

FOTOGALERÍAS DESTINOS FIN DE SEMANA LONELY PLANET

Viajeros urbanos 24 horas en Trotamundos Blogs Hoteles Restaurantes

LA BUENA VIDA

ÚLTIMAS NOTICIAS

Alta cocina comprometida

- Chefs de 17 países debatirán del 23 al 25 de enero sobre la ecología gastronómica, el reciclaje y las nuevas tecnologías en Madrid Fusión 2017
- El Norte en el plato, por José Carlos Capel

ELENA SEVILLANO | 6 ENE 2017 - 00:00 CET

Archivado en: Elena Arzak El Celler de Can Roca Madrid Fusión Ángel León
 Alta gastronomía David Muñoz Ferran Adrià Rodrigo de la Calle Ferias gastronómicas

Enviar Imprimir Guardar



El chef Rodrigo de la Calle, impulsor de la gastrobotánica y del rescate de vegetales olvidados, presentará una ponencia en Madrid Fusión, La avena, más que un desayuno. / JAVIER PEÑAS

Desde hace seis años, **El Celler de Can Roca** (Girona) no abre los martes a mediodía. Ese tiempo dentro del horario laboral se dedica a la escucha y formación del equipo, con la orientación de la psicóloga Imma Puig. "Hemos invertido en máquinas; es hora de invertir en las personas", dice el chef **Joan Roca**, quien, junto a su hermano **Josep**, acude a **Madrid Fusión**, que se celebra del 23 al 25 de enero en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, con una ponencia sobre las relaciones humanas como clave para entender el futuro del sector. La XV edición del congreso gastronómico se titula *Códigos compartidos con la alta cocina* y aborda el compromiso de la flor y nata de la restauración con su entorno. Este año, los chefs hablarán de nuevas tecnologías, responsabilidad civil corporativa, psicología, sostenibilidad y reciclaje.

Ver todo el día

"Jugar a la ruleta es lo que provoca este arbitraje"

EDUARDO RODRIGÁLVAREZ | Bilbao

El central resume el enfado del vestuario, se refiere al partido entre el Madrid y el Sevilla y pide que los colegiados suban su nivel



Aduriz y Neymar gobiernan San Mamés

RAMON BESA

A juzgar por la manera que achicaron el campo, se diría que los jugadores rojiblancos se juramentaron para defender el 2-1 hasta las últimas consecuencias



Muguruza, el músico al que apasiona la imagen

LUIS HIDALGO | Barcelona

'Black Is Beltza ASM Sessions', su último disco en colaboración con otros artistas



LO MÁS VISTO EN...

» Top 50

EL PAÍS Twitter Verne El Viajero

- Los desiertos más extraños del mundo
- Kuala Lumpur y Singapur: dos ciudades, dos mundos
- Los trazos de mi bisabuelo
- Diez coquetas bodegas con hotel
- Alta cocina comprometida
- Relicarios y dagas nazaríes: una ruta por el Madrid de los Austrias
- Los pueblos más bonitos de España
- Diez ciudades donde las tapas son gratis
- Las 10 playas más bonitas del mundo
- Las 10 mejores cervezas industriales españolas



Joan Roca en la cocina de El Celler de Can Roca, en Girona. / JOAN PUJOL-CREUS

La XV Cumbre Internacional de Gastronomía de Madrid, que este año se denomina Asisa Madridfusión, contará con conferenciantes de 17 países, un millar de congresistas y alrededor de 12.000 visitantes en tres días, divididos en ponencias por la mañana y talleres por la tarde, con tres escenarios funcionando a la vez. Y de nuevo se celebrará **Saborea España**, un congreso de cocina

tradicional española puesta al día.

Quince años de Madrid Fusión le permiten a **José Carlos Capel**, fundador y presidente del encuentro y **crítico gastronómico de EL PAÍS**, reflexionar sobre la trayectoria de la alta cocina, un recorrido que comienza en la cocina technoconceptual que impulsó **Ferran Adrià** a partir de 1996 y alcanza a la vanguardia actual, "que escudriña en viejas técnicas milenarias (encurtidos, salazones, fermentados) y las incorpora a los platos más creativos".

