

Madrid Fusión 2024: Gdje sve počinje

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: MADRID FUSIÓN

Kao i svakoga konca siječnja, i ove godine taj nam je termin donio jedan od najvažnijih gastro kongresa u svijetu - Madrid Fusión. Svoje 22. izdanje ta je priredba najavila motom „Gdje sve počinje“ i najavom da ima za cilj sažeti svoj važan doprinos globalnoj gastronomskoj revoluciji, obraćajući se novim trendovima i budućim smjerovima iz profesionalne perspektive. Bez sumnje, najveća novost ove godine bila je nova pozornica Madrid Fusión Dreams, novi prostor u suradnji s ICEX-om i Zakladom Alícia, institucijama posvećenim tehnološkim inovacijama u kuhanju, poboljšanju hrane i vrednovanju prehrambene baštine. Ukratko, bilo je to izdanje kongresa koji gleda na budućnost hrane iz vizure znanosti, novih tehnologija i prehrambeno-tehnološkog ekosustava.

Na pozornici glavne dvorane ponovo su se izredala najpoznatija imena španjolske chefske scene, uz obilni dodatak zvijezda iz cijeloga svijeta, poput Francuza Alexandra Mazzije, Švicarca Andreasa Caminade, Danca Nicolaja Nørregaarda, njujorškog Koreanca Junghyuna Parka, Japanca Yasuhira Tomarija i Argentinca Gonzala Aramburua, da spomenemo samo neke. Ponudi glavne dvorane, tradicionalno su se pridružile one Madrid Fusión The Wine Edition (Vina iz Španjolske) i Madrid Fusión Pastry. Uz već spomenutu pozornicu Madrid Fusión Dreams, ove je godine dodana i Madrid Fusión Drinks (kokteli i tekuća kuhinja).

Do sada najsadržajnije i međunarodno najprisutnije gastronomski kongres održao se na šest pozornica, a odjek u javnosti bio je iznenađujuće velik. Kreativna kuhinja, svijet vina, slastičarstvo, kokteli i budućnost hrane sa stanovišta znanosti i tehnologije, bili su dio bogatog jelovnika gastro-

nomskog skupa koji, kako je to objasnio Benjamín Lana, direktor Madrid Fusióna na službenom otvorenju, „nudi nekoliko istovremenih prilika za razmjenu znanja u svakom trenutku kongresa“. Iz obilja zanimljivog izdvojit ću samo ponešto iz glavnog programa.

Prvi dan kongresa donio je sljedeće teme - zelena gastronomija, umjetna inteligencija, povijesna kuhinja, uloga termalne vode u kulinarstvu i tisuću lica kakaovca, a sudjelovala su velika imena svjetske i španjolske kuhinje - Andreas Caminada, Eneko Atxa, Chele González, Ignacio Ovalle, Nicolas Decloedt & Caroline Baerten...

Novi kongres o budućnosti hrane, Dreams, tijekom cijelog dana okupio je veliki broj zainteresiranih za detalje o budućnosti kulinarstva i izvan tanjura, među kojima je bio i Ferran Adrià, a koji se spontano pridružio zanimljivim okruglim stolovima koji su završili poslijepodne. Stručnjaci su na pozornicu doveli i umjetnu inteligenciju, kako bi raspravljali o njezinoj ulozi u restoranu budućnosti. O restoranu se raspravljalo i sa stajališta gosta i problema uzrokovanih nedostatkom kvalificiranog osoblja. I, kao izvanredno finale, održana je rasprava o pokretu „fait maison“ (domaće), koji će uskoro igrati veliku ulogu u Francuskoj. Otvorena je s važnim imenima kao što su chefovi Joan Roca i Nandu Jubany, koji je od pandemije svoj restoran spojio s tvornicom kroketa („Nije uvijek vrlina kuhati kod kuće“, našalio se). S njima i Pedrom Sánchezom, Albertom Boronatom i Pedrom Subijanom, entuzijastični Adrià ponovno je sjedio u prvom redu i dao vrlo pozitivnu ocjenu tog novog formata, za koji je rekao da je budućnost velikih kongresa.

