


Reale Seguros  
*Madridfusión 2018*

EL FUTURO ES



*Este pasado mes de enero, en el transcurso de los días 22, 23 y 24, en el **Palacio Municipal de Congresos de Madrid**, tuvo lugar la décimosexta edición del congreso internacional de cocina **Madridfusión**, "la cita culinaria anual más importante del mundo", en palabras de Quique Dacosta.*

XVI CUMBRE INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA

TEXTO · Miguel Ángel Rincón

FOTOS · Reale Seguros Madridfusión 2018 · Antonio Torrijos · Patricia Rodríguez Wagner





## El Congreso se iniciaba...

... pocos días después del fallecimiento de uno de los mejores cocineros que ha conocido la historia, el francés Paul Bocuse, quien en su día asistió como invitado a la primera edición. Sin duda una triste noticia, que llevó a muchos de los asistentes a recordar aquellos días de 2002 en que la capital de España se convirtió, por vez primera, en el núcleo del pensamiento y la actividad culinaria mundial durante unos días.

Eran tiempos en los que la cocina española había roto por fin todas sus ataduras y se atrevía a mostrarse ante el mundo como la más vibrante de las potencias creativas del planeta culinario. Y **Madridfusión**, este congreso, sirvió a la vez como escaparate y como espacio de reflexión compartido para los cocineros más brillantes de nuestro país y de todo el planeta.

Días en los que el prestigio de Francia ejercía todavía un poder omnímodo sobre el pensamiento gastronómico mundial y en los que desde el más absoluto respeto y partiendo de una admiración sin límites, nuestra cocina presentó su candidatura al liderazgo en las ideas y tendencias culinarias globales.

Y lo hacía, no tanto para ocupar ella misma ningún trono simbólico, sino para abrir puertas que hoy permanecen abiertas de par en par.

Este no es un ejercicio de revisión melancólica del pasado. Es, en todo caso, un intento de poner en perspectiva la crónica de tres días de este pasado mes de enero en que vimos desfilar sobre el auditorio del **Palacio de Congresos** a más de un centenar de cocineros llegados a **Madrid** desde **Rusia y Colombia, Israel, Japón, Filipinas y Lisboa, Francia y Alemania**. Y en todos ellos descubrimos ciertas ideas comunes, un marco de referencias compartido en el que la creatividad fundamentada en la técnica y la reflexión sobre el producto propio se superponen a cualquier idea de vasallaje conceptual.

El futuro que pergeñaba aquella primera edición de **Madridfusión**, más allá de la artificiosa oposición que se dibujó en su momento entre técnica y producto -**Adrià y Santamaría** frente a frente, y el público en pie, ovacionándolos a ambos en sus ponencias- no era otro que nuestro presente.

## El mundo en Madrid

La edición 2018 de **Madridfusión** se ha saldado con cifras de récord en todos los ámbitos. Más de cien cocineros participantes, como decíamos, 1.896 congresistas, 12.924 asistentes, más de doscientos expositores... Un éxito sin paliativos en el que los protagonistas fueron desfilando por los diferentes escenarios para ofrecernos una visión de la cocina actual que presenta diversos perfiles interesantes. No los detallaremos todos, evidentemente, por cuestiones de espacio, pero vale la pena destacar algunos de los más señalados. El primero de ellos, el despertar de la cocina portuguesa, y más en particular, la que tiene Lisboa como escenario.

La primera jornada nos permitió conocer a **João Rodrigues, Alexandre Silva y Henrique Sa Pessoa**, tres de los cocineros más atrevidos y brillantes de la cocina portuguesa actual. Los tres con restaurante en la capital del país vecino, que comienza por fin a despertar para ofrecer al mundo una cocina muy consciente de su propia importancia, muy centrada en explorar técnicas contemporáneas para poner en valor el extraordinario producto del que goza **Portugal**.



