

Actitud o Morir!
L'avanguardia di Muñoz ha un gusto

DiverXO

TESTO *di* LORENZO SANDANO
FOTO *di* CARLES ALLENDE

*"Don't care what they may say
We got that attitude
Don't care what they may do
We got that attitude
Hey we got that PMA (positive mental attitude)
Hey, we got the PMA. Hey, we got the PMA"*

Bad Brains - Attitude





Nella testa, riff stridenti di chitarre e il tupa-tupa graffiante di una canzone punk. Sonorità forse condizionate dal taglio di capelli alla *The Exploited* dello Chef, che si presenta con cresta, spikes e orecchini ben in vista. Ognuno però potrebbe cogliere infinite melodie differenti. Perché al DiverXO l'esperienza è tanto sartoriale, quanto carica di suggestioni mai statiche.

Impresse in alto, sull'ingresso delle cucine a mo' di murales, le parole "No Pain, No Gain. Winner Attitude Always". Qualche passo prima, varcando la soglia d'entrata principale, porte girevoli da canonico hotel aprono il sipario a un locale capace di tranciare ogni canone estetico. Quasi un viaggio onirico, in un'altra dimensione. Come se il carismatico cuoco David "Dabiz" Muñoz accogliesse l'ospite nel suo mondo, nel suo sogno, in chiave provocatoria e violenta. Comunicando il messaggio "Questo sono io, senza compromessi". Ogni dettaglio dell'ambiente - e ce ne sono tanti - sta lì a marcare un tratto distintivo e personale dello chef. L'occhio sembra perdersi rapito, salendo le scale verso la sala, alla ricerca di oggetti grotteschi e sculture appariscenti che si rivelano in successione. Rintracciando sempre un nuovo particolare che riempie e stimola l'immaginazione. Argentee formiche giganti lungo i gradini; maiali alati con orecchini e scarpe Nike; sciame di farfalle nere che fluttuano nei bagni e nei corridoi. O ancora, specchi in prospettive dissonanti su pareti dai colori accesi in tinte pastello, teschi dorati e poltrone affacciate sui tavoli, a riprodurre le sedie di un aereo in versione prima classe. Pronti al decollo, per un viaggio sola andata nella mente, nell'idea culinaria di Muñoz.

Tanta estetica, forse troppa, azzarderebbe ad affermare qualcuno. Non sapendo quanto la realtà sia distante dalle apparenze. Perché qui la scenografia estrema è direttamente proporzionale alla sostanza espressa in cucina. Parliamo di cucina, sì. Di cucina "cucinata" e profumi ancestrali. Di fuochi accesi, barbecue e cotture dirette. Di fatto, smarcata l'architettura dai richiami circensi, che inneggia a una folle e audace spettacolarità visiva, quello che irrompe nei piatti è frutto di un nuovo concetto di avanguardia. Forse in opposizione alla mentalità delle grandi scuole spagnole. Qui il motto *Vanguardia o morir* si traduce in *sabor, sabor, sabor!*

Ci vuole tanta serietà, per riuscire a prendersi poco sul serio. Questo segmento riassume le idee che frullano nella testa di un talento come Dabiz Muñoz. Logica che, in effetti, lo chef riporta anche su se stesso: look aggressivo, ribelle, come scorza a preservare una personalità ponderata, ospitale e brillante.

C'è da dire che questo spigliato cuoco madrileno, l'amore per i fornelli lo porta con sé sin da piccolissimo. Anzi, come ama sottolineare lui stesso, ha sempre preferito mangiare che cucinare (nonostante adori la vita del cuiniere). È stata l'attrazione per il buon cibo, infatti, a condurlo sulla via della ristorazione. A soli 13 anni, mentre già spadellava nella cucina del padre, rimane stregato dallo stile contaminato dello chef Abraham García del ristorante Viridiana di Madrid, dove esige di andare a mangiare come regalo di compleanno. Amore al primo assaggio, per il giovane David, che qualche anno dopo - appena diciassettenne - riesce a fare ingresso con determinazione nella brigata del suo primo vero maestro di cucina fusion ispanica. Segnando in maniera determinante il percorso futuro.

