

Madrid Fusión

Una vez más, la capital española se ha convertido en la gran pasarela gastronómica del mundo.

Las últimas tendencias, las técnicas más innovadoras, los productos más extraños, los mejores cocineros del mundo...

Todo eso y mucho más, en el escenario del Palacio Municipal de Congresos. En esta ocasión, un elenco de los chefs americanos de vanguardia se ha enfrentado a los grandes personajes de la cocina española: Ferran Adrià, Jose Mari Arzak, Martín Berasategui, Joan Roca... Los congresistas, unos 600, y una amplia representación de medios de comunicación, han podido ver en acción al veterano Tomas Keller, renovador de la cocina francesa en EE UU y precursor de la cocina moderna americana, y a Homaro Cantu, el chef del restaurante Moto (Chicago), que crea tintas y papeles comestibles hasta el punto de que en su restaurante la carta misma forma parte del menú. Mañana, último día de esta cumbre internacional, se espera con expectación al famoso Charlie Trotter, que sigue apostando por la cocina de los vegetales pero ahora liofilizados o sometidos a novedosas técnicas. Tampoco faltará a la cita el vanguardista

Wylie Dufresne, propietario del restaurante neoyorquino WD 52. Por parte de los españoles, Ferran Adrià ha presentado su *Manifiesto culinario*, compendio de las nuevas tecnologías culinarias y del léxico que las define. Muy interesantes también las intervenciones del jovencísimo Dani García (Calima, Marbella) sobre las nuevas frituras; de Quique Dacosta (El Poblet, Denia) revelando sus hallazgos sobre las aplicaciones en cocina del aloe vera; y de Carmelo Bosque (Lillas Pastia, Huesca), sobre la microfiltración. Y Jordi Herrera (Manairó, Barcelona) y Juan Antonio Zaldua (Baserrri Maitea, Vizcaya) nos han desvelado los secretos de las nuevas parrillas, mientras que Eneko Atxa (Azurmendi, Bilbao) y Carlos Cidón (Vivaldi, León) mostrarán lo último en fondos, caldos, infusiones y legumbres. Paralelamente, decenas de conferencias con temas tan interesantes como el *brunch*, los cortes del cerdo ibérico, el café, las conservas de pescado en la alta cocina o las frutas y verduras de última generación convierten Madrid Fusión en un increíble espectáculo gastronómico.



Por cuarto año consecutivo, y desde el 17 al 19 de enero, los mejores cocineros del mundo se han dado cita en la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión.



VINOS BIODINÁMICOS

*Ni ecológicos ni biológicos. Los vinos biodinámicos van más allá, están elaborados en armonía con el universo. La viticultura biológica, muy implantada en Francia, empieza a ganar posiciones en España. Es una rama de la antroposofía, enunciada por el alemán Rudolf Steiner a comienzos del siglo XX y que Nicolas Joly, reputado enólogo francés y autor del libro *El vino del cielo a la tierra*, ha aplicado al mundo de la viticultura. En España ya son varios los enólogos y las bodegas que practican la biodinámica: Ricardo Pérez y su tío Álvaro Palacios, en el Bierzo, elaboran vinos como Corullón, Pétalos o San Martín; Peter Sisseck y su Quinta Sardonía; Telmo Rodríguez y el Gaba do Xil; la bodega Dominio de Atauta con su Llanos del Almendro en Ribera del Duero; Campos Góticos, también de Ribera, con 7 Lunas; Bodegas Dionisios en Valdepeñas... Lo novedoso de esta técnica es que actúa a nivel energético, no físico. Trata de conectar las plantas con la fuerzas de la vida, mejorando los suelos con preparados biodinámicos (sustancias animales y vegetales) y respetando, por ejemplo, los ciclos lunares. Por supuesto, elimina cualquier tipo de tratamiento químico (pesticidas, abonos, etc.) y el uso de maquinaria en la viña e impone que la vendimia sea manual.*

NUEVAS ESTRELLAS MICHELIN

La Guía Michelin 2006 ha concedido este año la tercera estrella al restaurante Sant Pau (San Pol de Mar), de la catalana Carme Ruscalleda, y la segunda a Mugaritz (Rentería), donde oficia el vanguardista Andoni Luis Aduriz. Reciben su primera estrella El Rincón de Diego (Cambrils), Playa Club (La Coruña), Casa Alfonso (Dehesa de Campoamor), La Costa (El Ejido), Solar de Puebla (Santa Cruz de Bezana), Fogony (Sort), La Sucursal (Valencia), Hostal de Sant Salvador (La Vall de Binaya), El Lago (Marbella), Moo (Barcelona) y Caelis (Barcelona). Con éstas, son ya 129 estrellas repartidas por España.



Mugaritz (Rentería)



La Sucursal (Valencia)

GELATINA VEGETAL

El agar agar en polvo, extraído del alga marina *gelidium*, es el sustituto ideal de la gelatina animal. Gelifica diez veces más rápido, no requiere hidratación, es muy rico en fibra y aguanta las altas temperaturas. Lo comercializa Pronagar.

