

Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos

30 de enero de 2005

FERRAN ADRIÀ: EL INSOLITO CASO DEL CHEF PIÑA COLADA Coctelería y cocina: un nuevo romance en Madrid Fusión

En las últimas décadas, la gastronomía española ha sufrido una increíble transformación que le ha asignado un protagonismo en la escena culinaria internacional, poniendo a España como punto de referencia de las cocinas del mundo. El peso de esa transformación comenzó a reseñarse desde fogones catalanes y vascos, con cocineros de esas regiones asumiendo el protagonismo mediático de la nueva cocina española.



Dentro de esa tendencia, y a pesar de ser la capital española, la importancia de Madrid en esa revolución gastronómica en cierta forma había sido relegada a un segundo plano, no empuje a la riqueza culinaria que ofrecía la capital del reino. Afortunadamente, esto ha cambiado en los últimos años, con la creación de una

denominación de vinos de Madrid, y el establecimiento en la capital de importantes restaurantes y cocineros, que poco a poco han ido acaparando distinciones y adeptos, y convirtiendo a la capital en un destino gastronómico mundial de primer orden.

Reflejo de ese hecho es la celebración de Madrid Fusión, la Cumbre Internacional de Gastronomía, que celebró su tercera edición del 18 al 20 de enero pasado, y cuyo éxito arrollador la ha coronado de manera indiscutible como uno de los principales eventos internacionales para profesionales de la gastronomía, y una cita donde no están todos los que son, pero sí son todos los que están. Durante tres intensos días, Madrid se convierte en el foco de la gastronomía internacional y punto de encuentro indiscutible de los más influyentes cocineros del planeta.

El evento de este año, que tuvo como plataforma el concepto Encuentro Oriente-Occidente, contó con un desfile de importantes cocineros europeos, asiáticos, estadounidenses y latinoamericanos, destacándose, de manera relevante, algunos españoles que han conjugado su talento, inventiva y experiencia, para coronar a España como centro de la cocina internacional.



Ferran Adrià, tal vez el más mediático de la nueva generación de cocineros españoles, revalidó como uno de los principales protagonistas del evento, y su clase magistral, fue una de las acogidas con mayor expectación, ya que es en Madrid Fusión cuando acostumbra a develar nuevas técnicas, producto de las investigaciones que realiza

en su taller-laboratorio catalán, y a establecer tendencias de vanguardia que le han servido para catapultarse como el más reconocido cocinero del mundo.

La exposición de Adrià en Madrid Fusión 2005, fue un recorrido por la evolución de su propia cocina, en la que se han forjado o promovido, de manera anticipada, muchas de las técnicas --- como las espumas, la deconstrucción, la esferificación, los aires--- que han dominado muchos fogones españoles de los últimos años, y que, al momento de su lanzamiento, quebraron esquemas y fueron consideradas revolucionarias.

Uno de los temas más importantes de la clase magistral de Adrià, fue la aplicación de esas técnicas de cocina a la coctelería, un tema que, con el *boom* del vino, ha sido dejado un poco de lado en restauración, pero que, aparentemente, está cobrando nuevamente atención, en restaurantes y catering.

Pero no se trata de una coctelería tradicional, sino de un "bar" que no necesariamente requiere de vasos y copas, sino de imaginación. Así, Adrià habló de pastillas heladas de caipirinha, mojitos cubanos espumosos, gin fizz frozen en el que jugó con texturas y temperaturas, y de algo muy emblemático para los caribeños: la piña colada.



Piña Colada post-jíbaro

Sea de Barrachina en el Viejo San Juan, que se acredita la autoría de la piña colada en la década de los sesenta del siglo pasado o trátase del Caribe Hilton, donde otros afirman que fue el bartender Ramón Marrero quien creó la piña colada experimentando con la creación de varios cócteles para promocionar la crema de Coco López, la mezcla de jugo de piña, crema de coco y ron, recorre un gran trecho y llega a otros niveles con las técnicas de Adrià.

La piña colada que se come:

La deconstrucción ha sido una de las principales técnicas utilizadas por Ferran Adrià a través de su carrera. Aunque la deconstrucción ---técnica en la que los ingredientes de una receta se fragmentan, elaborándose en conceptos por separado, e integrándose casi siempre al momento de ingerirla--- ya no tiene el mismo protagonismo que antaño en la cocina del chef de El Bulli, éste la revisita al fusionar cocina y coctelería. En su periplo por la evolución de sus piñas coladas, Adrià reconstruyó la que hace años hiciera con la técnica de la deconstrucción, colocando en una copa, primero, gelatina de ron en el fondo, luego sorbete de piña, y coronándola con espuma de coco. La piña colada reconstruida se come con cucharita, recogiendo, de abajo hacia arriba, los ingredientes.