A fianco: *Dabiz!*

In apertura: *Un viaggio al mercato di Tsukiji... "Riccio in mano" con limone caviale, velo di black-allium, salsa bernese giapponese e profumo di bergamotto*



Sopra: nel mondo DiverXO

A fianco: Royal di anatra alle 5 spezie cinesi e gochujang, emulsione di mostarda verde, erba cipollina e aceto di riso... anatra alla brace e spiedino di "patate fritte" croccanti di anatra con "salsa brava"



“Abraham García non era solo il mio idolo, era anche uno dei primi interpreti di una cucina capace di viaggiare oltre i confini spagnoli con i sapori” racconta Muñoz. Lavorare con lui è stato spettacolare, la mia mente ha colto tantissimi stimoli, aprendosi al mondo e alle altre culture. Sono rimasto al Viridiana fino a 21 anni, per poi partire verso Londra, al tempo una delle mete più votate alla cucina fusion”. Durante i suoi 5 anni londinesi, nei primi 2000, David non si fa mancare nulla. Passa da uno stellato classico francese, al Nobu; poi ancora al Nahm (ora trasferito a Bangkok). Spostandosi in successione alla Locanda Locatelli e al ristorante Hakkasan, dove assorbe quei tratti orientali ancora ampiamente trasmessi nella sua cifra stilistica.

Rientrato a Madrid, apre il suo DiverXO, cavalcando un pensiero di opposizione creativa, in accordo con il nome scelto per il ristorante. Diverso da tutto, a sua immagine e somiglianza. Cercando di entrare in collisione con qualsiasi tendenza o concetto pregresso di avanguardia post-Ferran Adrià. “Esistono forme differenti di avanguardia” spiega nel dettaglio Muñoz. “L’avanguardia di elBulli era un’avanguardia tecnica, che generava nuove tecniche ogni anno. Era basata principalmente sulla scoperta e sull’impiego di nuove tecnologie. In nessuna disciplina al mondo, dalla gastronomia all’arte, è possibile avere più di cinque correnti di vera avanguardia nello stesso momento storico. Io preferisco per questo distinguere il concetto di creatività e quello di avanguardia, applicati in cucina. Ci sono ad esempio moltissimi cuochi che hanno tanta creatività, ma non per questo sono avanguardisti. Che non ha nulla a che fare con la modernità. Essere avanguardista, per me, significa produrre concetti totalmente nuovi, inediti. In aggiornamento continuo. Quello che ho voluto riportare al DiverXO, l’aria che voglio si respiri, è un’aria di nuovo. Idee, impressioni e applicazioni non riconducibili a nient’altro. Perché noi non vogliamo essere ricondotti a nulla, se non a noi stessi. Io personalmente sono ossessionato dal voler produrre qualcosa di unico. Ho sempre cercato di tracciare un cammino identitario tutto mio, che combaciasse con riabilitare l’importanza del gusto in cucina. Molti cuochi creativi si definiscono artisti, ma mangiare i loro piatti non suscita grandi emozioni, perché ricercano prevalentemente la risultante tecnica. Io, che mi sento artigiano e non artista, ricerco invece l’emozione. Per questo il gusto, i sapori autentici, sono il veicolo fondamentale della mia avanguardia. Perché quando mangi un piatto e ti emozioni significa che il mio lavoro è andato a buon fine”.

