

# Revolucionari: Tri desetljeća kulinarskih inovacija



VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: MADRID FUSIÓN, GUILLERMO NAVARRO

Ove sam godine na gastro kongres Madrid Fusión otišao s posebnim osjećajem i očekivanjem, jer je njegovo dvadeset treće izdanje slavilo događanja koja su u posljednja tri desetljeća redefinirala kulinarsku umjetnost. Naime, ovogodišnje izdanje, održano od 27. do 29. siječnja, odalo je počast pionirima španjolske gastronomske revolucije pod temom „Revolucionari“. Vizionarski chefovi kao što su Ferran i Albert Adrià, Dani García, Joan Roca, Andoni Luis Aduriz ili Carme Ruscalleda i drugi transformirali su globalnu kuhinju prije 30 godina, uvodeći inovacije kao što su degustacijski jelovnici, revolucionarne tehnike poput sferifikacije i pjene te alate poput sifona i sušila za zamrzavanje. Taj pokret koji se drži najutjecajnijim nakon fenomena nouvelle cuisine, preoblikovao je način na koji chefovi, ali i gosti doživljavaju hranu, spajajući gastronomiju sa znanošću, umjetnošću i dizajnom. Ovogodišnji kongres Madrid Fusión odao je počast njihovoj trajnoj ostavštini koja i dalje nadahnjuje chefove diljem svijeta.

Osim toga, to najnovije izdanje kongresa naglasilo je kako su vizionarske ideje transformirale globalnu gastronomiju u umjetničku formu i znanost, gurajući kulinarsku kreativnost u neistražene teritorije sa šest različitih područja kao što je, recimo, program „Snovi“, koja predstavljaju revolucionarno istraživanje sadašnjih i budućih kulinarskih inovacija, kombinirajući kreativnost, tehnologiju i održivost.

Pojam „Revolucionari“ okupio je utjecajne vođe, uključujući chefove, znanstvenike i inovatore, kako bi se pozabavili ključnim temama koje oblikuju današnju gastronomiju, od našeg svakodnevnog sve većeg interesa za hranu kao lijek,

gdje možemo naučiti više o našoj ljubavi prema fermentiranoj hrani i njezinim probiotičkim dobrobitima, do napretka u biogenetici i inovacijama hrane, gdje se znanost i etika spajaju kako bi oblikovali budućnost onoga što jedemo. To uključuje i transformativnu ulogu umjetne inteligencije na području hrane, oživljavanje lokalnih tradicija, održivost kroz kuhinje bez otpada i integraciju gastronomije sa znanošću i umjetnošću.

U glavnim ulogama ove su se godine našli chefovi kao što su Gastón Acurio i Dabiz Muñoz koji su izložili svoje pogleda na ceviche, istražujući kreativni proces Ferrana Adrije u legendarnome El Bulliju. Uglavnom, glavna pozornica ove je godine ponudila izniman trodnevni program s najinovativnijim idejama u gastronomiji. Od službene inauguracije od strane predsjednika i glavnog direktora kongresa, Joséa Carlosa Capela i Benjamína Lane, do perspektiva Ángela Leóna o održivoj morskoj hrani ili vizije japanske pop kulture Yoshihira Narisawe te meksičkog restorana Quintonil Jorgea Valleja, sudionici su uronili u mnoštvo avangardnih kulinarskih koncepata. Ukratko rečeno, bila je to prilika za chefove i, uopće, zaljubljenike u gastronomiju.

Jedan od najzanimljivijih aspekata ovogodišnjeg kongresa bilo je, spomenuo sam već, istraživanje moći hrane kao lijeka. Kako društvo sve više obraća pozornost na prirodna i održiva rješenja za zdravlje i dobrobit, segment nazvan „Zdravlje: Hrana kao lijek“ ponudio je dubinsko istraživanje transformativne uloge hrane u ljudskom zdravlju. Razgovori poput „AI to Accompany Human Nutrition“ Rafaela Urrialdea (Universidad Complutense de Madrid) naglasilo je kako tehnologija personalizira prehrambena rješenja. U međuvremenu, sesije poput „Fermentati i enzimi: Sigurni,



zdravi i gastronomski“ okupilo je stručnjake poput Fabiole Juárez (Fundación Alcía) i Javiera Ollerosa (restoran Culler de Pau\*\*), kako bi zajedno raspravljali o znanosti koja stoji iza fermentacije, kao i o njezinim zdravstvenim prednostima.

