



MADRID FUSION 2016: OSSERVARE, PENSARE, CREARE

Queste le 3 parole chiave del congresso **Madrid Fusion**, arrivato alla sua quattordicesima edizione, dove il tema era **La Post Avanguardia**.

Il meglio della cucina spagnola ed internazionale prova a definire il nuovo linguaggio della cucina, tra tecnica e territorio, libertà e tradizione, scienza e magia, cultura e creatività. Il video della rassegna, "Marcial" raccontato dallo chef **Ferran Adrià** vuole far riflettere su un "ritorno alle origini", non solo per quanto riguarda ingredienti e trasformazione ma, soprattutto, su *preistorico* approccio alla creatività: osservare, pensare, creare.

Solo tre gli italiani presenti: **Paolo Lopriore**, che, con il supporto degli oggetti del designer Andrea Salvetti, presenta una nuova evoluzione della tavola dove la cucina diventa conviviale e libera e ogni commensale può scegliere in quale maniera mangiare il piatto proposto. Un nuova visione degli strumenti da cucina che diventano veri e propri centrotavola in un perfetto connubio tra emozione, cultura e creatività (ne è un esempio la come la Vaporiera, un calice da cerimonia dove poter cuocere gli alimenti. Una cucina "aperta" che proporrà a maggio nel suo ristorante Il Portico, ad Appiano Gentile n provincia di Como, dove finalmente "l'arte culinaria potrà entrare nel tavolo"; **Massimo Bottura**, visibilmente emozionato, ha ritirato il premio come "Miglior cuoco dell'anno europeo" per il suo lavoro al Refettorio Ambrosiano a Expo Milano 2015, dove ha coinvolto, e ringraziato sul prestigioso palco madrilenno, colleghi, amici e volontari che si sono prestati a lavorare nella mensa solidale per i senzatetto; **Giuseppe Iannotti**, che si divide tra il Kresios di Teles e quello di Barcellona, ha rivelato, insieme a Paolo Montanaro di Tartuflanghe, i segreti del tartufo bianco d'Alba, entusiasmando la platea curiosa di saperne di più su questo pregiato e nobile fungo Made in Italy.

Non sono mancati interventi spettacolari che hanno appassionato il pubblico, come, per esempio, quando gli chef **Virgilio Martinez** (Perù), **Jorge Vallejo** (Messico) e **Mauro Colagreco** (argentino) hanno ricreato, sul palco, un'antica tradizione di cottura con pietre, terra e paglia dove hanno cucinato ortaggi e radici. Lo scopo era dimostrare l'importanza di tornare alle origini legate alla terra, che è stato anche il punto di partenza per il loro progetto Origenes dove raccontano realtà gastronomiche antiche in via di estinzione. Grande entusiasmo anche per lo chef **Joan Roca** del El Celler De Can Roca che definisce l'avanguardia post materialista come "rivoluzione, conoscenza, tecnica e importanza dell'individuo" e precisa che "la cucina non è solo più tecnica ma anche cura dell'ambiente e dei clienti, oltre che del personale".

Lo svizzero **Daniel Humm**, chef all' Eleven Madison Park di New York, e **Grant Achatz** di Alinea di Chicago, dialogano sull'avanguardia americana incentrata, fondamentalmente, sulla libertà di rompere le regole, cambiare, rinnovarsi, tornare indietro - come avvalorata la scelta di Achatz che è passato da un menù da 14 a 7 piatti. Per entrambi "il ristorante esprime la personalità dello chef" ed ha il compito di emozionare la gente con piatti perfetti, anche dal punto di vista estetico, mai banali e, soprattutto, con una storia.

"Rivoluzionario, rifare, rivalutare, rivendicare, reinterpretare, riusare, ripensare, ricercare". **Elena Arzak** (figlia del grande Juan Mari Arzak) espone la necessità di una nuova presa di consapevolezza sulla cucina e il ristorante: "oggi il cuoco ha una precisa responsabilità sociale" e reclama il "diritto al piacere ed al divertimento" per i commensali e per chi lavora dietro le quinte. Elena regala al pubblico un momento di riflessione e spiegazione della sua idea accompagnata dal suono intenso e dolce del chitarrista Ketama' Josemi Carmona, raccontando così uno dei suoi piatti con trucioli di legno di cedro, legno usato per la produzione delle chitarre classiche.

Del rispetto del prodotto ci parlano sia il basco *Josean Alija* del Nerua di Bilbao - "Dobbiamo mettere in evidenza le caratteristiche nobili di ogni prodotto" - che *Mario Sandoval* del ristorante Coke per cui "la carne di toro iberico è un prodotto ecologico ed economico da valorizzare".

Indimenticabile il tributo che Madrid Fusion ha fatto al "mondo del dolce" che dona grandi emozioni e benessere. Sul palco alcuni tra i migliori maestri della pasticceria mondiale: Paco Torreblanca, Jordi Roca, Albert Adrià, Oriol Balaguer, Christian Escribà, Jordi Butron, Ricardo Velez, Fernando Sáenz Duarte... "perché il pasticciare dà sempre un tocco di dolcezza a qualsiasi cucina".

Tania Mauri