BLOG

Gastronomie leeft op Madrid Fusion!

Gastronomie leeft op Madrid Fusion! Na twee jaar opende het dynamische en wereldwijd vermaarde kookcongres Madrid Fusion dit jaar (28-30 maart 2022) weer zijn deuren. Het congres vierde dit jaar meteen ook zijn 20ste verjaardag.

door Sonja van de Rhoer

Gastronomie leeft op Madrid Fusion! Na twee jaar opende het dynamische en wereldwijd vermaarde **kookcongres Madrid Fusion** dit jaar (28-30 maart 2022) weer zijn deuren. Het congres vierde dit jaar meteen ook zijn 20ste verjaardag.

Drie dagen culinair genieten

Eindelijk kon ik – na twee jaar zonder culinaire congressen – in Madrid weer drie dagen lang genieten van Madrid Fusion. Van innovatieve gerechten, de mooiste Spaanse wijnen, lezingen en workshops gegeven door de grootste namen uit de gastronomie.

Beyond Ingrediënts

Drie sterren Michelin chefs zoals René Redzepi (Noma, Kopenhagen), Elena Arzak (Arzak, San Sebastian), Joan Roca (El Celler de Can Roca, Gerona), Richard Camarena (Richard Camarena Restaurant, Valencia), Massimo Bottura (Osteria Francescana, Modena) presenteerden zich op de diverse podia. Zij gaven hun visie op het thema van dit jaar: 'Beyond Ingredients', meer dan ingrediënten alleen.

Voorouderlijke kooktechnieken en verborgen smaken van afval

Deze koks onderzochten op het podium mooie ambachtelijke, traditionele en voorouderlijke kooktechnieken. Van het koken op vuur tot het koken in de magnetron of met ultrasone apparatuur. En vertelden veel over de mooie verborgen smaken van wat wij afval noemen.

We doen het niet zo slecht

Madrid Fusion bepaalde me weer bij de les. Drie dagen lang werd ik ondergedompeld in alles wat met eten, drinken, koken en bakken te maken heeft. Andere visies horen, zien en vooral mogen proeven. Dit alles doet je beseffen hoe goed wij het hebben in ons land. Wij doen het als Nederlandse foodies helemaal niet slecht. Wij hanteren het principe 'No waste' al veel in onze keukens en koken meerdere keren per week vegetarisch of vegan. En wij zijn ons bewust hoe belangrijk een goede voeding is voor onze gezondheid. Misschien mede door Corona, maar we doen het! Dit in tegenstelling tot veel andere landen, waar vlees en vis nog steeds een groot deel van de maaltijd bepalen.

Wijn en chocolade

Wijnliefhebbers komen ruim voldoende aan hun trekken op Madrid Fusion. Dit jaar was ook de tweede editie van MF The Wine Edition. Naast alle stands waar je volop kan proeven, zijn er lezingen over de verschillende Spaanse wijnregio's. Natuurlijk begeleid door wijn en spijs. Zo volgde ik Spaanse wijnen en chocolade, Spaanse wijnen en desserts, truffels en wijn, chefs en natuurwijnen. De workshop wijn en ambachtelijke chocolade werd gegeven door Sarah Jane Evans, Master of Wine and Co-founder of the Academy of Chocolate.

Het experiment waard!

Ik proefde witte chocolade met een riesling; melkchocolade met pinot noir, pure (meer dan 78%) chocolade met zinfandel en een chocolade met zeezout en karamel met een lambrusco. Eerst de wijn proeven, dan een stukje chocolade en vervolgens opnieuw een slokje wijn. Het lijkt of je een andere wijn proeft. De wijn kan aanvullend of juist heel contrasterend smaken. Het experiment waard!

Natuurwijn

De trend natuurwijn zet door. Chef-koks zoals Rene Redzepi van Noma serveert niet anders. 'Bij onze gerechten uit de natuur, past een natuurwijn'. Sommeliers serveren het liefste zowel gewone als natuurwijnen. Niet elke gast waardeert de smaak van een natuurwijn. Mijn advies: laat je verrassen en kies een keer voor het onbekende.

Gebak en deeg

Wil je meer weten over gebak en deeg? Dit jaar was er de eerste editie van de Pastry Fusion. Leuke workshops waren de evolutie van de pizza, de beste chocoladecake, vanille: favoriete smaak van de patissier, welk brood zullen we eten in de toekomst?

Kortom: Ben je van plan in 2023 rond 27-29 maart Madrid te bezoeken en je houdt van lekker eten en drinken, boek dan een dag Madrid Fusion en geniet van top gastronomie.

Over tips voor een bezoek aan Madrid schrijf ik in een volgend blog.