Švicarski chef Andreas Caminada (Schloss Schauenstein***, Fürstenu), koji se također brine o proizvodima



iz vrta, marljivo radi u svom restoranu s tri zvjezdice, gdje stvara kuhinju „koja gleda oko sebe i traži dobru ravnotežu s okruženjem“. Kuhinja u Schloss Schauensteinu ne oslanja se samo na regionalne proizvođače, već i na „vlastiti povrtnjak, gdje se uzgaja više od 700 vrsta povrća, bilja i voća“, objasnio je Caminada. To su uglavnom skromni proizvodi jer, kako sam kaže, „i jednostavnim namirnicama možemo postići luksuz. Ne trebaju nam ni kavijar niti tartufi. Zapravo, najzanimljivije je krenuti s normalnim namirnicama i dići ih na višu razinu“, način rada koji jednako „nagrađuje naše poljoprivrednike i potiče kreativnost“.



Još jedan chef s vlastitim izvorom namirnica bio je Joel Castanyé (La Boscana*, Bellví, Lleida), no kod njega se radi o voćnjaku koji daje vrhunsko voće. Joel, koji svoje voćnjake tretira „kao još jedan dio kuhinje“, kuha „od stabla do usta“. „Voće tretiramo kao da su najbolji plodovi mora, najbolje meso, najbolje povrće ili najbolji tartufi iz Pijemonta. Primjenjujemo sve tehnike koje poznajemo u svijetu voća i to nam daje priliku za veliku kreativnost“, pohvalio se Castanyé.



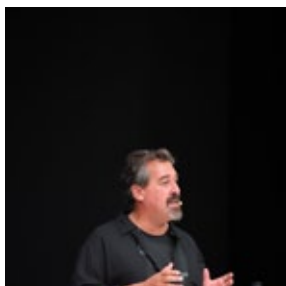
Willem Hiele, koji prakticira neoflamansku kuhinju duboko ukorijenjenu u terroir, također je govorio o namirnicama, ali ne samo iz voćnjaka, već i iz mora. Iz svog restorana u povijesnim polderima u Ostendeu (Belgija), Hielle razvija jednostavnu kuhinju i hvali se da sve što završava na trpezi dolazi iz njegovih izvora.



Iz Belgije se otišlo do Čilea, gdje Ignacio Ovalle (La Calma, Santiago) toliko obožava svježiju ribu da „provodi četiri ili pet sati dnevno kupujući ribu. Svaki dan radimo s 15 različitih vrsta riba i više od dvadeset školjkaša“, objasnio je. Potom je demonstrirao pripremu jedne od svojih najpoznatijih kreacija, „Cabeza de Vieja“, jelo koje je nastalo kada je promatrao količinu ribljih glava koje se svaki dan bacaju, sa svim njihovim mesnim sadržajem. Htio je to promijeniti i došao je na ideju napraviti jelo od mesa ribljih glava.



Prvog dana Madrid Fusióna znanost je išla ruku pod ruku s gastronomijom, ne samo da bi nam se pokazale najnovije tehnike koje se rabe u kuhinji, već i da se odagnaju strahovi i brige. Primjerice, baskijski chef Eneko Atxa (Azurmendi***, Larrabezua), u razgovoru s fizičarem Enekom Axpeom objasnio je kako su eksperimentirali sa stvaranjem recepata temeljenih na umjetnoj inteligenciji. „Umjetna inteligencija samo je još jedan alat za rad koji nam pomaže da budemo učinkovitiji i može biti vrlo koristan za prilagodbu recepata određenim alergijama i intolerancijama ili, recimo, za zamjenu namirnica drugim, održivijim“, rekao je Atxa. Potvrdio je to i fizičar koji je ustvrdio da „umjetna inteligencija neće zamijeniti ljude, ali da ćemo njome moći ponuditi nešto više“.



David Chamorro, glavni čovjek vlastitog Food Idea Laba također je uvjeren u dobrobit inovacija, kao i primjene znanosti i tehnologije u kuhinji. Ovom prigodom, Chamorro je publici Madrid Fusióna prenio najnovija dostignuća i istraživanja prehrambene industrije, namijenjena tome da bi hranu učinila ukusnom u kreativnoj kuhinji.

Voda, izvor života i sve oskudniji resurs u mnogim dijelovima svijeta, također je bila tema ovog izdanja Madrid Fusióna, i to iz različitih kutova gledanja. Andaluzijski chef Pedrito Sánchez (Bagá, Jaén), tako je svjestan „iznimno ozbiljnog trenutka u kojem živimo“ i drži da „mi chefovi moramo dići glas u korist vode“, zbog čega se njegov restoran i zalaže za rad s onom vrstom povrća „koje ne zahtijeva puno vode za pripremu“.