La piña colada del 2004 hace acopio de las técnicas e ideas presentadas por Adrià en la segunda edición de Madrid Fusión: la esferificación, y el uso de las texturas del algodón de azúcar. La esferificación consiste en el uso de alginatos para crear una capa externa sólida, en la que se encierran líquidos. El caviar de melón, la falsa mozzarella y los raviolis de mango, son algunas de las más célebres creaciones de Adrià usando esta técnica.

En esta nueva versión, Adrià creó perlas de ron esferificadas, que colocó en el fondo de la copa, vertiendo sobre éstas un poco de leche de coco, coronado con algodón de azúcar, para aportar dulzor. Una vez puestos todos los ingredientes "deconstruidos", Adrià construye la piña colada derramando sobre éstos jugo de piña, con el que logra integrar todos los ingredientes, sin necesidad de cuchara, y con la posibilidad de beberlo, en lugar de comerlo.

La pasión de Adrià por la piña colada no es accidental, ya que hace años vivió durante una temporada en Puerto Rico, donde se dejó seducir por los sabores del Caribe, una influencia innegable que él

recuerda con especial afecto y que se refleja de manera muy evidente en su vocabulario. Del mismo modo, en los fogones de su restaurante, El Bulli, se han adiestrado talentosos cocineros de nuestras latitudes, como el puertorriqueño José Santaella.

Durante su clase magistral, el *trompe l'oeil* del paladar, aplicado a la coctelería y a la cocina, desempeñó un papel importante, con creaciones como el huevo frito con clara de espárragos hecho mediante el uso de cloruro cálcico; el caviar de café hecho con semillas de albahaca hidratadas; el "dragón" de regaliz en el que el comensal echa humo por la nariz, y la leche eléctrica, con la que paladar parece recibir una descarga de muchos megavatios. Además, se destacaron *snacks* dignos de los Oscars, los Golden Globes o los Goya, como las bolitas de algodón de azúcar cubiertas con polvo de popcorn o el chicharrón de oreja de conejo.

La aplicación a la coctelería de técnicas de cocina llevó a Adrià a invitar a realizar un recorrido similar por el terreno de la pastelería, uno que él considera aún virgen en materia de cocina. Del mismo modo anticipó las tendencias que él entiende guiarán a la cocina española del 2005 y los años subsiguientes: (1) la investigación, (2) la conexión Oriente-Occidente pasando por América y los trópicos, y (3) la necesidad del cocinero de disfrutar lo que hace.

Para información sobre Madrid Fusión y un álbum de imágenes y platos de este importante evento, visite próximamente www.viajesyvinos.com

DEL FOGON A LA ACADEMIA: Cátedra de gastronomía Ferrán Adrià



Madrid Fusión sirvió también de plataforma para anunciar la creación de la Cátedra Ferrán Adrià de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación, en conjunto con la Universidad Camilo José Cela, en Madrid. Este proyecto, en el cual por primera vez se eleva la gastronomía a nivel universitario en España, pretende convertirse en un centro universitario de formación permanente en alimentación y gastronomía y difundir, a través de cursos, publicaciones e Internet, los conocimientos básicos para comprender mejor la influencia de los alimentos en la cultura y sociedad españolas.

Durante Madrid Fusión, Adrià informó además que ha emprendido la tarea de desarrollar un léxico gastronómico-científico, con el que pretende hacer acopio de términos y técnicas que han surgido en los últimos años, gracias a la investigación e inventiva de los profesionales de la gastronomía.

Adrià, conjuntamente con otros cocineros españoles como Juan Mari Arzak o Martín Berasategui, ha sido un fiel propulsor de la integración de la gastronomía y la alimentación como asignaturas al currículo académico (*ver Divinidades del 20 de marzo de 2004*) y, al igual que su colega catalán Santi Santamaría, es otro férreo defensor de la gastronomía como elemento esencial de la cultura de un pueblo.

Recientemente, en este lado del Atlántico, la Universidad de Puerto Rico editó **Puerto Rico: la gran Cocina del Caribe**, una publicación que también pretende evidenciar el desarrollo gastronómico del país desde una perspectiva cultural, acercando los fogones a la academia.

CARLA: la princesa de Arola corona al Reina Sofía

A partir del próximo mes de junio, la cocina de Sergi Arola llega al Centro de Arte Reina Sofía en Madrid, con un nuevo concepto de restaurante que sigue la línea casual gourmet-fast good que se está poniendo tan en boga entre los grandes cocineros (*ver Divinidades de 26 de junio de 2004*). El espacio, llamado Carla como la hija mayor de Arola, contará con una selección de ocho platos combinados y ocho postres a elegir durante el día, y tendrá

Por la noche, e independientemente del horario de apertura del Museo, se transformará en un lugar donde se podrán degustar exquisitas tapas y vinos, en un ambiente con música de disc jockey, muy en la onda del Arola barcelonés.



