



madrid fusión
#alimentosdespaña

más allá DEL PRODUCTO

20 AÑOS DEL PRIMER CONGRESO GLOBAL DE GASTRONOMÍA

28 - 30 MARZO 2022

IFEMA MADRID

SVIJET IZA NAMIRNICE

„Bez Madrid Fusióna ne bismo mogli reći sve što smo imali za reći i ne bismo bili ono što jesmo. Madrid Fusión omogućio nam je stvaranje zajednice, dijeljenje znanja i dokaz da je gastronomija moćan alat za transformaciju, danas potrebniji nego ikad za stvaranje zajedništva i razumijevanja u svijetu“, rekao je slavni chef Joan Roca na početku svoga izlaganja, neposredno nakon što su José Carlos Capel i Benjamín Lana, predsjednik i potpredsjednik Madrid Fusióna, otvorili jubilarno 20. izdanje Madrid Fusióna, kongresa koji već dva desetljeća promovira i promovira najbolje i najutjecajnije chefove i gastronomske trendove širom svijeta, dajući im priliku da pokažu sve što rade i otvarajući im vrata u svijet, što su kasnije potvrdili i sami izlagači. Njih je doista bilo mnogo pa sam se i sam (po tko zna koji put) uvjerio da neću niti približno biti u mogućnosti pratiti sve prezentacije na glavnoj sceni, pekar-skome i slastičarskom dijelu kongresa te onome posvećenom vinu (k tome, programa je bilo još), a kamoli obaviti intervju sa svim chefovima koji su me izrazito zanimali.

Na svečarskom izdanju pojavili su se Španjolci Albert Adrià, Eneko Atxa i Brazilac Alex Atala, od kojih je posljednji prvi put posjetio Madrid Fusión davne 2005, deset godina prije nego što se posvetio svom restoranu D.O.M. u São Paulu.

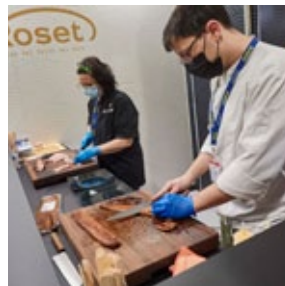
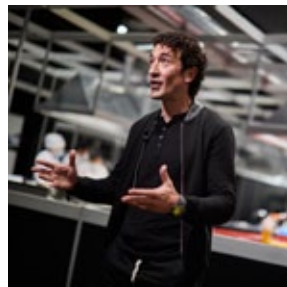
„Moj profesionalni život ima razdoblje prije i poslije mog sudjelovanja na Madrid Fusiónu. Nadam se da će kongres na isti način nastaviti otvarati vrata i novim generacijama chefova“, rekao je popularni sjedobradi Brazilac, uz podršku drugih gastronomskih velikana i kongresnih doajena, kao što su Ricard Camarena, Quique Dacosta,

Diego Guerrero, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana, Paco Pérez i Francis Paniego. Bio je tu i Gastón Acurio, koji je posjetio kongres u njegovom trećem izdanju (2006).

„Za Peru je Madrid Fusión bio izlog koji je odigrao odlučujuću ulogu u svjetskoj promociji peruanske kuhinje. Tu su mnogi ljudi po prvi put čuli o našim proizvodima i gastronomiji. To nas je otvorilo različitim i natjeralo nas da dijelimo znanja i otkrića“, nadahnuto je rekao Acurio.

Upravo je dijeljenje znanja glavni doseg Joséa Carlosa Capela, vizionara koji je nakon razgovora i savjeta Ferrana Adrije i pokrenuo Madrid Fusión 2003, doseg koji je prvoga dana ovogodišnjega kongresa potvrdio Joan Roca. Chef restorana El Celler de Can Roca*** (Girona) ponovno je potvrdio predanost restorana inovacijama i povrtnome svijetu („Naš pogled na povrće i uopće biljni svijet se proširio i sada se i do 80% El Cellerove ponude temelji na tim namirnicama“, prokomentirao je).

