

Madrid Fusión 2026

Kiša, snijeg, revolucije i uspon gosta



VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: MADRID FUSIÓN, TANIA SIEIRA, OSCAR CHAMORRO

Madrid krajem siječnja ima posebnu nijansu sive. Onu koja se uvuče pod ovratnik kaputa i pretvori pločnike oko velesajamskog kompleksa IFEMA u zrcala. Taksiji šište po mokrom asfaltu, kava ima jači okus nego inače, a vjetar se provlači ispod vrata Hale 14 dok prvi chefovi, novinari i neispavani kuhari ulaze unutra s akreditacijama oko vrata i raspravama o fermentaciji već prije devet ujutro. Djeluje prikladno jer se revolucije rijetko događaju pod vedrim nebom.

Unutra, međutim, Madrid Fusión 2026 sve je samo ne sumoran. Glavni auditorij bruji poput burze. Prevodioci namještaju slušalice, kamere lebde iznad publike, a više od tisuću sedamsto delegata traži mjesta dok zakašnjeli stoje uz zidove. Na velikim ekranima svijetli slogan: „Gost preuzima vodstvo“.

Nakon dva desetljeća u kojima su chefovi diktirali scenarij fine dininga, kongres predlaže suptilan, ali tektonski pomak: nestaje pasivni gost. Na njegovo mjesto stiže informiran, zahtjevan, kritičan posjetitelj koji propituje degustacijske menije, odbija obavezna sljubljivanja vina i ne želi predavanje – nego razgovor.

Tijekom tri dana 24. izdanja kongresa Madrid Fusión najveća imena svjetske gastronomije pokušavala su odgovoriti na jednostavno, ali neugodno pitanje – što se događa kada gost više nije publika, nego suautor iskustva?

Od samog početka ton je manje manifest, a više kolektivna terapija. Direktor kongresa Benjamín Lana opisuje Madrid Fusión kao mjesto „dijeljenja i povezivanja“, ali poruka između redaka je jasna – gastronomija pregovara o novoj raspodjeli moći.

Dani krutih, gotovo svećeničkih degustacijskih menija dolaze u pitanje. Gosti preskaču sljedove, postavljaju pita-

nja, biraju vlastita pića i, zahvaljujući društvenim mrežama, dolaze već formiranih stavova. Odnos između kuhinje i stola postaje horizontalan. Ipak, nitko tu ne maše bijelom zastavom. Naprotiv, čini se da chefove pokreće upravo taj pritisak. Već je prvi dan jasno pokazao smjer kongresa.

Malo tko bolje utjelovljuje tu novu osjetljivost od Maura Uliassija (restoran Uliassi***), koji se vratio na pozornicu Madrid Fusióna osamnaest godina nakon posljednjeg nastupa. Talijanski majstor iz Senigallije govorio je tiho, gotovo intimno, o moru, sjećanjima i Jadranu. U svom restoranu često sjedne s gostima i razgovara o meniju, brišući granicu između kuhinje i stola.

„Baka je emocija, a ne recept“, rekao je – rečenica koja zvuči kao poezija. Njegova kuhinja – precizna, morska i lišena viška djeluje kao metafora trenutka: manje spektakla, više istine. Tehnika je nevidljiva, osjećaj je sve. Već su se prezentacije prvoga dana kongresa dobrim dijelom osvrtnale na glavnu temu.

Za Quiquea Dacostu (Restaurante Quique Dacosta***), dolazak na Madrid Fusión uvijek je „čin odgovornosti“. Velikan iz Dénije govorio je o gastronomiji kao „osmoj umjetnosti“, o zaštiti menija kao umjetničkih djela i o potrebi da im se doda vrijednost, a ne buka. „Slušati gosta ne znači odreći se autorskog potpisa – nego ga izoštriti“, rekao je.

Albert Adrià (Enigma**, Barcelona) iznenadio je iskrenošću. „Strah me jer želim da gost uživa. Još uvijek sam nervozan zbog toga“, priznao je. U prostoru punom samopouzdanja, ta ranjivost djeluje gotovo radikalno. Adrià je podsjetio da se prava kreativnost događa rijetko, a da napredak dolazi iz razumijevanja prošlosti. Manje stalne revolucije, više promišljene evolucije. Manje ega, više empatije.



A onda je na scenu stupio Dabiz Muñoz (DiverXO***) – i ugođaj se izmijenio. Ispred auditorija pojavio se dugačak red, gotovo koncertna euforija. Chef DiverXO-a predstavio je Metamorfosis, potpuni „tekući degustacijski meni“ koji funkcionira usporedno s klasičnim. Ne radi se o sljubljanju vina, nego o sasvim drugom meniju. Kombuche, koncentrirani consommé, pitki mole churrosi, juhe pune umamija. Ukratko - kuhinja susreće biokemiju. Bio je to tipični Muñoz - maksimalistički, neobuzdan, bez granica..., a opet – gost sam odlučuje kako će kombinirati doživljaje.

