

Madrid Fusión 2023: Bez granica



Dan prije početka ovogodišnjeg izdanja gastro kongresa Madrid Fusión, glavni grad Španjolske dočekao me s neobičajeno niskom temperaturom, čak i za siječanj. Naime, sa samo par stupnjeva iznad ništice i ledenim vjerom, niti sunce na vedrome nebu nije uspjelo dati malo topline. U vijestima toga dana dobar dio vremena bio je posvećen hladnoći, jer su jutarnje temperature od -4°C najstarije Madridžane podsjetile na „zloglasni“ 16. siječanj 1945, kada je noću u gradu izmjerena temperatura od -10.1°C , što je bila najniža vrijednost zabilježena u povijesti grada. Za nas malo smiješno, ali za domaćine prilično dramatično.

No, to nimalo nije zasmetalo Madrid Fusiónu. Obnovivši veliku posjećenost javnosti na izdanjima prije pandemije, kongres Madrid Fusión Alimentos de España rasprodanim ulaznicama započeo je svoje dvadeset i prvo izdanje, predstavljajući opsežan program koji, kako je tijekom inauguracije rekao Benjamín Lana, glavni direktor Vocento Gastronomy, „nudi 6-7 istovremenih opcija za razmjenu znanja, i to u svakom trenutku trajanja kongresa“.

Prvi dan priredbe bio je i prilika za odavanje počasti chefovima koji su uz nju odrasli, slaveći karijere 20 velikana koji su u dosadašnje 21 izdanje osvojili nagradu Revelation Chef. Imena kao što su Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle, Camila Ferraro, Javier Sanz i Juan Sahuquillo ili prošlogodišnji pobjednik Pedro Aguilera okupila su se zajedno s ostalim dobitnicima ove nagrade kako bi odali počast stalno pristižućim novim talentima u kuhinji, vrline zbog koje španjolska gastronomija i dalje neprestano raste.

Jutro je započelo neuništivo kreativnim chefom Andonijem Luisom Adurizom, koji je na 15. godišnjicu svog Mugaritza želio predstaviti kreativni proces u njegovu restoranu. Bask je objasnio kako je „tvrdozglavošću, upornošću, naporom i velikom odlučnošću“ Mugaritz uspio izgraditi „put koji dotad nije postojao, koji je samo naš“, a u kojem je najvažnije „razbiti ustaljene kodove i određene ideje pretvoriti u drukčije, nekad uspješno, a nekad ne, ali gdje je propitivanje temelj za nastavak izgradnje budućnosti“.

Konstantin Filippou, bečki chef grčkih korijena (restoran Konstantin Filippou**, Beč) nije govorio o budućnosti, već o prošlosti, uspomenu i sjećanju, te ustvrdio da je baš to u gastronomiji najvažnija moć napretka.

„Bez sjećanja smo ništa, pa zato moja jela podsjećaju na moje djetinjstvo, i to jednako austrijska i grčka jela“. Dvojnost, koja je prisutna u svim njegovim kreacijama, predstavlja je na pozornici jelom od dimljenih kamenica s telećim temeljcem, koje je predstavljalo srednjoeuropski ukus, ali s mediteranskom referencom. Raskrižje okusa i kultura, u kojem srednjoeuropska koštana srž postaje mediteranska kamenica, primjer je njegove stalne potrage za osjećajima u tanjuru. Ukratko, čista logika za chefa koji ne vjeruje u granice.

Od Italije preko Ruande, Ekvadora i Čilea, Madrid Fusión potom je pokazao da se svuda obnavljaju stare, ponekad zaboravljene lokalne namirnice te da je kuhanje više od same hrane - ono je emocija i predanost prirodnom i ljudskom okolišu. Prvi koji je to jasno pokazao bio je Massimiliano Alajmo (Le Calandre***, Sarameola Rubano, Italija), koji osjećaje izaziva kuhinjom u kojoj namirnica zauzima središnje mjesto i kojoj,



kako je rekao, „nastojimo poboljšati i istaknuti njezin nevidljivi dio“. „U našim jelima nastojimo natjerati gosta da živi određene trenutke, i to produžujući okuse uz uporabu pet osjetila, s lakoćom i dubinom“, zaključio je Alajmo.