I izvan ekološkog pristupa, sama voda može biti ključni element u kuhinji. Tvrdnja je to chefa Miguela Gonzáleza, koji

u svome istoimenom restoranu u Galiciji kuha s termalnom vodom i iznimno cijeni njezine višestruke prednosti. „Ljepše boje, bolje teksture i okusi samo su neka od iznenađenja kod uporabe termalne vode u kuhanju. No, njezina uporaba ide i dalje, jer također omogućuje i održiviju kuhinju. „Primjerice, da bi voda zakuhala na 100 stupnjeva moramo čekati dvije minute, ali ako to radite s termalnom vodom iz Burge, koja na površinu dolazi s temperaturom od 67 stupnjeva, vrijeme do vrenja smanjuje na samo pola minute“, objasnio je.

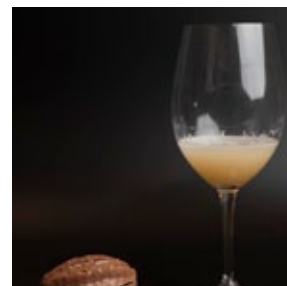
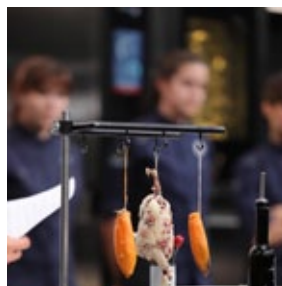
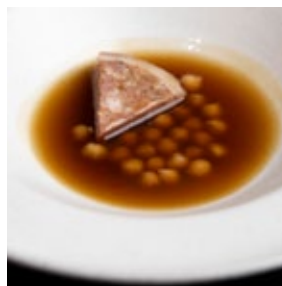
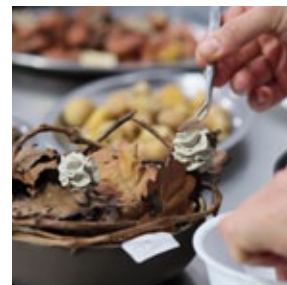
Nacionalna španjolska gastronomija igrala je istaknutu ulogu prvoga dana, uz prisustvo imena kao što su balearski Andreu Genestra (Andreu Genestra*, Lluçmajor), koji je predstavio svoju predanost „kulinarske uporabe masti za istraživanje novih načina pripreme dekadentnih jela od rijetko rabljenih namirnica“, i Santi Taura (Dins Santi Taura*, Palma de Mallorca) sa svojom povijesnom kuhinjom. Strast je to koju dijeli s Pacom Moralesom, koji je inspiraciju našao u španjolskom zlatnom dobu za osmu sezonu svog restorana Noor*** (Córdoba), i novim talentima kao što je dvojac na čelu lokala OSA* (Madrid), Jorge Muñoz i Sara Peral, koji nisu oklijevali potražiti nadahnuće „u drevnim knjigama recepata Kastilje“. Chefovi Disfrutara*** (Barcelona) također su se vratili na Madrid Fusión kako bi pokazali svoju predanost inovacijama, s ciljem poboljšanja okusa putem novih tehnika.

Toga uvodnog dana kongres je također odao počast „Arte Cisoria“, knjizi o uporabi noža u kuhinji, koju je prije šest stotina godina napisao markiz od Villena. Chef Javier Brichetto pripremio je divlju svinju onako kako se ona spravljala u 15. stoljeću, a Alatz Bilbao, iz restorana Bakea u Mungiji (Vizcaya), rekonstruirao je dva noža iz 15. stoljeća prema skicama u knjizi, koristeći svoje znanje o starome zanatu (prije negoli je postao chef, bio je mlinar).

Drugi dan, Madrid Fusión pokazao je da suradnja između različitih generacija chefova može biti itekako plodna, stvarajući sinergije u kojima iskustvo i mladost udružuju snage kako bi zajamčili budućnost gastronomije. Od velikih univerzalnih referenci, kao što su Ferran Adrià ili Gastón Acurio, do generacije koja je nastavila gastronomsku revoluciju, s imenima kao što su Ángel León, Andoni Luis Aduriz, Ricard Camarena ili Joan Roca, do novih imena, koja sada briljiraju na aktualnoj kulinarskoj sceni - Dabiz Muñoz, Diego Oka, Mingoo Kang ili Yasuhiro Tomari, među ostalima. Svi su oni pokazali savršeni sklad na pozornici i izvan nje.

