



# Madrid Fusión cae rendido ante el cocinero más popular, Karlos Arguiñano

**El auditorio de Madrid Fusión ha caído rendido hoy ante el más popular y televisivo de los cocineros españoles, Karlos Arguiñano, quien, junto con otros colegas de televisiones extranjeras, fue homenajeado por su labor divulgativa de la cocina.**

Tras recibir una gran ovación de los presentes en el auditorio del Palacio Municipal de Congresos y el galardón de manos del alcalde de Madrid, Alberto Ruiz-Gallardón, Arguiñano ha afirmado que hoy se sentía verdaderamente 'una estrella'.

En declaraciones a Efe, Arguiñano ha destacado que 'por la boca entra la salud y la enfermedad', y que las personas que cocinan son más libres, van a comer mejor, van a pagar menos y van a disfrutar.

En el centro mundial de la cocina de vanguardia, Arguiñano admite que hace platos domésticos para la gente que cocina y para aquellos que tienen que empezar a hacerlo, como unas patatas con chorizo o unas simples alcachofas con una gotita de aceite de oliva virgen.

Sin embargo, admite que nuevas técnicas y productos, incluso como los empleados por el gurú de la nueva cocina, Ferrán Adria, pueden llegar algún día a los hogares.

'Alguien tuvo que inventar la elaboración del queso de Roquefort, el yogur o el uso de la tinta del calamar', y gracias a estos inventos y a personas como Ferrán se consigue que la cocina sea mucho más variada, que tenga otras texturas y otros sabores.

Sus amigos los cocineros Ferrán Adria y Juan Mari Arzak le recibieron con un abrazo y halagaron no sólo su labor divulgativa, sino también

la defensa que ha hecho de la cocina de vanguardia.

'Ha sido el primero en alegrarse de los éxitos de nuestra cocina', ha destacado Adria, quien ha señalado a Efe que Arguiñano 'podía haber sido una cerilla incendiaria'.

Entre las técnicas presentadas hoy por Adria, destacaron, por su sencillez y lógica, la manipulación del chocolate templado en un recipiente con cubitos de hielo o el conseguir su textura sin azúcar a través de la manteca de cacao, un elemento que no es ni dulce ni salado.

Además, ha enseñado cómo consigue frambuesas caramelizadas y cocidas al mismo tiempo o logra el líquido de parmesano y merengues huecos en una exposición práctica y alejada, frente a otras ediciones, de los conceptos.

Estos, no obstante, son pieza fundamental en la evolución de la cocina junto a los ingredientes y las técnicas, aunque defiende que lo más importante es la elaboración.

'Cuanto más elaboraciones nuevas seamos capaces de conseguir, más amplio será el lenguaje de la alta cocina', ha destacado el cocinero catalán más internacional y que entiende la vanguardia en la cocina como un alfabeto repleto de palabras y frases que son esos ingredientes y técnicas gastronómicas.

El culto al producto es el aliado del madrileño Juanjo López Bedmar, quien en su restaurante 'La Tasquita de Enfrente', recupera la corriente del minimalismo radical.

López Bedmar asegura que cuando se tiene un buen producto lo mejor es 'hacer lo menos posible' y, de hecho, se siente como un creador que ha optado por 'no crear nada'.

Admite que platos como los que ha presentado esta tarde en Madrid Fusión -ostra en lecho de salicornia, berberechos con sake y el crujiente de gamba roja con ficoide- son en ocasiones 'desconcertantes' para el cliente.

Las influencias para desarrollar este tipo de cocina no sólo proceden de la 'nouvelle cuisine' o de la cocina nipona, sino también de la cocina de la abuela, pues su intención es llegar a los sentimientos.

El cocinero considera que sus platos pueden ser una provocación y que muchos de sus clientes se pueden preguntar '¿esto es cocina?'.