Alejandro Chamorro (Nuema, Quito, Ekvador) donio je na Madrid Fusión tipična jela ekvadorske obale, Anda i Amazone, s naglaskom na lokalnim namirnicama. Te su namirnice nekad toliko obične u toj zemlji da se ponekad i odbacuju, jer ih se drži inferiornima.



„Otkrili smo da je kuhinja bitni pokretač gastronomskog, ali i kulturnog identiteta. Uz to, shvatili smo da, uporabom neke zaboravljene namirnice možemo promijeniti i sudbinu nekog uzgajivača. Dakle, chefovi nisu samo prijenositelji okusa“, poručio je Chamorro s pozornice. Dobar primjer tih proizvoda koji nestaju je kukuruz s obale Manabí, koji se zamjenjuje drugim, konvencionalnijim kukuruzom koji je lakši za uzgoj. Neposredno uz taj kukuruz, u moru rastu kozice, pa je na temelju tih dviju namirnica Chamorro osmislio iznimno ukusnu kremu.



Lokalne namirnice također obnavlja i Dieuviel Malonga, kongoanski chef koji radi u Ruandi (zanimljiva biografija koja ga je vodila kuhinjama njemačkih restorana s tri Michelinove zvjezdice), a koji je radom u svome restoranu Meza Malonga Lab postao čarobnjak afrofusiona, odnosno panafričke kuhinje. Malonga radi s namirnicama koje uzgaja na vlastitoj farmi - žitaricama i sjemenkama poput onih bijeloga manga koje riba na panipor, vrstu kruha namočenu u rajčici koja je šest mjeseci fermentirala u pivu.



Benjamín Nast (De Calle, Santiago de Chile) poveo je prisutne u povijest graha u Čileu, mahunarke koja je temeljni dio knjige recepata i prehrane te južnoameričke zemlje. Taj je proizvod tražen i u La Manchueli (Castilla La Mancha). Chefovi tamošnjeg restorana Oba* Javier Sanz i Juan Sahuquillo, koji kuhaju samo s onim što pronadu u lokalnim planinama i voćnjacima, s misijom spašavanja tradicije i zaštite vrsta, predstavili su u Madridu svoja jela od graha.



Chefovi Disfrutara** (Barcelona), Oriol Castro i Eduard Xatruch, otkrili su publici tajnu svog crnog voća, koje se kuha sporo i bez dodataka. Genijalci iz Barcelone otvorili su studijsku liniju s povrćem i voćem koje se podvrgava procesima bez vatre, rabeći prednost temperature okoline ili tlaka i vlage, u procesima koji traju satima, tjednima pa čak i mjesecima. Rezultat ove skupine crnih kreacija je transformirani proizvod, poput jabuke kuhane u pećnici koja radi kao stroj za sporu oksidaciju, što su na zanimljiv način predstavili publici. Usput su pored dvorane postavili i sjajnu izložbu svojih najnovijih tehnika, nešto što je zainteresiralo mnogobrojne profesionalce („Iznimno nam je važno pokazati sve do čega smo došli“, rekao mi je poslije Eduard Xatruch).



Na pozornici Madrid Fusióna predstavljen je i novi projekt braće Roca, Esperit Roca, kojim lansiraju neke od destilata na kojima su posljednjih godina radili u svom slavnom restoranu El Celler de Can Roca*** (Girona), eksperimentirajući u sklopu svoje „tekuće kuhinje“. Od fermentacija, maceracija i destilacija koje su „inkapsulirale krajolike“ njihove okoline, braća su dobila više od 150 referenci od kojih je nastalo šest proizvoda, sada puštenih na tržište pod markom Esperit Roca.