Oriol Castro i Eduard Xatruch iz barcelonskog Disfrutara*** donijeli su svoju prepoznatljivu znanstvenu poeziju - jestive folije od škroba, garume od divljači, teksture koje krumpir pretvaraju u plastiku, a kukuruz u papir. No, poruka je bila jednostavna - tehnika postoji samo da bi pojačala užitek. Ako nije ukusno – nema smisla.

Diego Rossi, talijanski chef i vlasnik milanskog restorana Trippa (Michelinova oznaka: Bib Gourmand), predstavio je svoju filozofiju kuhanja koja uzdiže skromna, tradicionalna talijanska jela kombinirajući poštovanje prema „sjećanju“ namirnica s tehničkom preciznošću. Poznat po tome što iznutrice i jednostavne recepte pretvara u emotivna, snažna jela, Rossi je naglasio važnost jasnoće i pristupačnosti u kuhinji – hrana mora biti izravna i razumljiva gostu, bez pretencioznosti.

Claude Troisgros, francusko-brazilski chef iz Rio de Janeira izložio je brazilski gastronomski identitet u sklopu programa posvećenog Riju kao međunarodnom gradu gostu. Govorio je o spoju francuske tehnike i tropskih sastojaka te o energiji i raznolikosti carioca kuhinje, gdje se susreću kultura, terroir i suvremeni pristup, stvarajući kuhinju snažnog lokalnog karaktera, ali globalne relevantnosti.

Drugoga dana jedan od najzanimljivijih nastupa bio je onaj Tomohiko Kuchiwe, japanskog majstora soba rezanaca (japanski rezanci pepeljasto smeđe boje i blago zrnate teksture napravljeni od heljedinog brašna, s različitim količinama pšeničnog brašna pomiješanog s drugim namirnicama), koji je održao prezentaciju usredotočenu na zanatsku preciznost i minimalizam. Demonstrirao je svakodnevno mljevenje heljde, ručnu izradu tijesta i kontrolu teksture, pokazujući kako se od jednostavnog jela može stvoriti duboko kulturno i gotovo ritualno gastronomsko iskustvo. Za njega soba nije samo hrana, već izraz poštovanja prema sastojku i tradiciji.

Mano Thevar**, chef restorana Thevar** iz Singapura predstavio je suvremenu interpretaciju južnoindijske, posebno tamijske kuhinje, oplemenjenu europskim tehnikama fine dininga. Njegovo izlaganje pokazalo je kako intenzivni začini, curryji i klasična regionalna jela mogu dobiti profinjenu, modernu formu, stvarajući most između snažnih okusa Indije i elegancije visoke gastronomije.

Rafa Costa e Silva iz restorana Lasai**, jedan od najvažnijih predstavnika gastronomije Rio de Janeira, govorio je o svojoj kuhinji snažno povezanoj s prirodom i lokalnim proizvođačima. U fokusu su mu povrće, vrt i morski sastojci, koje spaja u laganu, sezonsku i održivu kuhinju. Njegov pristup naglašava ravnotežu između jednostavnosti i sofisticiranosti te duboku povezanost s terroirrom.

Posljednjega dana Chele Gonzales**, chef restorana Gallery by Chele* u Manili predstavio je suvremenu filipinsku kuhinju kroz prizmu istraživanja, održivosti i suradnje s lokalnim zajednicama. Kombinirajući španjolsko avangardno iskustvo s autohtonim filipinskim sastojcima i tradicijama,

Chelle stvara jela koja pričaju priče o identitetu i podrijetlu, ali istodobno imaju međunarodnu kulinarску relevantnost.

Onime čime je ovo izdanje posebno oduševilo posjetitelje bila je svojevrsna svjetska karta okusa. Naime, radilo se o najinternacionalnijem izdanju do sada. Chefovi iz Europe, Azije i Latinske Amerike znatno su nadmašili domaće snage. Bas van Kranen (Flore**, Amsterdam) kuhao je bez mliječnih proizvoda i objasnio građenje kuhinje oko mikro-sezona. Bruno Verjus (Table**, Pariz) predstavio je svoje improviziranje s onim što mu proizvođači pošalju tog jutra. Akrame Benallal (Akrame*, Pariz) otkrio je svoju kuhinju koja spaja Magreb i Francusku. Jedna od najvećih azijskih chefovskih zvijezda, Vicky Cheng (Wing**, Hong Kong) pojasnio je kako reinterpetira kinesku tradiciju, dok je Pía León (Kjolle, Lima) bila jedna od najtraženijih na kongresu, chefica koja je istraživanjem bioraznolikost Perua stekla brojne svjetske titule, a njezin restoran nezaustavljivo se uspinje na listi 50 najboljih restorana svijeta. To visoko međunarodno društvo s tri kontinenta pokazalo je da fine dining, odnosno suvremena kreativna kuhinja, više nije europski monolog, nego polifoni razgovor.

