Lourdes Plana: “La vanguardia de la cocina hoy ya pasó. Madrid Fusión está contando la que viene”



El evento mundial de la cocina sin fronteras encara los nuevos caminos de la creatividad, como en todas las ediciones, y de nuevo dispuesto a sorprender a todos los profesionales y amantes de la gastronomía. Madrid Fusión acoge un programa inabordable. La presencia española y latinoamericana se hace notar en demostraciones técnicas, talleres formativos, concursos, subastas y premios. “Rescatando los orígenes” es la culminación de un trabajo de tres cocineros latinoamericanos al rescate de materias primas en peligro de extinción. Su directora, Lourdes Plana, nos habla de este y otros atractivos del congreso culinario con vocación internacional.

eComercio Agrario. Cada edición de Madrid Fusión es en sí una novedad, pero ¿con qué nuevas propuestas gastronómicas nos encontramos del 25 al 27 de enero?

Lourdes Plana. ¿Qué hay de nuevo? Todo y nada, el espacio y el esquema son los mismos, pero los contenidos son nuevos. La temática de este año es nueva: “El lenguaje de la post vanguardia. Nuevos caminos de la creatividad”. Hay cocineros muy creativos que son muy inquietos y siempre tienen algo nuevo que contarnos en tendencias culinarias. Pero además contamos con un segundo congreso en Madrid Fusión, que es el de Saborea España, que plantea los retos de la hostelería contemporánea.

El programa de esta edición es enorme, inabarcable, como tiene acostumbrado Madrid Fusión. Basta decir que tenemos unos 100 cocineros de 14 países, 70 demostraciones, 18 talleres, ocho concursos, subastas, premios y como país invitado es Tailandia.

No me gustaría dejar de citar en este resumen la gran cita del vino: Enofusión reúne una amplia variedad de catas prestigiosas, conferencias técnicas, espacios de degustación y todas las novedades de las grandes bodegas y marcas vitivinícolas de España. Sumilleres, cocineros, hosteleros, periodistas especializados y amantes del vino, todos en un mismo escenario.

ECA. ¿A qué alude el lema "El lenguaje de la post vanguardia. Nuevos caminos de la creatividad"?

LP. La vanguardia de la cocina hoy ya pasó. Madrid Fusión está contando la que viene. Nosotros estamos siempre un paso por delante, enseñamos la vanguardia del día de mañana, avanzamos las tendencias que se llevarán el año que viene.

ECA. ¿Qué peso tiene la gastronomía de América Latina en Madrid Fusión 2016?

LP. Vamos a poder ver una decena destacada de cocineros latinoamericanos. Por ejemplo, empezando por una demostración muy entrañable que se denomina "Rescatando los orígenes", de la mano del chef peruano Virgilio Martínez, dueño de "Central", cuyo restaurante está considerado actualmente como el mejor de Sudamérica, con Jorge Vallejo (México) y Mauro Colagreco (Francia). Durante este año, ellos tres han estado trabajando en el rescate de las materias primas semiperdidas en los campos y en las montañas de sus respectivos países. El fruto de esta incesante y conmovedora búsqueda van a contarla en la demostración de Madrid Fusión.

Tendrá su espacio el cocinero colombiano Jaime Darío Rodríguez, del restaurante "El Gobernador by Rausch" y el chef español en Estados Unidos, José Andrés, estará a cargo de una demostración sobre la vanguardia americana, entre otros eventos de cocineros sudamericanos en el programa.

ECA. La vocación internacional de Madrid Fusión es más que notoria desde el año uno. ¿Nos puede dar más detalles?

LP. Hace diez años que hicimos un evento en Tokio, ocho años que hicimos otro en Nueva York, hace seis que hicimos tres ediciones en México y estamos preparando la segunda en Filipinas (Manila). La internacionalización de Madrid Fusión es nuestro objetivo desde el minuto cero.

Hoy en día todo transcurre muy deprisa y hay que enterarse sobre lo qué está ocurriendo en el mundo. Hay muchos congresos de cocina que son más locales, pero el nuestro ha sido siempre internacional. Desde el primer congreso acudieron cocineros del mundo entero, lo que ha facilitado

un intercambio enorme de conocimiento de cocineros, de cocinas y de producto. Por eso, Madrid Fusión es tan grande. Nos encantaría celebrar de nuevo otra edición de nuestro congreso en Sudamérica.