More je bilo u središtu prvog dana programa Madrid Fusióna, s prezentacijama četiri nacionalna chefa - Diego Murciego (restoran Desde 1911., Madrid), Carlos del Portillo

(Bistronomika, Madrid), Ángel León (Aponiente***, Puerto de Santa María) i Alberto Ferruz (BonAmb**, Jávea). Murciego je pokazao da ponuda restorana može egzistirati bez jelovnika, onda kada se sve temelji na onome što se određenoga dana nađe na tržnici, a Portillo se zalagao za tehniku zrenja ribe, u potrazi za što boljim okusom. Tradiciju je, pak, zagovarao Alberto Ferruz, odajući počast vrsti ribolova pod nazivom l'encesa, koji su prakticirali ribari koji su noću visili s užadi s litica kako bi pod svjetlom svog karbida privukli kinjnu ili sipu.

Potom se temperatura znatno podigla, jer je na pozornicu stupio chef kojeg, s punim pravom, zovu „kralj mora“, jednostavno stoga što svoj degustacijski meni već godinama u svim stankama popunjava namirnicama iz mora (salame, sirevi, kruh, riža...). Sada su na red došli i deserti.

„Krenuo sam kuhati ono što nitko nije htio“, priznao je Ángel León, jer o tome je genijalcu iz Cadiza riječ, predstavljajući morske iznutrice pretvorene u deserte, koji krase konac njegova degustacijskog menija. Majstor iz Cádiz objašnjava kako je njegova ekipa započela istraživanja s kožom brancina, murine, deverike ili mojarre te razvila tehniku s mliječnim proteinom koji iz nje uklanja okus ribe, jer je „cilj bio da sjećanje na more ne bi došlo na nepce gosta na koncu degustacijskog menija“. Tako su, primjerice, od riblje kože uspjeli napraviti riblje eklere, sa soli i šećerom, sušene i kuhane u suncokretovom ulju, upuhane u željeni oblik koji se potom puni slastičarskom kremom. Istom tehnikom kožu murine, nakon mariniranja i kuhanja u vrećici s maslacem, pretvorili su u njezin „smrznuti oblik“. „Radimo sladoled od morske slanine, kako bismo ispunili taj smrznuti oblik“, objašnjava León.

I naredni dan kongresa bio je bogat prezentacijama. Naime, ovogodišnji Madrid Fusión bio je nalik nekom od recepata Dabiza Muñoza (DiverXO***, Madrid; prošle godine po drugi put zaredom ovjenčan titulom The Best Chef in the World) - bez kompleksa, s kombinacijama vrlo različitih sastojaka (od Mediterana do Arktika i od Pireneja do Anda), žongliranjem tradicije i avangarde, koji na koncu, usprkos svega prretvara u fascinantan sklad. Nevjerojatna kreativnost tog madridskog chefa bila je glavno događanje na kongresu, bez obzira što je konkurencija bila iznimno jaka. Dabizovu prezentaciju pratio je rekordni broj gledatelja, koji su glavni auditorij napunili do raspucavanja.

Chef DiverXO-a, jedinog madridskog restorana s tri Michelinove zvjezdice, izveo je svoj tour de force s više od stotinu sastojka sažetih u četiri recepta, koji su služili da objasni kreativnu fazu u kojoj se trenutačno nalazi.

„Nakon mnogo godina putovanja i proučavanja svih mogućih namirnica svijeta, želio sam se ispričati lokalnoj smočnici“, objašnjava je. Ta odluka dovela ga je do kuhinje koja je lakša nego ikad, s više neformalnih kodova, premda s istom neodoljivom složenošću koja „nepce jelca napada sa svih strana“.

U Dabizovom zapaljivom načinu razmišljanja, jelo od špinata može sadržavati stracciatellu buffala, tahiti limetu, emulziju jalapeño papričice, lišće kelja, biljku milenrama i ulje vanilije. Sve se ideje mogu iskoristiti, baš kao što to pokazuje njegov briljantni gulaš s dna lonca, zatim oda osliću carioca, pil-pil umak od glave oslića, pržena riblja kost, riblja mast u prahu i pepeo od kože. „Ponekad je teško uklopiti toliko stvari, ali svaki recept vidim kao zasebnu priču kojoj je identitet zacrtan cjelinom, kao što je primjerice gulaš cocido madrileño“, objašnjava je.





Slijedio je najbolji trubač među chefovima i najbolji chef među trubačima.

