

- EcoDiario
- España
- Deportes
- TV
- Informalia

## Madrid Fusión: Decíamos ayer...

Pedro Grifol

27/01/2016 - 10:41

Tweet

Compartir 40

G+1 0

Share

Wow! 0

Más noticias sobre:

- Ferran Adrià
- Japón
- Gastronomía
- León
- Filipinas



*Setsuko Yuki, coordinadora de productos japoneses.*

- 
- 
- 
- 

Decíamos ayer lo difícil que podría ser encontrar productos alimenticios exóticos para emplear en nuestras cocinas españolas más vanguardistas. La cocina fusión de nuestro país tenía esa deficiencia en cuanto al suministro, pero cada vez es más sencillo encontrar lo más raro para contentar el talento creativo de nuestros chefs. Quizá lo difícil ahora sea saber emplearlos.

El propio Ferrán Adrià se sorprendió con el aroma del yuzu, un cítrico que ahora se usa hasta en los cócteles, y plantó las bases para empezar a utilizar el alga kanten para crear nuevas 'esculturas' comestibles. El kanten se presenta en polvo, se cuece, se manipula como una gelatina, se deshidrata y adquiere caprichosas formas cuando se solidifica; además, como espesante, puede contener desde aromas de ajo negro... hasta sabor a gazpacho.

Uno de los alimentos que más atrae la atención en esta decimocuarta edición de Madrid Fusión, que se celebra durante estos días en la capital de España, son, sin duda, los productos elaborados con soja, como la carne de soja (marukkiri oniku). La "carne" (que no es carne) contiene proteína vegetal sin grasa al estar elaborada de soja, y es benéfica para la salud. Setsuko Yuuki, coordinadora de alimentación del stand japonés, nos propone utilizarla incluso en el cocido: "Tiene gusto a carne en el paladar, y satisface el estómago sin haber ingerido grasas... Un cocido para vegetarianos".

¿Cómo utilizar estos productos ancestrales desde hace cientos de años en Japón por nuestros chefs del siglo XXI? Ese es el reto.

---

Harina de arroz, sal esponjosa, tomates dulces, vinagres de cítricos y algas añejas, y sakes, entre otros muchos, componen el escaparate de la gastronomía japonesa -(www.tokyo-ya.es)- del congreso gastronómico madrileño.



Otra novedad del día de ayer fue la foto de familia de los cocineros participantes en la segunda edición de Madrid Fusión Manila 2016 ([www.madridfusionmanila.com](http://www.madridfusionmanila.com)). Se dio a conocer la plantilla, compuesta por: Joan Roca, Dani García, Jordi Butrón, José Andrés, Virgilio Martínez, Jorge Vallejo, Chele González, David Thompson, Ángel León, Ricard Camarena y Miko Aspiras; todos ellos con reconocido prestigio, talento creativo y estrellas... como también derrochó creatividad el barista Dennis Barela con su arte de manipular cocteleras y botellas consiguiendo malabarismos increíbles y ofreciendo un espectáculo de gran impacto visual en la fiesta de presentación del evento gastronómico a celebrarse en la capital de Filipinas durante los días 7,8 y 9 de abril.



*Dennis Barela, el 'barista espectáculo'.*

**Madrid Fusión** (25.26.27 / Enero 2016)  
Palacio Municipal de Congresos, Campo de las Naciones. Madrid  
[www.madridfusion.net](http://www.madridfusion.net)