Kako bi demonstrirao ovu neprekidnu potragu za nemogućim, Roca je uživao pripremiti jelo Grašak iz Llavanerasa („samo pomilovan dodatnom aromom“), zatim jednim jelom od repe, koja se u njemu tretira na osam različitih načina, jednim od čičoke, od koje je napravio emulzirani pire s pektinom te, na koncu, jelom od graha spravljenog poput krumpira za sufle. Roca je također predstavio i desert koji ima okus, boju i aromu slične ruži. Da bi to postigao, rabe se liči, naranča i grejp te infuzija i džem od ružinih latica i makadamije koja se hidratizirala i fino izrezala te „postala kao laticice nekog zlatarskog rada“.



Trojka iz restorana Disfrutar** (Barcelona), koju su na Kongresu predstavljala dva chefa, ponovno je iznenadio. Oriol Castro i Eduard Xatruch predstavili su svoj „mikrovalni haute cuisine“, otkrivajući nove trikove u igri s teksturama sira i pjene napravljene u mikrovalnoj pećnici. Počevši od „sifonskog biskvita“, koji je El Bulli već predstavio prije 16 godina, nastavili su sa čipsom od različitih sireva, spravljenih u mikrovalnoj pećnici, i to u silikonskom kalupu („Nešto kao krekeri od sira“, objasnili su).

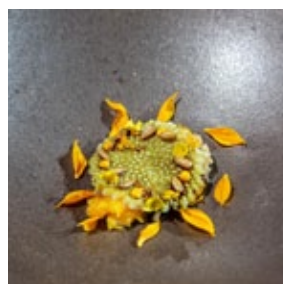
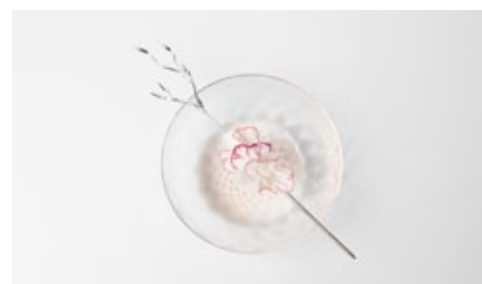
Predstavili su i pjenu od sira spravljenju u mikrovalnoj pećnici, „super lagane teksture, predivne, koja snažno održava okus pojedinog sira i koju možemo rabiti za što god želimo“. U Disfrutaru se te grickalice jedu ispred ogledala. „Ideja je da vidite svoje lice dok kušate“, dodali su.

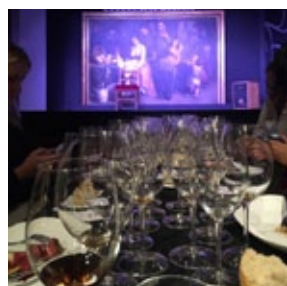
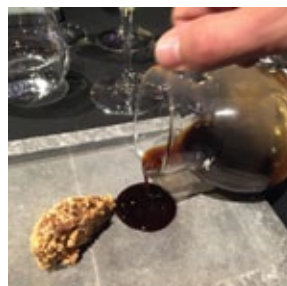
Ricard Camarena (Restaurante Ricard Camarena**, Valencia) vratio se na Madrid Fusión, ovaj put bez demonstracije kuhanja. Njegov iskreni govor fokusirao se na promjene uzrokovane pandemijom: „Morao sam ponovno razmisliti što sam dosad radio u životu. Jednostavno se radi o prilagođavanju stvarnosti, evoluciji... Više ne biram jelovnik, biraju ga okolnosti koje proživljavamo taj dan jer ne možemo poreći ono što se događa... Štrajk u prometu? Da vidimo što imamo. Ako ima brancina, dobro, ako nema, uzet ćemo nešto drugo“, rekao je.

Od najzanimljivijeg prvoga dana Kongresa izdvojio bih i nastup Erica Vildgaarda (Jordnær**, Kopenhagen), prvog Danca koji je ove godine nastupio na Madrid Fusiónu (sutradan će na red doći Rasmus Munk i René Redzepi). Taj nekadašnji član urbane bande ispričao je kako je tekla njegova osobna i profesionalna evolucija te kako ga je ljubav prema supruzi i poslu natjerala da se izvuče iz kriminala i do toga da sada vodi restoran čija se kuhinja povodi geslom „manje je više“, i to samo s jelima od namirnica iz mora, koja su mu donijela dvije Michelinove zvjezdice („Da ste nekoga početkom 2017. pitali gdje ću biti 2022, sigurno bi vam odgovorili da ću tada biti mrtav“, objasnio je).

