

# MADRID FUSIÓN 2014

giorgio dracopulos

**A fine gennaio si è svolta a Madrid la XII edizione del Congresso Mondiale di Gastronomia “Madrid Fusión”, quest’anno dedicata a “Comer en la Ciudad, la inspiración está en la calle” (mangiare in città, l’ispirazione è per strada).**

Il vertice si è tenuto presso il “Palazzo Municipale dei Congressi”, ubicato nella nuova e avveniristica zona fieristica di Madrid, il “Campo de las Naciones”, una grande e moderna struttura, tecnologicamente avanzata, con molteplici possibilità d’accoglienza: molte le sale di varie dimensioni, grandi spazi espositivi, due auditorium, uno con capacità di quasi duemila persone sedute e l’altro di circa mille. Il Comitato d’Onore di “Madrid Fusión” è presieduto da Sua Maestà il Re Juan Carlos I, da molti personaggi delle istituzioni nazionali e locali, come il Presidente della Comunità Autonoma di Madrid, Ignacio González González, il Sindaco di Madrid, Signora Ana Botella e il Segretario di Stato del Ministero dell’Economia, Jaime García-Legaz. Ne fanno parte anche straordinari chefs Spagnoli, dai nomi ormai famosi in tutto il globo, come Ferran Adrià e Juan Mari Arzak. Il vertice internazionale di enogastronomia si è svolto contemporaneamente su vari piani e fronti, nel grande Auditorium si susseguivano “show cooking”, presentazioni

culinarie di grandi chefs provenienti da moltissime parti del mondo, interessanti dibattiti con personaggi illustri della gastronomia internazionale, affascinanti filmati che presentavano mondi e metodi lontani, premiazioni



e concorsi, tra i quali quello di “Cocina creativa con productos Italianos”. Prestigiosi, famosi e, in moltissimi casi, “super stellati” cuochi come Elena Arzak, Gastón Acurio, David Muñoz, José Ramon Andrés Puerta, Joan Roca, Sergi Arola, Eneko Atxa, Pascal Barbot, Michel Brass, Filip Claeys, Quique Dacosta, Gert De Mangeleer, Dani García, Paco Roncero, Andoni Luis Adúriz, Paco Morales, Daniel



La chef Elena Arzak

Ovadía, Mario Sandoval, Duangporn (detta Bo) Songvisava, Pedro Subijana, e l’Italiano Giuseppe (Pino) Cuttalia, solo per citarne una minima parte, hanno dato il meglio della loro arte culinaria. Nelle varie sale, ai diversi piani, si poteva assistere a conferenze stampa e incontri gastronomici con altri Paesi; quest’anno, al posto di una nazione (messa in vetrina), sono state invitate due particolari Regioni, la spagnola “Murcia” e, dal Belgio, le “Fiandre”. La “Comunidad Autónoma de la Región de Murcia” è posizionata sulla costa del Mar Mediterraneo nella parte sud-orientale della Spagna, nel suo territorio ci sono importanti coltivazioni di frutta e ortaggi di qualità, oltre a una piccola, ma buona produzione vitivinicola, mentre le Fiandre sono una regione che, in proporzione ai suoi sei milioni di abitanti, ha la più alta concentrazione del mondo di ristoranti “stellati” della prestigiosissima Guida Michelin. In ampie zone del Palazzo Municipale dei Congressi erano allestiti numerosi stand enogastronomici internazionali, in rappresentanza di tutto ciò che si può collegare al settore della gastronomia. Se non bastasse, in parallelo e a integrazione di Madrid Fusión 2014, anche molti incontri e straordinarie degustazioni per “Enofusión 2014”,



Lo chef Joan Roca

tutto sul mondo del vino spagnolo. Il congresso vero e proprio è finito tra moltissimi applausi, ma la fiera gastronomica di Madrid era diffusa, grazie al Comune, anche in tutta la bellissima capitale spagnola col "Gastrofestival Madrid Fusión 2014" (gastronomía para lo cinco sentidos = gastronomia per i cinque sensi), che coinvolgeva più di quattrocento tra locali di ristorazione, musei, galleria d'arte, scuole di cucina, teatri, cinema, in cui si potevano approfondire tutti i vari aspetti della gastronomia. Le serate per la stampa internazionale si sono tenute presso il bellissimo ristorante "Co-

que" del grande chef Mario Sandoval, al ristorante Life & Food "Ramses", un super moderno locale, riccamente ristrutturato e arredato dal famoso architetto e designer francese Philippe Starck, ubicato su un lato della piazza dove spicca la bellissima "Puerta de Alcalá", uno dei monumenti più significativi di Madrid: il "Ramses" è dello chef stellato valenziano Ricard Camarena, ma in cucina c'è il giovane e bravo chef José Luís Marín Marugán. Ultima serata dedicata allo "Ir de Tapas", divertente e interessante giro

per alcuni dei migliori ristoranti e locali di tapas della capitale: "Puerta 57", "Tengo", "Al Trapo" e "IO Iñaki Oyarbide". Anche "Madrid Fusión 2014" ha meritato grande successo, come e più delle altre edizioni, confermato dall'affluenza di migliaia di visitatori e centinaia di giornalisti, moltissimi giunti da ogni angolo della terra, che, per tre giorni, hanno potuto trovare in Madrid la capitale mondiale dell'alta cucina e della gastronomia di qualità.

