Huesos de aceitunas y minimalismos radicales

Un año más se ha celebrado el acontecimiento gastronómico del año: Madrid Fusión.

David Muñoz fue el cocinero revelación de esta sexta edición

Durante cuatro días 60 cocineros, 100 expositores, 650 congresistas, 150 periodistas extranjeros, 200 periodistas nacionales, 20 patrocinadores y 50 empresas colaboradoras se reunieron en el Palacio de Congresos del Campo de las Naciones, para ver, oler, palpar y degustar las últimas tendencias en las mejores cocinas, mesas y paladares del mundo.

El ritmo de ponencias, charlas y conferencias es cada año más frenético. Y este año hemos tenido un concepto nuevo que añadir a la vorágine de actos: el del Club Milesimé que, al margen del *"glamour"* de la exclusividad y el factor diferencial que le aportó a algunos patrocinadores de este espacio, confundió a muchos.

La idea en sí misma es brillante, pero distorsiona el normal desarrollo del Congreso. Según fuentes de la Organización este ha sido un experimento que no se repetirá en el mismo marco que el del evento tradicional. Para las empresas que participaron en el Club el resultado ha sido muy positivo, para los participantes interesados en el Congreso, un factor de distorsión o de confusión y para algunos expositores, negativo ya que el público que les interesaba no salió de la exclusiva zona del Club ubicada en la planta baja del Palacio de Congresos.

Y no es de extrañar, era un verdadero espectáculo ver a Francisco Patón coordinando a 300 camareros del catering Monico que atendían espacios reservados en los que un selecto grupo de invitados degustaban platos elaborados por un equipo imbatible liderado por Paco Roncero, Joaquín Felipe y Alberto Chicote y armonizaban estos menús con vinos escogidos y presentados por Alberto Fernández Bombín.

Alberto Chicote, Paco Patón, Pepe Solla, Paco Roncero y Joaquín Felipe, donde van, arrasan

Las ponencias del año

Como aportación innovadora hemos visto el nacimiento oficial de una prometedora realización de la mano del Chef del Mar, Ángel León y de Andoni Luis Aduriz. Dos cocineros extraordinarios que tienen en común la curiosidad, la investigación y el tesón de los exploradores del paladar. Ambos coinciden en su particular concepción de la cocina, en la búsqueda de productos y maneras de elaborarlos.

En su ponencia presentaron las brasas de carbón de huesos de aceitunas, método que no deja prácticamente cenizas, ofrece una mayor inercia térmica de brasas, mantiene la temperatura más del doble de tiempo que con otro tipo de carbones, no produce chispas al quemar y aporta aromas extraordinarios a las carnes, pescados o verduras que se hayan cocinado con ellas.

Una manera de cocinar a la brasa totalmente nueva y revolucionaria, que abre un horizonte ilimitado de aplicaciones. Su conferencia y demostración, en el auditorio principal, fue seguida por un público entregado que coronó la sesión con una atronadora ovación. Auguramos un gran futuro a este innovador proyecto.

Cuento que resume la ponencia de Juanjo López Bedmar

Carmé Ruscalleda, en un momento de su ponencia

Y en el otro extremo, en el del minimalismo radical, llegó y emocionó Juanjo López Bedmar. Este cocinero abrió su ponencia citando a Pessoa, *"si el corazón pensara, se moriría"*, para apoyar su discurso sobre las emociones y sensaciones que le provocan los productos que trabaja. *"Somos creadores que hemos optado por no crear nada"* afirmaba mientras iba desgranando su método de trabajo y como fue diseñando la carta que ofrece en su restaurante, una carta llena de encuentros felices que es como Juanjo denomina a la unión de ingredientes que forman sus platos.

