Reale Seguros Madrid Fusión

JAIME GARCÍA

«DISFRUTAR» CON LA INNOVACIÓN Xatruch y Castro –faltó Casañas– trajeron desde su restaurante Disfrutar la última técnica aplicada a la cocción de verduras. Sobre estas líneas, los chefs. A la izquierda, su coliflor «negra». A la derecha, sus huevos fritos de colores

Verduras negras

SE AVIVA LA LLAMA DE LA INNOVACIÓN

Castro y Xatruch coparon la atención del estreno de Reale Seguros Madrid Fusión con una novedosa técnica de cocción y unos huevos fritos de colores

ADRIÁN DELGADO MADRID

Hay algo en la primera generación de cocineros de la *nouvelle cuisine* –no hay Reale Seguros Madrid Fusión en el que no se recuerde al recientemente fallecido **Paul Bocuse**, a **Michel Guérard** y **Pierre Troisgros**– que permanece impasible en todas las hornadas de chefs. Las ganas de aprender, la creatividad, el impulso por ensayar y errar hasta dar con la fórmula magistral que convierte el producto en arte revive con fuerza en esta decimosexta edición de la cumbre internacional de gastronomía de Madrid. Una cita dedicada a la cuarta generación de cocineros que tiene el futuro de los fogones mundiales en sus manos, en la que la renovada tradición vuelve a estar presente de una manera notable, pero en la que aún se mantiene viva la llama de la innovación. La vuelta a los orígenes, a la reinterpretación de la cocina tradicional con nuevos toques, fue el hilo conductor de las primeras ponencias en el Palacio Municipal de Congresos. Sin embargo, dos viejos conocidos, **Oriol Castro** y **Eduard Xatruch**, hicieron un paréntesis para demostrar que la creatividad sigue viva.

Con el auditorio completamente cautivado, los chefs catalanes propietarios del restaurante Disfrutar de Barcelona contaron dos de sus últimas geniales ideas: sus verduras negras y los huevos fritos de colores. Un concepto completamente novedoso que parte de la utilización de una máquina doméstica importada de Corea –una olla cerámica que permite programar largas cocciones a alta presión durante horas para facilitar la vida a las familias– que, usada con ingenio, transforma la verdura en un producto completamente diferente, casi un caramelo con todos los azúcares naturales concentrados. He ahí la clave del ennegrecimiento sin carbonizar la materia prima.

El recuerdo a la figura de Paul Bocuse se repitió durante toda la jornada inaugural

El pescado fue el producto protagonista del día en las principales ponencias

El ADN de El Bulli

El bagaje de El Bulli que llevan en la sangre les ha hecho «probar cosas». «Tenemos la máquina desde hace tres años. La aparcamos y, de repente, nos dio por intentar cocinar algo diferente en ella», explicaron al finalizar su ponencia. En ella demostraron cómo convertir –en 17 horas y tres cocciones– una coliflor en algo sedoso y dulce que aderezan con una bechamel de coco y un toque de limón. O la diversión que supone ennegrecer una rama de apio, desecarla a 65 grados para llevar al plato algo parecido a una vaina de vainilla, que sirven en una ensalada con toques de *gorgonzola*, nuez hidratada, cacao, un sorbete de manzana ácida y ralladuras cítricas.

El proceso, que además extrae jugos naturales –por ejemplo de cebolla, casi un caramelo líquido–, se puede aplicar a zanahorias, tomates, remolacha o frutas como el mango, las fresas, la piña o los higos. Otra de sus ideas es confitar productos en miel; por ejemplo, dientes de ajo. O sobrecocciones que convierten unas almendras marconas en una suerte de alubias mantecosas, con un tostado diferente y un jugo meloso. Parece magia, pero solo es cuestión de presión y calor.

JAIME GARCÍA

JAIME GARCÍA

EL REGRESO
Quique Dacosta volvió a un congreso gastronómico tras cuatro años

JOSÉ RAMÓN LADRA

EL PRODUCTO
Elena Arzak habló sobre cómo sacar nuevos matices a la materia tradicional

El broche a su intervención la pusieron con una vuelta de tuerca a la sencillez: unos huevos fritos de colores –y de sabores– que muchos se apresurarán a copiar, pero que solo han inventado ellos. Tras retirar la yema y sustituirla, a mitad de fritura de la clara, por un esférico –de huevas de salmón, de remolacha, de pesto, de pimiento rojo, de tinta de calamar o de caldo de jamón–, un simple huevo se transforma en algo francamente sorprendente.

