





FOOD SPAGNA

# MADRID l'arte nel piatto

È la nuova capitale gastronomica spagnola. Lo dicono gli eventi gourmet che si susseguono in gennaio e le stelle Michelin che piovono su un drappello di chef innovativi, che concepiscono i piatti come opere d'arte e li servono negli spazi elegantissimi dei loro ristoranti

TESTI STEFANIA CUBELLO • FOTO MASSIMO RIPANI



**PEDRO LARUMBE**

Paseo de la Castellana 38, tel. 0034-91-5751112; [www.pedrolarumbe.com](http://www.pedrolarumbe.com)  
Aperto a pranzo 12.30-16, a cena 21-23.45, chiuso dom.  
Menù di 3 portate con vino a 59,40 euro.

**LO SCALONE**  
del palazzo fine '800  
in calle Serrano  
in cui si trovano le  
sale banchetti del  
ristorante di Pedro  
Larumbe (nella foto).  
Pagina accanto:  
lo chef Ramon Freixa  
nel suo ristorante  
nel quartiere di  
Salamanca, 2 stelle  
Michelin dal 2010.



**L**a seconda *movida* che negli ultimi anni ha scosso Madrid, trasformandola in uno dei principali poli mondiali all'avanguardia per l'arte e il design, la cultura, l'architettura e la moda, investe ora anche la cucina. Si guarda sempre più alla capitale spagnola come al nuovo epicentro dell'alta gastronomia, soprattutto adesso che vanta 15 stelle Michelin. Prova ne è anche la kermesse *Madrid Fusión*, uno dei più importanti summit internazionali d'alta cucina creativa, che questo mese arriva alla decima edizione. Madrid è diventata a tutti gli effetti una destinazione gourmet, che non soffre più dei complessi d'inferiorità nei confronti di Barcellona, grazie al lavoro e alla passione di una nuova generazione di giovani chef come Diego Guerrero e David Muñoz, che hanno appena ricevuto la seconda stella

Michelin per i loro rispettivi ristoranti, El Club Allard e DiverXo, raggiungendo così in vetta Sergi Arola Gastro, Ramon Freixa Madrid, La Terraza del Casino e Santceloni, gli altri templi del gusto nella capitale spagnola che vantano la doppia stella. «La mia è una cucina moderna e d'avanguardia, che mira a valorizzare al massimo le materie prime, a rispettare il sapore degli ingredienti, a sorprendere senza però mai dimenticare le radici culturali della cucina madrilenas» dichiara Paco Roncero, classe 1969, di Madrid, uno dei più amati e rispettati chef in Spagna e nel mondo. Vero e proprio manipolatore di piaceri a tavola, l'ex discepolo di Ferran Adrià è uno dei principali protagonisti della nuova gastronomia spagnola dalle sale del suo La Terraza del Casino. Il ristorante, come lascia intuire il nome, si trova all'ultimo piano del Casinò di Madrid, uno splendido palazzo ottocentesco nella centralissima calle de Alcalá, una delle strade più eleganti della città, dove comincia la Gran Vía. Ma a dispetto del nome, il Casinò è in ►►

**La Puerta de Alcalá**, eretta nel 1778 (sopra). **Pagina accanto:** la sala del ristorante Ramon Freixa Madrid, lo chef ai tavoli e un piatto di *amuse-bouche* che è un mini viaggio nella cucina ibERICA reinventata: (dall'alto in senso orario) tegola di carota e arancia, bomba di gazpacho, *macarrón*, *fideos* (spaghettoni) con *tartare*, salsiccia nera su patata e crocchetta di cozze e zafferano (al centro, sul cucchiaino).