„Neki su mislili da se model kongresa iscrpio, ali ono što je iscrpljeno je način na koji smo ga prihvatili. Ljudi tu dolaze pokazati nove stvari, mnogo više negoli pokazati sebe“, rekao je Ricard Camarena (Restaurante Ricard Camarena**, Valencia). Camarena je svoj govor iskoristio kako bi predstavio niz podproizvoda koje je počeo prodavati kao delikatese, ali prije svega kako bi ilustrirao radnu i etičku filozofiju koja se provlači kroz sve njegove projekte. Kompoti od ostataka soka od naranče, sok od patlidžana koji se ponovno koristi u desertima, curry od bundeve napravljen od voća koje nije doseglo potrebnu slatkoću..., sve je to Camarena radio da bi pokazao da ništa ne mora u kantu za smeće („Kreativnost služi baš tome“, rekao je).

Kongres je iz grada domaćina potom krenuo i na uzbudljivo putovanje oko svijeta. Posjetitelji su imali prilike pogledati krajolik oko restorana Koks na Farskim otocima, najizoliranije Michelinove zvjezdice (točnije njih dvije) na planetu. U skromnoj kolibi, do koje se stiže nakon epskog putovanja, chef Poul Andrias Ziska priprema ogromne školjke i rakove izvađene iz ledene vode Arktika, jedva kakvih 20 minuta prije nego što slete na tanjure gostiju. U arhipelagu gdje je donedavno nabava hrane značila borbu s elementima, „ne možemo si priuštiti bacati baš ništa“, objasnio je Poul. Ziska se bavi fermentacijama, procesima zrenja i konzerviranim proizvodima, kako bi produžio životni vijek začinskog bilja i voća sve dok snijeg ne posustane.

Nešto slično dogodilo se u Andori prije dolaska turizma. Sve do prije nekoliko desetljeća, ta kneževina zarobljena planinama dičila se jedinstvenim gastronomskim ekosustavom te utjecajima katalonske i francuske kuhinje. Sve to Francis Paniego, Jordi Grau i Pol Contreras odlučili su reinterpretirati u Ibayi, jedinom restoranu s Michelinovom zvjezdicom u zemlji.

Iz Pireneja se krenulo do Anda, u restoran Mil i istraživački centar Mater, koji prikuplja ideje i namirnice koje su donirale autohtone zajednice. Virgilio Martínez, Pía León i Malena Martínez, troje ljudi koji stoje iza sada već kulturnog Centrala u peruanskoj Limi, predstavili su restoran koji nadilazi puki kulinarski smisao. Radi se o restoranu Mil u Cuzcu, smještenom na nadmorskoj visini od nekih 3800 metara usred peruanskih Anda. Sve oko restorana koji su prije pet godina osmislili Virgilio, Pía i Malena na neki je način povezano. Autohtone zajednice su u Milu uočile priliku za budućnost, jer su potrebne za sve i svima. „Naučili smo stvoriti veze i povjerenje“, objasnili su domaćini u prezentaciji koja je definitivno bila jedna od najatraktivnijih i najposjećenijih na kongresu.

Trojka je potom predstavila karakteristike kvazi-beskonančnog gastronomskog formata koji putuje od vrha Anda do Amazone. Demonstrirali su svoj rad s botaničarima i biljkama tinta, kvinoja, korjenastim povrćem papa lisa i ullucus, kao i s amazonskim vrstama riba kao što je pacú. Uz pacú idu amazonske biljke, krema od kokosa s voćem i meringa od kurkuma sa sirupom. „Ideja je okružiti ribu njezinim vlastitim ekosustavom“, pojasnio je Virgilio.

Jedna od njihovih posljednjih opsesija, na kojoj rade već pet godina, je kakao. U Madridu su predstavili vježbu dekonstrukcije macamba, izravnog rodaka kakaovca, s bezbrojnim različitim pripravicima od sastojaka koji se općenito bacaju.

