

MADRID FUSIÓN 2004



Por segundo año consecutivo, del 15 al 15 de enero de 2004, el Palacio de Congresos de Madrid acogerá a algunos de los mejores cocineros del mundo. *Madrid Fusión 2004*, II Cumbre Internacional de Gastronomía, será, una vez más, el gran escaparate por el que desfilarán profesionales de fama mundial en un encuentro palpitante.

Durante tres días, Madrid se convertirá en un espejo de las últimas tendencias culinarias. Las técnicas de oriente y occidente, la vanguardia y la tradición, la fusión, la deconstrucción-reconstrucción y los efectos de la globalización saldrán a relucir en las demostraciones y charlas magistrales programadas para este encuentro.

Cocineros americanos, europeos y asiáticos laureados con los más importantes galardones hablarán de materias primas, expondrán su filosofía de trabajo y descubrirán alguno de los secretos que les han llevado a lograr el triunfo.

Este año la Cumbre rinde homenaje a los continuadores de la *nouvelle cuisine*, los chefs internacionales: Joël Robuchon,



Sobre estas líneas foto de familia de Madrid Fusión 2003. A la izquierda, Pierre Troisgros, Paul Bocuse y Michel Gérard, los tres chefs franceses homenajeados en la edición del año pasado.

Frédéric Girardet, Alain Sanderens, Michel Roux, Gualtiero Marchesi, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana.

Pero también estarán presentes los chefs Marcus Samuelson, Yves Mattage, una vez más Hervé This, Heston Blumenthal, Fatéma Hal, Nobu Matsushita, Charles Tjessem, Carlo Cracco... Y los españoles Carlos Abellán, Hilario Arbelaitz, Ferran Adrià, Raúl Aleixandre, Martín Berasategui, Toni Botella y Mikel Santamaría entre otros muchos.

Vino y aceite

Durante esta II Cumbre Internacional de Gastronomía de Madrid Fusión se celebrará el concurso de Mejores Vinos Internacionales de menos de 50 euros.

En la II Cumbre se volverá a

celebrar este concurso. La selección de los vinos ha sido realizada previamente por la Unión Española de Catadores y la final se desarrollará en un ambiente *caliente*.

Pero también habrá, entre otras novedades, una Cata de Vinos Míticos, entendiendo por tal vinos que hayan marcado una época, sean objeto de culto o representen un cambio histórico en una zona o tipo de elaboración. La cata no es competitiva, sino lúdica y hedonista, abierta a todo tipo de vinos.

Otro de los acontecimientos destacables tendrá como protagonista al aceite, que contará con una barra permanente de degustación y una actuación especial por parte de los congresistas para celebrar el Aceite Nuevo. Todo un culto a nuestros dos caldos más emblemáticos: el aceite y el vino. ■