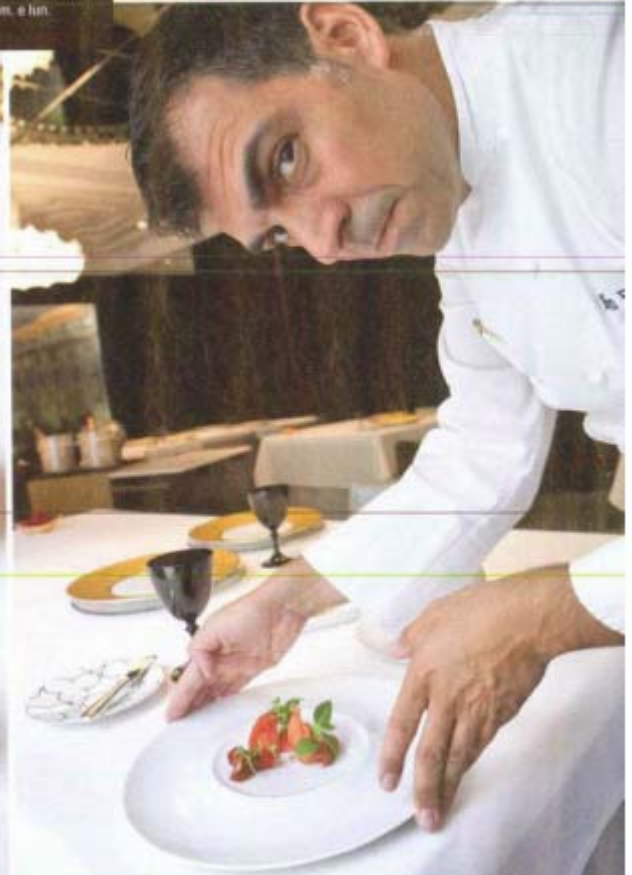


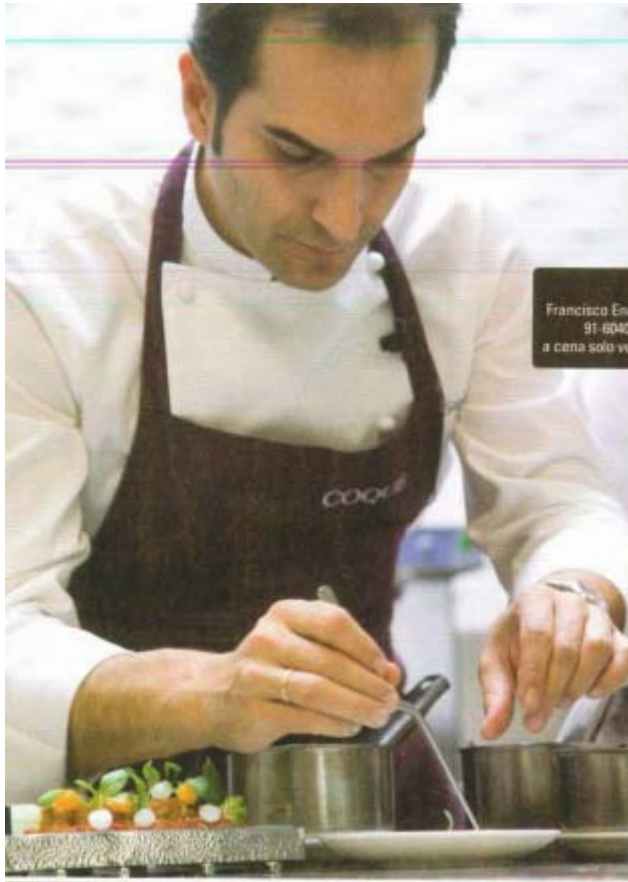
\*  
**Guida Michelin Spagna e Portogallo**  
Edizioni Michelin