„Ljusku smo kuhali dvanaest sati. Sada je stvarno mekana, ali istovremeno i hrskava. Onda imamo endokarp, nešto između musilaža i egzokarpa. Nakon toga smo parili žile osam sati, što proizvodi puno hrskavosti“ objasnila je Pía. Znatiželjna trojka u međuvremenu je postala dijelom Matera, njihovog istraživačkog centra koji istražuje peruansku gastronomiju. S prodajnim mjestima u Limi i Cuzcu, podružnica će uskoro biti osnovana i u Amazoni, kako bi nastavila otkrivati nove tajne.

Dan je završen razmišljanjem Quiquea Dacoste o ljepoti i umjetničkim konotacijama kuhanja, te svjedočanstvom čovjeka koji je iskoristio svoju životnu filozofiju. Naime, dijametralno suprotno od ekscenčnih recepata Dabiza Muñoza, Pedrito Sánchez u stanju je probuditi emocije sa samo dva sastojka. Prije negoli je otvorio restoran Baga (samo sedam mjesta) u svom rodnom gradu i dobio prvu zvjezdicu, taj je chef prošao klasičnu francusku obuku u Château de Bagnols, ali i učio uz jednu španjolsku legendu - Martína Berasateguija. Njegovo kuhanje opisuju kao tehnički savršeno i ukusno, ali u isto vrijeme hrabro, čime stalno pomiče granice kreativnosti. Tko bi se uopće sjetio poslužiti 180 dana odležanu govedinu s umakom od vanilije ili pčelinje sače s pralinama od pečenog češnjaka? No, u njegovim vještim rukama sve te kombinacije funkcioniraju savršeno.

Posljednjeg dana kongresa, meksički chef Edgar Núñez (Sud 777, Mexico City) založio se za kuhinju s obiljem povrća dok je objašnjavao kombinaciju meksičke i španjolske gastronomije. „Mi smo dva svijeta koja su se spojila. Meksiko nikada nije bio kolonija, samo dio španjolskog kraljevstva, a to je pomoglo u razmjeni kultura“, rekao je Núñez dok je započinjao rad na pet recepata s različitim verzijama umaka mole (tradicionalni umak meksičke kuhinje, u suvremenom Meksiku izraz se rabi za rojne umake, od kojih su neki prilično različiti). Ti su umaci bili temeljeni na različitim vrstama povrća - mrkva, bundeva, sjemenke bora i neke varijante algi koje njegova kuhinja tek istražuje. Bila je tu čak i verzija s voćem, „kao što rade u okolici Veracruzua“. Prezentaciju je završio svojim omiljenim, od crnog badema, kojem je dodao gljive i fermentirane rajčice.

Rodrigo de la Calle i Diana Díaz, njegova glavna chefica u restoranu El Invernadero* (Madrid), dokazali su da je ljubav prema povrću zarazna. Ili da možda može biti zarazna. Díaz je preuzela ulogu kuhara na pozornici, da bi uz pomoć svog šefa demonstrirala kreativnu simbiozu kojom veličaju svijet povrća, koje u njihovim jelima postiže svoj maksimum zahvaljujući opsežnim istraživanjima.

O svijetu povrća, koje očito u chefskim krugovima zauzima sve važniju ulogu, govorili su i Álvaro Salazar i María Cano (Voro**, Majorca), koji su predstavili prvih deset stavki svog degustacijskog menija, koji gosta pretvara u biljojeda, ali bez toga da se potpuno odriče mesa i ribe.

Riba je, pak, bila glavna tema tijekom niza prezentacija posljednjeg dana Madrid Fusióna. „Naše kuhanje rabimo tako da bismo opisali ne samo teritorij, već i način naših života“, rekao je Aitor Arregi (Elkano*, Getaria) na početku njegove sesije kojoj je tema bila kuhanje, ali je uključivala i kulturu, i to kulturu koja u mnogim slučajevima nestaje. Arregi i Pablo Vicari, njegov kolega iz Catarije (Chiclana de la Frontera) iskazali oduševljenje isticanjem onih koji rade u ribarskom sektoru, prvenstveno njihovih ribara-dobavljača u Getariji i Cádiz.