Non si può dar torto a David. In primo luogo per l’energia che sprigiona dai suoi occhi mediterranei, mentre descrive con entusiasmo il proprio credo. In seconda e terza battuta, perché sono i fatti a dargli merito: le tre stelle Michelin agguantate a soli 33 anni, e la parata di assaggi capaci di lasciare infatuato chiunque. Non per l’intrattenimento visivo o scenografico, bensì per l’incisività del gusto che occupa un ruolo preponderante in ogni passaggio. La diversità primaria, al DiverXo, risiede probabilmente in questa metrica. Ridurre al minimo l’utilizzo di tecniche concettuali fini a se stesse, muovendosi su un altro binario. Meno arie, spume, sferificazioni o manipolazioni eccessive. Qui si parla alla pancia e al palato con l’ausilio di wok fumanti, braci, griglie, plancia e forni roventi. Se il 60% delle linee nei ristoranti stellati, prevedono preparazioni fredde, qui è il calore che comanda. Perché secondo David lo sfrigolio delle padelle è l’essenza stessa del cuoco. Cucina è sapore, prima di tutto. Non fraintendete. La tecnica c’è, tanta anche. Ma solo come mezzo in funzione della supremazia del gusto. Letta come strumento per suscitare quel “wow” all’assaggio, che nel ristorante di Muñoz non tarda mai a palesarsi.

Accolti da camerieri smaglianti, in tenuta pittoresca - vestiti con bretelle, gilet e divise dai ricami vintage - l’esperienza ha inizio con un calice di ottimo Cava e una candela accesa nell’oscurità rivelatrice. Sì, perché nel corso della cena le tende che circoscrivono i singoli tavoli vengono aperte poco alla volta, svelando il resto dei commensali seduti intorno. Esibendo gradualmente l’intera sala come qualcosa di inedito agli occhi. Rinnovata in divenire, al passo con la filosofia culinaria che alimenta il ristorante stesso. Si viaggia stando seduti, non solo alla vista. Un po’ alla Salgari, su un set di lucida follia diretto da David Linch. La devozione per l’Asia, per l’Oriente e per l’intreccio contaminato tanto caro allo chef, si materializza in un rapido cambio di scene che intaccano nazionalità, cucine e usanze di tutto il mondo. David chiama queste sequenze *Lienzos*: letteralmente Tele. Ovvero piani immacolati e bianchi, dove disegnare le proprie opere senza alcun margine espressivo.



Mollete al vapore bagnato in latte di pecora, mais tostato, tartufo e peperoncino guajillo





Una maratona di oltre 30 piatti, dal ritmo incalzante e rigoroso. Bocconi e assaggi che ripercorrono stili internazionali, sempre filtrati dal gusto e dallo sguardo profondamente spagnolo dello chef.

Il rischio di stancare l'ospite è alto, per questo Muñoz ha studiato minuziosamente il suo viaggio a tavola, in modo da spezzare la possibilità di noia con intrattenimento goliardico, spettacolarità e dinamismo. Mangiando qui si gode, si ride, si arriva sempre gioiosamente impreparati a un nuovo effetto sorpresa, che scalda il convivio in un crescendo memorabile.

Il buono trionfa, sin dall'intro messicana (il Lienzo: *Viva México cabrones!!*), con la caleidoscopica Zuppetta di Mole di tomatillo verde (simil piselli messicani), finocchio, midollo, tubero sudamericano olluco, polpo di roccia al vapore e cocco. Nessun ammiccante amuse bouche al DiverXO, bensì un esordio aggressivo e pieno fin dal primo Lienzo, che pone subito l'accento sulla valenza dei sapori. Segue l'evocativo Taco di huitlacoche (fungo nero del mais fermentato) con fiori di zucca all'aroma di vino Palo Cortado: sensazioni carnivore, da vero taco messicano, in un boccone godurioso e totalmente vegetariano. Il Sandwich di coda di toro stufata nel mole poblano con panna acida è un formidabile riassunto di due culture - spagnola e messicana - che si abbracciano in un sodalizio gastronomico senza precedenti.