Arola, a la izquierda, presentador de excepción de la sesión sobre tapas en Madrid Fusión. A la izquierda, Andrés Madrigal, de Balzac, durante su demostración

Sergi Arola, uno de los más importantes representantes de la nueva generación de cocineros españoles, regenta La Broche, 2 estrellas Michelin en Madrid, y el año pasado abrió Arola, un lugar de música y tapas de diseño en el hotel Ritz-Carlton Ars de Barcelona. Hace poco se incorporó también como asesor gastronómico a La Panicoteca d'E, otro restaurante madrileño de comida rápida especializado en raciones y bocadillos.

La restauración ha cobrado una atención singular en los museos, no sólo porque la cocina tiene mucho de arte, sino porque

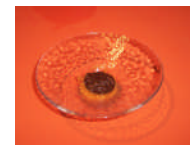
también es reflejo de la expresión cultural que estos centros artísticos pretenden exponer. Además del Reina Sofía, otros museos con restaurantes de alta cocina, incluyen, en España, al restaurante del Guggenheim de Bilbao, a cargo de Josean Martínez Alija y asesorado por Martín Berasategui, y, en San Juan, a Pikayo, de Wilo Benet, en el Museo de Arte de Puerto Rico.

Las Tapas del Quijote

Una de las sesiones más entretenidas de Madrid Fusión fue sin duda, "Menú de Tapas: la última cocina urbana" que contó con la amena conducción de Sergi Arola y demostraciones de Andrés Madrigal (Balzac y Azul Profundo, en Madrid), Iñigo Lavado (Kukuarri, en San Sebastián) y José Rodríguez Rey (El Bohío de Illescas, en Toledo).

Las tapas son el gran concepto de la cocina española y una de las referencias gastronómicas más emblemáticas de la cultura popular. Aunque tradicionalmente el término "tapas" evoca toda una serie de elementos para picar en barras o como aperitivo, las tapas del siglo XXI se han sofisticado de manera excepcional, ya que muchas aplican las técnicas de alta cocina a su elaboración. Así, si bien es tradición en casi todos los restaurantes españoles de servir una tapa como anticipo del menú, muchos restaurantes ofrecen menús enteros de tapas de diseño.

José Rodríguez Rey, de El Bohío de Illescas en Toledo, 1 estrella Michelin, se ha caracterizado por elaborar una cocina que vincula los productos y tradiciones culinarias de Castilla-La Mancha con las técnicas de alta cocina. Rodríguez Rey se unió a la celebración del cuarto centenario del Quijote confeccionando un menú de tapas que incluyó pisto manchego con helado de cebolla y emulsión de queso de cabra, migas con sardines y chocolate, ensalada de perdiz con cuajada de perdiz, gajas, ravioli crujiente de pan relleno de terrina de cocido madrileño y, de postre, helado de azafrán y rosas con crema de yogur y fruta y crema de menta fresca.



Las tapas del Quijote: a la izquierda, helado de azafrán y rosas; al centro, Pepe Rodríguez Rey; a la derecha, migas con sardinas y chocolate

La Mancha es una de las regiones de mayor riqueza cultural y gastronómica y además zona productora de excelentes vinos. Una de las mejores formas de conocerla y disfrutar las numerosas actividades organizadas para el 2005 con motivo del cuarto centenario de El Quijote es mediante una ruta de vino, sea autoguiada, o en grupo, como la de Vino y Don Quijote, programada para el 11 al 13 de mayo

de 2005 y que incluye visitas a bodegas, lugares históricos, alojamiento y otros. Para más información sobre esta ruta de vino y otras alternativas enoturísticas en Castilla-La Mancha, así como para Rutas de Vino y Tapas en Madrid, La Rioja y otras zonas vitivinícolas, visita www.viajesyvinos.com o envía un e-mail a info@viajesyvinos.com



Tapas y Catas en el Caribe



Regresan los Miércoles de Tapas y Catas el 9 de febrero al restaurante y **Bodegas Compostela**, en San Juan, con una selección de tapas de diseño acompañadas de una exclusiva selección de vinos. Entre las nuevas propuestas a degustarse se encuentra Summa Varietalis, un vino que integra el conocimiento vitivinícola de dos generaciones de la familia del Marqués de Griñón ---la del reputado Carlos Falcó y la de sus hijos--- a través de las esencias de viejas cepas de Syrah, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon amalgamadas en su bodega Pagos de Familia, en Toledo. Para más información y reservaciones llamar al 787-724-6099.

Del mismo modo, **El Almacén del Vino de B. Fernández**, realizará un ciclo de degustaciones y seminarios todos los jueves en Ponce, y los sábados, en Caparra, durante el mes de febrero. Entre los vinos que se degustarán a lo largo del mes se incluyen las nuevas propuestas de los argentinos Finca La Celia y Valentín Bianchi, las de Bodegas Gandía, Marqués de la Concordia, La Horra, Rioja Vega y Condes de Albarei, de España.

