



(./index.php)

MADRID FUSIÓN

PONENTES

RESTAURANTES DEL MUNDO

RECETAS

OTROS EVENTOS

NOTICIAS

PRENSA

NOTICIAS

ACTUALIDAD





Comienza Saborea España 2016

25/01/2016

Lunes 25 de enero de 2016. Tarde.

El ritmo trepidante de las actividades en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid continúa en la jornada vespertina de este lunes de enero. Hemos disfrutado de seis talleres magistrales inolvidables: Las "Tapas Bibas", de Dani García, han dejado paso a la sesión de elaboración de sushi y taller de wabochi (cuchillo tradicional japonés) presentado por Setsuko Yuuki e impartido por el gran maestro Hattori; Oriol Balaguer, a su vez, ha compartido con los congresistas sus enormes conocimientos chocolateros disertando sobre el cacao en dos tiempos y las masas de pastelería, poco antes de que, en el mismo escenario, el recientemente biestrellado Mario Sandoval ilustrase a su auditorio acerca de las técnicas que emplea en sus escabeches. Paco Roncero primero, en una exposición sobre su forma de visitar los platos del recetario clásico, y el personal responsable de StreeXo Líquido después, han puesto fin a esta serie de talleres dejando a los asistentes con la boca abierta los del equipo de Dabiz Muñoz al exponer las técnicas y productos que emplean para sus combinaciones líquidas.

También al filo del mediodía, conocíamos al ganador del III Concurso de bocadillos de autor que organiza Fripan, un galardón que se llevó por decisión unánime del jurado el alicantino Raúl López por su Burger Toro.

Y con todo ello, nos pertrechamos para asistir a una secuencia de ponencias extraordinarias repartidas entre ambos escenarios del Palacio de Congresos: Ricardo Temiño (La Fábrica) y Miguel Cobo (Cobo Vintage) han expuesto las posibilidades enormes que ofrece el para muchos desconocido potro Hispano-bretón en la cocina; el Atún rojo ha protagonizado la charla magistral de Patricio Alarcón y Antonio Bernal, ambos de Enso Sushi España, acompañados por José Fuentes, de la Malvasía.

Poco después: La cocina en dos bocados, esa cocina mínima que es tan nuestra y que tanto ha evolucionado y evoluciona en las cocinas de España y el mundo, ha sido el tema sobre el que ha girado la presentación de Juan Carlos Benito Ciria, de Grumer catering. Y mientras tanto en el Auditorio...

En el Auditorio, la tarde ha comenzado fuerte, con Elena Arzak, acompañada a la guitarra por Josemi Carmona, presentándonos Re-Arzak. Se trata de un concepto por medio del cual el restaurante del Alto de Miracruz plantea replanteárselo todo, reinventarse a sí mismo desde dentro, repensándose, redescubriéndose... Elena está realizando una revolución silenciosa tras la que nada será igual para que todo siga siendo lo mismo. Arzak lampedusiano. Arzak eterno. Y todo ello, celebrando la capitalidad cultural europea de Donosti.

Poco después, Mario Sandoval ha realizado una magnífica exposición sobre las posibilidades de la carne de toro de lidia en la cocina, tanto para la elaboración de embutidos, con los que él mismo ha experimentado, como para la elaboración de platos de alta cocina tales como los que nos ha presentando recurriendo en un par de ocasiones a fuentes de inspiración foráneas, como en el jerky americano o el biltong africano.

Tras el cocinero de Coque, Eneko Atxa y Andoni Aduriz han presentado una ponencia respaldada científicamente, metódica y medida sobre el trabajo que realizan en sus establecimientos para afrontar el problema de los alérgenos, cada vez más presente en nuestras sociedades y con indudables repercusiones en la cocina.

Y al finalizar los dos cocineros vascos, le ha llegado su turno a Jordi Butrón, cuya figura crece a pasos agigantados en el mundo de la pastelería. El barcelonés cuenta ya con sucursales de su escuela en Barcelona, México, Colombia y Perú y nos ha dejado todo un repertorio de conocimientos sobre eso que él denomina el ADN de los alimentos: los rasgos esenciales que determinan su capacidad de entrar a formar parte de combinaciones de sabor, textura, temperatura y aroma en ese universo dulce con códigos propios que es la cocina de Espai Sucre.

Dani Ochoa y Luis Moreno, los artífices de Montia, han traído consigo al escenario de Saborea España a un grupo selecto de productores artesanos de proximidad, aquellos que aportan a su restaurante la raíz local, la esencia de la que han hecho emblema. La verdad. Por que si algo define a Montia es el hecho, evidente cuando escuchas hablar a sus proveedores, de que su propuesta culinaria

va más allá del sabor, del plato, de la presentación. Va más allá de lo culinario, porque vertebra el pueblo, el campo, el territorio. Le da sentido al trabajo manual de quienes quieren mantener sus pies firmemente asentados en la tierra. Es cocina de proximidad, pero no solo de proximidad geográfica, sino humana.

Así ha llegado el turno de Dani García, que cerraba la sesión en el Auditorio principal. El malagueño parece afrontar una etapa de renovada energía. Se aprecia en sus platos, que relegan la estética y lo espectacular a un segundo plano para explayarse en la autenticidad y el sabor. García se ha reinventado como empresario y tal vez eso influye en su nueva forma de asumir la fantasía como el motor de su menú. El Principito se llama ese menú esta temporada que comienza. Una promesa de puro placer, a juzgar por lo visto en el Auditorio.

Las presentaciones de la Sala Polivalente, por su parte, han continuado también a ritmo de crucero: Íñigo Lavado, un genio siempre, nos ha demostrado las infinitas opciones que ofrece a un restaurante bien planificado la cocina de eso que denominamos sobras. Una herramienta de aprovechamiento de la que seguro habrán tomado buena nota gran parte de los cocineros presentes.

Más tarde, Pepe Solla, un cocinero gallego cuya mirada alcanza todos los horizontes, nos ha mostrado el modo en que integra los ingredientes, técnicas y sugerencias de otras culturas culinarias en su propia cocina sin que ello suponga menoscabo alguno de la autenticidad radical que habita en sus propuestas y, minutos después, han sido Ángel León y David Arauz, quienes nos han mostrado cómo interpreta cada uno en su cocina el Abalón, un molusco muy frecuente en cocinas como la coreana que comienza a revalorizarse en la alta restauración occidental y que ha comenzado a comercializar en España la marca GMA.

Ya para cerrar: Skrei, el pescado blanco del frío: Iago Castrillón, de Dos Estaciones, y Carmelo Bosque, de Lillas Pastia, nos han traído a la Sala Polivalente dos demostraciones brillantes de por qué se conoce a este pescado como el bacalao noruego más sibarita.

Mañana más.

DESTACADAS



Bienvenidos a la postvanguardia

25/01/2016

Madrid. 25 de enero 2016. Jornada matinal. MadridFusión 2016 ha echado a andar. La presente es su décimo cuarta edición y con ella la capital de España vuelve a convertirs...



Comienza Saborea España 2016

25/01/2016

Lunes 25 de enero de 2016. Tarde. El ritmo trepidante de las actividades en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid continúa en la jornada vespertina de este lunes de enero. Hemos disfruta...

