

Mundo del Vino - Gastro

RECORDANDO SIGLOS DE INTERCAMBIOS ENTRE EUROPA Y ASIA

Filipinas presenta la segunda edición de Madrid Fusión Manila 2016

- Madrid Fusión Manila, que tendrá lugar del 7 al 9 de abril en el país asiático

By Redacción

Más artículos de este autor

Sábado 02 de abril de 2016, 11:30h

Me gusta 1 G+ 0 Twitrear

Volverá a mezclar las influencias españolas en la cultura y, por tanto, la cocina del archipiélago, con las características orientales y la personalidad única de las islas, una combinación que dota al país de una idiosincrasia propia y lo convierte en una localización perfecta para celebrar una extensión asiática de la clásica feria gastronómica madrileña.

En 2015, Madrid Fusión Manila fue no sólo la primera edición externa de Madrid Fusión en Asia sino también un reencuentro entre viejos amigos. Reunió a diez cocineros con estrellas Michelin y a algunos de los mejores chefs de Filipinas para conversar sobre las técnicas y prácticas tradicionales, los ingredientes inusuales y deliciosos utilizados en cada uno de los países o las últimas innovaciones en las diferentes gastronomías.

En este 2016 se conmemorarán los 450 años de la ruta que propició un gran intercambio de productos gracias al "Galeón de Manila", y la reunión, bajo el subtítulo "Occidente se encuentra con Oriente", profundizará en la conversación y las confluencias entre España y Filipinas, países hermanados y, a la vez, originarios de dos partes del mundo tan distintas.

A propósito de esta segunda edición, se organizó en enero un cóctel con sabor filipino en el marco de la edición castiza de la feria gastronómica. La recepción incluyó varias tapas preparadas por la mejor chef femenina de Asia 2016, Margarita Fores, asistida por Angelo Comsti, el chef Miko Aspiras y el español Chele González quien, tras pasar por los fogones de Arzak, elBulli, El Celler de Can Roca o Mugaritz, abrió en 2013 su restaurante, Gallery Vask, en Filipinas.

Los platos servidos en la capital fueron un aperitivo de todo aquello que podrán disfrutar los asistentes a Madrid Fusión Manila: crema de calabaza con jengibre, taquitos de salmón con lima, galleta de arroz con guacamole, canutillos de brandada de bacalao y aceituna negra, alcachofas rellenas de centollo, verduras crujientes con romesco, jengibre y *lemon grass* o brochetas de pintada con teriyaki, entre otros.

Además de los cocineros participantes en el evento madrileño, incluyendo al australiano David Thompson, a Madrid Fusión Manila 2016 acudirán, entre otros, los filipinos Amy Besa, Romy Dorotan y Myke Sarthou, los españoles Ricard Camarena, Jordi Butrón, Dani García, Ángel León y Joan Roca, el peruano Virgilio Martínez, los mexicanos Enrique Olvera y Jorge Vallejo, el indonesio Kevin Cherkas, los norteamericanos Leah Cohen y Paul Qui, el japonés Yoshihiro Narisawa, Nurdin Topham, del restaurante hongkonés NUR y el coreano Jungsik Yim.

El congreso está abierto a profesionales y amateurs que se quieran registrar. Las tarifas incluyen acceso a las conferencias y a la exposición, almuerzos regionales y comidas o traducción simultánea, entre otras cosas.

¿Te ha parecido interesante esta noticia? Si (1) No(0)

Recomendar 1 Share Pin It Twitrear

Comentarios Comentarios Facebook

Comenta esta noticia

Servicios web

Consultas
Jurídicas
ONLINE

AB
AC
Diccionario

Horóscopo

FENIX
DIRECTO
Diccionario
Seguros

Callejero

Dte

Restaurantes

Calcular
Dato