

Madrid



1 e 3. Il trio del ristorante **Triciclo** (Javier Goya, Javier Mayor e David Alfonso), e uno dei loro piatti.
2. La **Gran Vía**. L'arteria, lunga 1,3 km, taglia il centro di **Madrid** in due, regalando prospettive maestose.
4. La reception dell'**hotel Abalu**.

Altro che tapas!

Giovani, talentuosi, di successo. I nuovi chef di Madrid trasgrediscono in tutto, ma non transigono sulla qualità. Trasformando trippe e pancette in piatti raffinatissimi

di GIOVANNI ANGIUCCI

Non è un caso se uno dei più importanti congressi di cucina mondiale si tiene, da 14 anni, nella capitale spagnola. **Madrid** annovera più di 3 mila ristoranti e chef in grado di dettare le regole della nuova tavola anche fuori dai confini nazionali. L'esempio viene proprio dal tema dell'ultimo **Madrid Fusion**: il linguaggio della postavanguardia. E cioè le tecniche, i sapori estremi, il territorio e le tradizioni, la libertà del cuoco e la sua creatività. Con la certezza, però, che la materia prima conta, comunque, quasi più della tecnica. E che lo scenario gastronomico madrilenone è l'espressione più concreta.

Giovani, talentuosi e cresciuti nelle migliori cucine del mondo. I giovani chef di Madrid fanno tendenza con una cucina variopinta e di polso che va ben oltre i patinati piatti stellati o le celebri *tapas y jamón*. Per i loro locali non tralasciano nulla, design e qualità dei vini inclusi. Javi Estévez, eletto *Cocinero Revelación 2016*, ha 32 anni ed è il volto di uno dei ristoranti più apprezzati del momento: **La Tasquería**, taverna dall'estetica industriale con pochi tavoli e un bancone che affaccia sulla cucina a vista dove viene esaltata, e rinnovata, la tradizione cittadina. Il locale è il primo progetto personale avviato un anno fa dallo chef con la volontà di rieditare stufati e ricette antiche, sfidando pregiudizi e giocando con viscere e avanzi di maiali, agnelli e vitelli. Cervella, piedini, lingua, trippa, fegato, animelle e orecchie di maiale entrano così, con eleganza e creatività, nel suo menu. "È una cucina molto madrileña, da sempre presente nei mercati e che oggi sta vivendo nuova vita", spiega Estévez. "Con pulizie minuziose e tempi di cottura giusti cerco di ottenere piatti leggeri e ben presentati". Sapori e ingredienti potenti, quindi, ma resi più accessibili: alla Tasquería si mangia il migliore quinto quarto di Madrid, in chiave moderna.

Verso Calle Beneficiencia, all'interno dell'**Urso Hotel&Spa**, ecco il ristorante *pop up* **The**





1-2. Javi Estévez, chef de **La Tasquería** e *Cocinero Revelación 2016*. Nel suo locale, dall'estetica industriale, si esalta la tradizione contadina.
3-4. Una tortilla e un sandwich serviti nella taverna di Estévez.
5-6. Il cornetto di crema calda di baccalà al latte del ristorante **Al Trapo**, regno dello chef Paco Morales.

Table by. Un genere di locale che, solitamente, vive solo per un periodo prefissato, mentre The Table by è stabile a Madrid e ospita ogni anno un sestetto composto dai migliori giovani cuochi di Spagna che si alternano in cucina ogni sei settimane: Diego Fernández (ristoranti Regueiro, in Asturia), Andreu Genestra (Andreu Genestra, a Mallorca), Javier Olleros (Culler de Pau, a Pontevedra), Begoña Rodrigo (La Salita, a Valencia), Oriol Ivern (Hisop, a Barcellona) e Xanty Elías (Acánthum, a Huelva). Un viaggio straordinario nelle ricette regionali degli chef attraverso due menu degustazione e alcuni piatti alla carta.

DAL MERCATO ALLA PANCETTA DI PACO

I mercati alimentari? A Madrid sono circa 50, ognuno con la propria identità, specchio della cultura del quartiere che li ospita. Quello di **Chueca**, tra i migliori della città, è tradizionalissimo. Nonostante sia stato rinnovato nel 2011, non ha perduto l'atmosfera più autentica di mercato popolare. Che cosa trovare? Pane appena sfornato, street food, tapas di ogni tipo, spezie, pesce e, addirittura, un'enoteca e una sala eventi per degustazioni e appuntamenti. Per recuperare le energie, sosta al ristorante **Al Trapo**, regno del talentuoso Paco Morales, 34 anni, originario di Cordoba. Alle spalle ha una formazione come pochi, avendo affinato le sue tecniche culinarie al

Mugaritz, a San Sebastian, a El Bulli, a Roses, e al Guggenheim di Bilbao. "La mia è una cucina radicata nella tradizione con elementi di modernità", racconta. "È succulenta, fresca e *viajera*; raccoglie cioè l'identità di tutti i Paesi che mi hanno sedotto". Piatti come la pancetta iberica con funghi o le cervella di agnello fritte ne sono la prova, così come il gambero dalla coda cruda e dalla testa frita, in cui i sentori dello iodio delle alghe vengono spalleggiati da anice, finocchio e sfumature di agrumi. Questa sì che è avanguardia di qualità.

