



Madrid Fusión Manila 2015: así fue el congreso del sudeste asiático

Después de tres días de emociones y descubrimientos, si algo tenemos claro es que la cocina es un lenguaje universal y que a España y Filipinas les unen muchas más cosas de las que podemos imaginar. Por eso ya hay fecha para el 2016.

Texto Julia Pérez Lozano

Publicado 28/04/2015

7

Me gusta 97

Tweetear 59

TRAINING EN
CRÍTICA GASTRONÓMICA
ÚLTIMAS PLAZAS
DESCUENTOS ESPECIALES
HASTA FIN DE MES !!

ACCESO
AULA VIRTUAL

PUNTO DE
ENCUENTRO

BUSCAR

SUSCRÍBETE



AGENDA

< MAYO 2015 >						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



A los filipinos les encanta comer y son muy curiosos, por eso tras cada demostración el auditorio se llenaba de preguntas e inquietudes.

Cuatrocientos años -casi- en común dan para mucho. La **cocina filipina** -como la lengua- conserva buena parte de nuestra propia cocina y es, por la enorme cantidad de influencias que ha recibido (España, México, China, Malasia, Indonesia... además de las cocinas indígenas de las 1.707 islas que forman el país) una cocina de fusión en sentido estricto.

Este primer congreso es -dijo **José Carlos Capel**, presidente de **Madrid Fusión**- el comienzo de un camino que la **cocina española** y filipina han de recorrer juntas. Como dijo **Andoni L. Aduriz (Mugaritz)** "Estamos aquí para mostrar nuestra cocina,

para enseñar, pero también para aprender".

Fue emocionante ver como los **cocineros españoles** eran recibidos en el palacio presidencial de Malakaña por el presidente del gobierno filipino Benigno Aquino III y el Ministro de Turismo, conscientes de que la **gastronomía** puede ser un gran atractivo de su país unido a los recursos turísticos. Filipinas es el único país asiático con influencia española y mexicana. La Nao de China o Galeón de Manila fue una ruta comercial marítima que desde 1565 unió Filipinas con España vía Acapulco y Veracruz.



Un escenario y mucho más

El **congreso español** se inauguró en la capital filipina con el mismo formato que el evento de Madrid: tres días de ponencias a cargo de un grupo de prestigiosos cocineros de ambos continentes (en esta ocasión con una duración de 60 minutos, turno de preguntas incluido); zona de exposición comercial con demostraciones sobre productos españoles y filipinos (organizado por la empresa Arum en colaboración con el Ixex y la Oficina Comercial de España en Manila) cuyo objetivo ha sido potenciar el intercambio de productos de alimentación entre ambos países; y un **festival gastronómico**. Sabores de Filipinas, en el que han participado los mejores **restaurantes** de la ciudad y en el que **Elena Arzak, Andoni Aduriz, Mario Sandoval, Paco Roncero** y Alvin Leung ofrecieron varias cenas.



3330 Ricard Camarena en la Comunidad Valencina

3423 Los superalimentos

1713 Espárragos blancos dorados en un jugo de ibéricos

1343 De tapas con Sergi Arola

1339 Rodrigo de la Calle abre en la Sierra de Madrid

1216 Madrid Fusión Manila 2015: así fue el congreso del sudeste asiático



¿Qué mejor regalo que una experiencia gastronómica! ¿Y un curso?... ¿y ser miembro del Foodies Club?... Regala Gastroactividad

toque
especial

SILESTONE[®]
by COSENTINO

LAVINIA

La presencia asiática, que este año se limitó a los **chefs** Andre Chang (André, Singapur) y Alvin Leung (Bo Innovation, Hong Kong), se ampliará en la edición del 2016, porque como dijo José Carlos Capel “estamos comprometidos para traer a Manila a los mejores cocineros del mundo”.

Seis ponencias, seis estilos



El cocinero: Quique Dacosta

El arroz

El cocinero y propietario del restaurante Quique Dacosta hizo un recorrido por los arroces tradicionales y contemporáneos españoles explicando el significado de algunos de ellos y como han ido evolucionando. Y afirmó “El arroz nos representa, pero ahora no somos solo arroz y eso es lo más interesante”.