Ancora contaminazione e sostanza, nel sincopato Gazpacho di jalapenos con ventresca di tonno (O-toro) affumicata al Josper, rinvigorita dall'olio alla vaniglia, dal suadente gelato alla pancetta e dalla texture insolita del tonburi: caviale di montagna, a base vegetale, molto usato in Giappone. Dalla terra al mare, senza limiti geografici e territoriali, anche nel succulento omaggio alla Thailandia dell'Insalata di papaya verde con fasolari al vapore, ventresca di maialino croccante, pomodori semi-secchi, crema di arachidi e salsa agrodolce all'ibisco, sorseggiando a seguire una goliardica pipa con cocktail allo shiso. Sfumature sempre più profonde e intensità ammalianti si alternano senza sosta, lasciando intendere che ogni piatto di David non parte dal processo creativo atto a stupire, ma dalla ricerca di un gusto o di un sapore immediato e godibile. Avanguardia contro-tendenza, come nella sussultante Brodo emulsionato di cappone con pinne di salmone, granchio, pepe bianco e aceto nero. La genesi del piatto - servito su una ciotola sorretta da una scenica mano di plastica in stile Addams Family - scaturisce proprio dalla passione dello chef per i succhi mielosi e atavici rilasciati dalla pelle del cappone durante la cottura in padella.

Assecondare la gola dunque, ma con il quid tecnico che proietta oltre il concetto di un assaggio scontato. Muñoz chiama infatti all'appello qualunque tecnica o salsa, anche classica, riposta nella sua faretra di esperienze: per poi scagliarla al futuro come una freccia pronta a centrare il bersaglio. Il carnoso Scampo spagnolo ne è mirabile esempio, presentato in un Lienzo di due servizi. Prima la coda arrostita, cosparsa di burro all'aglio nero, cremoso di peperoncini aciduli e salsa *bbq XO style*. Poi la testa dello scampo da succhiare - poggiata sulla raffigurazione di un lingua che spunta ironicamente dal piatto - che custodisce una salsa *à la Meunière* francofila, rivisitata col tocco pungente dei limoni agrodolci.

Lo chef è un patito di street food - come sottolinea la serie di locali StreetXO da lui inaugurati a Londra e Madrid - così ama giocare sull'idea di un hamburger tramite il suo approccio dissacrante. Il Lienzo "A que sabe un Gouper en DiverXO?" conduce l'immaginazione palatale dell'ospite sull'idea evocativa di un *Burger Whopper*, riletto in chiave Dabiz: *Royal* di anatra alle cinque spezie, emulsione di mostarda verde, cipollotto, fondo di arrosto all'aceto e cuore di anatra scottato ai carboni e croissant abbrustolito alla plancia. Bontà primordiale elevata alla massima potenza. Assaporando il piatto, non si fa in tempo a leccarsi le dita - su indicazione dei camerieri stessi - che piomba in tavolo un favoloso Spiedino di lingue d'anatra fritte condite con la salsa delle tipiche *patatas bravas*. Wow!

A fianco in alto in senso orario:

Sandwich croccante di coda di toro stufata al mole poblano negro e crema acida

Gazpacho di peperoncino jalapeño con O-toro cotto al josper, olio di vaniglia, caviale di montagna (tonburi) e gelato di bacon

Ricordo di un viaggio a Napoli... ravioli al vino rosso e ragù di piccione in un sugo di pomodori siciliani, con purè di patate peruviane alla Robuchon

Testa di scampo con meunière di limone agrodolce

Il passaggio di mezzo per la nuova tela, prevede l'esaltazione iodata dei gamberi rossi Carabineros: serviti in versione sashimi con maccheroni al basilico thai, pomodoro alla bolognese e un voluttuoso, persistente sugo di ossobuco stufato. I Lienzos successivi parlano marcatamente orientale, tra Tokyo e Hong Kong, naturalmente secondo la dialettica madrilenia e meticcias di David. Il ricordo di una passeggiata al mercato del pesce di Tsukiji (Giappone), viene impiattato direttamente sulla mano degli ospiti: struggente appagamento, in una stratificazione di Ricci di mare, caviale di limone, pellicola di *black-allium* affumicato, salsa bernese riletta in chiave nipponica e una spruzzata aromatica di bergamotto a chiudere il quadro olfattivo.