NUOVI SAPORI DI CASA

Al barrio de Las Letras c'è poi il trio under 35 del **Triciclo**: Javier Goya, Javier Mayor, David Alfonso, amici prima, soci poi, uniti dal progetto di creare un luogo piacevole e amichevole in cui "far girare" innumerevoli prodotti freschi del mercato, dedicarsi ai fondi di cottura, alle lunghe preparazioni, alle salse e alle proposte che variano quotidianamente. "Fin dall'inizio avevamo un'idea chiara: aprire un ristorante in cui i primi clienti saremmo stati noi", racconta Alfonso. "Forse a Madrid stava scomparendo il ristorante di fascia media con buon cibo e prezzi competitivi". Quello del **Triciclo** è un ambiente giovane e dinamico, con una clientela totalmente variegata; i cuochi sono onnipresenti in sala e non si usa-

no sifoni né si fanno cotture a bassa temperatura. Indipendenti e lontano dalle mode, hanno la critica a favore e prenotazioni serrate. Le proposte? Sono tre: *Del Mercado al TriCiclo*, con prodotti di stagione e preparazioni semplici (croccanti carciofi freschi, erba cipollina e acciughe), *Un Paseo en TriCiclo*, che ricorda i sapori "di casa", con i ravioli di stufato in brodo e gocce di sherry Jerez, e *Un Viaje en TriCiclo*, per assaggiare le ricette internazionali. Non più di sette piatti per ognuno, optando per la razione intera, la mezza o un terzo, delle dimensioni di una tapa.

Il ristorante giapponese **Kabuki Wellington**, a due passi da quello che è considerato il polmone verde di Madrid, il parco del Buen Retiro, è invece l'espressione internazionale che nella città ha trovato nuova casa. A differenza del Giappone, dove non è insolito imbattersi in ristoranti di alta cucina europea, nei paesi mediterranei è piuttosto raro trovare cucine nipponiche che vadano oltre i modelli di sushi e sashimi. Riuscirci vorrebbe dire esprimere la quintessenza del loro habitat attraverso la maestria tipica della cucina giapponese, applicata però alle materie prime locali. Il Kabuki Wellington lo fa con successo, tanto da offrire una meravigliosa cucina asiatica, la migliore di Madrid, composta interamente da ingredienti spagnoli. Il suo sashimi di toro esprime appieno l'identità del locale, ma la stessa



qualità è applicata anche alla tartare di tonno con uova, all'hamburger di Kobe con burro e uovo di quaglia e al tonno in salsa teriyaki realizzata con fagioli verdi. Cucina giapponese etnica, location di design e un'esclusiva carta di *sake*, oltre che di vini da tutto il mondo. E non c'è da stupirsi se qui è arrivata la stella Michelin, assegnata soprattutto per aver saputo unire le tecniche e le preparazioni tradizionali del Sol Levante con la cultura enogastronomica del Paese della movida. **D**



Jamón, ristoranti pop up e supercocktail

DOVE Dormire

1 ALICIA ROOM MATE

Hotel di design a un passo da Plaza de Santa Ana. Imperdibili le tapas e la birra da gustare nelle numerosissime terrazze all'aperto.

Indirizzo: calle del Prado 2, tel. 0034.913.89.60.95.
Web: room-matehotels.com.
Prezzo da 89 a 104 €.

2 HOTEL ABALU

Sofisticato ed elegante. Prenotare una delle suite così da godere del servizio Inroom Spa: oltre la Jacuzzi, si può scegliere tra i diversi massaggi a disposizione direttamente in stanza.
Indirizzo: calle del Pez 19, tel. 0034.915.31.47.44.
Web: hotelabalu.com.
Prezzo da 75 a 165 €.
Ristorante: 30 €.

3 POSADA DEL LEÓN DE ORO

Nel barrio Latina, a due minuti da Plaza Mayor, un'antica posada trasformata in uno stiloso hotel con 17 stanze

che affacciano sulle vie della movida cittadina. Prenotare l'elegante mansarda, insonorizzata e con grande vasca idromassaggio.

Indirizzo: Cava Baja 12, tel. 0034.911.19.14.94.
Web: posadadelleondeoro.com
Prezzo da 85 a 150 €.
Ristorante: 35 €.