Kongres je drugoga dana nastavio i svoje bavljenje vodom, tradicijom, inovacijom i kreativnošću. Ricard Camarena je od ministra poljoprivrede Luisa Planasa primio je nagradu Madrid Fusióna „Zaštita namirnica“. Program Dreams nastavio se proučavanjem tradicionalnih alternativnih proteina poput kunića i janjetine, nakon čega je uslijedila lekcija o umamiu korejskog chefa Junghyuna Parka (Atomix**, New York) te segment o akvakulturi galicijskih estuarija, s dagnjama kao superhranom.

Velika španjolska i svjetska chefovska zvijezda Dabiz Muñoz ponovno je bio senzacija glavne pozornice Madrid Fusióna, već samom svojom prisutnošću i prepunim gledalištem. Učinio je to uz iskren razgovor o svom kreativnom procesu i novim projektima. „Cijeli dan provodim kuhajući, jer se kreativnost mora trenirati. Kad cijeli dan isprobavate nove stvari i učite, vaša kreativnost raste“, otkrio je. Ali za kreativnost je potrebna hrabrost, čega Muñozu nikako ne manjka: „Godišnje osmislimo između 50 i 60 novih jela, a to ujedno znači i nakupiti mnogo kreativnog straha. Treba





puno hrabrosti za mijenjanje stvari koje ljudi već ionako vole“, priznao je.

Kad smo već kod mijenjanja stvari, promjena će se također dogoditi u velikoj mjeri i za njegov DiverXo, jedini madridski restoran s tri Michelinove zvjezdice. S ulaganjem između 12 i 14 milijuna eura (!), novi DiverXO bit će, kako je rekao sam Dabiz, „tematski park za mene i za goste“. S gastronomskog gledišta, veliki izazov je to da će gosti, kada uđu u restoran pronaći „istu razinu izvrsnosti, kreativnosti i jedinstvenosti, ali s osjećajem da iza svega sada stoji jedan sasvim drugi chef“, bila je izjava kojom je Muñoz svima stavio bubu u uho, ali i slinu na usta.



Druga dva govornika, poznata po svojoj spremnosti na rizik, koji su drugoga dana podijelili pozornicu, bili su Andoni Luis Aduriz i Ferran Adrià, obojica u srcu Madridskog kulinarskog kampusa, ambicioznog obrazovnog projekta koji promoviraju Vocento i Sveučilište Comillas. Unatoč njihovoj reputaciji kreativnih genija, Adrijin govor bio je, iznenađujuće, više o ekonomiji negoli o kreativnosti kada se govorilo o tome kako voditi restoran. „Menadžment, menadžment, menadžment, menadžment, menadžment, menadžment. To je ključ svega“, ponavljao je. „Kuhanje je mnogo više od slaganja jela. To je povezivanje s drugim umovima, održavanje poslovanja i inovacija“, složio se Aduriz. Madrid Culinary Campus koristit će Adrijinu metodu Sapiens i Aduriza kao mentora za inovacije na ovom novom sveučilištu posvećenom gastronomiji u svim njezinim aspektima.



Voda, jedna od središnjih tema ovog izdanja Madrid Fusióna, bila je i tema prezentacije Ángela Leóna. Chef iz Aponiente*** (Puerto de Santa María, Cádiz) rekao je kako „voda može biti najvažniji sastojak obroka“, te je na temelju toga odlučio osmisliti jelovnik („Bez vode nema ničeg“, rekao je). Na pozornici je otkrio dio tog vodenog menija, s tako spektakularnim jelima kao što su „pretvaranje morske vode u led, s efektom zaleđivanja bilo koje namirnice“ ili „jedenje morskog povjetarca“, Leónov zagonetni san koji je još uvijek u početnoj fazi.



O moru je govorio i Alexandre Mazzia, koji u svom restoranu AM*** (Marseille) interpretira provansalsko okruženje, a ujedno se i prisjeća svog djetinjstva provedenog u Kongu. Mazzia, među ostalim namirnicama, rabi egzotične začine, griz, tapioku i kakao, kako bi podsjetio na svoju rodnu Afriku. Taj je rad, kaže, „bitan za mene jer se afrička kuhinja ne koristi mnogo u gastronomiji, pa sam želio integrirati sva svoja afrička iskustva“.