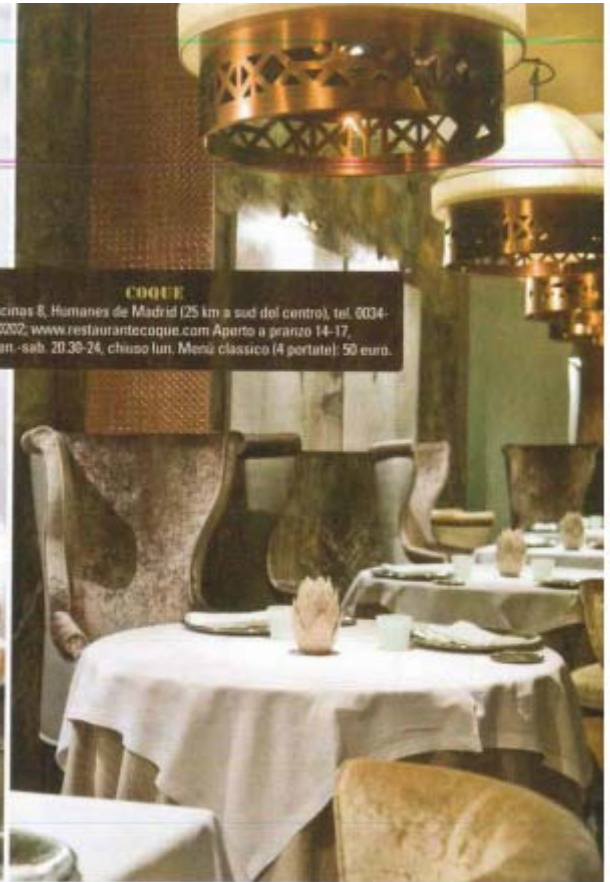
**RAMON FREIXA MADRID**

C/Claudio Coello 67, tel. 0034-91-7818262; [www.ramonfreixamadrid.com](http://www.ramonfreixamadrid.com)  
Aperto a pranzo 13.30-15.30, a cena 21-23, chiuso dom. e lun.  
Menù degustazione: 70 euro con vini.





**COQUE**  
Francisco Encinas 8, Humanes de Madrid (25 km a sud del centro), tel. 0034-91-6040202; [www.restaurantecoque.com](http://www.restaurantecoque.com) Aperto a pranzo 14-17, a cena solo ven.-sab. 20.30-24, chiuso lun. Menù classico (4 portate): 50 euro.



### L'INTERVISTA: MARIO SANDOVAL «LA MIA CUCINA È A KM ZERO»

Giovane (classe 1977), un medagliere di esperienze eccellenti (fra cui una stagione a elBulli di Ferran Adrià,) e una stella Michelin, **Mario Sandoval** è uno dei pionieri della "nueva cocina madrileña" e il suo Coque, il ristorante di proprietà della famiglia Sandoval alle porte di Madrid, è una fucina di idee, sapori, innovazione. **La sua idea di cucina in tre punti?**

«Prossimità, sostenibilità e amore per il prodotto sono i principi alla base della cucina madrileña ai quali presto il massimo rispetto. Lavoro sulle materie prime che arrivano dalla terra e mi concentro sullo studio e la ricerca di tecniche di preparazione nuove e all'avanguardia che siano capaci di esaltare

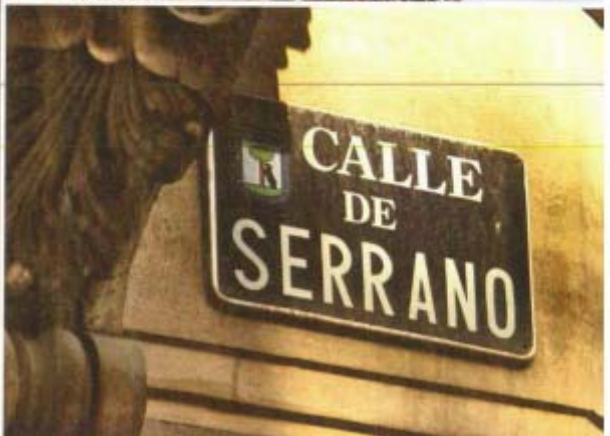
sapori e consistenze. L'obiettivo è rivisitare la tradizione proponendo una cucina alleggerita dai grassi, che punta all'identità, all'equilibrio e all'originalità».

**Chi sono gli altri giovani chef che stanno innovando la cucina madrileña?**

«Tra i più interessanti vedo David Muñoz, del ristorante DiverXo, e Diego Guerrero, del Club Allard».

**A Madrid, dove va quando vuole gustare i piatti più classici della tradizione, come i callos (trippa) o la madrileña?**

«Vado da Casa Lucio, da quarant'anni una garanzia. La spesa, invece, la faccio al Mercado de San Miguel, dove sono certo di trovare prodotti di qualità, ecologici e a chilometro zero».



**Mario Sandoval**, una stella Michelin, nella cucina del suo ristorante Coque e una sala del locale (pagina accanto, sopra).

Pagina accanto, al centro e sotto: dal menù del Coque,

ravioli di aragosta con zuppetta di crostacei; la targa di calle Serrano.