Durante la demostración cocinó en directo y en solitario seis arroces (tres tradicionales y tres contemporáneos),

explicando diferentes técnicas (sofrito, sin sofreír, cortando la cocción, el socarrat, etc...) contó como el arroz ha pasado de servirse en la paella para comer en el centro de la mesa a emplatarse y de este modo tener cabida en los menús degustación gastronómicos -él fue el primero en hacerlo en 1996- e incluso convertirse en snacks, bajo la forma del socarrat, algo que apareció en el menú 2014.

Hablo de la importancia cultural del arroz y de la importancia que se le da en el Mediterráneo a que sea un conductor del sabor, a diferencia de lo que ocurre en Asia.

En Filipinas se encuentran los arrozales más bellos del mundo, declarados patrimonio de la humanidad por la UNESCO y el IRRI, Organismo internacional dedicado a la investigación del arroz con el mayor banco de germoplasma de arroces del mundo.



La botánica: Myrna Segismundo

El coco

La chef filipina, investigadora que trabaja en Manila en su estudio A Private Kitchen es gran conocedora de la cocina de su país. Desarrolló una brillante ponencia a cerca del coco, el cocotero y todos sus derivados. Un muestrario de aplicaciones culinarias tradicionales basadas en la botánica y en el conocimiento popular de cada una de las partes del que ella llama “Árbol de la vida”, para demostrar que todo se puede aprovechar (fruto, hojas, madera) ya

que en muchas zonas rurales de Filipinas supone buena parte del sustento familiar. Leche de coco, agua de coco, pulpa, harina, vinagre (llamado tuba que se obtiene del árbol y no del fruto), etc. Un monográfico exhaustivo con el que sus compatriotas disfrutaron muchísimo. “Hace cuatrocientos años los españoles nos descubrieron y nos conquistaron. Hoy nosotros vamos a conquistarlos a ellos con nuestros sabores y nuestros productos”



INFORMATE AQUÍ



DIRIGIDO POR:
JOSE CARLOS CAPEL
JULIA PÉREZ LOZANO



El filósofo: Adoni L. Aduriz

La creatividad

El patrón del restaurante Mugaritz (Guipuzcoa) fiel a su filosofía centró su ponencia en agitar la mente y el espíritu de los asistentes. Para empezar dijo unas cuantas frases en tagalo –que fueron ahogadas con aplausos- una forma de demostrar al auditorio, respeto, cariño y el esfuerzo que estaba dispuesto a hacer por ellos. Después tras varios juegos y experimentos sensoriales Les obligó a reflexionar sobre la cocina, sobre el por qué y el para qué de las cosas. “No sé hacia donde voy, pero sé donde quiero estar” dijo. Les animó a buscar caminos propios. Habló de inspiración, de memoria, de territorio, de lo global, de los filtros biológicos y culturales que condicionan nuestras percepciones, de la multidisciplinaridad, del contexto de las cosas y como funcionan fuera de él, del riesgo, de la innovación, de la belleza, de las performances, de la humildad, de las ganas de aprender, de los sueños... y fue ilustrando cada concepto con recetas del

restaurante. El auditorio permaneció en silencio durante cincuenta minutos y después estalló en aplausos, hasta que la ovación se transformó en preguntas que los congresistas formulaban sin parar. “La **cocina española** es la mejor del mundo, pero no seré yo el que lo diga. Hay que soñar grande para llegar lejos.”



El antropólogo: Chele González

Técnicas e ingredientes filipinos

El cocinero español que dirige en Manila el restaurante Gallery Vask, mostró a partir de unos magníficos videos todo el potencial gastronómico de Filipinas. La comida de calle que le ha servido de inspiración para sus aperitivos; los pescados cuya variedad y riqueza es enorme en un archipiélago como el filipino; las técnicas indígenas como la cocción de arroz dentro de una caña de bambú, etc.