Paulo Airaud (Amelia**, San Sebastián) uvjeravao je publiku, sasvim suprotno sloganu ovogodišnjeg Kongresa („Više od namirnice“), da „izvan namirnice ima malo toga“. Za Paola je, nakon namirnice, važan samo način kako ju tumačite, kako uskladiti jelo, kako kombinirati njegove okuse...“. Dan su završila dva aktualna ambasadora najbolje kineske kuhinje u glavnome gradu Španjolske. Julio Zhang (Soy Kitchen) i Felipe Bao (China Crown), od kojih je potonji predstavio povijest i zanimljivosti velane uz klasičnu Pekinšku carsku patku.

Ručkovi za uzvanike bili su podijeljeni na regije. Prvoga dana ručao sam u kongresnom restoranu koji je predstavljao Ibizu, dok je večera za sve novinare priređena u obiteljskome) restoranu Corral de la Morreria, trenutačno jedinome restoranu u svijetu koji uključuje zabavni program i ujedno drži Michelinovu zvjezdicu. Kuhinja je bila kreativna, a sparivanje 11 slijedova s vinom bilo je jedinstveno – 11 odležanih sherryja starosti u rasponu od 14 do 150 godina (posljednje vino bilo je posluženo u pipeti). Zabavni program nakon večere bio je flamenco šou prve klase, nimalo sličan onim turističkima širom Španjolske.





Drugoga dana Kongresa, pet europskih kulinarskih velikana - Dabiz Muñoz (DiverXO***, Madrid), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz**, Renteria), René Redzepi (Noma***, Kopenhagen), Rasmus Munk (Alchemist**, Kopenhagen) i Quique Dacosta (Quique Dacosta***, Denia) predstavili su aktualnu situaciju gastronomske kreativnosti riječima i djelom („Volim pomicati granice i izbaciti restoran iz njegove zone udobnosti“, doslovno je rekao Munk).

Gledalište je bilo prepuno kada je Dabiz Muñoz stupio na pozornicu, pa su mnogi su ostali bez mjesta u sali. Nije se kuhalo, ali je José Carlos Capel postavljao pitanja. I tijekom ovog dijaloga, taj nevjerojatni Madrižanin najavio je preseljenje DiverXO-a na periferiju Madrida, za dvije godine, i to „s novim konceptom“, te otvaranje novog restorana RavioXO u svibnju, „lokala koji će ići znatno dalje u tretmanu okruglica, onakvih kakve su bile poznate u DiverXO-u“.

Muñoz je također govorio o svojoj sposobnosti kuhanja na slijepo i kako se morao naučiti nositi s pritiskom: „Kad otvoriš restoran s 27 godina, nitko te ne uči kako biti poduzetnik, kako voditi ekipu ili biti javna osoba....“, rekao je i priznao da se sada nalazi „u najboljem trenutku“.

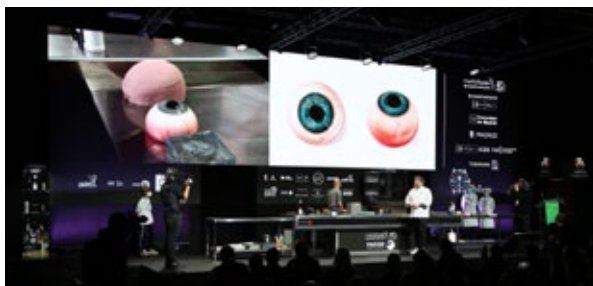
Andoni Luis Aduriz i René Redzepi također su govorili o pritisku na prvu osobu restorana, od koje se stalno očekuje inovativnost. Redzepi je već posjetio Madrid Fusión 2008, dakle prije nego što se etablirao kao najbolji kuhar na svijetu. Sada je to učinio kao slavni chef, premda je relativizirao uspjeh Noma: „Stigli smo usporedno s usponom društvenih mreža. Ljudi su htjeli nove stvari i mi smo se dogodili. Osim toga, znao sam se okružiti vrlo talentiranim ljudima“.

Potaknut Adurizom, govorio je i o potrebi da se ide naprijed i istražuju nove granice („Sada znamo više i teško je otkriti nešto novo, ali možemo dublje ući u određena područja“, rekao je), kao i o tome kako on vidi avangardu („Sada je avangarda nova vrst inovacije - znati upravljati ekipom, kupovinom hrane, vrijednostima... Nova inovacija je znati kako upravljati restoranima, a ne fokusirati se samo na samo jelo“, ustvrdio je).

