

La cocina entra en la 'postvanguardia'

Los delicias de sor Myryam y sor Amanda roban protagonismo a los grandes chefs en la cumbre culinaria de Madrid Fusión

LUJÁN MORENO | MADRID.

26 enero 2016
20:02

La cocina española escaló a la cima mundial en los últimos tres lustros. Superados todos los desafíos y en cabeza de la vanguardia, entra en la era de la 'postvanguardia'. Y así lo celebra en el certamen más notable del calendario culinario, Madrid Fusión, la cumbre gastronómica que abrió ayer su décimocuarta edición bajo el lema de 'El lenguaje de la postvanguardia'. Con el foco puesto en la intensidad de la cocina tailandesa, el protagonismo fue para las monjas clarisas que desde un pueblito burgalés facturan a medio mundo unas celestiales delicias de chocolate.

La cumbre reúne a más de un centenar de cocineros de 14 países que en más de 70 ponencias y talleres exploran las nuevas sendas de la creatividad culinaria, con Tailandia como país invitado y Colombia como cocina por descubrir. Con más de 700 asistentes, superará los 12.000 visitantes a las charlas de chefs como Joan y Jordi Roca, David Muñoz, José Andrés, Daniel Humm, Grant Achatz, Virgilio Martínez y Jorge Vallejo.

En estos años se ha vivido una «revolución golosa» en la gastronomía protagonizada por gigantes de la repostería como Paco Torreblanca, Jordi Roca y Oriol Balaguer, presentes en la apertura de Madrid Fusión que rindió homenaje a otras excelsas y menos conocidas fabricantes de sutiles y dulcísimas delicias: sor Myryam de Nazaret y sor Amanda.

Publicidad



Son dos monjas clarisas que en su convento burgalés de Belorado obran milagros con el chocolate. Con delantales negros sobre sus hábitos, con sus nombres bordados en rojo junto con el logotipo de Madrid Fusión, sin renunciar a sus habituales sandalias y rosarios, las monjas abandonaron unas horas la clausura para perfeccionar su técnica chocolatera junto a unos grandes maestros a los que eclipsaron.

La severidad de sus oscuros hábitos contrastaba con las blanquísimas chaquetillas de los talentos de la cocina con quienes compartieron escenario: Paco Torreblanca, Martín Berasategui, Jordi Roca, Albert Adrià, Oriol Balaguer, Jordi Butrón, Christian Escribà, José María Guerola, Ángel Velasco, o Fernando Sáenz.

En su moderno obrador, las clarisas elaboran cada año seis toneladas de productos de chocolate para una firma francesa. Su especialidad son las trufas, con una gama de siete sabores. «No hacemos cosas tradicionales. Tradicional será nuestra forma de trabajar pero no los productos. Nos dedicamos a la chocolatería, que no es muy tradicional en los conventos», aclaraba sor Myryam. Preparan también bastones de naranja confitada cubiertos de chocolate negro y de limón con chocolate blanco; rocas de chocolate con barquillo y cuatro chocolates distintos, además de todo tipo de bombones. Exploran además los productos sin azúcar aptos para diabéticos.



Manuela Carmena, con las monjas clarisas que fueron las grandes protagonistas ayer de Madrid Fusión, que abrió su 14 edición. :: R. C.

Una acalorada sor Myryam confesaba haberse sentido «pequeña y agradecida» al verse rodeada «de tanta gente con tanta historia y saber». «Hacemos nuestro trabajo con todo cariño y dedicación, con calidad y gusto y eso nos da este reconocimiento», se felicitaba.

Acapararon casi más atención las monjas que uno de los 'popes' de al innovación en la cocina, David Muñoz, creador de DiverXO -con tres estrellas Michelin- y StreetXO, que puso los puntos sobre las fes al recordar que el espectáculo no puede nunca imponerse a la calidad de un receta, por muy innovadora que sea. «Las puestas en escena en un plato pueden ser fantásticas, pero si nos empeñamos en que el show vaya por delante del plato emborronamos el mensaje», dijo el sonriente chef del la cresta y los tatuajes.

Él mismo entonó su 'mea culpa' y admitió haberse pasado de frenada en algunas de sus propuestas de más riesgo al sustituir los platos por lienzo en DiverXO. «Hubo un momento en que la cagamos, porque no siempre tiene sentido usarlos. El recipiente es lo último que debemos escoger al crear un plato», reconocía.

Cree que se abusa también de los menús «interminables» y apuesta por el comedimiento, «con cuatro o cinco platos como máximo». Eso sí, buscando «que cada uno sea una fiesta». «El 90% del placer, de la máxima emoción que puedes sentir en la mesa, procede del sabor», admite. Esa sinfonía que él logra mezclando hasta 14 sabores en un solo plato.

También apuesta por menús mas comedidos Daniel Humm, al frente del neoyorquino Eleven Madison Park, condecorado como Muñoz con tres estrellas Michelin. De vuelta de los excesos de la deconstrucción y los alardes moleculares, quiere Humm que sus comensales disfruten con lo que comen, no que se partan la cabeza elucubrando sobre su concepción. «Un plato debe estar bueno, tener buena presentación y ser creativo; que no haya que volverse loco para entenderlo», propuso.

HOY

HOY DIGITAL

Registro Mercantil de Badajoz, Tomo 220, Folio 66, Sección, Hoja 11365, Inscripción 1 C.I.F.: B06335467
Domicilio social en Carretera de Madrid-Lisboa nmero 22 06008 Badajoz Correo electrónico de contacto edigitales@hoy.es

Copyright Ediciones Digitales SLU, Diario Hoy de Extremadura, 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio Diario Hoy de Extremadura, y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.