**A destra:** lo chef Paco Roncero, due stelle Michelin, nella sala del ristorante La Terraza del Casino e un suo piatto, la zuppa di molluschi.

realità un circolo privato, che da solo merita la visita. Fondato nel 1836 da un gruppo di giovani intellettuali, proprio grazie alla cucina di Roncero nel 2002 è diventato il primo club privato europeo a ottenere la stella Michelin. Per sedere a uno dei candidi tavoli negli interni eleganti e fiabeschi firmati da Jaime Hayón (il visionario designer madrileno fautore del "barocco digitale mediterraneo") e lasciarsi deliziare dalle 27 portate (le porzioni sono micro) previste nel menù degustazione, la lista d'attesa è di almeno un mese.

Nel frattempo ci si può consolare da Estado Puro, il gastrobar che Roncero ha inaugurato nel 2008 all'interno dell'hotel NH Paseo del Prado, perfetto per una pausa pranzo tra una visita ai capolavori del Prado e al Museo Thyssen-Bornemisza, entrambi a portata di mano. Nel gastrobar Roncero ha rivoluzionato il mondo delle tapas, sposandole all'alta gastronomia e ricevendo puntualmente una stella Michelin l'anno dopo l'inaugurazione (nel 2011 è nato il secondo Estado Puro, in un altro hotel-NH, il Palacio de Tepa, nei pressi di Plaza Mayor).

#### A cena con Norman Foster

Se da una parte il *beau monde* madrileno continua ad amare la cucina tradizionale e adora Casa Lucio, un'istituzione, dall'altra si lascia prendere sempre più per la gola dai nuovi guru del gusto. Così può capitare di cenare accanto a un membro della famiglia reale o a personaggi della politica al nuovo ristorante di Pedro Larumbe, aperto sul paseo de la Castellana a due passi dal suo quartier generale, ospitato in un palazzo fine Ottocento dai fantastici interni Déco che un tempo era la sede del quotidiano *Abc*. O succede di riconoscere l'architetto Norman Foster tra gli *habitués* del ristorante Pandelujo, anche questo nel quartiere di Salamanca, uno spazio quasi newyorkese - luci cangianti, immense ve- ▶▶]



LA TERRAZZA DEL CASINO

C/Alcalá 15, tel. 0034-91-5321775; [www.casinodeMadrid.es](http://www.casinodeMadrid.es)  
Aperto a pranzo 13.30-16, a cena 21-23.45, chiuso sab. a pranzo e dom.  
Menù degustazione 135 euro, conto medio 120 euro,  
a pranzo menù *La Terraza* da 69,12 euro.



## FOOD MADRID

**Il catalano Sergi Arola (a destra),** 2 stelle Michelin, allievo di Ferran Adrià, si è trasferito a Madrid nel 1997 e da allora è uno dei capifila del rinascimento culinario madrileño. Nel 2008 ha aperto il ristorante

Gastro (a destra, sotto). **Pagina accanto:** la sala di El Club Allard e il *bonbón* di baccalà al *pi-pi*, un piatto dello chef Diego Guarrero (nella foto in bianco e nero), che ha appena ricevuto la sua seconda stella Michelin.

trate - in una vecchia fabbrica di pane a pochi passi dal *tapas bar* d'autore Sula, il preferito di Adrià. Ai tavoli del Pandelujo si viene subito conquistati dall'esuberante personalità dello chef madrileño Alberto Chicote, originale nella divisa a macro pois appositamente disegnata per lui da Àgatha Ruiz de la Prada, che passa da creazioni impalpabili al classico stinco di vitello, fino a piatti *fusion* simili a quelli che propone da No-Do, l'altro suo ristorante, dove fonde cucina mediterranea e nipponica.