Osim toga, segment „Zdravlje u kuhinji“, koji su vodili Meritxell Obiols i chef Diego Guerrero, zadržao je u sjeni gastronomije i wellnessa, dok je „Dijabetes: Trendovi i dokazi“ Serafina Murilla ponudio uvid u upravljanje kroničnim bolestima putem prehrane. Razgovori na temu „Biogenetika i hrana“, koje su vodili Catalina Valencia i Federico Grau, ispitali su etičke i inovativne aspekte osmišljavanja hrane za dobrobit zdravlja. Taj segment naglasio je ključnu temu kongresa: iskorištavanje prirodnih resursa i kulinarskih tradicija za izgradnju zdravije i održivije budućnosti za sve.

Uz to, važno je istaći i činjenicu da kulinarski svijet pomiče svoj fokus prema održivijoj budućnosti, vođen rastućim globalnim zahtjevima za ekološki osviještenim praksama i inovativnim rješenjima. Na Madrid Fusiónu 2025. ti su napori predstavljeni sesijama koje su istraživale kuhinju bez otpada, logistiku restorana pokretanu umjetnom inteligencijom i važnost usklađivanja kulinarskih umjetnosti s ritmovima prirode. Prezentacije poput „Inovacija i održivost u gastronomiji: Prema kuhinji bez otpada“ Héloïse Vilaseca i Alberta Francha istakle su važnost kreativne strategije koju restorani mogu usvojiti kako bi smanjili otpad. Slično tome, chef Javier Olleros svojim je nastupom naslovljenim „Gastronomija krajolika: Učenje osluškivanja ritmova prirode“ pokazao kako duboko poštovanje prema zemlji može nadahnuti održive kulinarske kreacije.

Integracija umjetne inteligencije u svakodnevno poslovanje restorana još je jedan transformativni trend. Razgovori poput „Mogućnosti i izazovi umjetne inteligencije u gastronomiji“ koje je vodila Cecilia Tham otkrivaju kako tehnologija može optimizirati sve, od planiranja jelovnika do upravljanja zalihama, omogućujući restoranima da zadovolje sve veće zahtjeve bez ugrožavanja održivosti.

Kroz svoj segment programa, ranije spomenutog, „Snovi“, Madrid Fusión naglašava da je postizanje ravnoteže između inovacije, ekologije i kulinarske izvrsnosti ne samo moguće, već i neophodno. Sesije kao što je „Inditex 360° Restoration: Economy & Ecology“ Senéna Barrala primjer su preispitivanja vlastitih modela pojedinih tvrtki u svrhu kombiniranja ekonomske održivosti s upravljanjem okolišem, nudeći nacrt za održivu gastronomsku budućnost.

Ovaj napredni pristup odražava širi pomak u gastronomiji: predanost smanjenju utjecaja na okoliš dok nastavlja nadahnuti i oduševljavati goste diljem svijeta.

Prvi dan kongresa otvoren je s naslovom „Revolucionari“, s ciljem prisjećanja na revoluciju koja je započela u Španjolskoj prije trideset godina, da posluži kao supstrat za napredak koji se odvija danas.

Prvi govornik, neumorni chef Ángel León, kao i obično, stigao je s torbom punom iznenađenja. Otkrio je smjerove rada za novu sezonu u Aponienteu (\*\*\*, El Puerto de Santa María, Cádiz) - novo morsko povrće koje će unijeti decentni slani element u slatka jela. León je objasnio i novu tehniku za aromatiziranje ribe ubrizgavanjem marinada i preljeva u krvotok kroz škrge, komercijalizaciju svojih morskih kobasica (šunka, svinjetina, chorizo, sobrasada) i rehabilitaciju močvara oko Aponientea.

Nakon Leóna, na pozornicu je stupio Albert Raurich (Dos Palillos\*, Barcelona), nekadašnji glavni chef El Bullija, koji je svoje tehničke i kreativne vještine iskoristio za istraživanje



japanske kuhinje. U prezentaciji koja se fokusirala na važnost vode u toj kuhinji, predstavio je različite vrste dashija spravljenih od piletine, kozica ili šunke, kao i tehniku sušenja inćuna korištenjem drevne metode konzerviranja ribe koja je i dovela do sushija (umatanje slane ribe u rižu fermentiranu s kojijem).