DOVE Mangiare

4 KABUKI WELLINGTON

Porta il concetto di cucina giapponese ed elegante. Prenotare una delle suite così da godere del servizio Inroom Spa: oltre la Jacuzzi, si può scegliere tra i diversi massaggi a disposizione direttamente in stanza.
Indirizzo: calle del Pez 19, tel. 0034.915.31.47.44.
Web: hotelabalu.com.
Prezzo da 75 a 165 €.
Ristorante: 30 €.

5 THE TABLE BY

All'interno dell'Urso Hotel&Spa, un ristorante pop up che ospita, ogni sei settimane, un setetto composto da alcuni dei migliori giovani cuochi

di Spagna. Sei chef con altrettante cucine di differenti regioni spagnole. Chiedere il brodo di seppia con melanzane affumicate dello chef Javier Olleros.

Indirizzo: Beneficiencia 15, tel. 0034.615.36.79.17.
Web: thetableby.es.
Prezzo medio: 50 €.

6 LA TASQUERÍA

Tasca + Casquería, il risultato è La Tasquería, locale dove si beve egregiamente e si mangiano i migliori piatti di quinto quarto in chiave moderna. Il cuoco è Javi Estévez, neoletto *Cocinero Revelación 2016*. Da applauso la trippa con ceci e curry.
Indirizzo: Duque de Sesto 48, tel. 0034.914.51.10.00.
Web: latasqueria.com.
Prezzo medio: 30 €.

7 AL TRAPO

Stupisce la cucina *viajera* di Paco Morales. Affidatevi alle sue ricette, dimenticate l'ordine delle portate e pensate soltanto a scegliere dal menu. Un suggerimento? Ordinate la tartare di filetto di manzo con gelato di senape e salsa di pepe nero.
Indirizzo: Caballero de Gracia 11, tel. 0034.915.24.23.05.
Web: altraporestaurante.com.
Prezzo medio: 35 €.

8 TRICICLO

Tre chef, appassionati e preparati, che hanno affascinato Madrid con una cucina buona e vera dall'ottimo rapporto qualità prezzo. Scegliete tra i tre percorsi a disposizione. Consigliato il polpo alla brace con stufato di ceci e orecchie di maiale fritte.
Indirizzo: Santa María 28, tel. 0034.91.02.447.98, 0034.910.16.80.67.
Web: eltriciclo.es.
Prezzo medio: 30 €.

9 LAVINIA

Enoteca, wine bar e ristorante

con più di 4.000 etichette. A coordinare la brigata Fernando del Cerro, ex stella Michelin del ristorante Casa José di Aranjuez. Degno di merito il maialino fritto con arancia e prezzemolo.
Indirizzo: Ortega y Gasset 16, tel. 0034.914.26.05.99.
Web: lavinia.es.
Prezzo medio: 40 €.

10 LA BIEN APARECIDA

La Bien Aparecida è la patrona di Santander e della Cantabria, ma è anche il nome di questo nuovo ristorante voluto da Paco Quirós. Locale dal design seducente. I piatti sono una trentina ed elogiano la cucina tipica cantabrica con una grande ricerca della materia prima. Imperdibile la torta di cozze sottaceto.
Indirizzo: Jorge Juan 8, tel. 0034.911.59.39.39.
Web: restaurantelabienaparecida.com
Prezzo medio: 35 €.

11 EL INVERNADERO

Quattro tavoli, ognuno con sei sedute, in una serra. È il luogo creato da Rodrigo de la Calle, dove viene esaltata la Gastrobotánica e dove mangiare freschissimi prodotti degli orti attorno al locale. Assaggiare l'essenza di barbabietola e il fiore di loto in salamoia: esprimono al meglio il pensiero dello chef.
Indirizzo: Paseo de los Rosales 48, Collado Mediano, tel. 0034.914.31.30.60.
Web: elinvernadero-rdelacalle.com.
Prezzo medio: 80 €.

12 PINK MONKEY BY ASIANA

Cucina asiatica con influenze peruviane, messicane e mediterranee. I piatti sono pensati e creati da un cuoco viaggiatore, come si definisce Jaime Renedo. Un ristorante divertente e curato nei particolari. Imperdibili gli gnocchi di gamberetti,

cocco e basilico.
Indirizzo: Monte Esquinza 15, tel. 0034.913.10.52.72.
Web: restaurantepinkmonkey.com.
Prezzo medio: 35 €.

13 ATLANTIK CORNER

Cucina di influenza atlantica, strettamente legata alla Galizia e al Portogallo. È la scelta del bravo Nuno de Noronha, che predilige braci e cottura al forno. Oltre al baccalà sui carboni, lasciate spazio per l'inusuale tiramisù al vino Porto.
Indirizzo: Ventura de la Vega 11-13, tel. 0034.910.71.72.45.
Web: atlantikcorner.com.
Prezzo medio: 30 €.