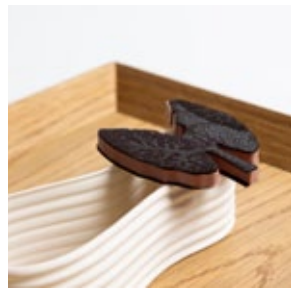
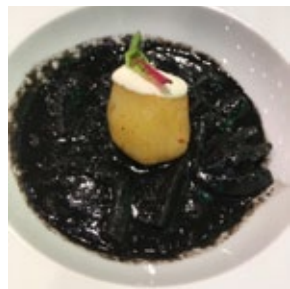
Kao primjer ove pozicije, vratio se na El Bulli, gdje je svojedobno bio praktikant: „El Bulli je bio prvo mjesto u Španjolskoj gdje je postojala eksperimentalna kuhinja, kuhinja za razvoj. To je bilo nešto vrhunsko. Ono što sada treba jest laboratorij, ali fokusiran na upravljanje osobljem i nabavom“.

Drugog dana Kongresa nastupio je i Rasmus Munk, koji je predstavio kuhinju u kojoj nije uključena samo gastronomija, već i mnogi drugi elementi - umjetnost, dizajn, društvena posvećenost, prosvjed... Ovaj mladi kuhar danas uzburkava savjest svojih gostiju jelima koja „nose poruke i namjeravaju gostima ostati u sjećanju, na više načina“. Na taj način Munk putem hrane tretira aktualne društvene probleme, poput prisutnosti plastike u moru, neodgovorne uporabe društvenih mreža, svijesti o određenim bolestima i slično.

Zvezdanu postavu drugoga dana dovršio je Quique Dacosta. Valencijanac je dao pregled nekih od svojih najreprezentativnijih kreacija u posljednjih 20 godina, poput njegove interpretacije fabade (bogatog varivo od graha, podrijetlom iz Asturije, ali široko dostupno i u cijeloj Španjolskoj), zatim kozica pečenih na žaru, jela „pebreres farcides“ (zapečene paprike punjene rižom) te verzije više klasika koji su mu „stalni izvor inspiracije“.



Drugoga dana ručao sam u kongresnom restoranu regija Asturija, koja se predstavila doista uvjerljivim menijem, dok se navečer, u manjim skupinama, večeralo u desetak gradskih restorana. Mene je zapao Saddle, restoran klasične francuske kuhinje s jelima od vrhunskih španjolskih namirnica. Sve je bilo tehnički besprijekorno spravljeno i posluženo, što potvrđuje i ocjena od jedne Michelinove zvijezdice (za preporuku).



Trećega, posljednjeg dana Kongresa, niti Eneko Atxa nije kuhao. No, nije mu trebala niti jedna namirnica da bi pričao o svom kuhanju. Otvorio je srce pred gledateljima, kako bi objasnio što je Azurmendi*** i koji su njegovi korijeni te poeziju koju svakodnevno nosi u svom načinu razumijevanja gastronomije. Intimnim i emotivnim govorom u mislima je prisutne s lakoćom preselio za trpeze svoga restorana u Larrabetzuu kod Bilbaa, gdje su tradicionalni recepti baskijske kuhinje prisutni u svom izvornom duhu, ali su istovremeno i putovali kreativnošću i vremenom, sve dok formalno nisu postali neprepoznatljivi, bez da su izgubili svoju bit, te pritom postali dio osobne poetike i različitosti koja se, bez prekida, iz godine u godinu razvija i postaje kuhinja univerzalnog karaktera.

Jednu od najzanimljivijih prezentacija Kongresa priredio je Hisato Hamada (Wagyumafia Restaurant, Japan), koji je objasnio što je to vrhunska wagyu govedina, meso koje se ne reže, već „polira poput dijamanta“. Hamada je ekspert za wagyu i zajedno s poslovnim partnerom Takafumijem Horiejem stvorio je robnu marku Wagyumafia, nakon niza privatnih pop-up večera na temu wagyu. Dvojac je poslije u Tokiju 2016. pokrenuo i svoj prvi restoran samo za članove, The Wagyumafia Progressive Kaiseki. Robna marka ima misiju educiranja potrošača, ugostitelja i dobavljača o autentičnoj japanskoj wagyu govedini. Vođena idejom suradnje, Wagyumafia je krenula na svjetsku turneju od 50 gradova, donoseći znanje i stručnost u obliku niza uzbudljivih vrhunskih suradnji sa chefovima širom svijeta.