Iván Domínguez, chef restorana Nado (A Coruña), objasnio je zašto je sol postala ključna u njegovu kuhinju. Domínguez taj sastojak, koji dobiva iz morske vode kako bi modificirao teksturu, rabi na sirovim namirnicama da bi poboljšao njihovu čvrstoću, snagu i okus, koristeći se jednostavnim tehnikama koje su svima poznate kao „sušenje, odsoljavanje i kuhanje“.

Od mora do rijeke posjetitelji su stigli s portugalskim chefom Rodrigom Castelom, koji radi u Ó Balcão, taverni u Santaremu, mjestu sat vremena udaljenom od Lisabona, smještenome na obalama rijeke Tajo. Posjetiteljima je predstavio slatkodvnu ribu, „čak i onu najgrabežljiviju“, kao što je slučaj sa somom, kojeg je „čovjek učinio dijelom rekreativnog ribolova“. „Važno je jesti predatore, kako bismo zadržali autohtonu riječnu ribu“, rekao je Castelo prije negoli je pokazao jedan divovski primjerak pripremljen poput bakalara - na niskoj temperaturi, u umaku pil pil, sa slanutomk te u umaku massa à barrão.

Posljednji dan 21. izdanja kongresa Madrid Fusión predstavio je i brazilskog chefa (rođen u São Paulu) talijanskog podrijetla, koji sada živi u Londonu, Rafaela Cagali (Da Terra**), s njegovim receptima vidljivo inspiriranim talijanskom kuhinjom i uz uporabu tipičnih brazilskih namirnica. Taj istaknuti učenik chefova kao što su Quique Dacosta i Martín Berasategui, priskrbio je Da Terri dvije Michelinove zvjezdice u roku četiri godine. Kulinarstvo je kao svoj poziv otkrio kasno, radeći u pizzerijama tijekom studija ekonomije, prije svega u želji da usavrši engleski jezik.

„Radio sam to da preživim, ali imao sam osjećaj da bi kuharstvo moglo postati moja karijera“, prisjetio se u Madridu tijekom svoje prezentacije naslovljene „Urbana sjećanja“, dok je njegov glavni chef na pozornici pripremao ravioli s pačjim mesom. „Morao sam nadoknaditi izgubljeno vrijeme, jer godine brzo stignu. Nakon tri godine u Londonu otišao sam u Italiju, gdje su mi živjeli baka i djed. Tamo sam radio s kuharom Stefanom Baiocom, a potom otišao u Španjolsku i radio s Martínom i Quiqueom. Otišao sam na samo nekoliko mjeseci, a kad sam se vratio u London, već su prohujala dva desetljeća“, objasnio je Rafael.

U britanskoj prijestolnici radio je u kuhinjama još dvojice chefova, Simona Rogana i Hestona Blumenthala, prije nego što je inspiriran svojom južnoameričkom i talijanskom prošlošću otvorio vlastiti lokal u kojem je cijena menija oko 200 eura. Na primjer, njegovi recepti uključuju juku ili cachaçu (destilirano alkoholno piće napravljeno od fermentiranog soka šećerne trske), kako bi se dobila moqueca (riblji paprikaš) s farofom (ribana manioka ili juka).

Ime restorana ukazuje na njegov identitet. Da Terra se odnosi na „zemlju i planet“, kaže Cagali, koji je također preuzeo uređenje restorana koji je otvorio 2019. „Svi mi činimo jedan svijet s nizom utjecaja, a ja svoje korijene pokazujem kroz ideju otvorene kuhinje, s filozofijom da su najvažniji oni kojima poslužujemo hranu. Vjerujem u povezanost gosta s kuhanjem“, zaključio je.

Glavni recepti na jelovniku razvili su se u vrlo kratkom vremenu, objasnio je dok je pokazivao tri verzije svoje „Skromne piletine“, s varijacijama prezentacije i teksture („Inspiracija dolazi i od mjesta koja sam posjetio, kao i od chefova za koje sam radio“, objasnio je). Degustacijski meni restorana ima deset sljedova, kao što su kaneloni od rebrica, kolač sa sirom i

guayom (tropsko voće poznato i kao mamón) i „naopaki raviol“, koji je pripremio pred prisutnima.