Od Mediterana prešlo se do kolumbijskog Páramosa, o kojem je Jeferson García (Afluente) govorio kako bi istakao bogatstvo prostora na kojem radi, „mjesto gdje se uzgajaju ili proizvode jedinstvene namirnice, s koncentracijom vrlo izraženih okusa“. Tresetišta „proizvode između 70% i 80% vode u Kolumbiji i ekosustavi su koje moramo zaštititi, jer bi njihov nestanak značio nestanak 70% zaliha hrane u zemlji“, upozorio je chef.



Jedna od najzanimljivijih prezentacija kongresa bila je ona Joana Roca (El Cellar de Can Roca***, Girona) i Lise Lykke Steffensen, izvršne direktorice Nordijskog centra za genetske resurse (Alnarp, Švedska). Oni su također govorili o potrebi očuvanja prirodnog bogatstva planeta te upozorili na potrebu da se zaustavi gubitak bioraznolikosti. Istakli su da su banke sjemena iznimno bitne za to nastojanje. U tom smislu, biologinja je potakla chefove da „dođu i istražuju ih, razgovaraju s njima. Jer što se više rabe, to će više resursa pritićati u te banke i više se biološke raznolikosti može spasi-

ti", pozvala je. Poziv je ponovio i Joan Roca, koji je posjetio tu banku sjemena na sjeveru Švedske, i koji je objasnio potrebu očuvanja svog tog bogatstva koje se gubi, „jer nestanak sjemena znači i gubitak dijela naše kulture i tradicije, pa i mi, kao chefovi, moramo zahtijevati da proizvođači oporave te vrste koje se više ne rabe“.

Drugoga dan kongresa na pozornici se pojavila i Azija, a dominirala je korejska kuhinja, te još jedna s jasnim azijskim utjecajem - nikkei. Chef Mingoo Kang (Mingles***, Seul) opisao je važnost „janga“ u korejskoj kuhinji, koji nastoji vratiti tradiciju. Objasnio je da je jang začini napravljen od fermentiranih zrna soje koji jelima „dodaje umami okus“, sastojak koji je duboko ukorijenjen u korejskoj kulturi. Chef Kang uspoređuje jang s drugom hranom i pićima koja se temelje na fermentaciji, poput vina ili viskija. „Terroir je također važan, ovisno o tome kako se jelo priprema“, kaže on.

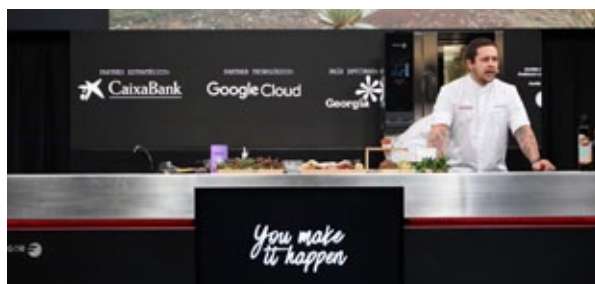
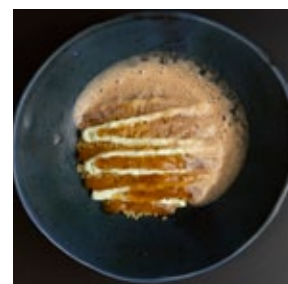
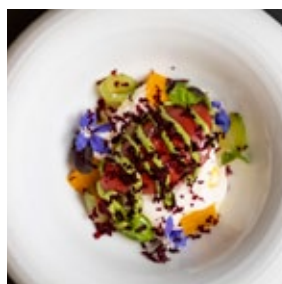
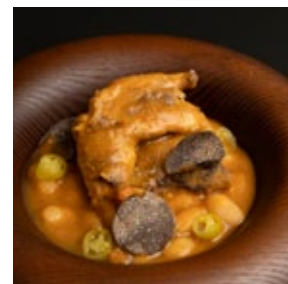
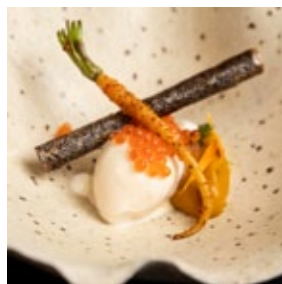
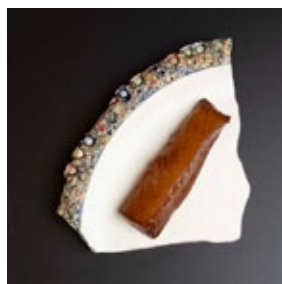
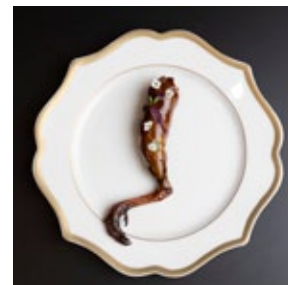
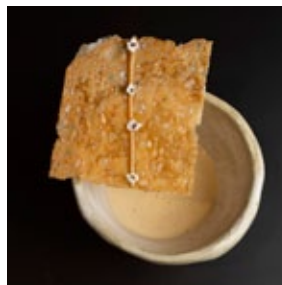
Drugu stranu korejske kuhinje predstavio je Jonghyun Park, čiji restoran Atomix** (New York) prakticira kuhinju koja „nema etiketu, pa može biti korejski restoran, američki restoran, eksperimentalna kuhinja ili kreativna kuhinja“. No, upravo ta raznolikost karaktera jedan je od ključeva njegova restorana koji traži pravu ravnotežu. „Jedna od naših vrijednosti je ravnoteža, cilj kojem težimo putem sinteze - tradicija i inovacija, prolazno i trajno, korejsko i globalno“, objasnio je.