### Il sorpasso su Barcellona

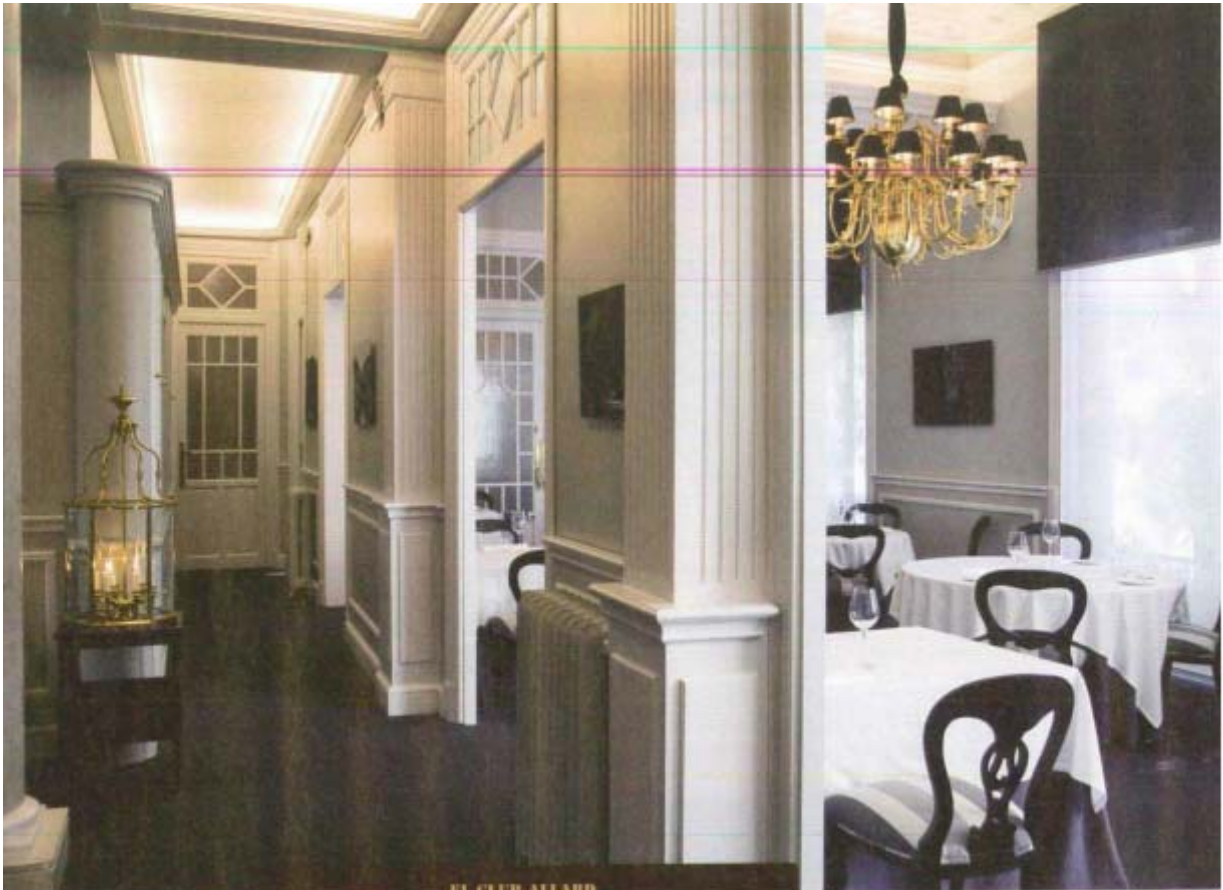
«La proposta gastronomica di Madrid oggi ha raggiunto standard molto alti, che la portano allo stesso livello delle capitali europee all'avanguardia», assicura nel suo ristorante di Salamanca Ramon Freixa, due stelle Michelin, tra le massime autorità della cucina iberica più di ricerca. L'affermazione dello *star chef* catalano la dice lunga sulla sua decisione di portare la sua firma da Barcellona, la sua città e fino a poco tempo fa la principale scena della nuova cucina spagnola, a Madrid. Freixa ha aperto il suo ristorante due anni fa all'interno dell'elegante hotel Único, in una delle strade più chic della capitale. Un murale della Gran Via in fondo alla piccola sala, 35 posti che si riflettono nello specchio sul soffitto, assicura che si può andare «da Madrid al cielo» attraverso l'esperienza gastronomica di Freixa e la sua cucina «intelligente, pensata», come lui la definisce. Lo si vede sfilare garbatamente fra i tavoli, per assicurarsi dello stato di piacere dei commensali, poi però nel weekend torna a Barcellona e agli altri suoi ristoranti, Avalon e Tradició. Ha origini catalane anche Sergi Arola, fra i principali protagonisti del rinascimento gourmet spagnolo, anche lui discepolo di Ferran Adrià. Compiere un pellegrinaggio al suo ristorante Gastro, nel cuore ▶▶]