"Al hilo de este recorrido, y alcanzadas cotas de refinamiento incuestionables", añade Capel, "los representantes de la mejor cocina europea se identifican con corrientes de pensamiento renovadas que pasan por el respeto medioambiental, la eficiencia energética, la sostenibilidad, el rechazo a los desperdicios y las relaciones humanas. Un conjunto de códigos que la alta cocina comparte con otras disciplinas. Bases de trabajo de unos profesionales más sensibles que nunca con el entorno que los rodea y que se manifiestan dispuestos a contribuir desde sus respectivas parcelas a un mundo más justo y solidario".

Capel hace un esbozo de lo que no hay que perderse en Madrid Fusión 2017: la entrevista a **Joan Roca** realizará a la venezolana **María Fernanda Di Giacobbe**, una activista del chocolate que lucha en su país por un mundo mucho más justo con el recurso de la pastelería; la ponencia del cocinero italiano **Niko Romito**, un *monje* con tres estrellas cuya cocina potencia la sencillez extrema (ni asceta ni espartano, tan solo enemigo de lo superfluo); la ponencia de **David Muñoz**, que descubrirá las claves de **StreetXO Londres**, donde incita a compartir platos y a comer con las manos elaboraciones de alta cocina en Mayfair, uno de los barrios más elegantes de la capital británica; la demostración del cocinero japonés **Takayuki Otani**, malabarista del *sushi*, uno de los mejores del mundo en su especialidad; la ponencia de **Ángel León**, que **convertirá en comestibles las luces abisales marinas**; la demostración del cocinero **Andrew Wong** (inglés de padres chinos), licenciado en Oxford y que recupera y actualiza sin fusión alguna recetas de la Ciudad Prohibida de Pekín, y la exposición de la cocinera argentina **Mariana Müller**, la reina de la cocina ácida, que trabaja con vinagres y aderezos fermentados a partir de frutillas silvestres de la Patagonia. Además, se elegirán en una votación popular los 10 platos y productos que definen la cocina tradicional española.



El postre de 2009 Esencia, del restaurante Reale, de **Niko Romito**. / BRAMBILLA SERRANI



Luis Alberto Lera defiende el patrimonio de los palomares en tierras zamoranas. / RICARDO DE SAN EUSTAQUIO

Sin gluten

Dentro de esos nuevos caminos de la cocina de los que se hablará en el encuentro, **Rodrigo de la Calle** explicará su apuesta. “Cuando en 2000 estaba en auge la cocina molecular”, dice, “yo estaba plantando mi primera huerta; cuando hace cinco años lo más eran las esferificaciones, los sifones y los nitrógenos líquidos, yo seguía con mi huerta; y seguiré con ella dentro de cinco años, cuando llegue la siguiente moda”. Chef de **El Invernadero (Collado Mediano, Madrid)**, cree que se “ha canibalizado el concepto de desarrollo sostenible”, pero que aun así la concienciación va creciendo y la responsabilidad va calando en el sector. Su apuesta son los vegetales, aunque su cocina no es vegana, y utiliza proteínas animales

para aderezar o potenciar. Ese camino le ha ido llevando a una cocina sin gluten que presentará en un taller en Madrid Fusión. “Me gusta el formato de taller, creo que aporta más. Vamos a dar ideas de comida rica, vistosa y vanguardista sin gluten”, subraya.

Otra sorpresa llega de la mano del restaurante **Lera, en Castroverde de Campos (Zamora)**. Un 60% o un 70% de los productos que ponen a su mesa son de kilómetro 0. La verdura, de una huerta ecológica; los pichones, de los palomares próximos. Y eso viene precisamente a pedir su propietario, **Luis Alberto Lera**, a Madrid Fusión: que no se pierdan los palomares, “por su bagaje cultural” y porque son el sustento de varias familias. “Para mí, ser sostenible es mantener un restaurante en el que puedas potenciar la economía de tu zona, de tu comarca”, dice.

El año pasado, **Ángel León**, del restaurante **Aponiente (El Puerto de Santa María, Cádiz)**, hablaba de su propósito de crear platos luminiscentes; este año, tras seis de investigación con la Universidad de Cádiz, los presenta. La luz viene del mar, como su cocina. Y sus inquietudes. Aún recuerda que hace 12 años lo tomaban por loco por denunciar las 40.000 toneladas anuales de pescado que se devolvía, muerto, al mar. Hoy le hacen más caso. “Somos un altavoz, nuestros gestos diarios pueden servir de inspiración, podemos aportar a la sociedad, más allá de las estrellas Michelin y los *foodies*, algo con más calado”.