Raurichovi kolege u kreativnom odjelu El Bullija, Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, doveli su svoj zajednički projekt, Disfrutar \*\*\* (Barcelona), do vrha (Najbolji restoran na svijetu u 2024). Na ovom izdanju Madrid Fusióna, Oriol Castro je podijelio svoj rad s enzimima za proizvodnju onoga što on naziva „hidrokarpi“, voćni med i medovina od njih. Predstavio je i tjesteninu s alginatima, gazirane kekse svog deserta „stalaktiti i stalagmiti“ te kobasicu od bifteka.

Maksimalno tehničku i najinovativniju kuhinju i onu najzdravniju na pozornicu su donijela druga dva velikana, Dabiz Muñoz i Gastón Acurio. Acurio je izradio tri cevichea, i to bez potpunog napuštanja tradicije. „Ne dopuštamo si biti toliko kreativni jer mi smo ambasadori jela u svijetu“, rekao je. Muñoz, koji je zahvalio peruanskom majstoru što ga je „podučio i nadahnuo“, napravio je svoje tri verzije, od kojih je posljednju nazvao „Gastónov oriental ceviche“. Acurio je rekao da je „duboko zahvalan“ za dobrodošlicu cevicheu u Španjolskoj, „i od strane chefova koji ga uvrstavaju u svoje menije, ali i od strane gostiju koji ga vole“. Usput, njegova Cebichería La Mar uskoro će se otvoriti u Madridu.

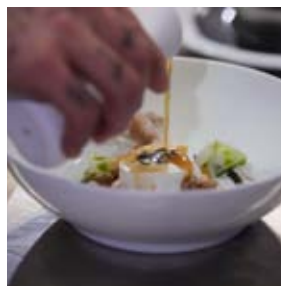
Prvi vođa spomenute „revolucije“, Ferran Adrià, na pozornici je naglasio važnost kreativnosti. „Samo 80 posto od 200 restorana koji pokreću svijet gastronomije borilo se probijati novi put, ono što zovemo avangardom“, rekao je.

Govoreći o alatima, gastrotehnoški tandem chef Eneko Atxa (Azurmendi\*\*\*, Larrabetzu) i fizičar Eneko Axpe predstavili su platformu razvijenu pomoću umjetne inteligencije, namijenjene kreiranju dnevnog menija, profitabilnog za ugostitelja i atraktivnog za kupca. Rabeći informacije o cijeni koštanja, vremenu pripreme, broju gostiju, vrsti kuhinje i slično, platforma generira jelovnik, izračunava cijenu koštanja i nudi recepte, uključujući vremena i rokove svake pripreme.

Poslijepodnevni dio je započeo još jednim pogledom u budućnost. David Chamorro, R&D chef i tvorac Food Idea Laba, predstavio je rezultate svog istraživanja različitih vrsta svjetala u kuhinji (i kao kuhinjskog alata), od lasera ili UV zraka do pulsirajućeg svjetla, plazme i sunčeve svjetlosti. „Trebalo bi obratiti pozornost na svjetlo u našim restoranima i svjetlo u komorama u kojima se nalazi hrana. Primjerenim svjetlom možemo spriječiti oksidaciju, poboljšati boju i okus, povećati vitamin D, ukloniti ostatke perja s peradi i prljavštine s gljiva ili dezinficirati kuhinjske materijale“, rekao je.

Quique Dacosta (Restaurante Quique Dacosta\*\*\*, Denia, Alicante), osvrnuo se na tri desetljeća koja su ga učinila jednim od velikana profesije. Počeo je i nastavlja kuhati iz ljubavi prema umjetnosti, kako je i naslovljeno njegovo izlaganje. Sa stajališta duboko povezanog s umjetnošću, naglasio je da se „ne smijemo ugledati na umjetnu inteligenciju, već na tradiciju i plodove zemlje“.

Chef Mark Donald, rođen u Glasgowu, učinio je viski središnjim dijelom svoga menija, iako se pojavljuje u samo tri od 17 sljedova u ponudi njegova restorana, The Glenturre Lelique\*\*, u Crieffu. „Škotska se rijetko povezuje s kreativnom gastronomijom i što se toga tiče, na lošem smo glasu, što želimo promijeniti uporabom naših fantastičnih





namirnica“, kaže Škot koji u svom kuhanju rabi elemente destilacije viskija i priprema dimljena jela s gorskim tresetom.