Među posljednjima, nastupili su Nandu Jubany (Can Jubany*), koji je demonstrirao svoje bogato kulinarsko iskustvo s tartufima, te Miguel Cobo (Cobo Evolución*), koji je predstavio projekt oponašanja onoga što su jeli naši preci, a koji je poduzeo uz pomoć profesora Juana Carlosa Díeza.

Među ostalim programima Madrid Fusióna najzanimljiviji su bili The Wine Edition i Fusión Pastry. Treću godinu zaredom, Madrid Fusión The Wine Edition: Vina Španjolske predstavio je program prezentacija, demonstracija i degustacijskih iskustava posvećenih vinu, kako u dvorani, tako i u velikom izložbenom prostoru.

Program je predstavio cjelovit uvid u bogatu tradiciju proizvodnje vina u Španjolskoj. Od vulkanskog tla Tenerifa na Kanarskim otocima, pa sve do Andaluzije na jugu i Galicije na sjeveru zemlje, izložbeni i kušački prostor ponudio je nenadmašnu priliku za doživljaj i učenje o vinima iz cijele Španjolske. Obradena pitanja bila su vrlo raznolika, u rasponu od sparivanja vina s pizzom do učenja o vinima prema terroiru, uključujući teme od interesa za svakoga unutar raznolike publike.

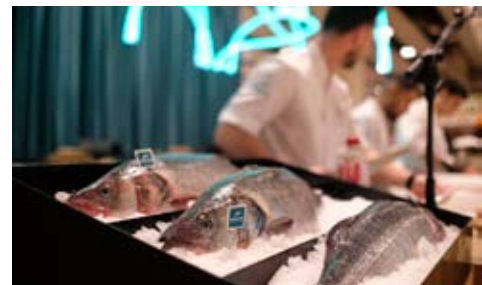
Uz nove i posve originalne proizvođače sudjelovale su i poznate robne marke, a među najvažnijim događanjima bili su - Priča o Jeanu Leonu (fascinantna vinarska bajka koja je započela u Hollywoodu prije 60 godina), Senzorno putovanje kroz vina Valdecuevas (u kombinaciji s hranom madridskog restorana Chispa) i Predstavljanje vina Maktub, filantropa i redatelja Paca Aranga i Ferrana Centellesa, bivšeg sommeliera El Bullija.

Sveobuhvatan program bio je nadopunjen prezentacijama i demonstracijama u glavnoj dvorani, uz učešće nacionalnih i međunarodnih izlagača, uključujući chefa Erica Kragha Vildgaarda (restoran Jordnær**, Danska) i Paz Levinson, glavne sommelierke restorana Anne-Sophie Pic*** (Valence, Francuska). Njima su se u glavnoj dvorani pridružila i druga poznata imena iz španjolskog svijeta gastronomije i vina. Recimo, Josep Roca (El Cellar de Can Roca***, Španjolska) održao je fascinantnu prezentaciju o ulozi vina u restoranu koji vodi sa svoja dva brata.

Madrid Fusión Pastry, slastičarski program kongresa, ugostio je neke od vodećih imena nacionalnog i međunarodnog svijeta te kulinarske vještine. Među njima je bio i Antonio Bachour (Bachour, Miami, SAD), Najbolji slastičar svijeta (prema The Best Chef Awards), koji je krenuo ukorak s vremenom i upola smanjio uporabu šećera i masnoća u svojim kreacijama („jednostavno, ukusno i zdravo“), te u svoj repertoar dodao više povrća, kao što je, recimo, cikla koju je na događaju pretvorio u impozantnu slasticu.

Eric Ortuño (L'Atelier, Barcelona) otkrio je tajne najboljeg čokoladnog panettonea u Španjolskoj, za koji rabi starter tijesto odležano godinu dana i tri dana fermentacije, kako bi proizveo bogatu nježnu teksturu (uz dodatak 40-postotnih čokoladnih kapljica).

