

UN BAZAR DE 'GASTROINVENTOS'

Olor en el móvil y luz en la sopa

► Las innovaciones gastronómicas más inimaginables provocan aplausos de sorpresa en Madrid Fusión

JUAN
Fernández



Aparte de barómetro del estado de la gastronomía internacional de vanguardia, Madrid Fusión sirve cada año de escaparate de las diabluras más chocantes que se cocen en las cocinas y las empresas alimenticias más creativas del planeta. La capacidad para sorprender sigue pareciendo inagotable en el entorno de los fogones. Este año, las mayores cosechas de mandíbulas caídas de la feria las reunieron los chefs **Andoni Luis Aduriz** y **Ángel León**.

El cocinero de Mugaritz, para quien el restaurante es «un lugar donde la gente no va a comer, sino a emocionarse», se declaró convencido de que la tecnología permitirá pronto empaquetar esas sensaciones y transmitir las a distancia. Como prueba, presentó un dispositivo que se puede instalar en el móvil para enviar aromas a través de una aplicación. Parece ciencia ficción, pero no: huele.

Porsu parte, el chef del restaurante gaditano Aponiente, en su incansable indagación culinaria por las profundidades del mar, ha dado con un alga comestible que tiene facultades fluorescentes. Tras cocinarla, el resultado es un caldo luminoso, en sentido literal. Con el auditorio a oscuras, la sopa que preparó **León** levantó ovaciones cerradas.

PICA-PICA

PAISAJES EN LA CAZUELA

► El escalafón es el escalafón, y este año tocaba homenajear a **El Celler de Can Roca**, el mejor restaurante del mundo. Así se hizo. Tras los honores, al turrón. O mejor dicho, a las hierbas: **Joan Roca** anunció que un botánico está ayudándoles a clasificar los más de 300 matojos comestibles que crecen alrededor de Girona, y que forman parte de su cocina. Ya lo decía **Pla** y lo recordó el chef: «La cocina es el paisaje en la cazuela».

► Aquí nadie esconde sus cartas. «Yo nunca sería lo que soy si no fuera por **Ferran Adrià**. En Navidad le pido que no me regale nada, mejor que me siga enviando cocineros», reconoció **José Andrés**. Este año, el brujo de **El Bulli** estuvo en la feria en formato vídeo para mostrar las obras que está llevando a cabo en una nave de la calle de México de Barcelona para instalar **El BulliLab**, que será la sede física de su **Bullipedia**. Antes de fin de año verá la luz.

Al paladar le van quedando cada vez menos tabús a los que hincarles el diente gracias a tanto invento. Ahí está, sin ir más lejos, el aloe vera: ayer bonita planta ornamental con aptitudes dermoestéticas y hoy un ingrediente más en escalivadas, sofritos y tartas. Es lo que propone la marca **Aloeandlove**, que aspira a incorporar el cactus al paisaje interior de nuestras neveras.

Allí se conservará durante semanas sin perder ninguna de sus cualidades si descansa en los recipientes cerámicos que fabrica y comercializa **Fizpilar**, cuya capacidad transpirable promete proteger los alimentos de mohos y otras erosiones causadas por el paso del tiempo.

¿EMBUTIDO O 'BISCUIT'? // Tampoco hay maridajes a los que hacer ascos, según propone la cocina más innovadora, por antinatura que suenen sus tarjetas de visita. ¿Quién dijo que el embutido no podía entenderse con el mundo del *biscuit*? Las galletas de morcilla que llevó a Madrid Fusión la firma burgalesa **Embutidos de Cardeña** son una nueva demostración de lo arbitraria que es la raya que separa lo dulce y lo salado.

Aunque para retos descarados, al menos en cuanto a texturas, el que propone el chef del hotel **Valdepalacios**, **José Carlos Fuentes**: su papel de jamón, comercializado por la empresa salmantina **Fisan**, es un tortazo en toda regla a la ortodoxia jamonera más integrista. Ha llegado la hostia ibérica. ≡



PAPEL DE JAMÓN

► El no va más en cuanto a finura en lonchas de jamón lo propone la firma de **Guijuelo Fisan** con su papel de ibérico de bellota.



ENVASES TRANSPIRABLES

► Innovación en la alacena: la cerámica transpirable de los recipientes de Fizpilar promete conservar los alimentos en mejor estado durante más tiempo.



OLFATO VÍA MÓVIL

► La marca japonesa Scentee ha ideado un dispositivo que se incorpora al móvil para enviar mensajes olorosos. Por ejemplo, los de un guiso.



GALLETAS DE MORCILLA

► Las galletas de morcilla de Embutidos Cardeña sirven como acompañamiento para un postre dulce o como snack salado.

ALGAS FLUORESCENTES

► Ángel León halló en el fondo del mar algas y bacterias con potencial fluorescente. Con ellas prepara guisos y caldos que iluminan los platos.



ALOE VERA COMESTIBLE

► Aloeandlove explota las posibilidades culinarias del aloe para ensaladas, sofritos e incluso para hacer cócteles.