Los seminarios cubrirán vinos premium chilenos, vinos elaborados con uva Shiraz, vinos producidos con Cabernet Sauvignon en España y vinos reserva de ese país. Para información y reservaciones llamar al 787-812-1022, en Ponce, o al 787-783-7060 en San Juan.

Para un calendario completo y actualizado de cursos, catas, cenas de degustación y eventos de vino y gastronomía, visite el Calendario del Vino en www.viajesyvinos.com

El Palmarès de Madrid Fusión

Premios, premios y más premios a la excelencia en vinos, gastronomía y restauración se repartieron a diario durante Madrid Fusión. Entre los que cosecharon mayores éxitos se encontró el restaurante madrileño Sant Celoni, de Santi Santamaría, el cual, a su segunda estrella Michelin obtenida el pasado noviembre, añade las distinciones otorgadas en Madrid Fusión como uno de los restaurantes en hotel con mejor servicio, y el nuevo premio a la excelencia en turismo gastronómico establecido por la Comunidad de Madrid para reconocer al mejor restaurante de la capital española y a la gastronomía como un ingrediente esencial de la oferta turística de la Comunidad.



A la izquierda, dos grandes maestros de la cocina en España: Santi Santamaría y Paco Torreblanca, creador del bizcocho de bodas de los Príncipes de Asturias. A la derecha, muchas estrellas juntas: Abel

Valverde y Oscar Ramos, Maître y Chef, respectivamente, del madrileño Sant Celoni, con Santi Santamaría, cabeza de ese restaurante y del laureado Raco de Can Fabes, en Barcelona, que el pasado 2004 celebró los diez años de sus tres estrellas Michelin.

Otros galardonados incluyeron a:



- Restaurante Revelación: Kukuarri, de Iñigo Lavado, en San Sebastián
- Mejor Servicio en restaurante de hotel: Drolma, de Fermi Puig, en Barcelona, que empató con Sant Celoni
- Mejor Jefe de Cocina: Alberto Chicote de No-Do, Madrid
- Delantal de Oro al mejor proyecto de gastronomía y arquitectura: Rafael Moneo, arquitecto de Señorío de Arinzano, las nuevas bodegas Julián Chivite, en Navarra.

Arriba, Iñigo Lavado, de Kukuarri, restaurante revelación, explica uno de los platos que confeccionó para la sesión "Menú de Tapas: la última cocina urbana".

Los mejores vinos, ¿a buen precio?

La Unión Española de Catadores y Madrid Fusión unieron esfuerzos para seleccionar los mejores vinos de menos de 30 euros. La selección se realizó por un Comité Internacional de Cata, que escogió los vinos ganadores de entre una selección de semifinalistas reconocidos mediante cata a ciegas, entre unas 400 bodegas.

Blancos

- 1) Chivite Colección 125 - 2002, Bodegas Julián Chivite, D.O. Navarra
- 2) Miquel Gelabert Chardonnay - 2003, Bodegas Miguel Gelabert Sullana, D.O. Pla i Llevant (Balears)
- 3) Palacio de Bornos Vendimia Seleccionada Sauvignon 2002, Bodegas de Crianza de Castilla la Vieja, D.O. Rueda

Tintos

- 1) Roda I - 2001, Bodegas Roda, D.O. Rioja
- 2) Remírez de Ganuza 2001, Bodegas Fernando Remírez de Ganuza, D.O. Rioja
- 3) Valtravieso 2003, Bodegas y Viñedos Valtravieso, D.O. Ribera del Duero

Espumosos

- 1) Elisabeth Raventós Brut Nature Millésime, Bodegas Josep Raventós i Blanc, Cava
- 2) Kripta Brut Nature Gran Reserva 1999, Bodegas Agustí Torrelló, Cava
- 3) Castell de Vilarnay Brut Nature 2001, Bodegas González Byass, Cava

Dulces

- 1) Río Viejo Oloroso Manzanilla, Bodegas Pedro Domecq, D.O. Jerez
- 2) Moscatel Reserva de Familia, Bodegas López Hermanos, D.O. Málaga
- 3) Tradición Manzanilla, Bodegas Tradición Pedro Ximénez, D.O. Jerez



En España existe una gran conciencia sobre la importancia de mantener los vinos a precios asequibles para estimular su consumo en restaurantes. Esto cobra mayor relevancia ante el hecho de que por ser un país productor, el consumidor está cada vez más atento a los incrementos, o *mark-ups*. Contrario a lo que sucede en otros destinos, como por ejemplo,

Puerto Rico, donde el precio de los vinos en restaurantes puede ser de 2 a 3 veces su costo, en España, el *mark-up* ronda el 1.5 del costo del vino y raras veces supera por 2 veces su valor. En adición, muchos restaurantes permiten que el consumidor traiga sus propias botellas de vino, sin cobrar el *descorche*.