„Najskuplja hrana je ona koja se baca“, rekao je Diego Guerrero iz restorana DSTAgE\*\* (Madrid), koji već neko vrijeme razvija tehnike za uporabu proizvoda u cijelosti, uključujući i dijelove koji se obično bacaju. U svojoj prezentaciji objasnio kako rabi elemente poput ljuski kestena ili ostataka kotleta za stvaranje vlastitih pojačivača okusa kroz fermentaciju i druge procese transformacije. „Sljedeći korak je da ti proizvodi postanu glavni protagonisti jela“, rekao je.



Dan je završio na visokoj razini, s osjećajnošću i pažnjom s kojom Jorge Vallejo (Quintonil\*\*, Mexico City) hvata bit Meksika u svojim jelima, odražavajući tradicije kao što je Dan mrtvih ili entomofagija (praksa jedenja insekata) u suvremenim jelima koja pozivaju goste da „osjećaju, a ne eksperimentiraju“. „Druželjubivost je bitan element naše kuhinje, kao i raznolikost priprema i namirnica“, rekao je.

Vrhunac drugoga dana kongresa bilo je okupljanje gotovo pedeset ličnosti iz svijeta međunarodne kuhinje i gastronomije kako bi odali počast revolucionarima koji su prije 30 godina iznova osmislili kuhinju. Više od počasti, bila je to zvučna i jednoglasna potvrda njihove važnosti. Novinari, kritičari, chefovi i intelektualci, predvođeni direktorom konferencije Benjamínom Lanom i njezinim predsjednikom Joséom Carlosom Capelom, raspravljali su i iznosili svoja mišljenja, a ono što se činilo kao posveta onima koji su došli do kraja svog životnog puta postalo je potvrda da ono što je počelo u restoranu u zabačenoj Cali de Montjoi na Costa Bravi (mjesto gdje se nalazio restoran El Bulli) živi i nastavlja se razvijati u različitim oblicima.



Događaj je bio podijeljen u tri čina, koji su odgovarali trima gledištima. U prvom su neki od novinara i kritičara, koji su proživjeli kreativnu revoluciju, govorili o njezinoj genezi, kontekstu i karakteristikama. U drugom su dijelu govorila braća Ferran i Albert Adrià, voditelj i „poručnik“ El Bullija, a u završnom su dijelu sudjelovali chefovi različitih generacija i nacionalnosti čije je karijere oblikovalo to revolucionarno iskustvo.



Američka novinarka Lisa Abend istaknula je međunarodni značaj pokreta. Slava elBullija dovela je čitavu vojsku chefova iz cijelog svijeta, što je nepovratno izmijenilo svijet gastronomije. Univerzalnost i važnost revolucije potvrdili su Massimo Bottura, Gastón Acurio, Yoshihiro Narisawa i Heston Blumenthal. „Peruanski pokret bio bi vrlo težak bez inspiracije i podrške španjolskog pokreta“, rekao je Acurio.



Vođe revolucije, Ferran Adrià, s ideološke strane, i Albert s kreativne strane, naglasili su da je promjena paradigme bila vidjeti kreativnost kao stav prema životu, a ne kao cilj. Andoni Luis Aduriz, jedan od genijalaca koji su izašli iz tog žarišta, iznio je sličan stav. „Ono što sam uzeo od elBullija, više od tehnika, bile su vrijednosti“, rekao je i dodao: „Kad sam otišao, Ferran mi je rekao: nikad nemoj prestati stvarati“. Joan Roca je također potvrdio da je sa sobom ponio vrijednosti i odluku da ovoj revoluciji pridoda i svoj restoran El Celler de Can Roca. „Kada su se svjetla reflektora El Bullija ugasila, usmjerila su se na El Celler. To znači da je reflektor gastronomije i dalje bio na istom mjestu. Španjolska je i dalje centar gastronomske privlačnosti“, rekao je.