Još jedan tipičan desert, u ovom slučaju nacionalni proizvod, bio je turrón nugat, koji je bio glavna tema nastupa Davida Gila, voditelja Inovacije u I+Desserts, koji primjenjuje revolucionarne tehnike u čarobnom svijetu turróna. On to čini počevši od kalupa, izbjegavajući tradicionalne ploče, tražeći nove teksture i predstavljajući proizvod u revolucionarnom pakiranju. Sam





radi svoju kavu, čokolade od hibiskusa i maline, „kako se ne bi izgubio okus“, a rabi ih za turrón od kokosa s curryjem, pulpom yuzua, zelenim čajem ili mentom.

Čokoladnu ekstravagancu prisutnima je priuštio Lluç Crusellas (Carme Pastisseria, Barcelona). „Morate očuvati tradiciju i ići dalje s tehnologijom kako biste pronašli nove granice“, rekao je čokoladni kipar koji slatke delicije može ispisati i 3D postupkom.

Voće iz Lleide bilo je tema prezentacije Joela Castanyéa, chefa restorana La Boscana* (Lleida). „Naš izazov je napraviti najbolje voćne kreacije koje možemo ponuditi u sklopu fine dininga“, rekao je Castanyé, koji voće kombinira sa znanostu. Ispunio je svoj san o R+D laboratoriju, kojemu se u siječnju i veljači posvećuje dušom i tijelom, a koji proizvodi kombinacije poput jakobove kapice i paraguayo voća u sladoledu od koštice breskve. On dehidrira sve vrste voća, kuha ih, peče, prži, lemi, sferificira, blenda ili razgrađuje u prah ili esenciju.

Na koncu, kongres je bio sjajna pozornica i za novost koju je obznanio Ferran Adrià, najutjecajniji chef naše ere. Iako je prije nekoliko mjeseci najavljeno da će se restoran El Bulli ponovno otvoriti u lipnju kao arhiv-muzej, ekipa Ferrana Adrije otkrila je nove detalje na Madrid Fusiónu i na svojim društvenim mrežama, gdje su potvrdili da će ulaznice uskoro biti u prodaji (još uvijek nema previše detalja o cijeni ili pristupnom sustavu, no Ferranova će ekipa to sigurno objaviti u sljedećih nekoliko tjedana), a posjeti omogućeni za nešto više od pet mjeseci.

Putem epskog videa, menadžeri El Bulli Foundationa objasnili su više pojedinosti o tom novom projektu, koji će biti prostor za realizaciju trostruke misije - „čuvati ostavštinu El Bullija, promicati inovativan stav i generirati kvalitetan sadržaj o gastronomskoj obnovi, i to posredstvom različitih projekata“.

Novi prostor El Bulli 1846 udomit će i kompilaciju „Bullinianos“, baviti se istraživačkim radom, interdisciplinarnim odnosima te promocijom i uporabom Bullipedije, kao „enciklopedije gastronomske obnove“, kao i primjenom metodologije s ciljem „povezivanja znanja s holističkom vizijom, propitivanje statusa quo, izbjegavanje dogmatizma i primjenu znanstvenog pristupa...“.

Podsjetimo, El Bulli je svoja vrata kao restoran u Cala Montjoi zatvorio 30. srpnja 2011, o čemu sam detaljno izvjestio s kolegom Damirom Fabijanićem u posljednjem intervjuu s Ferranom Adrijom prije zatvaranja restorana (Iće & piće br. 27, listopad 2011).

U međuvremenu, Madrid Fusión Alimentos de España nastavlja se širiti i svoje je 21. izdanje zatvorio je s najboljim saldome ikada. Najutjecajniji svjetski gastronomski summit također primjećuje da sektor cvjeta više nego ikad i da još uvijek ima sposobnost izazivanja iznenađenja i poticanja entuzijazma. Nakon tri duga dana kontinuirane razmjene znanja, Madrid Fusión je pokazao svoju neiscrpnu sposobnost okupljanja chefova, gastronomskih tvrtki i profesionalaca sa svih područja gastronomije, kao i spajanja svjetova kulinarsva, vina, slastičarstva i kruha.

Ako ste među onim profesionalcima koji žele učiti i napredovati, ali i tek znatiželjni ljubitelj gastronomije, ne propustite izdanje 2024.