Nakon Koreje, azijsku je palicu preuzeo Japan. Yasuhiro Tomari (État d'esprit, Okinawa), otkrio je drukčiji Japan, ističući posebnosti svoje rodne Okinawe. To je stoljetno utočište mira, s „posebnom klimom i mnogo vlage“, rekao je Tomari dok je pripremao plavu ribu „koje nema u japanskim vodama, već samo u arhipelagu Okinawa“. Uz autohtonu rižu, koja se ne rabi u ostatku Japana, to je posebnost koju Tomari ističe u svom kuhanju.

Dobro je poznato da je chef Gastón Acurio (Astrid y Gastón, Lima) pokrenuo nikkei kuhinju, fuziju japanske i peruanske kuhinje. Na Madrid Fusiónu, sada su njegovi učenici iz Miamijsa, Diego Oka (La Mar by Gastón Acurio), brat i sestra Valerie (Maty's), i Nando Chang (Itamae), pokazali da ta kuhinja itekako ima još toga za reći. Nando Chang uzeo je ceviche, karakteristično peruansko jelo, i pripremio ga kao tiradito (peruansko jelo od sirove ribe, rezane u obliku sashimija, izgleda sličnog crudu i carpaccu, u pikantnom umaku, odražava utjecaj japanskih imigranata na peruansku kuhinju) s lignjama, a njegova sestra Valerie uzela je još jedan peruanski klasik, anticucho (vrst popularnih i jeftinih jela od mesa, nastalih u Andama tijekom predkolumbijskog doba), i imala smjelosti zamijeniti meso u svom kupusu povrćem. Da ne zaostane, Diego Oka predstavio je svoj leche de tigre s temeljcem od limuna, ribljim temeljcem, češnjakom, celerom, ledom i komadima ribe, kako bi ceviche dobio pjenušavu teksturu.

Na kongresu je bilo prostora i za pripremu escabechea (marinada od octa za perad ili plodove mora) i slane ribe. Vicky Sevilla, chefica restorana Arrels* (Sagunto, Valencia), otkrila je da je zaljubljenica u marinade, „jedan od stupova gastronomske tradicije“, kojima odaje počast dajući im glavnu ulogu u svojim jelima, čak i u desertu. „u svrhu balansiranja i nijansiranja okusa“, objasnila je. Juan Guillamón (Almo*, Murcia) bio je zadužen za slanu ribu i pokazao je kako se ta tehnika primjenjuje na povrće.

