

SOCIEDAD ~ EMPRESA ~ PRESENTACIONES...

En el Casino



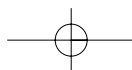
se encontraban las personalidades más relevantes de la cocina internacional, así como críticos y prensa especializada de medio mundo.

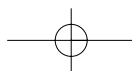
La cumbre internacional de gastronomía, Madrid Fusión 2008, tuvo lugar en el Palacio de Congresos del Parque de las Naciones del 21 al 24 de enero y contó con la participación de más de medio centenar de ponentes, prácticamente casi todos cocineros, con demostraciones prácticas y conferencias con temas como la cocina contemporánea occidental. Para el evento se acreditaron más de 140 periodistas internacionales, que procedían desde Japón a México, pasando por los países nórdicos, pues sus cocineros eran protagonistas, pero también de Vietnam, Nueva Zelanda, India, Guatemala, Costa Rica, Estonia, Lituania y Rumanía. Entre la prensa española, se acreditaron cerca de medio millar de todo tipo de medios: radio, televisión, Internet, prensa diaria y semanal. En esta cita participaron activamente, entre organización, logística e invitados, más de 4000 personas, lo que da idea de la relevancia de la convocatoria.

MADRID FUSIÓN: CENA EN EL CASINO

22 de enero de 2008

Madrid Fusión, es la cita gastronómica más importante de España y referente a nivel internacional. Un año más, y esta era la VI edición, la organización de esta feria eligió el Casino para celebrar su cena de gala, a la que asistieron más de 200 invitados. Entre ellos





Decenas de cocineros demostraron su buen hacer en el transcurso de la velada celebrada en el Casino de Madrid.



Entre los cocineros no podía faltar “nuestro” Paco Roncero, cuya notoriedad le coloca entre los profesionales con mayor reconocimiento. De hecho, Roncero fue el artífice de una de las presentaciones que despertó más interés entre los medios, sin duda por su originalidad y resultados. Bajo el título “Coca-cola, con cuchillo y tenedor”, mostró al público, —junto con Dani García— recetas para disfrutar de la famosa bebida de otra forma, empleándola como ingrediente culinario, y con resultados sorprendentes.

En la cena de gala, que se celebró en el Salón Real del Casino de Madrid el 22 de enero, Roncero fue el encargado de los aperitivos que se ofrecieron cuyos nombres ya reflejan el amplísimo abanico de sabores para el paladar: Snacks: *Profiterol de remolacha; Airbag de Parmesano; Frambuesa fondant; Polvorón de almendras, piñones y nueces; Bizcocho de Sésamo; Tabletas de Yogur; Nitrógeno: Caipirinha Nitro; Pistachio Nitro; Dragon Oil; Albarricoque Lyo; Nitro; Esferificación: Caviar de Melón, Aceituna esférica; Croqueta líquida; y Cocina en miniatura: Shanghai Brioche; Corte de foie con pan de especias; Dentelle de matz con trufa; Bogavante en sopa de aceite con dados de pomelo; Ostras con aire de limón; Maki en tempura con mahonesa de soja.*

La cena, realizada en colaboración con las Bodegas Marqués de Riscal, contó con la representación de Navarra, con Koldo Rodero que elaboró el primer plato, que actualmente puede degustarse en su carta: *Sopa de nácar con fondo marino de moluscos y verduras, con borraja y cardo rojo*, verduras propias de la huerta Navarra, con un vino *Marqués de Riscal Limousin 2006*. El segundo, *Liebre a la Royal*, de Joan Roca, acompañada de un *Barón de Chirel 2002*. Y para finalizar, un postre del afamado repostero Oriol Balaguer: *Cremona de chocolate grand cru, vainilla taihi y toffee*.

Madrid Fusión 2008 se centró especialmente en el papel que las nuevas tecnologías juegan en el mundo de la cocina, como los blogs gastronómicos, las centrales de reservas online o los restaurantes informatizados. Escandinavia fue el área geográfica invitada, con la participación de cocineros de Dinamarca y Suecia con

un despliegue de sus inquietudes por la biodiversidad, el empleo de materias primas de su entorno y el respeto por los pequeños productores ecológicos. También hubo un espacio para rendir homenaje a los “telecocineros” que cada día entran en millones de hogares y contribuyen a difundir y animan a elaborar recetas, desde los diferentes canales de televisión.

Otro apartado digno de mención fueron los concursos, de Bocadillos, Tapas de Diseño y Cócteles de Autor; postres para Restauración; Concurso de Cocina Y los premios al Cocinero Revelación. Nombres como Ferrán Adriá, Juan Mari Arzak, Carme Ruscalleda o Pedro Subijana, los hermanos Roca, Andoni Luis Aduriz, Sergi Arola, Quique Dacosta, Darío Barrio, Juan Pablo Felipe y por supuesto, Paco Roncero han participado en Madrid Fusión, cuya organización deseamos siga eligiendo el Casino como el mejor de los escenarios para su Cena de gala.