Kokotxa, un plato de Ángel León, el chef gaditano que investiga los microorganismos luminiscentes marinos en su restaurante Aponiente.



Niko y Cristiana Romito. / ALBERTO ZANETTI

“Somos parte de un sistema que conecta naturaleza, personas y economía, y todo está allí cada vez que hacemos un plato”, reflexiona el chef italiano **Niko Romito**, cuya cocina “simple y compleja, que no complicada”, huye de lo artificioso. Su restaurante **Reale (en Castel di Sangro, Abruzzo)** se encuentra en un antiguo monasterio del siglo XVI en las

montañas. Pero eso no le hace estar desconectado de su realidad, dice, sino todo lo contrario. "Creo que la alta cocina está siendo más y más respetuosa, social y ambientalmente. Se están haciendo cosas a todos los niveles. Estoy convencido de que el propósito de los restaurantes de alta cocina es servir de laboratorio donde desarrollar herramientas y soluciones que sirvan al público general", cuenta.

Ecología del vidrio

Ese respeto por las cosas que toma cuerpo cada vez más en la cocina incluye todos los elementos; por ejemplo, las botellas, que en **El Celler de Can Roca** se transforman en platos y vasos en su taller de vidrio, donde trabajan mujeres mayores de 45 años en riesgo de exclusión social. Los Roca han iniciado la Gran Cadena de **Ecovidrio** para sensibilizar sobre el reciclado en la hostelería. Desde el País Vasco se ha sumado **Arzak**, que también colabora, entre otros, con **Zaporeak**, iniciativa para dar de comer a los refugiados que llegan a la isla griega de Chios.

"Evolucionamos con la sociedad", dice **Elena Arzak**, directora del restaurante junto a su padre, **Juan Mari**. Y añade: "Compartimos la conciencia general de que hay que ayudar, y lo hacemos en la medida de nuestras posibilidades, igual que quienes donan parte de su compra al banco de alimentos; no es nada extraordinario".



Elena Arzak.

Carlos Zamora, socio del grupo cántabro **Deluz & Cía.**, comenta: "Ya no basta con decir: 'Soy el mejor cocinero del mundo'. Tus clientes quieren saber quiénes son tus proveedores, cómo los tratas, cómo están tus trabajadores". Zamora procede de una multinacional de la restauración, y su hermana ejerció de abogada en el tercer sector (sector voluntario, no lucrativo); juntos van ahora por los 7 restaurantes y los 180 trabajadores con contrato indefinido. Se preocupan por la viabilidad económica de sus proveedores —"estamos orgullosos de declarar todos nuestros ingresos", dicen— y han puesto en marcha proyectos como *Personas cocinando con sentido*, gracias al cual 12 personas con discapacidad intelectual se emplean en un cáterin social. "Somos rentables, y más sostenibles en el tiempo", asegura Zamora. "Nuestra sociedad filtra mucho más, es más ecológica y crítica con las condiciones laborales de la gente", insiste.



El comensal asiste al espectáculo de la cocina en el restaurante bilbaíno Mina.

"Y más exigente", añade **Álvaro Garrido**, que hace cuatro años echó abajo los tabiques de su restaurante, **Mina (Bilbao)**, y dejó la cocina abierta para conseguir "un contacto más directo con sus comensales". Para escucharlos y responder a sus demandas, algo que considera esencial. Garrido describe a su equipo como un comando que improvisa muchísimo, en función del producto

fresco que llega del mercado y del *feedback* del otro lado de la barra. Lo resume así: "Nuestra idea es conseguir una cocina muy directa, en comunión con el cliente".

Otros cuatro protagonistas de Madrid Fusión 2017

Janice Wong: el dulce arte comestible

“Tu mundo es tu imaginación”. Es la filosofía de Janice Wong, nacida en Singapur hace 33 años, que además de chef y repostera es artista, fotógrafa y estilista culinaria. Formada en restaurantes de Singapur, Chicago y Nueva York, y discípula de Thomas Keller, Oriol Balaguer y Pierre Hermé, en este ecléctico bagaje encuentra la inspiración para sus instalaciones y su arte comestible que traerá a Madrid Fusión. La considerada mejor repostera de Asia sirve sus creaciones en su 2am:dessertbar de Singapur, del que ha abierto franquicias en Tokio y en Hong Kong. En agosto abrió tienda de dulces más restaurante con aforo para 40 comensales en el Museo Nacional de Singapur. En sus espacios, le gusta mezclar en la carta platos tradicionales como dim sun (de los que es especialista) con sus postres. Y le gustan las sorpresas, como que la carne de Kobe, de la raza bovina wagyu, llegue al plato acompañada de su poema favorito escrito sobre mantequilla de cacao.