Un trabajo de antropología culinaria cuyo fin es concienciar a los propios filipinos del valor de su cocina tradicional, olvidada en las grandes ciudades como Manila. “Manila es una burbuja. Filipinas es otra cosa. Hay mucho trabajo por hacer y es apasionante. Entre otras cosas estamos trabajando con el IRRI para saber qué variedad de arroz local se comporta como un bomba y poder emplearlo en la arrocería que también tenemos”



El alquimista: Paco Torreblanca

El conocimiento de la materia prima

El maestro de los pasteleros españoles dejó al auditorio embelesado con sus creaciones en **chocolate** que se pudieron ver en directo y el muestrario de preparaciones que mostró y explicó en una ponencia tan técnica como bella. Desde el azúcar soplado a los candi bañados en manteca de cacao. Una exposición en la que mezcló filosofía y pastelería, y apeló al conocimiento profundo de los productos para poder avanzar. Su último reto fundir chocolates con grasa vegetal, e incluso sin ella, solo con agua; prescindir de la mantequilla y la crema. “Solo cuando se conoce como funcionan los cristales del azúcar se puede innovar, sino es imposible, las cosas no salen. Es fundamental conocer la materia prima. La pastelería es precisión”



El showman: Alvin Leung

Pollo y Coca-Cola

Es una estrella de televisión, lo sabe y le saca rendimiento. Durante la ponencia sobre cocina filipina extrema, es decir arriesgada, del chef del restaurante hongkones Bo-innovation, el auditorio no paró de reír. Gagas continuos, chistes y ocurrencias diversas demostraron que el humor puede

ser otra forma de transmitir la gastronomía, al menos en Asia, si uno sabe utilizar los registros convenientemente. Recetas en apariencia imposible que en las mesas de su restaurante funcionan.

Más aportaciones españolas

Mario Sandoval (Coque. Madrid) desarrollo una bien estructurada ponencia sobre el asado tradicional de cochinillo, plato nacional filipino. "Hemos buscado en la tradición de nuestra casa, que es un asador, la inspiración para seguir avanzando. Perseguimos el futuro pero no renunciamos al pasado". **Francis Paniego** (Echaurren. La Rioja) dio una lección magistral sobre como poner al día la casquería, cuyos productos son muy utilizados en la cocina Filipina, y adelantó sus últimas incursiones en la casquería del pescado. **Ramón Freixa**, (Ramón Freixa. Madrid) explicó como las tapas tradicionales le han servido para de inspiración para crear otras contemporáneas, y regaló a los congresistas un libro que recoge las recetas y fotos de las dos versiones de los seis platos que desarrolló en el escenario. **Elena Arzak** (Arzak. Guipuzcoa) deslumbró con los fractales y otros platos llamativos de la cocina de Arzak, que precisan de un gran desarrollo técnico. Y **Paco Rocero** (La terraza del Casino. Madrid) aplicó técnicas bullinianas y productos tecnológicos al aceite de oliva, para convertirlo los granos de arroz de una paella o un falso queso. Cocina ya sabida en otros lugares pero que aquí continúa causando sensación.



Otros mundo culinarios

Margarita Forés (Grace Park. Manila), una de las cocineras que mejor conocen las tradición culinaria filipina, habló sobre la herencia, la tradición y su proyección en el futuro y dedicó la ponencia a su hijo.

Fernando Aracama (Aracama. Manila) Cocinó los sabores de filipinas y explicó la enorme importancia que tienen las frutas ácidas y amargas en todas sus preparaciones.

André Chang (André. Singapur) Realizó una interesante ponencia sobre un tema poco estudiado, los zumos de fruta fermentados para utilizarlos en la cocina creativa.

Juan Carlos de Terry (Terry's. Manila) chef español afincado en Filipinas desde hace muchos años realizó una exhaustiva aproximación a la historia de la cocina española en el archipiélago.



Rob Pengson (The Goose Station). Mostró su particular visión de la nueva cocina filipina.

Claude Tayag (Bale Dutung) Explicó en qué consiste el adobo filipino (que es un guiso y no una marinada) y todas sus variantes regionales.

Bruce Ricketts (Mecha Uma. Manila) Habló de la estacionalidad del producto y de su importancia en su cocina de base japonesa pero muy evolucionada y preparada con productos locales.

Pepe López (Rambla. Manila) cocinero español que trabaja en Manila mostró todas las posibilidades gastronómicas del churro, tanto dulces como saladas.

J. Gamboa (Cirkulo) Rememoró los platos españoles que prepara en su **restaurante**.



Me gusta esta entrada ❤️ 6