Nacionalne boje toga dana branili su još i José Antonio Medini (Coto de Quevedo*, Ciudad Real), Diego Schattenhofer (Taste 1973*, TASTE 1973 (Arona, Tenerife) te Rafael





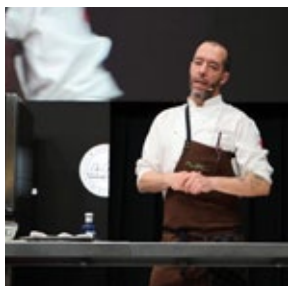
Centeno i Inés Abril, oboje na čelu lokala Maruja Limón* (Vigo).

Posljednji, treći dan kongresa Madrid Fusión bio je osmišljen oko jednog koncepta - prilagodba vlastitog „smočnici“ i njezino maksimalno iskorištavanje. Chefovi iz različitih zakutaka svijeta, od norveškog Arktika, preko planina Madrida do kozmopolitkog Kopenhagena složili su se slaviti lokalnu kuhinju koja je i održiva i maštovita.

Možda je najneobičniji primjer bio je onaj Alberta Lozana iz Albacetea, koji vodi kuhinju u Husetu, izvanrednom restoranu u srcu Arktika, gdje se svaki dan bori stopostotno iscijediti sve što mu nudi oskudna smočnica u njegovoj okolini. Lozano je odmah na početku svog govora upozorio: „Nalazimo se na neobičnom mjestu i to nas tjera da radimo posebne stvari koje su izvan uobičajenog načina chefova, posebno u smislu namirnica“. Zvijezde njegovog jelovnika su, nimalo ne čudi, sobovi i tuljani. Lozano radi sa svim dijelovima životinje, postižući čuda kao što je uporaba masti tuljana za izradu „autentične kobasice od arktičkog soba“. Na mjestu gdje su resursi rijetki, potrebno ih je maksimalno iskoristiti, a imajući to na umu, chef je objasnio kako su došli do kruha napravljenog od brašna od hmelja preostalog iz lokalne pivovare, „kruh s 50% više proteina i puno više vlakana“, objasnio je entuzijastični Albert.



Dani Ochoa (Montia*, San Lorenzo del Escorial, Madrid) došao je s izvješćem o svojoj primjeni pristupa filozofiji rada „bez otpada“, koji sada također primjenjuje u planinama Madrida u vezi svoje nove strasti - gljiva. Ochoa je primijetio da u planinama ima mnogo gljiva koje su odbačene jer su bile prevelike i prezrele. „No, te su gljive gastronomski zaista zanimljive. Što se tiče teksture, manji šampinjoni je čvršći, ali što se okusa tiče, zanimljiviji su prezreli šampinjoni“, objasnio je publici. S tim je gljivama napravio „čiste umami“ juhe, žele i prahove za ekspresni tretman mesa.



Još jedan veliki chef, Ricard Camarena iz Valencije, složio se s Lozanom i Ochoom o stvaranju vrline iz nužde, rekavši da je „nužda, u kombinaciji s okolnostima, veliki učitelj koji vodi do najboljih odluka“. U tom smislu, a uz tako prisutan problem vode, Camarena je stvorio vlažni svemir u koji ne dodaje ni kap vode, spašavajući vlažni dio namirnica da bi ih mogao staviti u službu jela. Gonzalo Aramburu (Aramburu**, Buenos Aires), koji je u prvom izdanju Michelina za Argentinu odmah uknjižio prestižne dvije zvjezdice, također ima iskustva u prevladavanju poteškoća. Preživjeviš beskrayne krize koje je njegova zemlja pretrpjela, Argentina je pokazala kako se vrhunska kuhinja može stvoriti s proizvodima koji su dostupni u bilo kojem trenutku. „Kriza koja nikada ne prestaje jest poticaj da se traže najbolje dostupne namirnice. Treba biti hrabar i raditi s onim što imate“, kaže Aramburu koji nudi jelovnik od samo dvadesetak jela koja pokrivaju put dug više od 4000 kilometara - od Ushuaije i Ognjene zemlje do Salte i Jujuya. Doista, veliki izazov.



S teritorijem je također povezana i kuhinja 24-erogodišnjeg Carlosa Casillasa, najmlađeg španjolskog chefa nagrađenog Michelinovom zvjezdicom, i to za njegov rad na čelu restorana Barro* (Ávila), koji kaže da želi „skuhati prošlost iz sadašnjosti, s pogledom na budućnost“.