#### SERGI AROLA GASTRO

C/Zurbano 31, tel. 0034-91-3102168; [www.sergiarola.es](http://www.sergiarola.es) Aperto a pranzo 14-15.30, a cena 21-23.30, chiuso sab. a pranzo e dom. A pranzo menù di 3 portate con 2 bicchieri di vino a 9,50 euro; menù Basic (4 portate) 105 euro (190 euro con vino).





#### EL CLUB ALLARD

Ferraz 2, tel. 0034-91-5509039, [www.elcluballard.com](http://www.elcluballard.com) Aperto a pranzo 13.30-15.30, a cena 21-23.30, chiuso lun, a cena, sab, a pranzo e dom. Menù Classico (3 antipasti, 1 portata di pesce e 1 di carne, 2 dessert, caffè): 90,72 euro.



### A GENNAIO DUE FESTIVAL CON L'ALTA CUCINA MONDIALE

*Madrid Fusión*, il salone gastronomico di Madrid, è una delle più importanti anteprime in Europa dell'alta cucina internazionale. Dal 24 al 26 gennaio oltre 100 chef da tutto il mondo convergono al Palacio de Congresos per presentare le ultime novità (a destra), incontrare il pubblico, tenere *cooking classes*: tra gli invitati, Heston Blumenthal, Joel Robuchon e la nostra gloria nazionale Paolo Lopriore. Il tema 2012, *Le porte del futuro*, è uno sguardo sulla nuova generazione di talenti, diviso in 4 sezioni: *Terra*, la nostra dispensa; *Trends* (Paese invitato: Corea); *Tecniche e Gestione*



*low cost*. Fra le curiosità: le infinite possibilità culinarie offerte da alghe, radici, tuberi, erbe selvatiche; la cucina Shojin dei monasteri buddisti; la cucina della foresta amazzonica. Gemma popolare di *Madrid Fusión*, il *Gastrofestival* (nel tondo, il logo) per due settimane (dal 23 gennaio al 5 febbraio) trasforma la capitale in un grande banchetto dove si possono provare a prezzi accessibili le migliori tavole madrilene (alcuni ristoranti stellati propongono menù a 75 euro). Quattro percorsi a tema coinvolgono più di 300 fra ristoranti e gastrobar, musei e gallerie, teatri, cinema, boutique. Tutte le info a pagina 117.





**PANDELUJO**  
 C/Jorge Juan 20, tel. 0034-91-4361100, www.pandelujo.es  
 Aperto tutti i giorni a pranzo 13.30-16 e a cena 21-24 (ven. e sab. fino all'1).  
 Menù degustazione: 45,36 euro, conto medio alla carta: 55 euro.

storico di Madrid, è anche un'ottima scusa per ammirare il quartiere in cui si trova: Chamberí, con i suoi edifici e palazzi d'epoca dalle architetture che sono una *mestizaje* di stili, dal neogotico al razionalista, al modernista, e la stazione della metropolitana omonima, abbandonata negli anni Sessanta e oggi trasformata in museo, usata anche come set cinematografico. Il ristorante di Arola accoglie in un'atmosfera intima, minimalista negli arredi ma calda e conviviale. A dare il benvenuto, lo stesso Sergi con la moglie Sara Fort, insieme in cucina da dove fanno sfilare in tavola piccole delizie, da eterei *sushi-sashimi* di pesce bianco marinato con gelato di riso ai cannelloni di *foie gras* e formaggio Conté, fino alla *crème brûlée* con gelato di carota e pan di zenzero. ☺

**Il ristorante Pandelujo**  
 (in alto), ricavato in un'ex fabbrica di pane, è il regno dello chef madrileño Alberto

Chicote (in alto, foto piccola), classe 1968, salito alla ribalta con le sue invenzioni di cucina *fusion* asiatico-iberica.



ILLUSTRAZIONE AMALIA AROSIO