Ofertas para viajar a Toulouse, Vietnam, Belice, Grecia, India, Oporto y Ámsterdam

el viajero

Nº 1.001
VIERNES
5 DE ENERO
DE 2018

EL PAÍS

Lisboa. Casas de comida para disfrutar de los auténticos platos portugueses

PÁGINA 8

Buenos Aires. Visita a la plaza del Congreso y al Museo de Magia

PÁGINA 9

Eneko Atxa. El exquisito menú económico del chef vasco

PÁGINA 10

Tatin multiesférica de *foie* y maíz, un plato del restaurante barcelonés Disfrutar. / FRANCESC GUILLAMET

REBELDÍA EN MADRID FUSIÓN

Propuestas imaginativas y experimentales en el encuentro de chefs que se celebra en Madrid del 22 al 24 de enero. Con Japón como país invitado

REBELDÍA EN MADRID FUSIÓN

A la izquierda, Sebastian Frank, chef del restaurante Horváth. Arriba, *goulash* de cebolla.

Viene de la página 3

madrileño David Muñoz (nacido en 1980) y el cordobés Paco Morales (de 1981). Este último se dirigirá al público con una ponencia sobre hierbas y fragancias.

● Sabores de color azul

A Madrid Fusión no le gusta repetir nombres a no ser que la apuesta sea novedosa. El chef *verde* Rodrigo de la Calle vuelve para presentar su nueva cocina azul (platos con tonalidades azuladas, desde el maíz azul a las lombardas), y podrá escucharse la charla sobre carnes de Ricard Camarena. Jordi Roca protagonizará una reivindicación de los básicos: subirá a cocinar a un escenario con Montse Fontané, su madre. Ese mismo ejercicio hacen otras dos reconocidas estrellas Michelin: Sebastian Frank, en cuyo berlinés Horváth versiona los productos originales de los campos y granjas de su país natal, Austria. Y Elena Lucas, que homenajea con su menú de La Lobita a las setas y a la montaña soriana. "La cocina es emoción, corazón y memoria", explica la chef, "mis recuerdos son la montaña y el campo, y eso intento transmitir".

● Ciudades transgresoras

Japón, país invitado, trae su cocina con alma, texturas que derriten el paladar con muchas notas distintas y experimentos que rompen con la ortodoxia. El chef Zaiyu Hasegawa, padre de Den, en Tokio, ha llenado su cocina de mujeres en un país donde su única función tradicional ha sido apenas la de calentar el pescado. A las cinco ciudades invitadas les une una experiencia gastronómica "poco convencional y valiente", comenta José Carlos Capel, especialmente en el caso de Tel Aviv, donde se han desafiado las normas religiosas dominantes y se crían cerdos para su consumo en Tierra Santa (un alimento que no es *kosher*, es decir, apto según la tradición judía).

[redacted]

MINIMALISMO DE GRANJA

Sebastian Frank
Austria creativa en el corazón de Berlín

En el barrio berlinés de Kreuzberg se encuentra Horváth, un restaurante centenario (con dos estrellas Michelin) del que está al cargo desde 2014 Sebastian Frank (Mödling, 1981), un chef formado en su país natal, Austria. "Sé que muchos cocineros quieren salir fuera, conocer mundo e inspirarse, pero yo me decidí a quedarme en Austria. Me gusta lo auténtico: experimento y aporto creatividad a lo que conozco bien". Berlín lo pone difícil: hay poca tradición gastronómica y cientos de restaurantes de comida exótica. "Falta cocina de las madres, apreciar la gastronomía como arte. Quizá yo lo tuve más fácil porque crecí entre huertas y granjas". En el restaurante, Frank sirve platos con memoria. "Me gusta la filosofía del menos es más, tanto con los ingredientes como con los platos", dice.

● Premio al repostero del año

Siempre tuvo presencia el dulce, pero este año Madrid Fusión celebra haber abierto un premio al mejor pastelero de obrador y restaurante. "Queremos colocar la pastelería al nivel de la cocina", explica Capel. "No hay la misma tradición dulcera que en Francia, pero aquí se hace muy buen dulce con grasas y azúcares buenos". Entre los propuestos para este galardón, una mujer, Ester Roelas (1986), reciente fichaje de The Pâtissier, en Madrid, una joven catalana con gran talento para el chocolate y las tartaletas cuya cuenta de Instagram tiene casi 20.000 seguidores. Además de los dulces, hace las fotos. "Soy fotógrafa, porque sé que, si no estás en redes con buenas fotografías, no existes", apunta.

Esta pista que da Roelas es para Jordi Butrón, responsable de la escuela de cocina dulce Espai Sucre en Barcelona, una de las soluciones con respecto a la vulneración de los derechos de autor y las copias en la cocina. Butrón, que tendrá una ponencia sobre el tema, considera que "las redes son una oportunidad para enseñar una nueva creación y que sea más fácil la atribución del autor". En una profesión donde se copian técnicas y recetas con facilidad sin reconocerse la autoría, la tecnología podría convertirse en la solución para el reconocimiento. "No se trata de cobrar derechos de autor, es un debate sobre ética, sobre dar valor a la creatividad de los autores".

● Cocina con conciencia

Este año estará muy presente en Madrid Fusión el desperdicio alimentario, una lacra que cuesta combatir. En países como Holanda, Alemania y Francia existen iniciativas para divulgar la importancia de cocinar las sobras y aprovechar alimentos con aspecto poco fotogénico, pero saludable y rico. Por ejemplo, en Berlín abrió hace un par de años el restaurante Restlos Glücklich, dependiente de la cocina de temporada, que también prepara *catering* y da formación sobre conservación de alimentos; y en Cataluña, la marca Espigoladors prepara y comercializa a escala local mermeladas, patés y salsas, bajo la marca Im-Perfect, con excedentes de cosechas.

[redacted]

JUEGOS DE LA MEMORIA

Eduard Xatruch
La yema y su huevo

Hijos de elBulli, donde fueron parte del equipo creativo, Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch comenzaron un camino conjunto a su cierre, en 2011. "Nos marcará para siempre, aunque ahora además de creadores somos gestores", explica Xatruch. Su primera parada fue Cadaqués. Allí abrieron el restaurante Compartir, un local condicionado por la temporalidad del emplazamiento turístico. Después, en 2014 se lanzan a Disfrutar, en Barcelona. Allí investigan técnicas y conceptos que cocinan a seis manos. "Nosotros somos un equipo, no entendemos la cocina de otra manera", dice. Y les gusta jugar con el comensal y su memoria, presentándole de otra forma platos que conoce. "Por ejemplo, el huevo frito, donde sustituimos la yema por otra hecha de otro producto, o la tarta al whisky, donde recomendamos que se aromaticen las manos con la bebida y se coman una tarta deconstruida". En Madrid Fusión presentarán su trabajo con la máquina Ocoo, con la que cuecen a presión controlando la temperatura por fases y tiempos en verduras, frutas o postres.

Eduard Xatruch (arriba) y el restaurante Disfrutar, con interiorismo de El Equipo Creativo. / ADRIÀ GOULA