Castilla y León: mucho más que lechazo y cochinillo

Madrid Fusión constituye un foro excepcional para promover el turismo gastronómico y los cocineros de las diversas comunidades españolas se esmeran en confeccionar platos que reflejen lo mejor de su alta cocina, utilizando productos autóctonos. Asimismo, las diversas comunidades ofrecen una muestra de sus vinos.

Castilla y León es la comunidad cuya cocina más se ha destacado a lo largo de las diversas ediciones de Madrid Fusión, ya que apuesta por su gastronomía como importante atractivo turístico. Con el Chef Jesús Ramiro a la cabeza de la organización, y la participación de otros reconocidos chefs castellanos como el leonés Carlos Cidón, la vallisoletana Fátima Pérez Andrés y el castellano-boricua Jesús Ramiro hijo, un amplio contingente de cocineros castellano leoneses deleitó los paladares de los congresistas con un extenso menú de degustación en miniatura que contó, entre otros, con platos tan sugerentes como: Monteenebro con pimienta caramelizada; Trucha sanabresa al cilantro con crema de queso de Babia, coliflor y caramelo de vinagre; Tataki de lomo de añojo de ciervo de Marugán con crema de piñones de Pedradas, ajos de vallelado, germinados de cebolla y lentejas de La Armuña; Canutillo de cecina de León relleno de crema de queso de oveja zamorano con sésamo tostado, pólen y tosta de hogaza maragata con aceite de perifollo



Más fotos de este almuerzo de degustación castellano-leonés y otras ponencias de Madrid Fusión en www.viajesyvinos.com

Castilla y León es una de las zonas más atractivas para practicar el turismo del vino, con zonas vitivinícola tan populares y exquisitas como la Ribera del Duero, Toro y el Bierzo. Hay diversas Rutas de Vino programadas o que pueden desarrollarse a la medida conforme los intereses e itinerario de viaje del turista. Esto incluye también la concertación de citas en bodega para quienes prefieren ir a su propio aire, lo que convierte a Castilla y León en uno de los destinos más codiciados para los amantes del turismo enogastronómico. Para un inventario de rutas y posibilidades visite las secciones Enotours 2005 y Otros Enotours en www.viajesyvinos.com o envíe un e-mail a info@viajesyvinos.com para otras ideas o un listado de agentes de viaje a través de los cuales conseguir también estas rutas.

Ciclos de Vid y Vino en La Rioja

El Hotel Villa Abalos se integra a la familia de Viajes & Vinos con sus fines de semana de la vid y el vino, una propuesta que pretende brindar al enoturista una experiencia de primera mano en el viñedo y el proceso de producción de vino en La Rioja. Los ciclos incluyen, además, visitas a bodega, actividades gastronómicas, visitas a lagares rupestres (foto), visitas culturales y alojamiento. Este concepto fue galardonado como el mejor de Turismo Vitivinícola en la Rioja, por la red de grandes capitales del vino del mundo.

Ciclo # 1 – Proceso de Poda

4 al 6 de marzo de 2005

Ciclo # 2 – Floración

27 al 29 de mayo de 2005

Ciclo # 3 – El Envero

29 al 31 de julio de 2005

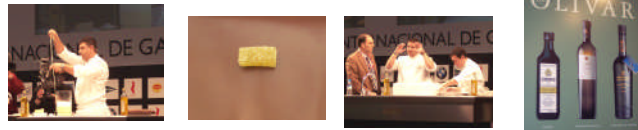
Ciclo # 4 – La Vendimia

7 al 9 de octubre, 14 al 16 de octubre, 21 al 23 de octubre de 2005

En algunos casos, las visitas pueden realizarse también fuera de las fechas programadas. El hotel organiza también rutas en bicicleta por La Rioja. Para más información visite www.viajesyvinos.com o envíe un e-mail a info@viajesyvinos.com

El aceite de oliva: un must en Madrid Fusión

El aceite de oliva es uno de los productos españoles más emblemáticos y por ello ha sido objeto de atención a través de las diferentes ediciones de Madrid Fusión. Este año, no obstante, el aceite de oliva ascendió un importante escalón con una fortísima presencia en el evento a través de stands de productores, denominaciones de origen, presentaciones y otras actividades.



De izquierda a derecha, el chef Paco Roncero, con su spaghetti de aceite de oliva; gominola de aceite; Dani García explica la elaboración de láminas de aceite usando nitrógeno líquido; Grandes Pagos de Olivar

No cabe duda que una de las presentaciones más interesantes e ingeniosas de todo Madrid Fusión 2005 fue la dedicada al aceite de oliva, uno de los productos esenciales de la gastronomía española, reconocido a nivel internacional y un *must* anual en la Cumbre. Si bien en la edición 2004, las presentaciones de Alberto Chicote (No-Do, Madrid), Raúl Aleixandre (Ca Sento, Valencia y Premio Nacional de Gastronomía 2004 al mejor jefe de cocina) y Francis Paniego (Echaurren, Rioja) giraron alrededor de técnicas de cocción o aromatización con aceite de oliva, la presentación de este año, a cargo de Dani García (Tragabuches y Meliá Don Pepe), Paco Roncero (La Terraza del Casino de Madrid) y Senén González (Sagartoki, Vitoria) se enfocó mayormente en el uso de la tecnología para el tratamiento del aceite de oliva, creando así formas y texturas impensables que elevan y transforman al aceite más allá de un mero aliño o vehículo para cocinar. Así, se vieron láminas de aceite, pop corn de aceite de oliva, aires, espumas, carpaccios, nuevas pastas e incluso gominolas, creación de Paco Roncero, y que causaron sensación entre todos los que las degustaron.