Janice Wong.



Cocina de El Cenador de Amós, en Cantabria.

Jesús Sánchez: chefs entusiastas y pacificadores

Hace seis años, Marian Martínez, jefa de sala del Cenador de Amós, en Villaverde de Pontones (Cantabria), acudió a una charla de Leandro Fernández sobre el eneagrama, herramienta de psicología aplicada que divide a las personas en nueve estrategias básicas (o eneatis):

perfeccionista, ayudador, exitoso, único, reservado, leal, entusiasta, líder y pacificador. Lo comentó con su marido, Jesús Sánchez, chef del restaurante, y ambos vieron que sería muy útil como herramienta de desarrollo personal y de gestión de su equipo, que llega a los 25 empleados en los picos altos de trabajo. Aplicar el eneagrama ha llevado a Sánchez a descubrir que él es un 8, un líder, aunque a veces duda si podría ser un 2, ayudador. Y a colocar a sus trabajadores en el puesto que mejor se adecue a cada personalidad. Cree que la gestión del capital humano en un restaurante es importantísima. “Pero la mayoría de los chefs no recibimos formación específica”, añade. Jesús Sánchez y Leandro Fernández llevarán el eneagrama a Madrid Fusión.

Diego Gallegos: un recetario para las conservas

Diego Gallegos, brasileño al frente del restaurante Sollo de Benalmádena (Málaga), fue el chef revelación en Madrid Fusión 2015 y vuelve en 2017 para dirigir un taller de cocina con conservas. “Se trata de presentar de manera atractiva para el cliente productos de gran calidad pero bajo coste”, dice. Entre sus recetas están las navajas en conserva à brás y su curri de berberechos en lata.



El chef Diego Gallego.



Mariana Müller en su huerto.

Mariana Müller: vinagres de frutas y jaleas agridulces

Mariana Müller estará en Madrid Fusión como representante de la riqueza cultural y la variedad de producto de Argentina, el país invitado en esta edición. Su restaurante, que se llama Cassis (grosella negra en francés), está en Bariloche, Patagonia argentina, y en él tiene una huerta orgánica familiar y una bodega de vinagres. Productos de la región combinados con las raíces centroeuropeas de la chef argentina

de padre alemán y madre húngara. "Cordero, liebre, ciervo, conejo, trucha, hongos, malezas comestibles, frutos rojos, hierbas y flores", enumera. Con su característico toque ácido, que proporcionan sus vinagres de frutas y sus jaleas agridulces, que consigue a partir de frutos rojos que cultiva ella misma y de plantas silvestres. "Tenemos unas 10 variedades en nuestra bodega, rosa mosqueta, ruibarbo, damascos, ciruelas, cedrón, grosellas blancas y negras, flores de saúco, bayas de saúco"; la última, de ciruelas orgánicas, remolachas de la huerta y enebro silvestre.

Y ADEMÁS...



El parecido 'fantástico' que le han sacado a Carolina Bescansa



Javier Veiga se olvida en El Hormiguero de la fecha de su boda con Marta Hazas



Inco...
diál...
Chil

CONTENIDO PATROCINADO



Tú también tienes acento español cuando hablas inglés... ¡y lo sabes!
- Sigue estos trucos para mejorar tu pronunciación
(Babbel)



Más de un millón de personas aprenden con esta App cualquier idioma.
(Babbel)



Non riesci a dimagrire? Ecco la soluzione! Dimagrimento sicuro a qualsiasi età!
(¡Siéntete Guapa!)

recomendado por Outbrain

COMENTAR Normas

1 comentario

Para poder comentar debes estar **registrado en Eskup** y haber **iniciado sesión**

correo electrónico:

ENTRAR

[Recuperar contraseña](#)

DARSE DE ALTA

[¿Por qué darse de alta?](#)