De **Japón**, ese gigante que siempre ha estado ahí, nos visitaron **Zaiyo Hasegawa**, un cocinero joven que trata de revolucionar el concepto más que centenario del menú *kaiseki*, y el deslumbrante **Tomoya Kawada**, que pone en práctica en su restaurante, *Sazenka*, en Tokio, una cocina más allá de la cocina, en la que los engranajes de la tradición china y el servicio japonés ruedan entrelazados y donde el té ocupa un espacio central, no ya como opción de maridaje alternativo con los platos, sino como filosofía integral. Cada plato, un té. Cada té, un mundo. Y todo ello en el año en que **Madridfusión** rendía homenaje al país del Sol Naciente en la figura de **Yukio Hattori**, alma mater de una de las escuelas culinarias más influyentes del planeta.





Continuamos hacia el Este. Primero, con dos representantes de la cocina israelí contemporánea, **Moti Titman** (Milgo & Bar) y **Yossi Shitrit** (Mashya). Desde **Tel Aviv**, la más cosmopolita de las ciudades del país hebreo, uno y otro nos mostraron una cocina muy centrada en el trabajo con los productos de proximidad israelíes. Interesantes ambos, aunque sin mucho más que aportar que esa puesta en valor del producto propio como uno de los rasgos distintivos del nuevo tiempo que vive la cocina global.



## Los nuevos códigos de nuestra cocina

Y mientras todo lo anterior se refiere a lo más destacado entre lo que la organización de **Madridfusión** trajo a la capital de España desde los distintos confines del mundo, no podemos olvidar lo mucho que los propios cocineros españoles continúan aportando al mundo de las ideas culinarias del presente. Las generaciones de gigantes se van superponiendo en nuestro mapa culinario. Si iniciábamos este recorrido citando a **Ferran Adrià** y el desaparecido **Santi Santamaría** –qué decir de **Arzak**, **Berastegui**, **Subijana** y tantos otros que también estaban allí y siguen hoy entre nosotros–, el tiempo transcurrido nos ha situado ante una nueva generación igualmente prodigiosa.



Investigación, creatividad, localismo universal, nuevas formas de concebir el servicio, nuevas maneras de integrarse e interrelacionarse de forma positiva y horizontal con el entorno... Todo ello es hoy. Todo fue, en su día, la cocina del mañana.

## El viaje continúa.

En **Alemania**, otro gigante que se desprecia y se descubre a sí mismo, trabajan **Andreas Rieger** (Eisunternull) y **Sebastian Frank**, dos de las estrellas de este 2018 en **Madridfusión**. Dos de los cocineros que dan forma y contenido a este presente que vivimos y que prefiguran ya el futuro. **Rieger** rompe con los códigos del placer culinario. Le exige al cliente que entre en su imaginario. Diseña una cocina fundamentada en los sabores amargos. Explora en los valores saludables y organolépticos asociados a los alimentos en los que predomina este sabor y los presenta al público como una forma concreta de pensamiento degustable, con elaboraciones artesanales de extrema complejidad y presentaciones de una sencillez pasmosa. Es el Logos hecho cocina. Un código nuevo. Más que atrevido. Con un inmenso camino por delante. Similar al que transita **Sebastian Frank**, cocinero que desde la austeridad y la revisión de su memoria sensorial, establece un nuevo lenguaje del lujo culinario en el que no figuran ninguno de los elementos clásicos. Proclamado cocinero del año 2017 en Europa por esa cocina en la que reinventa desde lo humilde el patrimonio culinario centroeuropeo, con sabores de una potencia y sutileza avasalladoras, Frank es otro de los cocineros que ha señalado en esta edición de **Madridfusión** el camino hacia la cocina del mañana.

Y más allá, mucho más allá, con los dos representantes de la cocina rusa que se cuece hoy en la antigua ciudad imperial de **San Petersburgo** y que profundiza mucho más en ese mismo concepto, el del descubrimiento del producto propio, pero lo hace condicionada por motivos políticos. **Dimitri Blinov** (Duo Gastrobar) e **Igor Greshinkin** (Cococo) han traído a Madrid una cocina rusa insólita. Rusia es un inmenso país cuya cultura culinaria ha vivido siempre demasiado alejada de sí misma. El modelo francés estableció allí, como en tantos otros lugares, un canon incuestionable acerca de lo que significaba y cómo debía ejecutarse la alta cocina, qué productos debía incluir y cómo debían servirse. No es un caso aislado. Es algo que ocurría hasta hace muy poco tiempo en cualquier país del mundo que se visitase, pero que adquiría tintes dramáticos en países tan inmensos y ricos como Rusia.