El aceite de oliva español fue también protagonista en las demostraciones de otros cocineros invitados, como en el caso del japonés Tetsuya Wakuda (Tetsuya, Australia), quien confesó en su presentación no utilizar lácteos ni mantequilla en su cocina, tan sólo aceite de oliva y español.

Madrid Fusión fue también foro para la presentación de los Grandes Pagos de Olivar, una agrupación que, al igual que la de Grandes Pagos de España en lo que concierne al vino, pretende servir de plataforma para promover y fortalecer la calidad de los aceites de oliva de alta gama, producidos en pago. Marqués de Griñón, Dauro y Hacienda Queiles integran la el grupo.

Alex Atala: del Amazonas a Madrid



A pesar de su ubicación geográfica, Brasil, por su cultura del mestizaje, está culturalmente más próximo al Caribe que a otros de sus vecinos suramericanos. La cocina del mestizaje, tan presente en tierras caribeñas, fue también fuente de inspiración para el brasileño Alex Atala, cuya capacidad de innovación utilizando los productos autóctonos del país carioca en su alta cocina, le han valido el apelativo del Ferrán Adrià suramericano.

Disc-jockey, pintor y trotamundos convertido en cocinero por accidente, Atala regenta D.O.M., en São Paulo. Su cocina incorpora el uso de ingredientes bahianos, que destacan la influencia africana, pero se destaca, principalmente, por la incorporación de ingredientes procedentes de la Amazonia brasileña, los cuales, a pesar de las distancias geográficas, se las ingenia para obtener y transportar a su restaurante, conservando la mayor frescura.

Atala alude al concepto *terroir* en gastronomía, el cual pretende transportar a través del carácter multisensible de la experiencia gastronómica (tacto, gusto, olfato). Así, en su cocina busca remitir al comensal al corazón del terroir amazónico utilizando la diversidad de materias primas típicas de la región, una de las más ricas a nivel de flora y fauna comestible; la cultural amazónica, especialmente su herencia indígena; y una tensión y equilibrio únicos en las culinarias de otras zonas del mundo.

En Madrid Fusión, Atala confeccionó un filhote con tucupí (caldo fermentado de yuca, también conocida como mandioca) y tapioca, y unas vieiras rellenas con raíz fuerte, calamares, algas con una torre de *foie-gras* sobre carpaccio de palmito amazónico, y salsa de coral.

Habana Tours con Joan Roca

Los postres adquirieron protagonismo en la última edición de Madrid Fusión, con sesiones especiales y un reconocimiento a destacados chefs pasteleros europeos que han elevado la repostería a nivel de cocina de vanguardia. Del mismo modo, el tema de la importancia de los aromas en la restauración prevaleció a través del evento, con ahumados, el uso de infusiones perfumadas, postres con aroma de perfume de diseñador, atomizadores y otros.

Joan Roca (El Celler de Can Roca, en Girona) encabezó un singular recorrido goloso entre cuyos platillos se destacó uno que se ha vuelto una tradición en su restaurante, y que combina tanto el dulce, como el aroma: el Viaje a la Habana. El tabaco comienza a tener más presencia en la alta cocina (*ver Un Maridaje de Damas, en Divinidades del 5 de diciembre de 2004*) y en el caso de Roca, un viaje a Cuba le inspiró a incorporar su penetrante aroma en un postre.



El Viaje a la Habana recurre a la cotería en la alta cocina, con el tema del mojito y el tabaco, y utiliza técnicas como la deconstrucción. Así, en un plato se sirve, primero, una sopa de lima, luego se coloca un bizcocho de ron. Éste se cubre con granizado de menta y se corona con gotas de miel de azúcar de caña. Al lado, en otro plato que simula un cenicero, se coloca un "cigarro puro", elaborado con chocolate relleno de helado ahumado con tabaco.

La novedad del plato es el uso del humo del tabaco, en lugar de la infusión de su hoja, para aromatizar el helado. De acuerdo a Roca, no sólo el sabor que deja el humo es menos agresivo que el de la infusión, sino que la memoria olfativa que trabaja en el paladar, lo que recuerda es el aroma del humo, no el de la hoja de tabaco. Para lograr usar el humo, Roca ha construido una serie de complicados aditamentos con tubos que recuerdan tanto los usados en una sala de operaciones o cuidados intensivos, como un tubo de escape de automóvil, en los que se inserta el tabaco encendido, para que desprenda su humo mientras se prepara el helado. El postre es curioso, pero su elaboración es tan complicada que no se sabe qué es más difícil, si "Viajar a La Habana" o exilarse de ella. Ni imaginar el costo de producción.