Zona de expositores

La ternera de Bravo aprovechó esta cita para hacer su presentación en sociedad. Se trata de novillas de más de 24 meses y menos de 48, de pura raza de lidia, criadas en libertad en las dehesas, vírgenes y de pura raza: ¡Vestales del sabor¡ Hoy la oferta de carne es asombrosa, las hay de todos los colores y animales, de pelajes y sabores, pero esta es, sin duda, una de las más interesantes que nos ofrece el mercado.

En el otro extremo del paladar siguió aportando sabor, seriedad y fiabilidad de oferta Porto-Muiños: algas, erizos, mejillones e hígados de rape que merecieron mención especial de Ferrán Adriá y de Quique da Costa, que en sus respectivas intervenciones elogiaron, desde puntos de vista diferentes, la calidad, riqueza y ductilidad de la gama de algas que cultivan, recogen y cosechan los Muiños.

Antonio Muiños, Ferrán Adria, Daniela Cenis y Felix Sánchez de CF

Siguió aumentando la oferta de aceites de oliva y regresó como expositor uno de los aceiteros de mayor proyección dentro de nuestro panorama oleícola: Aceites Valderrama, repitió el Marqués de Valdueza y Carbonell con su amplia oferta de opciones, cada vez más introducido en la alta gama de la oferta oleica para la restauración de alta gama y se estrenó en la plaza Iber, de Mequinenza, en Zaragoza. También descubrimos la delicadeza del aceite balear de la mano de Solivellas, un aceite mimado desde su fruto, luminoso y perfumado.

En uno de los extremos del espacio de expositores se arremolinaba la gente y pensamos que algún artista debía de estar paseándose por allí. Pero no era George Clooney, era Nespresso y su extraordinaria gama de cafés y de máquinas.

Las conservas de Cuca y sus presentaciones de latas artísticas, decoradas con motivos de la porcelana de Sargadelos, con unos mejillones, pulpo y berberechos de primera, y Ramón Peña con unas anchoas como las de antes y unos berberechos picantes de autentico aperitivo de día de fiesta, nos emocionaron.

La gastronomía italiana dejó muy alto el pabellón: El stand de Negrini arrasó con sus embutidos, trufas, vinos y pasta, una verdadera fiesta del paladar. En bebidas el espacio más visitado fue el rincón del Pisco con el amigo Johnny a la cabeza que atrajo, como el canto de la sirena, a muchos visitantes y el del Brandy de Jerez gracias a sus dos estrellas-barmans, Juan Carlos Muñoz Zapatero y Basilio Heras, que calmaron la sed y alegraron los paladares con sus combinados con frutas tropicales y Brandy de Jerez, con cacao y Brandy de Jerez, con tónica y Brandy de Jerez, el comodín de cualquier barra con gusto. ¡Descanso de congresistas y reposo de los guerreros!

Después de la polémica levantada por Santi Santamaría el año pasado, al que echamos de menos este año, se esperaba con impaciencia la aportación de Fulvio Pierangelini, adscrito a la anti-globalización y su cocina tradicional. No fue así. Algunas de las mesas redondas, que prometían debates apasionantes y definitivos, crearon tal vez demasiadas expectativas.

El desarrollo y crecimiento de la cocina en las dos últimas décadas ha sido impresionante, pero no se puede pedir que la rapidez de los cambios se eternice. Dejemos que la marcha de la restauración repose un poco. Empecemos a seleccionar los repetitivos encuentros *"profesionales"* y dejemos que los cocineros trabajen en las cocinas, en sus talleres, analizando las reacciones de sus clientes ante sus platos, sigan emocionándose en sus visitas a los mercados y compartiendo las mesas con sus colegas.

Este año nos espera la cita de Barcelona, imprescindible por la riqueza de su oferta total del planeta *"alimentación"*. Vinos, bebidas refrescantes, carnes, pescados, dulces, tecnología y demás secciones. Tomemos aire para poderla seguir desde su inicio con plenas facultades. Este año que solo acaba de empezar lo ha hecho con el mejor escalón gastronómico: Madrid Fusión.

Mesa redonda sobre la ternera de Bravo