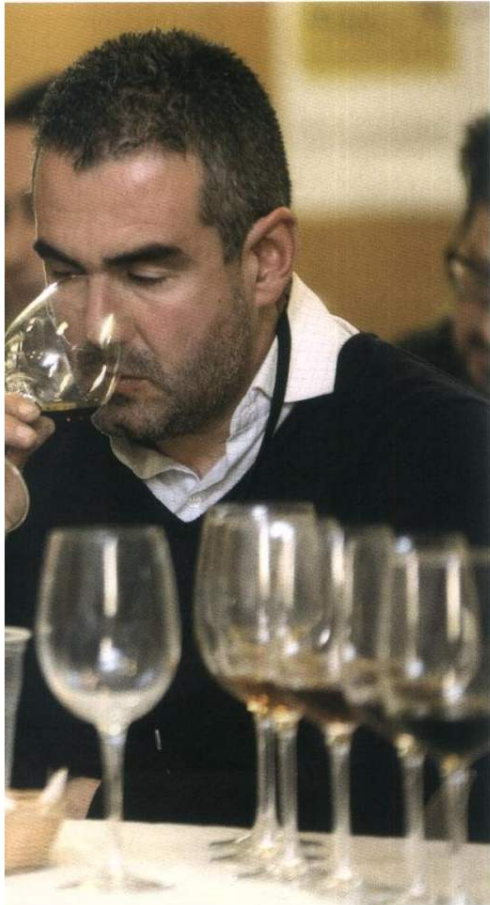
Langostino de Gamba Natural



Cata de vinos icónicos de Jerez

La nueva edición de Madrid Fusión 2014 acogió por primera vez dos importantes congresos en uno solo. Por las mañanas, Madrid Fusión mostró la vanguardia de la gastronomía mundial, bajo el lema Comer en la ciudad; y por las tardes, Saborea España trajo lo mejor de la cocina tradicional española. Esto permitió que toda la actualidad de la cocina mundial se concentrara en dos escenarios y en 17 talleres magistrales que permitieron interactuar con los mejores cocineros. La cocina urbana fue uno de los focos de in-

terés y fue tratada desde varias perspectivas. Grandes metrópolis como Estambul, Bangkok, Lima, Washington, Tokio, NY, París, Buenos Aires, México D.F. y pequeñas ciudades como Brujas, Gerona o Agrigento sirvieron de inspiración a los grandes chefs. De hecho, cocineros de la talla de Joan Roca, Quique Dacosta o Gert de Mangeleer hablaron de creatividad culinaria en clave urbana. Se citaron restaurantes de ciudad que o bien miran al campo como los de Eneko Atxa o Pascal Barbot, o bien al mar, en el caso de Ángel León, el flamenco Filip Claeys o la es-



trella siciliana Pino Cuttaia. También se habló de aquellos que se alejan de las ciudades para apostar por lo puramente rural como el del flamenco Kobe Desramaults o el veterano Michel Bras.

Otro de los temas que se analizó fue el del apogeo de las barras a través de dos ejemplos bien distintos: Minibar (Washington) y StreetXo (Madrid). Además se reflexionó sobre el fenómeno de los cocineros jóvenes y sus locales *hipster* al estilo de Septime o Chez José. Interesante fue también la charla de An-

doni Aduriz y los neurocientíficos Luis Castellanos y el japonés Adrián David Cheok sobre las nuevas sensaciones gastronómicas en las ciudades digitales 2.0.

Al margen del tema urbano, esta edición de Madrid Fusión tocó la cocina internacional a través de sus más destacados chefs. Es así como estuvieron presentes: Virgilio Martínez (Central, Lima), Rodolfo Guzmán (Boragó, Santiago de Chile) y la cocinera revelación Kamila Seidler junto con Michelangelo Cestari (Gustu, La Paz). Desde Tailandia viajó Duongporn Songvisava, la mejor cocinera de Asia según 50Best. Las cocinas invitadas fueron Flandes y el Eje Andino. Además, Madrid Fusión rindió tributo a la gastronomía mexicana que ya alcanzó un gran reconocimiento el pasado 2010 al ser declarada Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad por la Unesco. De este modo, el acto de clausura estuvo dedicado íntegramente a México con el objetivo de poner de manifiesto la extensa oferta culinaria con la que cuenta el país norteamericano.

Siguiendo con el carácter internacional, algunas de las ponencias más destacadas fueron las de Virgilio Martínez, Gastón Acurio y Diego Muñoz. La presencia de estos grandes chefs peruanos, invitados por la organización, confirma el protagonismo que la cultura culinaria peruana ha cobrado a nivel internacional.

En cuanto al resto del congreso, nos gusta-

ría destacar la presencia de Ferran Adrià quien, a través del equipo de elBulliFoundation, anunció la decodificación del genoma culinario y formuló 50 preguntas cuyo objetivo eran cambiar la manera de entender la cocina. Un estreno mundial y casi simultáneo en Nueva York y Madrid, que abrió nuevos horizontes al conocimiento.

Makro tuvo una presencia destacada en este congreso gastronómico, del que además fue proveedor oficial, con un novedoso stand y distintas actividades enfocadas a los profesionales de hostelería y restauración.