Ako je na ovom kongresu postojala neka zajednička opsesija, to su bile namirnice. Pía León pokazala je kako se kakao može iskoristiti gotovo u cijelosti. Gil Fernandes (Fortaleza do Guincho*, Cascais) bere alge i divlje bilje s portugalskih litica. Gotovo svi chefovi iznova ponavljaju - bez proizvođača nema kuhinje, kao i devizu - luksuz danas znači podrijetlo i iskrenost.

A onda je došao Talijan Giuseppe Iannotti (Krèsios**, Telesse Terme) i mirno rekao: „U mom restoranu gost ne preuzima kontrolu“. Kod njega se sljepo vjeruje chefu i 35 sljedova dolazi bez najave. Da, paradoksalno, ali i to je dio iste priče. Naime, sloboda ponekad znači – prepustiti se.

I u drugim dvoranama pulsirali su dodatni svjetovi. Dreams #SpainFoodTechNation spojio je gastronomiju sa znanosti, genetikom i budućnošću hrane. Madrid Fusión Pastry dao je slastičarstvu ravnopravan glas, a maslac i čokolada kao teme potakli su ozbiljne rasprave. The Wine Edition istraživao je terroir, mineralnost i nove modele vinske kulture.

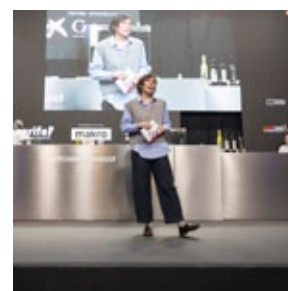
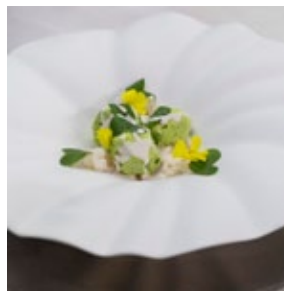
Gastronomija se na Madrid Fusiónu ne svodi samo na kuhanje, nego uključuje znanost, poljoprivredu, tehnologiju i biznis.

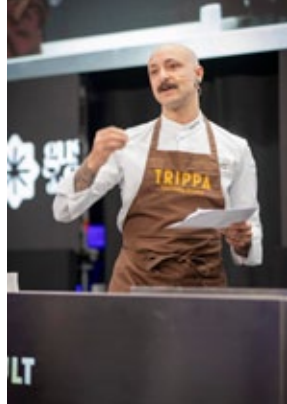
Srećom, iako je drugoga dana kongresa ujutro padao i snijeg, do poslijepodneva trećeg dana padaline su stale. No, na kongresu energija nije jenjavala. Dodjeljivale su se nagrade, otkrivala nova imena, slavile legende... Na koncu, više od 25 tisuća posjetitelja iz 61 zemlje prošlo je kroz hale Madrid Fusióna.

Ipak, ono što je ostalo nije pojedinačno jelo ili tehnika, već promjena raspoloženja. Chefovi su i dalje umjetnici, ali sada i slušatelji. Pažljiviji prema proizvođačima, prema planetu, ali i prema osobi za stolom koja možda želi preskočiti sljubljivanje i jednostavno popiti čašu vina ili na neki drugi način poremetiti uobičajeni degustacijski meni.

I još nešto - Madrid Fusión 2026 ni u kojem slučaju nije proglasio kraj fine dininga, već je predložio nešto zanimljivije - njegovu nježniju, razgovorniju i ljudskiju verziju, kuhinju koja ne zapovijeda, nego razgovara.

Dok su se svjetla gasila, štandovi rastavljali, a chefovi odlazili prema zračnoj luci, već se pričalo o sljedećem izdanju. Predstoje novi gradovi, nove ideje, nove provokacije. Ako je





ova godina bila o davanju glasa gostu, sljedeća će pokazati koliko daleko taj razgovor može ići.

A vani je Madrid mirisao na mokri asfalt i hranu, pa su oni koji su ostali do narednoga dana imali još jednu prigodu za odlazak negdje na večeru. Ja sam nakon večeri otvorenja prvoga dana, drugoga posjetio Pabù, a trećega Omeraki, o čemu ću nešto reći u zasebnim tekstovima.

A negdje između kiše, odlazaka i izlazaka, treba shvatiti – u siječnju Madrid ne organizira samo kongres. Organizira budućnost – zalogaj po zalogaj.

