

Fogones de vanguardia (6-enero de 2007)

El País

sábado 6 enero 2007

Del 15 al 18 de enero, la quinta edición de Madrid Fusión reunirá a 50 prestigiosos cocineros y pasteleros procedentes de todos los rincones del planeta, que realizarán demostraciones en directo en los escenarios del Palacio Municipal de Congresos del Campo de las Naciones de Madrid. A nombres destacados como Ferran Adrià, Santi Santamaría, Juan Mari Arzak, Heston Blumental, Pierre Hermé, Mauro Ulliasi o Seiji Yamamoto se unen este año los de varios *chefs* chinos. El primero de ellos en intervenir (martes 16, a las 16.00) será Zhenxiang Dong, que hará una reinterpretación moderna del pato lacado pequinés, una receta con más de 2.000 años de antigüedad. Dong también aplicará sus técnicas sobre ingredientes tan exóticos como el pepino de mar o los nidos de golondrina, y participará (el jueves 18, a las 18.00) en una exhibición en la que frutas y verduras se transformarán, a velocidad de vértigo, en pavos reales y otras vistosas figuras con la ayuda exclusiva de un hacha de carnicero. Martin Aw Yong, *chef* ejecutivo en el Grand Hotel Hyatt de Pekín, y sus dos jefes de cocina trabajarán con el *wok* y la pasta tipo *dim sum*, el miércoles a las 16.00, y Bin Wang elaborará recetas del picante estilo Sichuan, el jueves a las 16.00.

La apuesta de la organización para este año, centrada especialmente en las materias primas, pasa por los restaurantes granja o los productos en riesgo de extinción, originales conferencias como *Evolución de las fabes asturianas: de la fabada a las cookies* o *Coca-cola, el quinto sabor: entre lo salado y lo dulce*, catas comentadas de algas marinas, flores y productos de jardines comestibles, concursos de bocadillos, de tapas de diseño y de alta cocina con conservas, y 11 barras para degustar productos. En la edición de 2007 habrá un segundo escenario en el que se realizarán exhibiciones gastronómicas desenfadadas. En el terreno enológico destaca la presencia de los míticos vinos biodinámicos con la figura de su gurú, Nicolás Joly, a la cabeza. Ya está abierto el plazo de inscripción. El precio para asistir a todas las actividades es de 590 euros.