Glavnu dvoranu toga je dana svečano otvorio jedan od očeva nove nordijske kuhinje i suosnivač Nome, danski chef Mads Refslund. Prije nekoliko mjeseci, Refslund je u njujorškome Brooklynu otvorio svoj restoran Illis, za koji je objasnio da „nema tipičan jelovnik kakav nalazite u drugim restoranima kreativne kuhinje“. Umjesto toga, Illis gostima



nudi „tržnicu na kojoj postoje košare s dvanaest različitih namirnica, među kojima kupac mora odabrati one koje voli ili ga intrigiraju, počevši najmanje s pet njih“. Potom Madsova ekipa, prema izboru kupca, priprema jela na licu mjesta. „To je pomalo kao da sami birate svoju avanturu“, kaže Resflund.

O važnosti namirnica govorio je i njegov sunarodnjak Nicolai Nørregaard, chef restorana Kadeau na danskom otoku Bornholm, koji je objasnio da „tipično jelo Kadeaua ima mnogo sastojaka te da je ideja učiniti ih vrlo složenima, ali ih spraviti tako da izgledaju jednostavno. Nørregaard rabi samo ono što je oko njega, poput kavijara, lososa, kamenica, rakova i drugih životinja ulovljenih u vodama kod Bornholma.

Međunarodne predstavnike toga dana upotpunili su Riccardo Canella, talijanski chef koji je sedam godina radio u Nomi, a trenutačno priprema novi restoran u rodnoj Veneciji, te Davit Narimanishvili, chef gruzijskog restorana Nunuka (Madrid). Narimanishvilijevom prezentacijom, Gruzija, zemlja gost ovog izdanja Madrid Fusióna, pokazala je bogatstvo svoje gastronomije, u kojoj se „za trpezom sve dijeli, što je temeljna točka gruzijskog gostoprimstva“, kako je objasnio Davit.

Prvo izdanje programa Dreams ostavilo je izvrstan dojam i posljednjega dana, pokazujući da potreba za zdravijom i održivijom prehranom znači educirati djecu i obitelji o bogatstvu i prednostima mediteranske prehrane. Ne samo da je ukusna, već je i miljenik mikrobiote, trenera našeg imunološkog sustava, čije propadanje dovodi do intolerancija, alergija i težih bolesti.

Pozornica za budućnost predstavila je i inovacije kao što su veganska jaja, bezglutensko brašno ili Baia Food miraculin, koji pomaže oboljelima od raka koji su izgubili okusne pupoljke. Iznad svega, istaknuta je ključna uloga kuhara u bolničkom cateringu, jer u procesu ozdravljenja nije važna samo hrana, već i način na koji se jede.

Sveukupno, Madrid Fusión uspostavio je novu paradigmu za velike gastronomske kongrese s velikim uspjehom. Najpotpunije izdanje u svojoj 22-godišnjoj povijesti kongres je zatvorio s novim rekordnim brojem sudionika (1.814) iz 53 zemlje, kao i rekordnim brojem posjetitelja (25.812). S programom od 184 prezentacije i okruglih stolova na šest službenih pozornica, održanih istovremeno tijekom tri dana, kongres je napravio iskorak i postavio temelje za budućnost velikih kulinarskih kongresa uopće, kako formatima, tako i govornicima. Predanost budućnosti hrane u prostoru programa Dreams inaugurirala je i obrazovnu dimenziju, prema mnogima, najutjecajnijeg svjetskog kongresa. Sve je pratilo i 1357 novinara.

Nakon prošlogodišnjeg rekordnog izdanja, Madrid Fusión se suočio s pravim izazovom u 2024. - održati izvrsne dosadašnje rezultate. Ovim 22. izdanjem, to mu je i više nego uspjelo.

Svih pet prostora Madrid Fusióna - glavni auditorij, The Wine Edition, Pastry i nove pozornice Dreams i Madrid Fusión Drinks, bili su vrlo dobro posjećeni. Format s više ponuda pokazao je vitalnost sektora koji se s budućnošću suočava s novim idejama i snagom. Madrid Fusión time se snažno odupro svom glavnom rivalu – kongresu San Sebastián Gastronomika te sve agresivnijoj nadolazećoj Gastromasi (sama sebe, statističkim argumentima, stavlja na drugo mjesto), koja sada u svibnju najavljuje i svoje londonsko izdanje. Zdrava konkurencija je, očito, dobra stvar!