Mentre euforia e risate pervadono la tavola - toccando vette di goduria raramente contemplate - approda in tavola a mo' di UFO un set di ciotoline, bacchette e piattini in stile Yamcha (dumplings restaurant di Hong Kong), ma in versione DiverXO, *ça va sans dire!* Nel mezzo della mise en place, un folkloristico carillon che emana un motivetto da bar orientaleggiante. Si riparte in volata, tra un Dumpling esplosivo ripieno di zuppa di Pata Negra con costoletta di vacca; e il tributo dello chef al suo amico Giuseppe Iannotti (cuoco del Kresios di Telesse Terme): Raviolo al vapore di vino rosso, farcito di saporoso ragù di piccione stufato, sugo di pomodori siciliani e purè di patate peruviane in stile Robuchon (50% burro 50% patata) con un puntuale allungo piccante.

In corsa per la chiusura, si viaggia nei Paesi Baschi, con le pregiate Angulas - servite a mo' di spaghetti - condite con cannolicchi, salsa al riesling, burro di bufala, peperoncino e crema di uovo di pernice. Contrappunti salmastri che riecheggiano in elementi terrosi, rintracciabili anche nel fenomenale Yakitori di besugo, con kimchi di pomodoro, sugo di chorizo stufato e gelatina limonosa estratta dalla lisca del besugo. Sapori forti, marcati e vigorosi, mai capaci di saturare il palato. Mentalità prolungata fino al maestoso Lienzo conclusivo del Piccione in due tempi: squisito nigiri del volatile con il suo fegatino alla brace e salsa cantonese; poi il petto cotto lentamente con pelle croccante, laccato alla pechinese e rinfrescato da yogurt alla rosa e salsa hoisin di prugne homemade. Tecniche orientali millimetriche, che fungono da trait d'union tra il Pais Vasco e la cultura madrilenia, con sguardo aperto al mondo. *Chapeau!*

Anche la conclusione della cena accompagna un dolce sorriso, rievocando preziosi sapori di infanzia dello chef su un piedistallo di ceramica che ritrae una bocca con dentatura in bella vista: Flan dolce allo zucchero filato e frutto di Guaiava, vaniglia e un tocco di salsa piccante sriracha.

Il nostro tour onirico a tavola volge al termine. Conservando, come al risveglio da un bel sogno, la voglia di replicare al più presto l'esperienza. Dal canto suo, David, il sogno da realizzare continua a viverlo e reinventarlo ogni giorno: in coerenza con il suo pensiero avanguardista, grazie al supporto del suo sous-chef Pablo Sobrino; di una brigata affiatata e della brillante moglie Cristina Pedroche. Se è vero infatti che la sua storia parla di una scalata repentina verso il successo, è altrettanto vero che questo cuoco continua a riscriverla quotidianamente con la stessa determinazione con cui ha iniziato. Scrivendo al tempo stesso nuovi capitoli importanti della cucina spagnola e internazionale, al grido possente di *Vanguardia o morir!*



DiverXO

NH Eurobuilding
Calle de Padre Damián, 23
28036 Madrid - Spagna
Tel: +34 91 5700766
www.diverxo.com

Bolognese all'essenza di *carabineros*, sashimi tiepido di gamberetti di Motril, maccheroni al basilico Thai e sugo di ossobuco stufato



Brodo emulsionato di cappone con pinne di salmone, granchio, pepe bianco e aceto nero



Insalata di papaia verde con fasolari al vapore, "ventresca" di maialino croccante, pomodori semi-secchi, crema di arachidi e salsa di ibisco in agrodolce e cocktail in pipa



LONGINO & CARDENAL
LA QUALITÀ IN PRIMA CLASSE

POINTTOYOU.IT



GUARDA IL VIDEO
QUALITY FIRST

LONGINO & CARDENAL
Cibi Rari e Preziosi

LONGINO & CARDENAL SPA
f @ WWW.LONGINO.IT
ITALY INFO@LONGINO.IT
HONG KONG HONGKONG@LONGINO.IT
DUBAI DUBAI@LONGINO.IT