Los 100 vinos españoles imprescindibles

Fueron escogidos en Madrid Fusión en un ejercicio conjunto coordinado por el Instituto Español de Comercio Exterior, la Unión Española de Catadores, y algunos periodistas, consultores y otros profesionales internacionales especializados en vinos y gastronomía. Cabe señalar que por vez primera Madrid Fusión incorporó



el tema del maridaje trayendo a especialistas en vinos para exponer sus sugerencias para platillos confeccionados por los cocineros durante el evento. Chefs y sumilleres deben trabajar en conjunto para el éxito de la experiencia gastronómica.

Los vinos que integraron la lista se dividieron en varias categorías, las cuales fueron dominadas por los siguientes:

- En vinos tintos: vinos de la Rioja y de Castilla y León (Ribera del Duero, Toro, Bierzo y Vinos de la Tierra)
- En vinos blancos: vinos gallegos (Rías Baixas, Valdeorras y Ribeiro)
- En vinos dulces: vinos de Jerez

Todos los seleccionados en la categoría de espumosos fueron cavas. La categoría de "joyas" fue dominada por vinos de Rioja y la Ribera del Duero. Algunas joyas: Vega Sicilia Unico 1994, Viña El Pisón, Remírez de Ganuza, Aurus, Pingus, L'Ermite, Barón de Chirel, Pesquera Janus, Dominio de Valdepusa Emeritus, Pérez Pascuas Gran Reserva y Alto PS.

La mayoría de las bodegas reconocidas pueden visitarse en las Rutas de Vino que promueve Viajes & Vinos en España. Si usted interesa la lista completa de los vinos seleccionados, solicítela enviando un e-mail a info@viajesyvinos.com

Oriente-Occidente serán mutuos referentes en la cocina

No en balde el *leit-motif* de la tercera edición de Madrid Fusión fue el Encuentro Oriente-Occidente. En el evento se congregaron seis de los más importantes cocineros de China y Japón, dispersos a través del mundo y que se unieron, por vez primera, en Madrid.

El grupo incluyó a Yuji Wakija (Wakiya Ichiemicharo, cocina china en Tokio), Kunio Tokuoka (Kitcho, Kyoto y Tokio), Herman Lai (Pearl Liang, Taiwán), Pichet Ong (Spice Market, Nueva York), Tetsuya Wakuda (Tetsuya, Sydney), Yukio Hattori (Escuela Hattori, Japón) y el japonés Nobu Matsuhita (Nobu, con presencia en varios países), quien ofreció una clase magistral en Madrid Fusión 2004 y este año no quiso perderse la oportunidad de regresar a Madrid para unirse a sus colegas japoneses e incluso servirle de asistente a uno de ellos.



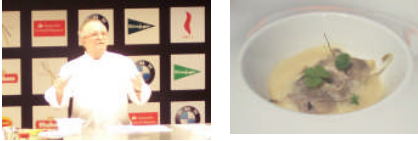
De izquierda a derecha, Yukio Hattori; Yuji Wakija, con un asistente de lujo, Nobu Matsuhita; el grupo de cocineros orientales juntos por primera vez, en Madrid; Tetsuya Wakuda, con Sergi Arola, como asistente.

Del mismo modo, un contingente de cocineros españoles que incluye, entre otros, a Ferrán Adrià, Santi Santamaría, Pedro Subijana, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui y Sergi Arola, se trasladará a fines de febrero Japón invitado por la Escuela Hattori, con el objetivo de dar a conocer en Oriente, las técnicas y secretos de la alta gastronomía española, que tanto interés genera en el imperio del sol naciente (*ver Divinidades del 5 de diciembre de 2004*).

Arzak y Berasategui: química, arte y filosofía

El País Vasco tuvo en los maestros cocineros Juan Mari Arzak y Martín Berasategui, dos exponentes de lujo.

Arzak, quien el año pasado introdujo el concepto de aromatización de líquidos mediante el uso del vapor, este año destacó la incorporación del bióxido de carbono (CO₂), los atomizadores y la cera a su cocina. La posibilidad de disolver el CO₂ en líquidos hizo que el padre de la nueva cocina española lo utilizara para crear burbujas que se multiplicaban como la espuma, lo cual no sólo era estéticamente diferente y atractivo al echarse sobre algunos ingredientes, sino que también ayudaba a crear líquidos con sabor. Arzak también expuso el uso de la cera, con diferentes texturas (crema, gelatina, cera deshidratada), como su gran innovación para el 2005.