Un cambio de programa –por la ausencia de la chef colombiana **Leonor Espinosa**, cuya ponencia será finalmente mañana– hizo que subieran antes de lo previsto al escenario el trío de cocineros portugueses **João Rodriguez**, **Alexandre Silva** y **Henrique Sá Pessoa**. Hablaron sobre la nueva cocina del pescado en Portugal. El primero de ellos demostró en directo el tratamiento, delicado y elegante que hace de un carabinero –utilizando una instrumento tan antiguo como la prensa del «pato a la *presse*» para extraer el jugo de las cabezas al carbón–. El segundo, el más atrevido en sus elaboraciones, trajo a Madrid su trabajo con «garum» –que realiza con restos de ostras, navajas y vísceras de pescados–, en una nueva vuelta a la cocina del aprovechamiento. Un elixir que utiliza en sus creaciones debido a su enorme potencia: «Una gota basta para dar sabor a 5 litros de caldo». Tan es así, que el chef lo pulveriza delicadamente desde un frasco de cristal como si fuera un perfume sobre escabeches. Sá Pessoa, por su parte, compartió esa ilusión que imprime la alta cocina portuguesa, cuya moda –relativamente reciente– goza de un importante tirón en el país vecino. El chef dio un giro al tradicional bacalao à Brás, sin variar sus ingredientes principales, pero apostando por la jugosidad del pescado y el huevo y con un curioso velo en forma de retícula del propio bacalao con polvo de aceituna.

Sobre el escenario hubo robots de cocina, una prensa de pato y un tocadiscos

Elena Arzak apeló a la responsabilidad de innovar sin perder el respeto al sabor

Salazones, fibras y artemias

El regreso a casa lo protagonizó **Quique Dacosta**. El tres estrellas Michelin presentó el eje de la nueva temporada que comienza el miércoles en su restaurante de Denia tras cuatro años sin pisar un congreso patrio. Su punto «evolutivo» estará basado en unos salazones contemporáneos sin un contacto agresivo con la sal y con curaciones muy cortas para conservar su jugosidad. **Mario Sandoval** habló de ciencia culinaria: «Fibras, el ingrediente oculto de los alimentos». Tejidos gastronómicos que extrae del cacao, el maíz o el *konjac* –raíces de un tubérculo asiático– y que da sabor con cabezas de crustáceos.

Elena Arzak también presentó su cocina para «des-colocar». Una forma de innovar sin renunciar al respeto por el producto. Creatividad aplicada a la técnica –como cocinar una ostra al carbón en su propia concha, hacer un *papillote* entre cañas de azúcar o utilizar un tocadiscos para decorar el plato con salsa– o al producto, con un crujiente de artemias salinas. Un minúsculo crustáceo, base de la alimentación de los flamencos australes, del que toman su particular color rosa.

MADRID FUSIÓN AL DÍA

Creatividad

Carlos Maribona
Crítico gastronómico de ABC

Satisfactoria primera jornada del Reale Seguros Madrid Fusión. Y no sólo por la asistencia de gente en un año en que se ha batido el récord de inscritos, también porque en este día inaugural hemos podido constatar que, a pesar del frenazo que ha experimentado en los últimos años, la cocina creativa española sigue existiendo. Con pocos representantes, eso sí, pero muy buenos. Sin duda, la ponencia del día fue la que ofrecieron Oriol Castro y Eduard Xatruch, del restaurante Disfrutar, de Barcelona, hoy por hoy el de mayor proyección en España. Ambos cocineros, junto a su socio Mateu Casañas, fueron pilares fundamentales en El Bulli de Adriá. Y ahora, dignos herederos, mantienen muy alta la llama de la innovación. Pero siempre mirando a sus orígenes. Lo dijo Xatruch, «hacemos creatividad pero vivimos de la tradición». Geniales los huevos fritos de sabores, reemplazando la yema por una esferificación de cualquier cosa, por ejemplo huevas de salmón. Muy simple, sí, pero a nadie se le había ocurrido. Eso es creatividad.

Y más serio aún su trabajo con una máquina de cocción coreana que ellos han readaptado para lograr nuevas texturas y concentrar sabores. Así es como todos los cocineros deberían venir a los congresos, con algo útil que mostrar a sus compañeros. Junto a ellos, buena presentación también de otro de esos escasos representantes de la vanguardia, Quique Dacosta. El cocinero volvía a un congreso después de cuatro años de ausencia voluntaria. Buena noticia porque siempre aporta conceptos interesantes como esa revisión de las salazones que presentó.

Son tantas las actividades simultáneas entre el auditorio principal, la sala polivalente y los distintos talleres que hay que seleccionar con cuidado aquello que se quiere ver y ser consciente de que no se puede abarcar todo. Además, el congreso es un punto de encuentro para los profesionales. Cocineros, personal de sala, productores y periodistas aprovechan para charlar con amigos y colegas a los que no ven habitualmente. Por eso resulta complicado dar más de dos pasos sin pararse a saludar a un conocido, especialmente en la concurrida zona de *stands* de productos. Y dos notas negativas. El gran Paul Bocuse se merecía un homenaje acorde con su importancia y no una mera faena de aliño para salir del paso. Y Cristino Álvarez, maestro del periodismo gastronómico fallecido el viernes, al menos un recuerdo. Tuvo que ser Elena Arzak la que, en el escenario, le dedicara su plato de cocochas. Falta de reflejos.