

MADRID FUSIÓN

Tugues, guardonat

**ENRIC
RIBERA
GABANDÉ**
CRÍTIC
GASTRONÒMIC



Madrid Fusión s'ha convertit en les tres edicions que porta organitzades fins l'actualitat en la cimera més important de la gastronomia a nivell internacional. El nivell de participació de congressistes, la qualitat dels genis de la cuina presents a Madrid, la complexitat i actualitat de les temàtiques posades sobre la taula, han fet de Madrid Fusión l'aparador més gran d'Europa. Ara, el País Basc compta amb el consolidat congrés de *Lo mejor de la gastronomía*, un event que l'any passat va aconseguir un èxit rodó i on es va lliurar el premi d'honor de les jornades al mundialment reconegut empresari-restaurador, Alain Ducasse, regent dels prestigiosos restaurants Louis XV, de Mònac, i Teatre Aténée, de París. Catalunya, amb el Fòrum, de Vic, un altre marc important, que amb pocs anys també ha assolit cotes de màxima participació de professionals de la restauració del nostre país i d'altres zones restauradores de mig món. I, finalment, Madrid se suma al País Basc i Catalunya i formen una trilogia congressual culinària d'alt nivell. I, per què no dir-ho, d'altíssim nivell.

José Carlos Capel, Manuel Quintanero y Lourdes Plana—els tres papes de Madrid Fusión— aquest any han volgut portar a terme una espècie d'encontre de dos cuines en certa forma enfrontades (amistosament): la d'Orient, amb importants cuiners del Japó, Xina

i Tailàndia, i la d'Occident, amb la plana major de la restauració d'Espanya, Itàlia i França. L'amfiteatre del Palau de Congressos de Madrid ha destil·lat al llarg de tres dies, olors, sabors i colors de cuines antagòniques en la seva cultura, però que cada cop més es van trobant, a la vegada que competint, en els variats punts emergents de la restauració dels cinc continents.

Enmig d'aquest encontre de cuines, va quedar temps per retre homenatge a la revolució golosa del segle XX, una generació de professionals a nivell internacional que amb el seu treball atrevit, seriós i calculat, han donat un pas decisiu a la nova concepció xocolatera. El

- Homenatge
- a la revolució
- golosa del
- segle XX en
- l'encontre
- gastronòmic
-
- Rafel Tugues,
- reconegut
- com un del
- més brillants
- xocolaters

lleidatà, Rafel Tugues y la seva dona, de la Pasteleria Tugues, un dels més brillants xocolaters d'Europa, conjuntament amb Antoni Escribà (a títol pòstum) i Gastón Lénotre, van ser guardonats per Madrid Fusión. Tot un honor. Felicitats, família Tugues!