Pored glavnog programa, i program The Wine Edition okupio je velika imena u gastronomiji i vinu kao što su José Antonio Navarrete (Restaurant Quique Dacosta***), Annegret Kühnert (upravitelj restorana Noma***), i Ferran Centelles (bivši sommelier ElBullija), koji su se osvrnuli na potrebu humanizacije restoranske sale i opuštenije komunikacije između gosta i sommeliera.

Prezentacije na prvom izdanju programa Madrid Fusión Pastry, kongresa slastičarstva i pekara, uključile su imena Alberta Adrije, Fernanda Sáenza, Frédérica Baua, Andree Dopica, Stephanie Vastel, Jordija Butróna, Ricarda Véleza, neke od najpoznatijih španjolskih slastičara, kao i pekarske majstore Edua Lavandeira, Iaga Castrillóna i Anne Bellole iz radionice Baluard u Barceloni te doajena španjolskog slastičarstva – legendarnog Paca Torreblance, da nabrojim samo neke.

Na višenamjenskoj pozornici održana su različita natjecanja - XII. Natjecanje sitnih zalogaja sa sirom, I. Cooking the Sea Contest, III. Madrid Food Contest, i I. Natjecanje za najbolji recept za usoljeni bakalar. Madrid Fusión i proizvođač premium pršuta Joselito izmijenili su ove godine svoje natjecanje u pripravi kroketa, kako bi proslavili 20. godišnjicu kongresa i posvetili ga sedmorici prethodnih pobjednika. Pobjednici su se natjecali međusobno i žiri je presudio da je prvak prvaka u krocketu Miguel Carretero (Santerra, Madrid), koje je izvorno pobijedio na natjecanju 2018. Dodatno, Carlos García, iz La Cocina de Enfrente, pobijedio je na nacionalnom natjecanju u pripravi kiselih krastavaca.

Posljednjega dana Kongresa ručao sam u restoranu regije Andaluzija, ponovo s vrlo lijepim menijem na kojoj





su bili favoriti od jamon iberica do volovskoga repa. Manja skupina novinara koja je u Madridu ostala i sljedeći dan, u kojoj sam bio i ja, večerala je u Lhardyju, jednom od najstarijih gradskih restorana sa savršeno očuvanim izvornim prostorom i klasičnom ponudom jela, uglavnom s francuskog repertoara.

Sveukupno, ovogodišnje jubilarno izdanje Madrid Fusión Alimentos de España pokazalo je vitalnost velikih gastro kongresa. Kongres je zatvoren uz rušenje svih vlastitih rekorda (sudionici, registriranih polaznici i akreditirani predstavnici medija). Tijekom tri dana predstavljena je gastronomija u doba krize te, kroz razgovore i rasprave, ukazano je na moguće puteve oporavka i one u budućnost.

I ovaj Madrid Fusión bio je okupljanje chefova i kuhinja Azije, Latinske Amerike i Europe na jednome mjestu. Dani za druženje i razmjenu znanja pokazali su da gastronomske inovacije nisu prestale zbog pandemije te da se profesionalci ponovo žele okupljati, inspirirati jedni druge i zajedno ići u budućnost. Čak i uz nošenje maski i određene mjere opreza, publika je ponovno napunila dvorane, blagovao-nice i radionice kako bi slušala, učila i živjela zajedno na kongresu koji je zatvoren s rekordnim brojkama - 16.500 posjetitelja, 1.171 sudionika u glavnoj dvorani i 1.038 novinara iz cijelog svijeta. Nikada u povijesti nije bilo više publike, polaznika i novinara.

Madrid Fusión 2022 sa zadovoljstvom je zatvorio vrata, osjećajući se voljenim i korisnim za nekoliko generacija chefova koji su zahvaljujući kongresu svoje karijere doveli na svjetsku razinu. Ne sumnjam da će tako biti i ubuduće.

