



De izquierda a derecha, Ferran Adrià, C. Ruscalleda, Pierre Troisgros, Paul Bocuse, Patricia Quintana, Michel Guérard y Juan Mari Arzak. / BERNARDO PÉREZ

## Madrid se funde en sabores

La Cumbre de Gastronomía reúne a grandes cocineros de todo el mundo

**ROSA RIVAS, Madrid**  
Madrid abrió ayer una boca de ciudad hambrienta a las nuevas tendencias con una suculenta cita, la Primera Cumbre Internacional de Gastronomía, denominada Madrid Fusión, que reúne hasta el próximo jueves en el Parque Ferial Juan Carlos I a los más prestigiosos cocineros actuales y 500 profesionales deseosos de comprobar lo que se cuece en España a través de cursos, catas, debates y exhibición de productos.

Experimentadores, minimalistas, sabios, excéntricos, campechanos, curiosos, renovadores de tradiciones, investigadores de formas y aromas, sabores... Todos ellos se cruzaban ayer por los pasillos y salas del Palacio de Congresos. Una gran foto de familia, con las figuras estelares de la galaxia gastronómica, resumió ayer el espíritu del encuentro: mezcla de estilos y abrazo entre Occidente y Oriente, que impregna de simplicidad zen el

barroquismo del arte culinario. Estrellas nacionales como el vasco Juan Mari Arzak o el catalán Ferran Adrià y chefs emergentes como el estadounidense Charlie Trotter o el japonés Tetsuya Wakuda abrazaban a los padres de la *nouvelle cuisine*, los franceses Paul Bocuse, Michel Guérard y Pierre Troisgros, quienes recibieron un homenaje "por su contribución a la cocina moderna". "Hace 30 años enseñaron a los profesionales a cocinar con imaginación", les agradeció el crítico gastronómico José Carlos Capel, presidente del comité organizador del encuentro, apadrinado por el Ayuntamiento y la Comunidad de Madrid.

"Esto es histórico", repetían los asistentes a esta gran cita de *gourmets*, espíados por un centenar de periodistas. "Los españoles estamos muy reconocidos. Nunca se ha cocinado tan bien como ahora. Hemos subido el nivel cultural, y la cocina es cultura", decía entusiasmado Ar-

zak. Los homenajeados tampoco escatimaron elogios a sus anfitriones. "Más que fusión, Madrid aporta difusión de la gastronomía", señaló Bocuse. Y Guérard destacó "el compañerismo de los colegas españoles". Troisgros se congratuló "del trabajo de las nuevas generaciones, que

500 profesionales comprueban lo que se cuece en España a través de cursos, catas y debates

han descubierto lo divertida que es esta profesión".

"En España hay culto a la cocina, pero necesitamos más para estar a la altura de los franceses en la divinización del sentido del gusto", comentó la cocinera Carmen Ruscalleda tras su clase magistral, en la que mezcló

la sofisticación y la humildad del puchero en un rape con caldo de la grasa del jamón. Y en esa búsqueda divina estaban los participantes en la cumbre. "Cerrad los ojos, saboread en silencio, dejaos llevar", invitaba el somelier Manel Pla en su *Cata plástica musical en el vino*. "Os invito a recrearos en los matices sensoriales de este apreciado manjar", susurraba Juan Peinado, presidente del Consejo Regulador de Jamón de Huelva.

Media docena de cocineros del *catering* del Palacio de Congresos permanecían hipnotizados ante las pantallas que reproducían lo que se gestaba en el gran teatro culinario: "Prefiero los platos blancos", decía el chef Michel Bras, mientras pintaba el plato con rape y verduras. Marc Veyrat, tocado con un sombrero negro, les sorprendió con efectos especiales: sopa de calabaza al tocino virtual, salsa en tubo de ensayo, brocheta de paloma en un vaso de cristal.

