



Creatividad

Geniales los huevos fritos de sabores, reemplazando la yema por una esferificación de cualquier cosa, por ejemplo huevas de salmón. Muy simple, sí, pero a nadie se le había ocurrido.

FIRMAS RELACIONADAS



Jaime González



Marisol Navarro



Jesús Lillo

Publicidad



ABC PLAY

El declive de la nueva «novia de América»

Publicidad

Carlos Maribona @salsadechiles Seguir

23/01/2018 02:52h - Actualizado: - 23/01/2018 02:52h

Satisfactoria primera jornada del Seguros Reale Madrid Fusión. Y no sólo por la asistencia de gente en un año en que se ha batido el récord de inscritos, también porque en este día inaugural hemos podido constatar que, a pesar del frenazo que ha experimentado en los últimos años, la cocina creativa española sigue existiendo. Con pocos representantes, eso sí, pero muy buenos. Sin duda, la ponencia del día fue la que ofrecieron Oriol Castro y Eduard Xatruch, del restaurante Disfrutar, de Barcelona, hoy por hoy el de mayor proyección en España. Ambos cocineros, junto a su socio Mateu Casañas, fueron pilares fundamentales en El Bulli de Adriá. Y ahora, dignos herederos, mantienen muy alta la llama de la innovación. Pero siempre mirando a sus orígenes. Lo dijo Xatruch, «hacemos creatividad pero vivimos de la tradición». Geniales los huevos fritos de sabores, reemplazando la yema por una esferificación de cualquier cosa, por ejemplo huevas de salmón. Muy simple, sí, pero a nadie se le había ocurrido. Eso es creatividad.

Y más serio aún su trabajo con una máquina de cocción coreana que ellos han readaptado para lograr nuevas texturas y concentrar sabores. Así es como todos los cocineros deberían venir a los congresos, con algo útil que mostrar a sus compañeros. Junto a ellos, buena presentación también de otro de esos escasos representantes de la vanguardia, Quique Dacosta. El cocinero volvía a un congreso después de cuatro años de ausencia voluntaria. Buena noticia porque siempre aporta conceptos interesantes como esa revisión de las salazones que presentó.

Son tantas las actividades simultáneas entre el auditorio principal, la sala polivalente y los distintos talleres que hay que seleccionar con cuidado aquello que se quiere ver y ser consciente de que no se puede abarcar todo. Además, el congreso es un punto de encuentro para los profesionales. Cocineros, personal de sala, productores y periodistas aprovechan para charlar con amigos y colegas a los que no ven habitualmente. Por eso resulta complicado dar más de dos pasos sin pararse a saludar a un conocido, especialmente en la concurrida zona de stands de productos. Y dos notas negativas. El gran Paul Bocuse se merecía un homenaje acorde con su importancia y no una mera faena