14 BARRA ATLÁNTICA

Gli artefici sono i ragazzi del già conosciuto Abasto 2.0, a Santiago di Compostela. A Madrid propongono un menu fisso con ottimi frutti di mare e pesci galiziani servito su un tavolo condiviso. La proposta varia quotidianamente e la scelta di vini al calice è eccellente. Consigliate le cozze con un tocco di guacamole e alghe.
Indirizzo: Gravina 17, tel. 0034.619.15.57.94.
Web: barratlantica.com.
Prezzo medio: 35 €.

15 TABERNA ARZABAL

Reina Sofía Iván Morales e Álvaro Castellanos seducono la clientela con una cucina del mercato di qualità. Non andare via senza aver gustato l'insalata di pernice marinata.
Indirizzo: Santa Osabel 52, Museo Reina Sofía, tel. 0034.914.09.56.61.
Web: arzabal.com.
Prezzo medio: 40 €.

DOVE Locali

16 DOMO BY RONCERO Y CABRERA

Il bartender argentino



1. Una delle camere dell'elegante **Hotel Abalu**, in calle del Pez. 2. La Spa dell'**Urso Hotel & Spa**. L'albergo ospita un ristorante *pop up*: qui si alternano alcuni tra i migliori chef di Spagna.



Diego Cabrera, insieme al chef Paco Roncero, combina i cocktail d'autore con tapas tecnoavanguardiste nell'hotel NH Eurobuilding.
Indirizzo: Padre Damián 23, tel. 0034.913.45.61.60.
Web: nh-hoteles.es.

17 1862 DRY BAR

Nella Soho di Madrid, al centro di Triball, Alberto Martínez si occupa della sacralità della *coctelería*. Imperdibile il suo Pisco Sour cocktail.
Indirizzo: Calle del Pez 27, tel. 0034.609.53.11.51.
Web: 1862drybar.com.

DOVE Comprare

18 GOLD GOURMET

Una gastronomia colorata e ampia dove ogni ricerca ha esito positivo. Specializzata in frutta fresca, anche esotica, legumi, salumi e pasta.
Indirizzo: C/ Goya 7, Platea (Madrid), tel. 0034.911.73.18.85.
Web: goldgourmet.es.

19 QUESERÍA CULTIVO

Rubén Valbuena, Álvaro Corral e Juan Carlos Hernandez sono tra i più importanti maestri casari di Spagna. Qui non vendono

soltanto magnifici formaggi, ma educano alla cultura delle diverse forme del latte con corsi di degustazione.
Indirizzo: Conde Duque 15, tel. 0034.912.50.28.45.
Web: queseriacultivo.com.

20 CLUB DEL GOURMET

Non in molti lo conoscono, ma al sesto piano dell'edificio El Corte Inglés c'è un luogo dove comprare i migliori prodotti del Paese: dai vini ai liquori, dalle spezie al caffè, dalle acciughe al foie gras. E al settimo piano, i gelati dei fratelli Roca.
Indirizzo: Serrano 52 (El Corte Inglés), tel. 0034.902.22.44.11.
Web: elcorteingles.es.

21 JOSELITO'S

Maiale iberico in tutte le sue forme, da mangiare e da comprare. La scelta è estesa, ma ci si può far guidare in una degustazione verticale di prosciutto Joselito, considerato il migliore al mondo.
Indirizzo: Velázquez 30, tel. 0034.915.75.10.80.
Web: joselito.com

22 MERCADO SAN ANTÓN

È il mercato più innovativo

di Madrid, con i suoi tre piani in cui comprare, assaggiare e passeggiare. Provate il ristorante-terrazza all'ultimo piano in cui pranzare godendo di una bella giornata di sole.
Indirizzo: Augusto Figueroa 24, tel. 0034.913.30.07.30.
Web: mercadosananton.com.

Viaggio su misura? Chiama l'esperto

DOVE CLUB
02.89.29.26.87
doveclub.it

Con **DoveClub** tre giorni (due notti) all'**Hotel Paseo del Arte**, a pochi passi dal Museo del Prado e dai tapas bar in Piazza Santa Ana, partono da 260 € a persona, in camera classic, incluso il volo da Milano. Lussuoso anche il **ME Madrid Reina Victoria**, di design: ha il rooftop bar più alla moda di Madrid. Il prezzo? Con **DoveClub** 3 giorni (2 notti) partono da 300 € a persona, in camera classic. Entrambe le offerte sono valide per il mese di maggio e godono del **Plus di DoveClub**: per chi prenota volo + hotel l'assicurazione medico/bagaglio/annullamento è offerta.