## Rubén

ELVIRA LINDO

El tiempo no siempre hace justicia, pero a veces sí, y entonces es maravilloso. Hace un año llegó a mis manos el manuscrito de Rubén Gallego, nieto oculto de Ignacio Gallego, dirigente del Partido Comunista. Rubén, parálítico cerebral, fue arrancado de los brazos de su madre y pasó su infancia en siniestros hospitales soviéticos donde no tuvo más que frío, soledad y abandono. Pero del horror surge a veces el milagro. Milagro es que Rubén, a pesar de todas sus taras psicomotrices, cultivara en su interior un alma llena de poesía. Porque el libro no sólo nos transmite una experiencia prodigiosa, también está escrito con una precisión y un aliento que convierten cada capítulo en un extraño poema en prosa. Ahora leo, en este mismo periódico, que la historia de Rubén está siendo devorada por los lectores rusos, que pueden leerla en su idioma original. Si Primo Levi construyó belleza sobre el horror de los campos, Rubén ha convertido la pesadilla de su vida en un libro que presiento puede convertirse en un clásico.

Hay alguna razón por la que a mucha gente de izquierdas le da pavor la crítica a lo que fueron los países comunistas. Durante muchos años se despreciaron los testimonios de las personas que habían padecido la brutalidad del régimen soviético, y todavía hay quien, para defenderse, te dice: "¿Y es que te parece mejor lo que hay ahora en la Unión Soviética?". Esta cerrazón impide reflexionar sobre verdades que saltan a los ojos: que los sistemas que niegan al individuo, con su imperfección, con su debilidad, no están hechos a nuestra medida. Por qué no pensar que se puede ser de izquierdas hoy defendiendo que las ideas de justicia no tienen que mermar las libertades individuales. ¿De qué sirvió en los sistemas totalitarios encerrar a los homosexuales en cárceles, a los defectuosos en hospitales, silenciar a escritores, a músicos, obligar a los ciudadanos a acatar decisiones que sólo incumben a la vida privada, de qué sirvió? El tiempo se ha tomado su justa venganza en este libro estremecedor que espero que tenga el eco que merece en España. En Rusia se inventaron un dicho que resumía tantas vidas desperdiciadas: "Decían que para hacer una tortilla hay que cascar algunos huevos, ¿pero dónde está la tortilla?".

**laoca**  
www.laoca.com

**REBAJAS**

MADRID  
Centro comercial Moraleja Green  
Nº, km 13/15  
Horario continuado de 11 a 21. Aparcamiento  
Dr. Esquerdo, 18  
Ronda de Toledo, 1  
Abierto los domingos por la mañana

PROGRAMA LINGÜÍSTICO de INTERCAMBIO en

**CANADA**

**AUSTRALIA**

PLAZAS MUY LIMITADAS

**CANADA**  
1 mes en verano — 1.550\* €  
3 meses de Agosto a Noviembre — 2.100\* €

**AUSTRALIA**  
3 meses en verano — 2.650\* €

\*Incluido vuelos

Edad: entre 14 y 17 años  
También cursos en Canadá de un mes en verano sin intercambio  
— Coordina para toda España —  
**BROADWATER EDUCATION CENTRE S.A.**  
Tels: 91 352 45 58/91 352 37 60  
E-mail: jberenguer@cdi.cc

TE VAMOS A HACER TRABAJAR

ÁREA DIGITAL:

- POSTPRODUCCIÓN DIGITAL 4:2:2
- DISEÑO Y ANIMACIÓN 3D CON MAYA
- EDICIÓN DIGITAL AVID
- COMPOSICIÓN DIGITAL COMBUSTION DE DISCREET

CURSO SUPERIOR DE VÍDEO/TV

OPERADOR TÉCNICO DE SONIDO

EDICIÓN DIGITAL DE AUDIO CON SISTEMA PROTOOLS

CURSO DE DOBLAJE

**ESCUELA SUPERIOR DE IMAGEN Y SONIDO CES**  
CES IMAGEN: C/ CONDE DE VILCHES, 18 - CES SONIDO: C/ BÉJAR, 29  
TEL.: 91 725 00 00 - FAX: 91 726 99 10 - 28028 MADRID

ces@escuelaces.com - www.escuelaces.com