De ahí que las condiciones de aislamiento en que la política ha sumido al país, cuyos cocineros no pueden importar productos del resto de Europa desde hace unos años, haya obligado a sus profesionales a buscar en el producto de proximidad su nueva forma de comunicarse con el comensal. Nunca un desastre comercial tuvo unos resultados tan extraordinarios para la cocina de un pueblo como el ruso, que se ha visto así propulsada hacia el presente a velocidad de vértigo por pura necesidad y con brillantes resultados.

## Lo que hay. Lo que viene.

**Eneko Atxa**, **Ángel León**, **Quique Dacosta**, **Andoni L. Aduriz**, **Rodrigo de la Calle**, **Eduard Xatruch** y **Oriol Castro**, **Ricard Camarena**... Son todos ellos cocineros que han buscado y encontrado sus propios sistemas de códigos culinarios capaces de elevar sus imaginarios personales a la enésima potencia de la cocina universal.

Son los dueños del presente, a cuya sombra madura esa cuarta generación que daba título a **Madridfusión**, "los dueños del futuro", y que nos ha llevado a liarnos de una manera atroz con el tiempo en esta crónica. ¿Cuándo deja el pasado de ser presente, si tantos de los grandes cocineros de la revolución de hace un par de décadas en nuestro país siguen en activo? ¿Cuándo deja el futuro de ser presente, si todo lo que vemos y oímos es anticipación, intuición y riesgo?

No sabemos si los *Crustáceos crujientes* de **Ángel León** son hoy o mañana. Si ese servicio que nace en la concepción del plato junto al vino que lo maridaré es ayer o es hoy en **Mugaritz**, el restaurante de **Aduriz**. Lo que sí sabemos es que la genialidad toca a veces la perfección, como lo hace **Quique Dacosta** con su nuevo menú **DNA** (acróstico de **Dènia** que juega, a su vez, con las siglas de **ADN** en inglés) y que **Eneko Atxa** está consiguiendo con su proyecto **Jakin** integrar la más alta y creativa de las cocinas en un entorno local del que emerge como una flor y al que alimenta, a su vez, socializando el polen de su éxito.

Hubo quien imaginó que las técnicas insólitas que se exhibían en el primer **Madridfusión** nos llevaban a una cocina robótica en la que la técnica lo devoraría todo y el sabor desaparecería. La realidad ha sido la contraria. La grandeza de aquel pensamiento rompedor, como deben serlo todas las vanguardias, era la puesta en valor de la creatividad por encima del seguidismo. El descubrimiento del valor de pensar en la cocina, de investigar en el producto para crear; de inventar a partir de los elementos que configuran los alimentos; de colaborar de forma interdisciplinar con otros campos del saber. Y con todo ello regresar a casa. Al sabor conocido. Al placer de comer. A la cocina saludable. A lo propio. Lo cercano. Aquí.

Aquí, donde el lujo adquiere una nueva dimensión que pasa por la localización del restaurante y las formas de servicio; por la relación nueva que se establece entre el comensal y el establecimiento culinario a través de las redes sociales; por la comprensión de una sociedad que establece nuevas formas de entenderse a sí misma.

Aquí, donde **Joan Roca**, responsable del que es para muchos el mejor restaurante del mundo, invoca su memoria emotiva y trae al escenario de **Madridfusión** a su madre, el origen de todo. De él y de sus hermanos; del **Celler de Can Roca**; de la más alta cumbre de la cocina actual. Y con ella sobre el escenario se convierte en *trending topic* mundial en *twitter* al hacernos entender que el futuro es imposible sin la memoria y sin los lazos afectivos que nos unen al acto de comer.