Quique Dacosta istaknuo je da „sve što smo od tada radili može izgledati drukčije, ali suština je perspektiva koju smo zajedno izgradili, otrešajući se lanaca i vježbajući slobodu“. Carme Ruscalleda, samouka chefica, nije radila u elBulliju, „ali to što sam bila u blizini dalo mi je snagu da radim ono

što sam znala da želim“, rekla je. U kasnijoj generaciji, Dani García donio je ovu filozofiju u andaluzijsku kuhinju. „Imao sam sreću da su mi gospoda kojima sam se divio uvijek bila voljna pomoći“, rekao je zahvalno.

Počast je završila obiteljskom fotografijom koja je okupila pedesetak ljudi različitih generacija i kulinarskih profila, koji su svi pokazali važnost ove revolucije. Aktivni vođa, Ferran Adrià, iskoristio je kraj zabave kako bi pozvao gastronomsku zajednicu da od španjolske vlade zatraži strateški plan za gastronomiju.

Iako je odavanje počasti revolucionarima u njima posvećenom izdanju imalo karakter središnjeg događaja, glavna dvorana bila je ispunjena od ranih jutarnjih sati prezentacijama koje su pokazale da taj kreativni i inovativni motor još uvijek živi i poprima bezbrojne oblike.

Dvojica teškaša dana bili su Yoshihiro Narisawa (Narisawa\*\*, Tokio), koji je analizirao japansku popularnu kulturu i kako je ulična hrana usko povezana s njom. „U posljednjih 30 godina bilo je mnogo promjena u japanskoj gastronomiji, a cilj moje kuhinje je povezati je sa svakodnevnom kulturom“, rekao je. S druge strane, Andoni Luis Aduriz, koji se s pravom drži jednim od najradikalnijih chefova inovatora svjetske scene, održao je nezaboravan govor koji je, isključivo na temelju pitanja, iznio na stol ključne teme gastronomije, hrane, održivosti i promašaja suvremenog društva. „Jeste li tu došli pronaći odgovore?“, upitao je u jednom trenutku i odmah odgovorio: „Nećete ih dobiti, ali ćete dobiti poticaj za kritičko i refleksivno gledanje na sve“.

Posljednjega dana kongresa, Katsuhito Inoue, duša Chef's Tablea (Kyoto, Japan), objasnio je gastronomsko iskustvo koje nudi njegov restoran, inspiriran suptilnom i stalno promjenjivom prirodom krajolika Kyota. Sjajni Dylan Watson-Brown, šef kuhinje u Ernstu\* (Berlin, Njemačka), govorio je o svojim dashijima i regionalnim sastojcima u kuhinji koja spaja filozofiju „o kilometara“ i japanske tehnike kuhanja.

Javier Olleros (Culler de Pau\*\*, O Grove, Pontevedra) iz Galicije, također je govorio na temu utjecaja na okoliš, kako bi istaknuo vrijednost žitarica i sjemenki proizvedenih u njegovoj regiji. Naime, u prezentaciji u kojoj je izravno apelirao na bolnice da promiču zdravlje i prehranu kroz svoje kuhinje, istaknuo je vrijednost crne zobi, endemske žitarice Galicije koja je „vrlo važna ne samo na selu, već i zato što su žitarice poput zobi vrlo otporne na nagle klimatske promjene“.

Nanizali su se i Javi Estévez (La Tasquería\*, Madrid), koji je napravio umjetnost od transformacije iznutrica, Miguel Ángel de la Cruz (La Botica\*, Matapozuelos, Valladolid), koji je govorio o terroiru kao inspiraciji i smočnici, te Jordi Vilà (Alkimia\*, Barcelona), koji je objasnio svoj rad na produbljivanju temelja i povijesti katalonske kuhinje. „Morate cijeliti kulturu svakog mjesta,“ rekao je chef koji je branio jedinstveni DNK svakog restorana, jer „lijepo je moći identificirati restoran prema njegovim ukusima“.

