

A Madrid Fusión un tris italiano

Bottura, Lopriore e Iannotti tra i protagonisti del congresso d'alta cucina che si apre lunedì

22-01-2016



MF 16

EL LENGUAJE DE LA
POST
VANGUARDIA

Parte lunedì la quattordicesima edizione di Madrid Fusión, il congresso di cucina che avrà come, tra tanti altri grandi chef, anche **Massimo Bottura**, **Giuseppe Iannotti** e **Paolo Lopriore**

Si aprirà lunedì, per concludersi mercoledì, la quattordicesima edizione di **Madrid Fusión**, probabilmente il più importante congresso d'alta cucina in Spagna, e anche uno dei più autorevoli del mondo. Nella capitale iberica convergeranno chef da ogni dove, con un'adeguata rappresentanza italiana, capeggiata da **Massimo Bottura** e che vedrà protagonisti anche **Paolo Lopriore** col suo designer **Andrea Salvetti**, **Giuseppe Iannotti**, **Paolo Montanaro** di Tartuflanghe e il bartender comasco **Simone Caporale**.



Massimo Bottura sarà premiato come "Miglior cuoco dell'anno"

Lo chef dell'Osteria Franciscana sarà applaudito mercoledì, quando gli verrà consegnato il premio come "Miglior cuoco dell'anno" in Europa per il suo lavoro al *Refettorio Ambrosiano* durante Expo Milano 2015, quando ha radunato molti dei suoi grandi colleghi nel nome della cucina solidale.

Sarà il momento per noi italiani più intenso, ma non l'unico interessante all'interno di un programma assai ricco, e che declinerà il tema principale della kermesse *madrileña*, ossia "il linguaggio della postavanguardia". Vale a dire: le prospettive dell'alta cucina moderna, dopo la valanga rivoluzionaria incarnata da Ferran Adrià e dai suoi emuli.



Alcuni degli chef relatori al congresso

Quali saranno i momenti da non perdere? Gli stessi organizzatori del congresso ne hanno individuati dieci, evidenziandoli così:

1. "Il palato mentale": il pensatore culinario **Quico Sosa** (ne abbiamo parlato recentemente qui) e i cuochi **Dabiz Muñoz** e **Ricard Camarena** spiegheranno i loro modelli creativi.
2. **Paco Morales** racconterà il proprio lavoro di recupero della cucina storica dell'Al-Andalus, ossia dell'Andalusia araba.
3. **Ángel León** per una volta non parlerà di mare, in una lezione insolita.
4. **Joan Roca** spiegherà i segreti del successo.
5. **Andoni Luis Aduriz** esplicherà come i cambiamenti si realizzino attraverso la ricerca e il pensiero.
6. **Jordi Roca** e **Neil Harbisson** parleranno di musica convertita in sapore, in un lavoro ciberculinario mai visto.
7. **Virgilio Rodríguez**, **Mauro Colagreco** e **Jorge Vallejo** terranno una lezione sulla retromodernità ancestrale delle cucine americane.
8. **Chele González** invece parlerà della biodiversità filippina in chiave contemporanea.
9. **Paolo Lopriore** insieme ad **Andrea Salvetti** racconterà la ristrutturazione della sala dalla cucina.
10. Infine **Alexandre Gauthier**, definito l'*enfant terrible* della cucina francese, preparerà dal vivo una ricetta molto difficile, la *Truite au bleu*.

Per "Le sfide dell'ospitalità contemporanea", spazio a **Eneko Atxa** e ancora **Aduriz** (tema: "Gestire allergie e intolleranze nel ristorante"), **Jordi Butrón** ("La carta d'identità degli ingredienti essenziali per realizzare combinazioni di successo"), **Dani Ochoa** e **Luis Moreno** ("I produttori di prossimità, la radicalizzazione del territorio"), **Rodrigo de la Calle** ("La nuova cucina dei super-cibi"), **Diego Gallegos** ("Il taglio di uno storione"), **Sergio** e **Javier Torres** ("Le chiavi di un gastromarketing 2.0 o i nuovi modi per promuovere i ristoranti").

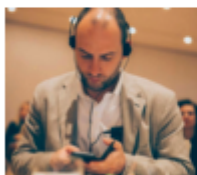


Madrid Fusión edizione 2015

Altri momenti significativi saranno una “Intervista con l'avanguardia americana” che vedrà sul palco **Daniel Humm** e **Will Guidara** (*Eleven Madison*), **Grant Achatz** (*Alinea*) e **José Andrés** (*Minibar*); poi il focus sul Paese ospite, in questo caso la Thailandia, con **David Thompson** (*Nham*), **Nooror Somany Steepe** (*Blue Elephant*) e **Thitid Tassanakajohn** (*Le Du*).

Di **Bottura** e **Lopriore**, con **Salveti**, si è detto: faranno parte del programma principale. Ma spazio avranno anche **Giuseppe Iannotti** (appena sbarcato in Spagna col suo *Kresios* a Barcellona) e **Paolo Montanaro**, impegnati mercoledì in una lezione sui “Segreti del tartufo”, e **Simone Caporale**, per tre volte vincitore del World's Best International Cocktail e per quattro anni consecutivi acclamato come proprietario del miglior bar del mondo da *Drinks International*. Parlerà dei “Migliori cocktail del mondo” con **Alex Kratena**.

Identità Golose seguirà i lavori a Madrid con il proprio inviato.



a cura di

Carlo Passera

classe 1974, giornalista professionista, si è a lungo occupato soprattutto di politica e nel tempo libero di cibo. Ora fa esattamente l'opposto ed è assai contento così. Appena può, si butta sui viaggi e sulla buona tavola. *Identitagolosino* della prima ora