Actividades

Se organizaron un total de 17 talleres magistrales que permitieron a los congresistas interactuar con los grandes cocineros. Y en la Sala Polivalente hubo demostraciones, catas, concursos, exhibiciones de productos, etc. En total más de 40 intervenciones culinarias. Entre ellos, el I Concurso Internacional de Cocina de Críticos Gastronómicos. Se rindió homenaje a la cantera de talentos de El Celler Can Roca, y al equipo español que ganó el campeonato del mundo de catering; se conocieron los 100 mejores restaurantes de la gastronomía española y se celebró la tradicional subasta de trufas.

Para que toda la ciudad y sus visitantes pudieran participar de este evento gastronómico se desarrolló el Gastrofestival, cita en la que intervinieron más de 400 establecimientos de Madrid.

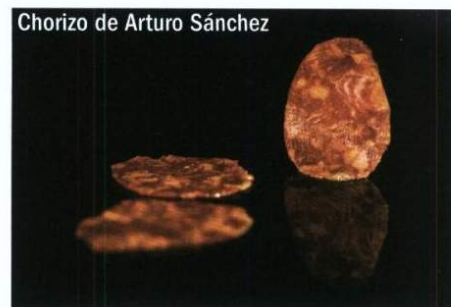
Stands, productos

La gastronomía vallisoletana estuvo muy presente en esta edición ya que diez restaurantes y doce bodegas sirvieron el almuerzo del último día, el 29 de enero.

Algunos de los productos que más éxito tuvieron fueron los langostinos ecológicos



Receta de papel de jamón de Fisan



Chorizo de Arturo Sánchez

de Gamba Natural que, además, pudieron probarse en crudo o cocidos y los jamones de los stands de Dehesa de Extremadura, Arturo Sánchez y Fisan, que organizaron diferentes degustaciones. Sorprendió la receta *Papel de jamón* de este último, Fisan, creada exclusivamente por José Carlos Fuentes del restaurante Tierra.

Stands destacados fueron los del aceite Claramunt, la librería A Punto o el de la Comunidad de Madrid. Éste contó con chefs tan en boga como Juan Antonio Medina, del restaurante Zalacaín, y Rodrigo de la Calle, al frente de Villa Magna Rodrigo de la Calle. Medina ofreció una degustación de las patatas suflé que prepara en su cocina y que son objeto de un trabajo conjunto de investigación con científicos de la Comunidad de Madrid, mientras que De la Calle llevó a los visitantes nacionales e internacionales del encuentro su interpretación de uno de los grandes platos madrileños: el cocido.

Schweppes presentó la primera gama de sus cócteles templados. Una original colección basada en sus cuatro tónicas premium *mixers*, las primeras del mercado específicamente diseñadas para realzar las cualidades de ginebras y destilados blancos. A destacar la cata Ribera del Duero, punta de lanza 2014 y la ponencia Sabores de Noruega a cargo de Ramon Freixa y Paco Roncero que fueron desgranando su visión personal de los productos del Mar de Noruega. Ambos chefs realizaron una presentación con Skrei y Cangrejo Rojo Real.

Zona vinícola, enofusión

Enofusión 2014 cerró la última edición manteniendo su posicionamiento como gran encuentro del vino anual para profesionales y amantes del sector. Diálogo, debate, reflexión y mucha cata, algunas de ellas históricas, fue lo que se encontraron los miles de asistentes que durante esos días formaron parte de este congreso. Uno de los espacios protagonistas de enofusión, aunque ni mucho menos el único, fue El Centro del Vino, lugar de encuentro y catas excepcionales como la de Château Margaux, presentada por el director general de la bodega, Paul Pontellier, la gran cata centenaria de Freixenet, los 100 puntos Parker, patrocinada por Correos, o la cata vertical de Perpetual de Torres. Además de la intensa agenda de actividades planificadas, Enofusión continuó manteniendo su posición como gran cita anual del vino, con otros dos espacios en el que aficionados y profesionales pudieron conocer, catar y redescubrir, de mano de las bodegas o bien libremente, novedades y clásicos de las grandes casas. En el espacio de Expobodegas, ubicado en el lateral izquier-

do de la segunda planta, participaron este año las siguientes empresas: Makro, Orowines, Dominio de Tares, Dolium Maris, Cuvé 3000, Ramón Bilbao, Vivanco, Fontana Bodegas, H. A. Barceló y Bodegas Naranjo. Mención aparte mereció el enoBar, la barra libre de vinos más exclusiva y uno de los protagonistas y ejes clave de Enofusión, punto de encuentro ineludible para los amantes y conocedores del vino que asistieron a Madrid Fusión. Sumilleres, hosteleros, periodistas y profesionales varios dispusieron en este espacio de la oportunidad única de conocer de primera mano y libremente una seleccionada variedad de 91 referencias vinícolas. También mencionar los premios Enofusión 2014. Para Marisol Bueno, de Pazo de Señorans, fue el premio Enofusión-2014 a impulsores del vino Luis Hidalgo, por su labor a favor del vino y en especial en el ámbito del vino gallego y el albariño. Por su parte, Rafael Palacios, recogió el premio Enofusión con la innovación' 2014, por su trabajo con el vino blanco. ☞