Susreli se Portugalac, Katalonac i Srbin. Zvuči kao početak nekog vica, ali zapravo se radi o biti jedne od najzanimljivijih prezentacija posljednjega dana kongresa. Naime, restoran međunarodnog trojca, Nolla, smješten u srcu Helsinkija, nudi doživljaj objedovanja koje spaja strast prema sezonskoj kuhinji s nepokolebljivom predanošću održivosti. Iza Nolle stoje tri chefa koji su udružili snage u potrazi za održivošću - Albert Franch, Luka Balać i Carlos Henriques. Upoznali su se dok su radili u restoranu Olo i





2017. odlučili otvoriti vlastiti restoran. Albert Franch je iz Sallenta (Barcelona) i našao se u Helsinkiju nakon što je radio u odmaralištu na udaljenom otoku u istočnom Tajlandu. Bilo je to vrijeme kada je nordijska kuhinja bila u modi i on je odlučio okušati sreću u Finskoj. Luka Balać došao je u Finsku u posjet ujaku i nikada se više nije vratio u Srbiju. Iako su njegovi prvi koraci bili prema sedmoj umjetnosti, kuhanje je na koncu pobijedilo. Zajedno s Carlosom, predani su filozofiji „zero waste“ i svakom koraku gastronomskog procesa pristupaju iz perspektive održivosti. Većina namirnica dolazi iz kruga od najviše 250 km od restorana, a čak su i stolnjaci i uniforme zaposlenih izrađeni od materijala koji se mogu reciklirati. Trojac je 2022. otvorio i Elm, neformalniji lokal u kojem prevladavaju mediteranski okusi uz koje su odrasli. A 2024. došla je Nolita, pola restoran, pola pekara, svojevrsno „huligansko“ mjesto s doručkom i jednostavnim jelima.

Konačne brojke potvrđuju uspjeh 23. izdanja Madrid Fusión Alimentos de España, koje je zatvoreno s najvećim odazivom u svojoj povijesti u smislu delegata (1.874), posjetitelja (26.104) i kompanija izlagača (232). No, ovo izdanje, koje je odalo počast chefovima izraslim na otvorenim strujanjima kulinarske revolucije koja je započela u Španjolskoj prije tridesetak godina, istaknulo se prije svega kvalitetom sadržaja na svojih šest pozornica koje su bile pune većinu prezentacija. Bilo je to najveće i najinternacionalnije izdanje, s posjetiteljima iz 63 zemlje i najvećim brojem chefova u dosadašnja 23 izdanja. Na službenim pozornicama održano je gotovo 200 prezentacija i okruglih stolova koji su istovremeno trajali tri dana. Osim toga, gastronomski susret učvrstio je internacionalizaciju formata započetu prošle godine. Predanost budućnosti hrane u programu „Snovi“ nastavila je katapultirati obrazovnu dimenziju najutjecajnijeg svjetskog kongresa, koji je također doživio uspjeh na svojim pozornicama posvećenim programima „Sweet World“ (slastice) i „Wine“ (svijet vina), koji su bili toliko bogati da ih je tu nemoguće predstaviti u pravome svjetlu.

Ovo izdanje Madrid Fusióna, pod maslovom „Revolucionari“, ne samo da je odalo počast generaciji koja je revolucionirala i nastavlja revolucionirati kuhinju, već je također predstavila nove revolucije koje su u tijeku. S jedne strane, umjetna inteligencija kao alat za osmišljavanje hrane, jelovnika i jela, optimizaciju proizvodnih sustava ili vođenje restorana, između ostalog, kao i velika „zero waste“ revolucija, koja je bila u fokusu izlaganja mnogih protagonista ovog kongresa. Ako gastronomija na bilo koji način želi pridonijeti boljitku društva i zdravlju planeta, jasno je da su njezini čelnici tome predani, bilo kroz inovacije u proizvodnji i korištenju novih sastojaka ili kroz fokus na tradiciju i znanje sadržano u okusima prošlosti.

Na koncu, Madrid Fusión opet je poslužio kao „melting pot“ kulinarskih kultura, što čini od svog početka 2003. Kongres je u svojoj biti avangarda kulinarskih inovacija, koja pruža platformu za chefove, inovatore i ljubitelje hrane za razmjenu ideja i suradnju, i to sa sudionicima iz cijelog svijeta koji dijele svoje jedinstvene perspektive o hrani.

Tijekom posljednja tri desetljeća ovaj događaj ne samo da je postao svjetionik gastronomske izvrsnosti, prikazujući transformativne ideje koje oblikuju budućnost hrane, već sada donosi pristup od 360 stupnjeva i bolje razumijevanje onoga što je revolucioniralo kulinarski svijet i naš pristup prema održivijem i tehnološki naprednijem društvu.