Por su parte, Martín Berasategui hizo más hincapié en su filosofía sobre la cocina y los cocineros, y en una presentación de algunos de sus platillos, que en la exposición de nuevas técnicas o tendencias para el nuevo año.

Breves

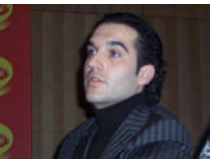
Reconocimiento a la revolución golosa

Madrid Fusión dedicó su homenaje anual a grandes cocineros al mundo dulce, reconociendo a los franceses Gérard Bannwarth, Daniel Giraud, Pierre Hermé y Gaston Lenôtre, y a los españoles Rafael Tugues, Paco Torrealba y el fallecido pastelero catalán Antoni Escrivà.

Restauración en hoteles

La tendencia de establecer restaurantes de renombre en hoteles sigue imparable (*ver Divinidades del 3 de abril de 2004*). Sol Meliá es la última cadena en apuntarse a moda, con la incorporación, a partir de próximo primero de abril de Dani García (Tragabuches, en Ronda), quien va a hacerse cargo de la nueva propuesta de restauración de su reconocido hotel Meliá Don Pepe, en Málaga y, fungirá, como cocinero de referencia para la cadena.

En Puerto Rico, el Caribe Hilton próximamente abrirá también Lemon Grass, a cargo del chef Mario Pagán (Chayote, San Juan). Kukuarri, premiado como restaurante revelación en Madrid Fusión, ubica en el hotel NH Aranzazu, de San Sebastián.



Restaurantes sin cocina

La tecnología aplicada a la restauración con el objetivo de lograr eficiencias y mejorar la rentabilidad en los restaurantes de volumen y caterings, mediante la cocina de regeneración y ensamblaje dio pie a un acalorado debate en Madrid Fusión, sobre si es o no indispensable que el cliente sepa todos los detalles

del proceso de elaboración de los alimentos que consume en un restaurante. Mario Sandoval, representante de España en el concurso de jóvenes cocineros Bocuse d'Or, propietario del laureado Coque, y creador de la franquicia fast good Iboo, que pretende poner la cocina mediterránea al alcance de todos los bolsillos, y uno de los integrantes del panel, resaltó las oportunidades que pueden brindar los restaurantes con cocinas centrales, ya que al abaratar los costos, propician la creación de hábitos que pueden resultar en una mejor alimentación.

La investigación desempeñará un papel preponderante en la cocina del futuro

Lo pronostica Ferrán Adrià y lo confirma el chef Angel León (Casa del Temple) quien, en conjunto con la Universidad de Castilla-La Mancha, realiza un proyecto de investigación sobre los tipos de pesca y su impacto en la calidad del pescado.



Dos vinos dulces que están dando mucho que hablar

Absoluta sensación han causado dos nuevas propuestas en vinos dulces españoles. La primera es Moscatel Naranja, de Bodegas López Hermanos, en Málaga. La otra, es Tostado da Costeira, de Vitivinícola del Ribeiro, disponible para comercialización a fines de este año, que recobra la tradición gallega de producción artesanal de vinos naturalmente dulces en la Denominación de Origen Ribeiro.

Australia es el cuarto exportador de vino

El Negociado Australiano de Estadísticas informó que Australia se ha ubicado detrás de Italia, Francia y España como el cuarto exportador de vino del mundo con 584.4 millones de litros valorados en US \$ 2.5 billones en 2003-04. Australia exporta el 37% de su producción de vino.

Subasta de Trufas

Por segundo año consecutivo, Madrid Fusión realiza una subasta de trufas. La edición de este año sacó al ruedo tanto trufas negras, como con las escasas y aromáticas trufas blancas traídas directamente de Italia. A pesar de la escasez de trufas y setas este año, las cotas de puja no alcanzaron ni remotamente las de 2004.



Siguiendo la ruta del paladar literario y académico

¿Buscas libros de gastronomía y vinos en español? Visita www.viajesyvinos.com

SE ACERCAN



La filloa, uno de los platos indispensables en la celebración del Entroido gallego

La Cuaresma...

Y con ella el Carnaval. Sea el Mardi Gras de Nueva Orleans, el Carnaval de Río de Janeiro pletórico de samba, los carnavales manchegos en Campo de Criptana, el Ponce De León en San Juan, o el Entroido gallego, el Carnaval se destaca como tiempo de celebración gastronómica, y en exceso.

La Vendimia en el Cono Sur:

Y nada mejor que rutas de vino en Chile y Argentina para disfrutar de lo mejor de la producción vitivinícola de esos países. Para información: info@viajesyvinos.com

Recuerda que puedes disfrutar de todas las novedades de Madrid Fusión 2005, citas citables y un álbum de fotos en www.viajesyvinos.com



VIAJES & VINOS, INC.

P.O. Box 21404

San Juan, PR 00928-1404

Tel. 787-375-9655

E-mail: info@viajesyvinos.com

www.viajesyvinos.com